



الجمهورية الجزائرية
الديمقراطية الشعبية

الجريدة الرسمية

اتفاقات دولية، قوانين، ومراسيم
قرارات وآراء، مقررات، مناشير، إعلانات وبلاعات

<p>الإدارة والتحرير الأمانة العامة للحكومة</p> <p>WWW.JORADP.DZ</p> <p>الطبّع والاشتراك المطبعة الرسمية</p> <p>حي البساتين، بئر مراد رايس، ص.ب 376 - الجزائر - محطة</p> <p>الهاتف : 023.41.18.89 إلى 92</p> <p>الفاكس 023.41.18.76</p> <p>ح.ج.ب 68 clé 50-3200 الجزائر</p> <p>بنك الفلاحة والتنمية الريفية 00 300 060000201930048</p> <p>حساب العملة الأجنبية للمشاركين خارج الوطن</p> <p>بنك الفلاحة والتنمية الريفية 003 00 060000014720242</p>	<p>الجزائر تونس المغرب ليبيا موريطانيا</p>	<p>الاشتراك سنوي</p>
	<p>بلدان خارج دول المغرب العربي</p>	<p>سنة</p>
	<p>سنة</p> <p>2675,00 د.ج</p> <p>5350,00 د.ج</p> <p>تزد عليها نفقات الارسال</p>	<p>سنة</p> <p>1090,00 د.ج</p> <p>2180,00 د.ج</p> <p>النسخة الأصلية.....</p> <p>النسخة الأصلية وترجمتها.....</p>

ثمن النسخة الأصلية 14,00 د.ج
ثمن النسخة الأصلية وترجمتها 28,00 د.ج
ثمن العدد الصادر في السنين السابقة : حسب التسعيرة.
وتسلّم 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 الصناعة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 18 شعبان عام 1443 الموافق 21 مارس سنة 2022، يتضمن اعتماد اللائحة الفنية المتعلقة بعصائر الفواكه ونكتار الفواكه وعصائر الخضار ومشروبات بعصائر الفواكه و/أو الخضار.

إن وزير الصناعة،

ووزير التجارة وترقية الصادرات،

ووزير الفلاحة والتنمية الريفية،

ووزير الصحة،

- بمقتضى القانون رقم 03-09 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 158-20 المؤرخ في 21 شوال عام 1441 الموافق 13 يونيو سنة 2020 والمتضمن إحداث وكالة وطنية للأمن الصحي،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 281-21 المؤرخ في 26 ذي القعدة عام 1442 الموافق 7 يوليو سنة 2021 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 39-90 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 65-92 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 453-02 المؤرخ في 17 شوال عام 1423 الموافق 21 ديسمبر سنة 2002 الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 319-04 المؤرخ في 22 شعبان عام 1425 الموافق 7 أكتوبر سنة 2004 الذي يحدد مبادئ إعداد تدابير الصحة والصحة النباتية واعتمادها وتنفيذها،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 464-05 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 467-05 المؤرخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق 10 ديسمبر سنة 2005 الذي يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 11-125 المؤرخ في 17 ربيع الثاني عام 1432 الموافق 22 مارس سنة 2011 والمتعلق بنوعية المياه الموجهة للاستهلاك البشري، المعدل والمتمم،

- 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 12-203 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات،

- 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 14-366 المؤرخ في 22 صفر عام 1436 الموافق 15 ديسمبر سنة 2014 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية،

- 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،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 8 رمضان عام 1436 الموافق 25 يونيو سنة 2015 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16-299 المؤرخ في 23 صفر عام 1438 الموافق 23 نوفمبر سنة 2016 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية، وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 17-62 المؤرخ في 10 جمادى الأولى عام 1438 الموافق 7 فبراير سنة 2017 والمتعلق بشروط وضع وسم المطابقة للوائح الفنية وخصائصه وكذا إجراءات الإشهاد بالمطابقة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل 2017 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري،

الفصل الثاني

التعاريف

المادة 3 : يقصد، في مفهوم هذا القرار، بما يأتي :

1- عصير الفواكه : منتج غير مخمر قابل للتخمر ومستخلص من الأجزاء الصالحة للأكل من الفواكه الطازجة السليمة وبلغت درجة ملائمة من النضج أو من الفواكه المحفوظة في ظروف صحية بواسطة وسائل الحفظ المناسبة أو بواسطة المعالجات السطحية المستخدمة بعد الجني. يتم الحصول على عصير الفواكه بطرق مناسبة تحافظ على الخصائص الفيزيائية والكيميائية والعضوية الحسية والغذائية الأساسية لعصير الفواكه المأخوذة منها. كما يمكن أن يكون صافياً أو عكراً ويمكن أن يحتوي على مواد عطرية ومركبات طيارة مسترجعة، شريطة أن تكون من نفس أنواع الفواكه والمتحصل عليها عن طريق وسائل فيزيائية مناسبة.

1.1 عصير الفواكه المضغوطة : منتج متحصل عليه مباشرة بعصر الفواكه بطرق استخلاص ميكانيكية.

2.1 عصير الفاكهة على أساس مركز : المنتج المتحصل عليه عن طريق إعادة تشكيل عصير الفواكه المركز المعرف في النقطة 4 من هذه المادة مع الماء الشروب.

2. عصير الفواكه المتحصل عليه بالاستخلاص المائي : منتج متحصل عليه عن طريق الانتشار في الماء لـ :

- فاكهة بلب كامل والتي لا يمكن استخلاص العصير منها بأي طريقة فيزيائية، أو
- فاكهة كاملة جافة.

3. عصير الفواكه المجفف : منتج متحصل عليه من خلال الإزالة الفيزيائية لكل ماء التكوين تقريبا من عصير نوع واحد أو عدة أنواع من الفواكه.

4. مرکز عصير الفواكه : منتج متحصل عليه من خلال الإزالة الفيزيائية للماء بكمية كافية لرفع قيمة البريكس (Brix) إلى مستوى، على الأقل، أعلى من 50 % من قيمة البريكس المحدد لعصائر نفس الفاكهة المعاد تكوينه كما هو مبين في الملحق الأول بهذا القرار.

5. عصيدة الفواكه : منتج موجه لإنتاج عصير ونكتار الفواكه، غير مخمر والقابل للتخمر المتحصل عليه بطرق ملائمة، على سبيل المثال بغريلة أو هرس الجزء الصالح للأكل للفاكهة الكاملة أو المقشرة دون إزالة العصير.

6. مرکز عصيدة الفواكه : منتج موجه لإنتاج عصير ونكتار الفواكه والمتحصل عليه عن طريق الإزالة الفيزيائية للماء من عصيدة الفواكه بكميات كافية لزيادة قيمة البريكس بنسبة لا تقل عن 50 % مقارنة بقيمة البريكس المحددة للعصير المعاد تشكيله من نفس الفاكهة كما هو مبين في الملحق الأول بهذا القرار.

- 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 المرسوم التنفيذي رقم 20-393 المؤرخ في 8 جمادى الأولى عام 1442 الموافق 23 ديسمبر سنة 2020 الذي يحدد صلاحيات وزير الصناعة،

- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 15 جمادى الأولى عام 1435 الموافق 17 مارس سنة 2014 والمتضمن المصادقة على النظام التقني الذي يحدد القواعد المتعلقة بالمواد الغذائية "حلال"،

- وبمقتضى القرار المؤرخ في أول رجب عام 1438 الموافق 29 مارس سنة 2017 الذي يحدد مختلف مستويات وإجراءات تقييم المطابقة،

يقررون ما يأتي :

الفصل الأول

المضمون ومجال التطبيق

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 28 من المرسوم التنفيذي رقم 05-464 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005 والمتعلق بتنظيم التقييس وسيره، المعدل والمتمم، يهدف هذا القرار إلى تحديد الخصائص التقنية للعصائر ونكتار الفواكه وعصائر الخضار ومشروبات بعصائر الفواكه و/أو الخضار.

المادة 2 : تسري أحكام هذا القرار على المنتجات الآتية :

1. عصير الفواكه،
- 1.1 عصير الفواكه المضغوطة،
- 2.1 عصير الفواكه على أساس مركز،
2. عصير الفواكه المتحصل عليه بالاستخلاص المائي،
3. عصير الفواكه المجفف،
4. مرکز عصير الفواكه،
5. عصيدة الفواكه،
6. مرکز عصيدة الفواكه،
7. نكتار الفواكه،
8. عصير الخضار،
9. عصير الخضار على أساس مرکز،
10. عصير الخضار المجفف،
11. مرکز عصير الخضار،
12. عصيدة الخضار،
13. مشروبات بعصائر الفواكه و/أو الخضار.

(أ) يجب أن تكون الفواكه التي يتأتى منها عصير الفاكهة سليمة، بلغت درجة مناسبة من النضج وطازجة أو محفوظة بوسائل فيزيائية أو عن طريق تطبيق معالجة أو أكثر طبقا للتنظيم المعمول به، وفي غيابها طبقا للمواصفات المتعارف عليها على المستوى الدولي.

(ب) في حالة الحمضيات، يجب أن يتأتى عصير الفاكهة من الغلاف الداخلي للحمضيات. غير أنه يمكن الحصول على عصير اللب من الفاكهة الكاملة من خلال عمليات تسمح بتخفيض إلى أقصى درجة من وجود مكونات الأجزاء الخارجية للفاكهة في العصير.

(ج) عندما يتم الحصول على عصائر الفواكه من فواكه تحتوي على حبيبات، بذور وقشور، لا يسمح بتواجد أجزاء أو مكونات الحبيبات والبذور والقشور في العصير، لا يطبق هذا الحكم في الحالات التي لا يمكن فيها إزالة أجزاء أو مكونات الحبيبات والبذور والقشور بالممارسات الجيدة للتصنيع.

(د) يجب أن يكون لعصائر الفواكه ونكتار الفواكه اللون والعطر والنكهة المميزة لعصير صنف الفواكه المتأاتي منها.

(هـ) بالنسبة لعصائر الفواكه المعصورة مباشرة، فإن قيمة البريكس هي نفسها للعصير المستخلص من الفاكهة ولا يجب أن يتغير محتوى المادة الجافة القابلة للذوبان للعصير غير المرکز إلا إذا كان ممزوجا مع عصير لنفس النوع من الفاكهة.

(و) عند إنتاج عصير من فاكهة غير مذكورة في القائمة المحددة بالملحق الأول بهذا القرار، يجب أن يكون العصير مطابقا لجميع أحكام هذا القرار.

(ز) يجب أن يحضر عصير الفاكهة المعاد تشكيله وعصيدة الفاكهة المعاد تشكيلها بطريقة تحترم الحد الأدنى لقيمة البريكس المشار إليها في الملحق الأول بهذا القرار، بدون احتساب المادة الجافة لأي مكون اختياري أو مضاف غذائي تم إضافتهما.

بالنسبة لعصير الفواكه المعاد تشكيله، إذا لم تحدد أي قيمة للبريكس في الملحق الأول بهذا القرار، يتم حساب الحد الأدنى من محتوى المادة الجافة المعبر عنه بدرجة البريكس، على أساس قيمة البريكس الموافقة لعصير الفواكه غير المرکز المستخدم للحصول على المرکز.

(ح) يجب الحصول على عصير الفواكه على أساس مرکز بوسائل فيزيائية مناسبة من أجل الحفاظ على الخصائص الفيزيائية والكيميائية والعضوية الحسية والغذائية للفاكهة المتأتية منها.

7. نكتار الفواكه : منتج غير مخمر وقابل للتخمير متحصل عليه بإضافة الماء مع أو بدون إضافة سكر و/ أو عسل، كما هو محدد في المادة 6 أدناه (النقطة أ) إلى عصير الفواكه أو عصير الفواكه على أساس مركز أو عصير الفواكه المتحصل عليه بالاستخلاص المائي أو عصير الفواكه المجفف أو مرکز عصير الفواكه أو عصيدة الفواكه أو مرکز عصيدة الفواكه.

8. عصير الخضار : منتج سائل غير مخمر وقابل للتخمير أو منتج خاضع لعملية التخمير اللبني موجه للاستهلاك المباشر ومتحصل عليه عن طريق استخلاص الجزء الصالح للاستهلاك من واحد أو أكثر من الخضار السليمة والنظيفة والمحفوظة حصريًا بالطرق الفيزيائية المناسبة.

9. عصير الخضار على أساس مرکز : منتج متحصل عليه من مركز عصير الخضار، عن طريق إعادة نسبة الماء المستخرج من العصير أثناء تركيزه.

10. عصير الخضار المجفف : منتج متحصل عليه بإزالة كل كمية الماء تقريبا بالطرق الفيزيائية المناسبة.

11. مرکز عصير الخضار : منتج متحصل عليه من نوع واحد أو أكثر من الخضار عن طريق الإزالة الفيزيائية لكمية معينة من ماء التكوين.

12. عصيدة الخضار : منتج موجه لصناعة عصير الخضار، غير مخمر وقابل للتخمير أو الذي خضع للتخمير اللبني والمتحصل عليه بغرلة الجزء الصالح للاستهلاك من الخضار بدون إزالة العصير.

13. مشروب بعصير الفواكه و/أو الخضار : منتج غازي أو غير غازي، محضر من الماء الشروب وعصير الفواكه و/أو الخضار و/أو مركز عصير الفواكه و/أو الخضار كما هو محدد في المادة 11 من هذا القرار.

14. اللب أو الخلايا : المنتجات المتحصل عليها من الأجزاء الصالحة للاستهلاك من فواكه نفس النوع بدون إزالة العصير. بالنسبة للحمضيات، اللب أو الخلايا هي الحويصلات التي تحتوي على العصير المتواجد في الغلاف الداخلي للحمضيات.

15. بريكس (Brix) : هي القيمة التي تحدد محتوى المادة الجافة القابلة للذوبان من العصير كما هو محدد في التنظيم المعمول به، وفي حالة غيابها طبقا للمواصفات المتعارف عليها على المستوى الدولي.

الفصل الثالث

الأحكام الخاصة بعصائر ونكتار الفواكه وعصائر الخضار ومشروبات بعصائر الفواكه و/أو الخضار

القسم الأول

عصائر ونكتار الفواكه

المادة 4 : يجب أن تستوفي عصائر ونكتار الفواكه المتطلبات الآتية :

(ز) يمكن تركيز وإعادة تشكيل عصائر الفواكه المتحصل عليها بالاستخلاص المائي والتي يجب أن يتطابق محتواها من المادة الجافة للمنتوج النهائي مع الحد الأدنى لقيمة البريكس المحددة في الملحق الأول بهذا القرار،

(ح) في حالة إنتاج نكتار الفواكه بدون إضافة السكر أو ذي قيمة طاقوية منخفضة، يمكن استبدال السكر جزئياً أو كلياً بالمحليات طبقاً للتنظيم المعمول به.

المادة 6 : يسمح فقط بالمكونات المذكورة أدناه في إنتاج عصائر الفواكه ونكتار الفواكه :

(أ) السكر المحدد في المادة 12 من هذا القرار و/ أو العسل والذي يمكن أن يضاف فقط لنكتار الفواكه المعرف في المادة 3 أعلاه، بكمية لا تتجاوز 20 % من الوزن بالنسبة للوزن الكلي للمنتوج النهائي،

(ب) الماء الشروب كما هو معرف في التنظيم المعمول به المتعلق بالمياه الموجهة للاستهلاك البشري،

(ج) الملح ذو النوعية الغذائية والتوابل والأعشاب العطرية ومستخلصاتها الطبيعية، التي يمكن أن تضاف فقط إلى عصير الطماطم بكميات مطابقة للطرق الحسنة في التصنيع،

(د) لغرض تصحيح الذوق الحامض، عصير الليمون (*Citrus limon (L.) Burm. F. Citrus limonum Risso*) و/أو عصير الليم (*Citrus aurantifolia (Christm)*) حتى 3 غرام/ لتر في المنتوجات المعروفة في المادة 3 أعلاه (النقاط 1 و2 و3 و4 و5 و6) وحتى 5 غرام/ لتر في نكتار الفواكه، معبئاً عنها بحمض الليمون اللامائي،

(هـ) بالنسبة لعصير البرتقال، عصير *Citrus reticulata* و/أو الأنواع الهجينة مع الريتيكولاتا (*reticulata*)، بنسبة لا تتجاوز 10% من المواد الجافة القابلة للذوبان لعصير البرتقال،

(و) بالنسبة لعصير العنب، أحماض أملاح التارتريك المسترجعة.

المادة 7 : يجب ألا يضاف السكر، كما هو مبين في المادة 12 أدناه، والعسل والمحليات والعمور الاصطناعية إلى المنتوجات المعروفة في المادة 3 أعلاه (النقاط 1 و2 و3 و4 و5 و6).

المادة 8 : تحدد القيم الدنيا للبريكس المتعلقة بعصائر وعصائد الفواكه المعاد تشكيلها والمحتوى الأدنى من العصير و/أو لب نكتار الفواكه في الملحق الأول بهذا القرار.

القسم الثاني

عصائر الخضار

المادة 9 : يجب أن يستوفي عصير الخضار ومرکز عصير الخضار المتطلبات الآتية :

(ط) يجب أن يكون الحد الأدنى من محتوى العصير و/أو اللب نكتار الفواكه مطابقاً للقيم المحددة في الملحق الأول بهذا القرار.

(ي) يجب ألا تحتفظ الفاكهة التي يتأتى منها العصير أو النكتار، بالماء الناتج عن عمليات الغسل أو المعالجة بالبخار أو من عمليات تحضير أخرى، والتي لا يمكن تفاديها من الناحية التقنية.

(ك) بالنسبة لعصائر الفواكه المجففة، من الضروري استرجاع المركبات العطرية الأساسية المتأثرة من نفس نوع الفواكه والممكن استعادتها أثناء عملية التجفيف.

(ل) الأنواع الموافقة للأسماء النباتية الواردة في الملحق الأول بهذا القرار، هي تلك التي يجب استعمالها للحصول على عصائر الفواكه وعصائد الفواكه ونكتار الفواكه والتي تحمل الاسم الشائع للفاكهة الأصل. وبالنسبة لأنواع الفواكه غير المدرجة في هذا الملحق، يتم استخدام الاسم النباتي أو الاسم الشائع للفاكهة المستعملة.

المادة 5 : يمكن استخدام العمليات الآتية في تصنيع عصائر ونكتار الفواكه :

(أ) يسمح بخلط عصير الفواكه وعصيدة الفواكه لإنتاج عصير الفواكه،

(ب) يسمح بخلط عصير الفواكه و/أو مركز عصير الفواكه مع عصيدة الفواكه و/أو مركز عصيدة الفواكه، في إنتاج عصير الفواكه المحضّر على أساس المركز (المعاد تشكيله) ونكتار الفواكه،

(ج) يسمح بخلط نكتار الفواكه لنوع أو عدة أنواع لإنتاج نكتار الفواكه، مع إمكانية أن يضاف إليه عصير الفواكه أو عصيدة الفواكه لنفس النوع،

(د) يمكن إضافة المواد العطرية ومركبات عطرية طيارة واللبن والخلايا إلى المنتوجات المعروفة في المادة 3 (النقاط 1 و2 و3 و4 و5 و7) أعلاه، والتي يجب أن يكون قد تم الحصول عليها انطلاقاً من نفس نوع الفاكهة وبوسائل فيزيائية ملائمة،

(هـ) يمكن إضافة المواد العطرية ومركبات عطرية طيارة إلى مركّزات عصيدة الفواكه، والتي يجب أن يكون قد تم الحصول عليها انطلاقاً من نفس نوع الفاكهة وبوسائل فيزيائية ملائمة،

(و) عند إنتاج العصير الموجه للتركيز، تستخدم طرق مناسبة، ويمكن مرافقتها بالانتشار المتزامن للخلايا أو لب الفاكهة في الماء، بشرط أن تضاف المادة الجافة القابلة للذوبان من الفاكهة التي استخرج منها الماء، إلى العصير الأصلي قبل التركيز،

(د) إضافة الخل، باستثناء عصائر الخضار المعالجة بالتخمير بحمض اللاكتيك،

(هـ) يمكن تركيز عصير الخضار وإعادة تشكيله بالماء الشروب،

(و) إضافة السكر كما هو محدد في المادة 12 أدناه، و/ أو العسل بكمية لا تتجاوز 50 غرام/كغ من الوزن الإجمالي للمنتج النهائي،

(ز) يمكن أن تسترجع المكونات الطيارة الطبيعية إلى عصائر الخضار،

(ح) إضافة عصيدة الخضار و/أو مركّز عصير الخضار إلى عصير الخضار،

(ط) إضافة الفواكه ومنتجات على أساس الفواكه التي لم يتم استخلاص العناصر الأساسية منها.

القسم الثالث

مشروبات بعصائر الفواكه و/أو الخضار

المادة 11 : يجب أن تستوفي المشروبات بعصائر الفواكه و/أو الخضار المعرّفة في المادة 3 أعلاه، المتطلبات الآتية :

(أ) يجب أن تكون نسبة عصير الفواكه و/أو الخضار في المنتج النهائي، على الأقل، 10% كتلة، على شكل عصير فواكه و/أو خضار أو عصير فواكه و/أو خضار محضرة من أساس مركّز أو خليط من هذه المكونات لجميع الفواكه والخضار،

(ب) يجب أن تحتوي المشروبات بعصائر الفواكه المحضرة حصريا من عصير الليمون و/أو من عصير الليم، على الأقل، 6% كتلة من عصير الليمون و/أو عصير الليم في المنتج النهائي،

(ج) يمكن إضافة، على سبيل الاختيار، زيادة عن 10% من عصير الفواكه و/أو الخضار، المذكور أدناه :

• لب فواكه أو خضار أو الفواكه و/أو الخضار المطحونة أو أجزاء صالحة للاستهلاك من الفواكه و/أو الخضار وكذلك المستخلصات النباتية ذات الأصل الطبيعي الآتية : العطور الطبيعية للفواكه أو الخضار أو النباتات أو كل عناصر الفواكه، النباتات أو الخضار، الزيوت الأساسية الملح ذات النوعية الغذائية،

• السكر كما هو مبيّن في المادة 12 أدناه، و/أو العسل، بكمية لا تتجاوز 10,5% كتلة من المنتج النهائي.

الفصل الرابع

أحكام عامة

المادة 12 : يجب أن يكون السكر المذكور في هذا القرار مطابقا للتنظيم المعمول به، وفي حالة غيابه مطابقا للمواصفات المتعارف عليها على المستوى الدولي، ويشمل السكر الذي تقل نسبة الرطوبة فيه عن 2%، مثل السوكروز

(أ) يجب أن تكون الخضار التي يتأثى منها عصير الخضار ومركّزات عصير الخضار سليمة وناضجة وطازجة ومحفوظة حصريا بوسائل فيزيائية،

(ب) يجب أن يمتلك عصير الخضار ومركّز عصير الخضار اللون والعطر والنكهة التي تتميز بها الخضار التي يتأثى منها،

(ج) يجب إزالة القشور والبذور والأجزاء الخشنة الأخرى من الخضار،

(د) يمكن أن يكون عصير الخضار صافياً أو عكراً أو غنياً باللبن،

(هـ) يجب ألا تحتفظ الخضار بكميات من الماء أكثر من تلك التي لا يمكن تجنبها من الناحية التكنولوجية،

(و) يجب أن يتوافق المحتوى الكلي للمواد الجافة القابلة للذوبان للعصير المتأثى من الخضار مع المحتوى الطبيعي للخضار المستخدمة،

(ز) يجب أن يكون الحد الأدنى للمحتوى المعبّر عنه بالنسبة المئوية من الكتلة من عصائر الخضار الآتية كما يأتي :

• عصير الكرفس: 6,5%

• عصير الجزر: 7,0%

• عصير الشمندر الأحمر: 7,5%.

(ح) يجب أن تحتوي عصائر الخضار المتحصل عليها عن طريق إعادة التشكيل، على كميات دنيا أعلى من 1% كتلة من نسب الكميات المذكورة أعلاه.

(ط) يجب أن يحتوي مركز عصير الخضار الموجه للمستهلك النهائي على محتوى من المادة الجافة القابلة للذوبان الكلية المتأثية من الخضار يساوي، على الأقل، ضعف المحتوى من عصير الخضار.

(ي) يجب أن يستوفي عصير الخضار المحضر على أساس مركّز عصير الخضار (المعاد تشكيله) المتطلبات المطبقة على عصائر الخضار المستعملة.

المادة 10 : يمكن استخدام العمليات الآتية لإنتاج عصير الخضار ومركّز عصير الخضار وعصير الخضار المحضر على أساس مركّز عصير الخضار :

(أ) خلط عصائر الخضار من نفس النوع ومن أصناف مختلفة،

(ب) خلط عدة عصائر خضار من أنواع مختلفة،

(ج) إضافة الملح ذي النوعية الغذائية وتوابل طبيعية وأعشاب عطرية أو مستخلصاتها و/أو عطور طبيعية،

- **مرکز عصير**.... " تتمم بذكر الفاكهة أو الفواكه المستعملة"،
 - **عصير**..... " تتمم بذكر الفاكهة أو الفواكه المستعملة" المتحصل عليه بالاستخلاص المائي،
 - **عصير**.... " تتمم بذكر الفاكهة أو الفواكه المستعملة" مجفف،
 - **عصيدة**..... " تتمم بذكر الفاكهة أو الفواكه المستعملة"،
 - **مرکز عصيدة**....."تتمم بذكر الفاكهة أو الفواكه المستعملة"،
 - **نكتار**.... " تتمم بذكر الفاكهة أو الفواكه المستعملة"،
 - **عصير**.... " تتمم بذكر الخضر أو الخضار المستعملة"،
 - **مرکز عصير**...." تتمم بذكر الخضر أو الخضار المستعملة"،
 - **عصير**.... " تتمم بذكر الخضر أو الخضار المستعملة" مجفف.
- يمكن وضع تسميات موافقة لأصناف مختلفة بجوار الاسم الشائع للفاكهة أو الخضر على الوسم، عندما لا يؤدي هذا البيان الإضافي إلى تضليل المستهلك.
2. في حالة خلط عصير عدة فواكه، ما عدا في حالة استخدام عصير الليمون و/ أو عصير الليم، حسب الشروط المحددة في المادة 6 أعلاه، يجب أن يكون ذكر الفواكه المستخدمة في تسمية بيع المنتج بترتيب تنازلي للوزن (كتلة/كتلة) لعصائر الفواكه أو عصائد الفواكه المستخدمة كما هي مبينة في قائمة المكونات،
3. بالنسبة لعصائر الفواكه المصنوعة من ثلاث فواكه أو أكثر، يمكن استبدال الفواكه المذكورة في تسمية البيع بعبارة "مزيج عصير فواكه" أو "مزيج عصير عدة فواكه" أو بعبارة "كوكتيل الفواكه" أو بعبارة مماثلة أو بالإشارة إلى عدد الفواكه المستخدمة،
4. في حالة خلط عصير عدة خضار، يجب أن يكون ذكر الخضار المستخدمة في تسمية بيع المنتج بترتيب تنازلي للوزن (كتلة/كتلة) لعصائر الخضار المستخدمة كما هي مبينة في قائمة المكونات، كما يمكن أيضاً استخدام تسمية "كوكتيل عصير الخضار" أو "خليط عصير الخضار"، شريطة أن تتبع بذكر الخضار المستعملة بنفس الشروط المذكورة آنفاً،
5. بالنسبة لعصائر الفواكه ونكتار الفواكه وخليط عصائر ونكتار الفواكه، إذا كان المنتج يحتوي على عصير مركز وماء أو إذا كان محضراً من مركز عصير وماء أو إذا كان خليط من مركز عصير الفاكهة والنكتار أو عصير فاكهة متحصلاً عليه مباشرة بالعصر، يجب أن تتم تسمية بيع المنتج بالعبارة "محضر على أساس مركز" أو "معاد تشكيله" بنفس شكل كتابة تسمية البيع،
6. الإشارة إلى كمية الماء المضافة لإعادة تشكيل المنتج، بالنسبة لمركز عصير الفواكه أو مركز عصير الخضار أو عصير الفواكه أو الخضار المجفف،

والديكستروز اللامائي والجلوكوز والفركتوز وشراب السكر، لاسيما السوكروز السائل ومحلول السكر المستقلب وشراب السكر المستقلب وشراب الفركتوز وسكر القصب السائل والإيزوجلوكوز والشراب ذي المحتوى العالي من الفركتوز.

المادة 13 : يسمح بإضافة المغذيات الأساسية مثل الفيتامينات والأملاح المعدنية للمنتجات المعروفة في المادة 3 أعلاه، طبقاً للتنظيم المعمول به وفي حالة غيابه طبقاً للمواصفات المتعارف عليها على المستوى الدولي.

المادة 14 : يجب أن تتم كل معاملة أو معالجة أو تحويل لتصنيع المنتجات المذكورة في هذا القرار، حصرياً بالماء الشروب كما هو معرف في التنظيم المعمول به والمتعلق بالمياه الموجهة للاستهلاك البشري.

المادة 15 : يجب أن يكون استخدام المساعدات التكنولوجية في تصنيع المنتجات، موضوع هذا القرار، مطابقاً للتنظيم المعمول به، وفي حالة غيابه مطابقاً للمواصفات المتعارف عليها على المستوى الدولي.

المادة 16 : يجب الأخذ بعين الاعتبار عند استخدام المساعدات التكنولوجية قدرتها على التسبب بالحساسية، كما يجب التصريح بوجودها كمكونات في حالة انتقالها إلى المنتج النهائي، طبقاً للتنظيم المعمول به والمتعلق بإعلام المستهلك.

المادة 17 : تحدد المساعدات التكنولوجية المسموح بها في إنتاج عصائر الفواكه ونكتار الفواكه في الملحق الثاني بهذا القرار.

المادة 18 : يجب ألا يتجاوز محتوى الإيثانول الناتج عن التخمر في المنتجات النهائية، موضوع هذا القرار مقدار 0,1%.

المادة 19 : يجب ألا تشكل المنتجات موضوع هذا القرار أي خطر على صحة المستهلك، ويجب أن تستجيب للمتطلبات المنصوص عليها في التنظيم المعمول به، لاسيما تلك المتعلقة بالمضافات الغذائية والملوثات والخصائص الميكروبيولوجية والأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية والنظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري.

الفصل الخامس

إعلام المستهلك

المادة 20 : بالإضافة إلى البيانات الإلزامية المنصوص عليها في التنظيم المعمول به والمتعلقة بإعلام المستهلك، يجب أن يحمل وسم عصائر الفواكه وعصائد الفواكه ونكتار الفواكه وعصائر الخضار، موضوع هذا القرار، ما يأتي :

1. تسمية البيع لأحد المنتجات الآتية :

- **عصير**.... "تتمم بذكر الفاكهة أو الفواكه المستعملة"،

حجم/حجم، توضع العبارة مباشرة بالقرب من تسمية بيع المنتج، بأحرف واضحة ومرئية والتي يجب ألا يقل حجم كتابتها عن نصف حجم الأحرف المستخدمة في كتابة تسمية بيع المنتج،

16. الإشارة إلى كمية أي عنصر غذائي محل إدعاء غذائي،

17. بيان "غازي" أو "فوار" بالقرب من تسمية بيع المنتج، عندما يكون محتوى ثاني أكسيد الكربون أكبر من 2 غرام / لتر.

المادة 21 : يمكن استعمال إدعاء بعدم إضافة السكر إلى نكتار الفواكه أو أي ادعاء آخر له نفس المعنى لدى المستهلك، في حالة ما كان المنتج لا يحتوي على السكر أو الأحادية أو السكرية الثنائية المضافة أو أي مادة غذائية أخرى تستخدم لخصائصها المحلية، بما في ذلك المحليات المحددة في التنظيم المعمول به والمتعلق بالمضافات الغذائية. وعندما يكون السكر موجوداً بشكل طبيعي في نكتار الفواكه، يجب الإشارة إليها بعبارة "يحتوي على سكر متواجد طبيعياً" بالقرب من تسمية بيع المنتج.

المادة 22 : يمكن أن تصاحب تسمية بيع المنتجات المذكورة في المادة 21 أعلاه، أحد الأوصاف المتعلقة بمعايير الجودة المبينة أدناه :

• "طازج" : إذا لم يخضع عصير الفواكه أو عصير الخضار أو عصيدة الفواكه لأي معالجة فيزيائية أو معالجة تثبتية، باستثناء البسترة أو التبريد،

• "صافي" أو "صافي 100%" : إذا لم يخضع عصير الفواكه أو عصير الخضار أو عصيدة الفواكه لإضافة أي مادة مسموح بها ولم يتم الحصول عليه سواء بالتركيز أو من مركز عصير الفواكه أو مركز عصير الخضار أو مركز عصيدة الفواكه،

• "100% عصير" : إذا تم الحصول على عصير الفواكه أو عصير الخضار من مركز عصير الفواكه أو مركز عصير الخضار دون إضافة أي من المضافات الغذائية أو ملح وسكر بالنسبة لعصير الخضار،

• "محتوى الفواكه 100%" : إذا تم الحصول على عصير الفواكه من مركز عصير الفواكه دون إضافة أي من المضافات الغذائية.

المادة 23 : بالإضافة إلى البيانات الإلزامية المنصوص عليها في التنظيم المعمول به والمتعلق بإعلام المستهلك، يجب أن يتضمن وسم المشروبات بعصائر الفواكه و/أو الخضار ما يأتي :

- تسمية البيع "مشروبات بعصير" تتمم بذكر الفاكهة أو الفواكه و/أو الخضار المستعملة. يمكن أيضاً استخدام إحدى تسميات البيع الآتية : "مشروب بالفواكه" أو "مشروب بالخضار" أو "مشروب بلب الفواكه" أو "مشروب بلب الخضار" أو "مشروب بعصيدة الفواكه"

7. يمكن استبدال وصف "مجفف" في تسمية بيع المنتج بمصطلح "مسحوق"، بالنسبة لعصائر الفواكه المجففة وعصائر الخضار المجففة، ويمكن أن يكون مصحوباً أو يستبدل بذكر المعالجة الخاصة المستخدمة (مثال: مجفف بالتجميد)،

8. بالنسبة لعصائر الخضار، إذا تم تحضير المنتج من مركز عصير الخضار، يجب أن تتم تسمية بيع المنتج بعبارة "محضر على أساس مركز" أو "معاد تشكيله" بنفس شكل كتابة تسمية البيع،

9. بالنسبة لعصائر الخضار ومركبات عصائر الخضار التي خضعت لعملية تخمر لبني، يجب أن تتم تسمية بيع المنتج بعبارة "خضع لتخمّر لبني"، هذا الشرط ينطبق على خليط عصير الفواكه وعصير الخضار الذي خضع لعملية التخمّر اللبني،

10. بالنسبة للعصير المشكل من خليط من عصير الفواكه وعصير الخضار، يجب أن تتم تسمية بيع المنتج بذكر الفواكه والخضار المستعملة، حسب الترتيب التنازلي لحجم عصائر الفواكه وعصائر الخضار المستخدمة، ويمكن أيضاً استخدام التسمية "كوكتيل عصير الفواكه وعصير الخضار"،

11. بالنسبة للعصير المشكل من خليط من عصير الفواكه وعصير الخضار، يجب أن يحدد وسم المنتج طبيعة الفواكه والخضار المكونة له والنسب المئوية لعصائر الفواكه وعصائر الخضار الداخلة في عملية تصنيعه بترتيب تنازلي حسب أهمية الوزن،

12. في حالة إضافة السكر في عملية تصنيع عصائر الخضار ومركز عصير الخضار وخليط عصير الفواكه وعصير الخضار، يجب أن تتم تسمية بيع بعبارة "مسكّر" أو "بسكّر مضاف" مع ذكر كمية السكر المضاف بالنسبة المئوية (%) للمنتج النهائي على الوسم،

13. بالنسبة لعصائر الطماطم وعصائر الخضار التي تحتوي على مكونات اختيارية مضافة كما هو محدد في المادتين 6 و 10 المذكورتين أعلاه، يجب ذكر بيان "بالبهارات" أو "مالح" أو الاسم الشائع للعشب العطري المستخدم، على الوسم بجانب تسمية بيع المنتج، ينطبق هذا الشرط على خليط عصير الفواكه وعصير الخضار بنفس الشروط المذكورة آنفاً،

14. بالنسبة لعصائر الخضار ونكتار الفواكه التي تحتوي على واحد أو أكثر من المحليات، يجب أن تتبع تسمية بيع المنتج بعبارة "منتج محلي بدون سكر مضاف"، إذا كانت هذه المنتجات تحتوي على سكر و/أو عسل مضاف ومحلياً واحداً أو أكثر، يجب أن تتبع تسمية البيع بعبارة "منتج محلي مسكّر جزئياً"،

15. بالنسبة إلى نكتار الفواكه، الإشارة إلى المحتوى الأدنى من عصير الفواكه أو عصيدة الفواكه أو خليط من عصائر الفواكه وعصائر الفواكه، بالعبارة "محتوى الفواكه ...%" متممة بقيمة النسبة المئوية، المحسوبة على أساس

المادة 24 : يجب أن يحمل وسم المنتجات المعروفة في المادة 3 أعلاه، غير الموجهة للمستهلك النهائي، البيانات الإلزامية المنصوص عليها في التنظيم المعمول به والمتعلق بإعلام المستهلك.

بالنسبة لعصائر الفواكه المركزة غير الموجهة للمستهلك النهائي والتي تحتوي على عصير الليمون أو عصير الليم أو مواد حمضية مضافة وفقا للتنظيم المعمول به والمتعلق بالمضافات الغذائية، يجب وضع العبارة التي تشير إلى وجود هذه المواد على التغليف أو في الوثيقة المرافقة للمنتج.

المادة 25 : إعادة تشكيل عصائر الفواكه أو عصائر الفواكه التي تم الحصول عليها بالاستخلاص المائي أو عصائر الفواكه المجففة أو مراكز عصائر الفواكه أو نكتار الفواكه أو عصائر الخضار أو عصائر الخضار المجففة أو مراكز عصائر الخضار إلى حالاتهم الأصلية وباستخدام إلا المواد الضرورية للغاية في هذه العملية وفقا لأحكام هذا القرار، لا تستوجب الالتزام بذكر قائمة المكونات المستعملة لهذا الغرض على الوسم.

المادة 26 : يجب التصريح في قائمة المكونات باللب والخلايا المضافة إلى العصير، إذا فاقت كمياتها الكلية النسب المعتاد وجودها في العصير.

يجب التصريح في قائمة المكونات بالمواد المنكهة والمركبات المنكهة الطيارة واللب والخلايا المضافة إلى النكتار، إذا فاقت كمياتها الكلية النسب المعتاد وجودها في العصير.

المادة 27 : التصريح بوجود حمض الأسكوربيك في قائمة المكونات والمستعمل كمضاد للأكسدة، لا يشكل في حد ذاته إدعاء يتعلق بمحتوى المنتج من "فيتامين C"
المادة 28 : يجب ألا يؤدي التمثيل البياني للفواكه أو الخضار على الوسم إلى تضليل المستهلك فيما يتعلق بالفواكه والخضار المستخدمة في تصنيع المنتجات موضوع هذا القرار.

المادة 29 : يجب على المتدخلين المعنيين أن يمتثلوا لأحكام هذا القرار في أجل سنة (1) واحدة، ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

المادة 30 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 18 شعبان عام 1443 الموافق 21 مارس سنة 2022.

وزير الصناعة وزير التجارة وترقية الصادرات

أحمد زغدار

كمال رزيق

وزير الفلاحة والتنمية

وزير الصحة

الريفية

محمد عبد الحفيظ هني

عبد الرحمان بن بوزيد

أو "مشروب بعصيدة الخضار"، بشرط أن يلبي المنتج نفس الخصائص المحددة في هذا القرار بالنسبة للمشروبات بعصير الفواكه و/أو الخضار،

- ذكر الفواكه و/أو الخضار المستخدمة في تسمية بيع المنتج، عند استخدام العديد من عصائر الفواكه و/أو الخضار لإنتاج مشروبات بعصير الفواكه و/أو الخضار، إلا في حالة استخدام عصير الليمون و/أو عصير الليم وفقا للشروط المذكورة في المادة 6 أعلاه، كما يجب أن يتم ذكرها بترتيب تنازلي للوزن (كتلة/كتلة) لعصائر الفواكه و/أو الخضار المستخدمة، كما هي موضحة في قائمة المكونات. ويمكن استبدال هذه التسمية بعبارة "مشروب كوكتيل بالفواكه و/أو الخضار" أو "مشروب بعصير الفواكه و/أو الخضار كوكتيل"،

كما يجب أن تكون نسبة الفاكهة و/أو الخضار المسماة في قائمة المكونات الداخلة في التركيب على الأقل تساوي 2% من مجموع الفواكه و/أو الخضار المتواجدة في المشروب. وبخلاف ذلك يمكن استخدام عبارة "فواكه أخرى" أو "خضار أخرى"،

- الإشارة إلى نسبة عصير الفواكه و/أو الخضار المتواجد في المنتج النهائي، معبر عنها بنسبة مئوية / وزن، دون احتساب المكونات الاختيارية المضافة كما هو مذكور في المادة 11 أعلاه،

- بالنسبة للمشروبات بالعصائر المكونة من خليط من عصير الفواكه وعصير الخضار، يجب أن يحدد وسم المنتج طبيعة الفواكه والخضار المكونة له والإشارة إلى نسب عصائر الفواكه وعصائر الخضار الداخلة في عملية تصنيعه بترتيب تنازلي حسب أهمية الوزن،

- في حالة إضافة السكر لإنتاج مشروبات بعصير الفواكه و/أو الخضار، يجب أن تتم تسمية البيع ببيان "مسكر" أو "سكر مضاف" مع الإشارة في الوسم إلى نسبة السكر المضاف بالنسبة المئوية (%) في المنتج النهائي،

- بالنسبة لمشروبات بعصير الفواكه و/أو الخضار التي تحتوي على واحد أو أكثر من المحليات، المسموح بها في التنظيم المعمول به والمتعلق بالمضافات الغذائية، يجب أن تتبع تسمية بيع المنتج بعبارة "منتج محلي بدون سكر مضاف"، إذا كانت هذه المنتجات تحتوي على سكر و/أو عسل مضاف ومحليا واحداً أو أكثر، يجب أن تتبع تسمية البيع بعبارة "منتج محلي مسكر جزئيا"،

- بيان "غازي" أو "فوار" بالقرب من تسمية بيع المنتج، عندما يكون محتوى ثاني أكسيد الكربون أكبر من 2 غرام / لتر،

- الإشارة إلى كمية أي عنصر غذائي محل إدعاء غذائي.

الملحق الأول

القيمة الدنيا للبريكس للعصائر وعصائد الفواكه المعاد تشكيلها والمحتوى الأدنى للعصير و/أو لب نكتار الفواكه (% حجم/حجم) عند 20 درجة مئوية

المحتوى الأدنى لعصير و/أو لب نكتار الفواكه (% حجم/حجم)	القيمة الدنيا للبريكس للعصائر وعصائد الفواكه المعاد تشكيلها	الاسم المتداول للفاكهة	الاسم النباتي
(-) (1)	6,2	الكيوي Kiwi	<i>Actinidia deliciosa</i> (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson
25,0	11,5	الكاجو Anacarde ou noix de cajou	<i>Anacardium occidentale</i> (L.)
40,0	(2) 12,8	الأناناس Ananas	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill <i>Ananas sativis</i> (L.) Schult. F
25,0	14,5	القشدة الشائكة Corossol	<i>Annona muricata</i> (L.)
25,0	14,5	تفاح سكري Pomme cannelle	<i>Annona squamosa</i> (L.)
25,0	7,5	فاكهة النجمة Carambole	<i>Averrhoa carambola</i> (L.)
25,0	(1) (-)	البابايا Papaye	<i>Carica papaya</i> (L.)
40,0	8,0	البطيخ الأحمر Pastèque	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai var. <i>Lanatus</i>
25,0	(2) 8,0	الليم Lime	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) (Swingle)
50,0	(1) (-)	البرتقال المر (النارنج) Bigarade (Orange amère)	<i>Citrus aurantium</i> (L.)
25,0	(2) 8,0	الليمون Citron	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f. <i>Citrus limonum</i> Risso
50,0	(2) 10,0	البرتقال الهندي أو الجريب فروت Pomélo	<i>Citrus paradisi</i> Macfad
50,0	10,0	البمبلوموس (الجريب فروت الحلو) Pamplemousse (Oroblanco)	<i>Citrus paradisi x Citrus grandis</i> (L.)
50,0	(2) 11,8	اليوسفي أو المندرين / الطنجارين / Tangerine	<i>Citrus reticulata</i> Blanco
50,0	(2) 11,2	البرتقال Orange	<i>Citrus sinensis</i> (L.)
25,0	5,0	جوز الهند Noix de coco	<i>Cocos nucifera</i> (L.) (3)

الملحق الأول (تابع)

المحتوى الأدنى لعضير و/أو لب نكتار الفواكه (%) حجم / حجم	القيمة الدنيا للبريكس للعصائر وعصائد الفواكه المعاد تشكيلها	الاسم المتداول للفاكهة	الاسم النباتي
35,0	8,0	الشمام الأصفر Melon	<i>Cucumis melo (L.)</i>
25,0	7,5	بطيخ الكسابا «Casaba Melon»	<i>Cucumis melo (L.) subsp. melo var. Inodorus H. Jacq.</i>
25,0	10,0	شمام كوز العسل Melon d'hiver	<i>Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq</i>
25,0	11,2	السفرجل Coing	<i>Cydonia oblonga Mill.</i>
40,0	12,1	الكاكي Kaki	<i>Diospyros kaki Thunb.</i>
25,0	6,0	الكروبيري الأسود Camarine noire	<i>Empetrum nigrum (L.)</i>
(-) (1)	6,1	الزعرور الياباني Nèfle du Japon	<i>Eriobotrya japonica</i>
25,0	6,0	كرز السورينام Cerise de Suriname	<i>Eugenia uniflora Rich.</i>
25,0	18,0	التين Figue	<i>Ficus carica (L.)</i>
40,0	7,5	الفاولة Fraise	<i>Fragaria x. ananassa Duchense (Fragaria chiloensis Duchesne x Fragaria virginiana Duchesne)</i>
25,0	17,0	الجنيباب الأمريكي Genipap	<i>Genipa americana</i>
25,0	(-) (1)	ارقوزييه شبيه النبق (نبق بحري) Argousier faux-nerprun	<i>Hippophae elaeagnaceae</i>
25,0	6,0	ارقوزييه (غاسول رومي) Argousier	<i>Hippophae rhamnoides (L.)</i>
20,0	11,2	الليتشي Litchi	<i>Litchi chinensis Sonn.</i>
50,0	5,0	طماطم Tomate	<i>Lycopersicum esculentum (L.)</i>
25,0	6,5	كرز هندي (كرز جزر الهند الغربية) Acerolox (Cerise des Antilles)	<i>Malpighia sp. (Moc. & Sesse)</i>

الملحق الأول (تابع)

المحتوى الأدنى لعصير و/أو لب نكتار الفواكه (%) حجم / حجم	القيمة الدنيا للبريكس للعصائر وعصائد الفواكه المعاد تشكيلها	الاسم المتداول للفاكهة	الاسم النباتي
50,0	11,5	التفاح Pomme	<i>Malus domestica</i> Borkh.
25,0	15,4	التفاح البري Pometier	<i>Malus prunifolia</i> (Willd.) <i>Borkh. Malus sylvestris</i> Mill.
25,0	13,5	المانجو Mangue	<i>Mangifera indica</i> (L.)
30,0	(-) (1)	توت العليق Mûre	<i>Morus sp.</i>
25,0	21,0	الموز Banane	<i>Musa species y compris M. acumi-</i> <i>nata et</i> <i>M. paradisiaca mis à part les au-</i> <i>tres plantains</i>
25,0	(2) 12	فاكهة زهرة الآلام Fruit de la passion	<i>Pasifloraedulis</i> Sims. f. <i>Edulus</i> <i>Passifloraedulis</i> Sims. f. <i>Flavicarpa</i> O. Def.
25,0	18,5	التمر Datte	<i>Phoenix dactylifera</i> (L.)
40,0	11,5	المشمش Abricot	<i>Prunus armeniaca</i> (L.)
25,0	20,0	الكرز الحلو Cerise	<i>Prunus avium</i> (L.)
25,0	14,0	الكرز الحامض Cerise acide	<i>Prunus cerasus</i> (L.)
25,0	17,0	الكرز شيري Griotte	<i>Prunus cerasus</i> (L.) cv. <i>Stevnsbaer</i>
50,0	12,0	البرقوق Prune	<i>Prunus domestica</i> (L.) subsp. <i>do-</i> <i>mestica</i>
25,0	18,5	البرقوق المجفف Pruneau	<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domes-</i> <i>tica</i>
25,0	12,0	خوخ الكتش Quetsche	<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domes-</i> <i>tica</i>
40,0	10,5	النكتارين Nectarine	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>Nu-</i> <i>cipersica</i> (Suckow) c. K. Schneid.
40,0	10,5	الخوخ Pêche	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>per-</i> <i>sica</i>
25,0	6,0	الخوخ الشوكي Prunelle	<i>Prunus spinosa</i> (L.)

الملحق الأول (تابع)

المحتوى الأدنى لخصير و/أو لب نكتار الفواكه (%) (حجم / حجم)	القيمة الدنيا للبريكس للعصائر وعصائد الفواكه المعاد تشكيلها	الاسم المتداول للفاكهة	الاسم النباتي
25,0	8,5	الجوافة Goyave	<i>Psidium guajava (L.)</i>
25,0	12,0	الرمان Grenade	<i>Punica granatum (L.)</i>
40,0	12,0	الكمثرى أو الإجاص Poire	<i>Pyrus communis (L.)</i>
30,0	11,0	الكشمش الأسود Cassis	<i>Ribes nigrum (L.)</i>
30,0	10,0	الكشمش الأحمر Groseille rouge	<i>Ribes rubrum (L.)</i>
30,0	10,0	الكشمش الأبيض Groseille blanche	<i>Ribes rubrum (L.)</i>
30,0	(-) (1)	الزبيب الأحمر Groseille rouge	<i>Ribes uva-crispa</i>
30,0	7,5	الزبيب الشائك Groseille à maquereaux	<i>Ribes uva-crispa (L.)</i>
30,0	(-) (1)	الزبيب الأبيض Groseille blanche	<i>Ribes uva-crispa (L.)</i>
40,0	(-) (1)	ورد السياج « Cynorrhodon »	<i>Rosa canina L.</i>
40,0	9,0	ثمر الورد Cynorrhodon / Églantier / Rose de chien	<i>Rosa sp. L.</i>
30,0	9,0	ثمر العليق الشوكي Mûre des ronces	<i>Rubus chamaemorus (L.)</i>
40,0	(-) (1)	ثمر العليق (توت) Mûre des ronces / Mûre	<i>Rubus chamaemorus (L.) Morushybrid</i>
30,0	9,0	ثمر العليق البري (التوت الأسود) Mûre sauvage	<i>Rubus fruitcosus (L.)</i>
25,0	10,0	العليق الشوكي الأزرق (توت الندى) Ronce bleue	<i>Rubus hispidus (d'Amérique du Nord) R. caesius (d'Europe)</i>
40,0	8,0	توت العليق الأحمر Framboisier / Framboisier d'Amérique / Framboise (rouge)	<i>Rubus idaeus (L.) Rubus strigosus Michx.</i>
25,0	10,5	توت اللوغان Ronce-framboise	<i>Rubus loganobaccus (L.) H. Bailey</i>

الملحق الأول (تابع)

المحتوى الأدنى لنعصير و/أو لب نكتار الفواكه (%) حجم / حجم	القيمة الدنيا للبريكس للعصائر وعصائد الفواكه المعاد تشكيلها	الاسم المتداول للفاكهة	الاسم النباتي
25,0	11,1	توت العليق الأسود Framboisier de Virginie Framboise (noire)	<i>Rubus occidentalis (L.)</i>
25,0	10,0	توت بويسن Ronce-framboise	<i>Rubus ursinus Cham. &Schltdl</i>
25,0	10,0	توت يونغ Mûre de Young	<i>Rubus vitifolius x Rubus idaeus</i> <i>Rubus baileyanis</i>
50,0	10,5	البيلسان / البيلسان الأسود Sureau / Sureau noir	<i>Sambucus nigra (L.)</i> <i>Sambucus canadensis.</i>
30,0	11,0	ثمر عبيير الحابلين Sorbe	<i>Sorbus aucuparia (L.)</i>
30,0	(-) (1)	ثمر الغبيراء Sorbier / Cormier	<i>Sorbus domestica</i>
25,0	10,0	الكاجا Caja	<i>Spondia lutea (L.)</i>
25,0	9,0	الأومبو Umbu	<i>Spondias tuberosa Arruda ex Kost.</i>
مستوى كافٍ لتحقيق الحد الأدنى من الحموضة بـ 0,5	13,0	التمر الهندي Tamarin	<i>Tamarindusindica</i>
50,0	14,0	لب الكاكاو Pulpe de cacao	<i>Theobroma cacao (L.)</i>
35,0	9,0	الكبواكو Cupuacu	<i>Theobroma grandiflorum (L.)</i>
30,0	7,5	التوت البري Airelle	<i>Vaccinium macrocarpon Aiton</i> <i>Vaccinium oxycoccos (L.)</i>

الملحق الأول (تابع)

المحتوى الأدنى لعصير و/أو لب نكتار الفواكه (%) حجم / حجم	القيمة الدنيا للبريكس للعصائر وعصائد الفواكه المعاد تشكيلها	الاسم المتداول للفاكهة	الاسم النباتي
40,0	10,0	ثمر العنبية أو التوت البري الأوروبي Myrtilles	<i>Vaccinium myrtillus (L.)</i> <i>Vaccinium corymbosum (L.)</i> <i>Vaccinium angustifolium</i>
25,0	10,0	توت لينجون أو العنبية الجبليّة Airelle rouge	<i>Vaccinium vitis-idaea (L.)</i>
50,0	16,0	العنب Raisin	<i>Vitis vinifera (L.) ou ses hybrides,</i> <i>ou Vitis labrusca ou ses hybrides</i>
(1) (-)	11	ناشي Nashi	<i>Pyrus pyrifolia</i>
(1) (-)	14	التين الشوكي Figue de barbarie	<i>Opuntia ficus-indica</i>
مستوى كاف لتحقيق الحد الأدنى من الحموضة بـ 0,5		فواكه حامضة أخرى	
25,0		فواكه أخرى : تحتوي على كمية كبيرة من اللب أو ذات عطر قوي	
50,0		فواكه أخرى : قليلة الحموضة تحتوي على كمية قليلة من اللب أو ذات عطر ضعيف أو متوسط	

(1) : لا توجد معطيات متوفرة حاليا. القيمة الدنيا للبريكس العصير المعاد تشكيله هي قيمة بريكس العصير المعصور مباشرة من الفاكهة المستخدمة للحصول على المركز.

(2) : بعد تصحيح الحموضة، حسب منهج تحديد الحموضة المعيارية الكلية المذكورة في التنظيم المعمول به وفي حالة غيابه طبقا للمواصفات الوطنية أو المواصفات المتعارف عليها على المستوى الدولي.

(3) : المقصود به هو "ماء جوز الهند" المستخرج مباشرة من جوز الهند وليس المضغوط من لب ثمرة جوز الهند.

الملحق الثاني

المساعدات التكنولوجية : التركيز الأقصى مطابق للممارسات الجيدة للتصنيع

ملاحظات	المواد	الوظيفة
10 مليغرام / لتر هو الحد الأقصى لبقايا المادة المسموح بها في المنتج النهائي	بولي ديميثيل اجيلوزان Polydimethylsiloxane	عامل مضاد للزرغوة
صلصال تبييضي طبيعي أو منشط	Argiles absorbantes	صلصال ماص
	Résines absorbantes	رزين ماص
فقط من أصل نباتي	Charbon actif	كربون منشط
	Bentonite	البنتونايت
فقط في عصير العنب	هيدروكسيد الكالسيوم Hydroxyde de calcium	
	Cellulose	السيليلوز
	Chitosane	الشيتوسان
	Silice colloïdale	سيليس كولوئدال
	Terres à diatomées	تراب دياتومي
من كولاجين الجلد من مصدر حلال	Gélatine alimentaire	جيلاتين غذائية
كاتيونات وأيونات	رزين التبادل الأيوني Résines échangeuses d'ions	
يجب أن يستعمل مع أخذ بعين الاعتبار قدرته على التسبب بالحساسية. عند انتقاله للمنتج النهائي، يجب التصريح به على بطاقة البيانات، طبقا للتنظيم المعمول به والمتعلق بإعلام المستهلك.	Ichtyocolle	عوامل تنقية عوامل تصفية مرسبات الاشتيكول
	Kaolin	الكاولين
	Perlite	البييرلايت
	بوليفينيل بوليبيروليدون Polyvinylpolypyrrolidone	
يجب أن يستعمل مع أخذ بعين الاعتبار قدرته على التسبب بالحساسية. عند انتقاله للمنتج النهائي، يجب التصريح به على بطاقة البيانات، طبقا للتنظيم المعمول به والمتعلق بإعلام المستهلك.	كازيينات البوتاسيوم Caséinate de potassium	
فقط في عصير العنب	طرطرات البوتاسيوم Tartrates de potassium	
فقط في عصير العنب	كربونات الكالسيوم الترسيبية Carbonates de calcium précipité	
	Balles de riz	غلاف بذرة الأرز

الملحق الثاني (تابع)

ملاحظات	المواد	الوظيفة
	Silicasol السيليكاسول	عوامل تنقية عوامل تصفية مرسبات (تابع)
يجب أن يستعمل مع أخذ بعين الاعتبار قدرته على التسبب بالحساسية. عند انتقاله للمنتوج النهائي، يجب التصريح به على بطاقة البيانات، طبقا للتنظيم المعمول به والمتعلق بإعلام المستهلك.	Caséinate de sodium كازيينات الصوديوم	
يستعمل فقط في عصير العنب لا يتجاوز 10 مليغرام / لتر كبقايا SO ₂	Anhydride sulfureux ثاني أكسيد الكبريت	
	Tanin التانين	
المتأنتية من القمح والبازل والباطا	Protéines végétales البروتين النباتي	مستحضرات إنزيمية من مصدر حلال (1)
لتجزئة البيكتين	Pectinase البكتيناز	
لتجزئة البروتينات	Protéinases البروتيناز	
لتجزئة النشاء	Amylases الأميلاز	
استعمال محدود لتسهيل عملية تمزيق غشاء الخلية	Cellulases السيولاز	غاز الحفظ
يمكن أيضا استعماله للحفاظ على سبيل المثال	Azote الأزوت	
	Gaz carbonique ثاني أكسيد الكربون	

(1) يمكن استخدام تحضيرات أنزيمية كمساعدات تكنولوجية بشرط ألا ينجم عنها تمييع كلي للمنتوج ولا تؤثر بشكل حساس على المحتوى من السيليلوز في الفاكهة المحولة.

بالنسبة للمؤسسات التقنية والعلمية والتمثيلية :

- 1 - (بدون تغيير).....،
- 2 - (بدون تغيير).....،
- 3 - (بدون تغيير).....،
- 4 - كهيئة أوجات، ممثلة المركز الجزائري لمراقبة النوعية والرزق،
- 5 - أمينة بغوس، ممثلة المعهد الوطني الجزائري للأبحاث الزراعية،
- 6 - أميرة بسطال، ممثلة الغرفة الجزائرية للتجارة والصناعة،
- 7 - سليم شلوي، ممثل الغرفة الوطنية للصناعة التقليدية والحرف،
- 8 - محمد عيساوي، ممثل جمعية حماية المستهلكين (المنظمة الجزائرية للدفاع عن المستهلك "حميتك") .

وزارة الفلاحة والتنمية الريفية

قرار مؤرخ في 10 شعبان عام 1443 الموافق 13 مارس سنة 2022، يعدل القرار المؤرخ في 18 رمضان عام 1440 الموافق 23 مايو سنة 2019 الذي يحدد القائمة الاسمية لأعضاء اللجنة الوطنية لعلامة الجودة.

بموجب قرار مؤرخ في 10 شعبان عام 1443 الموافق 13 مارس سنة 2022، يعدل القرار المؤرخ في 18 رمضان عام 1440 الموافق 23 مايو سنة 2019 الذي يحدد القائمة الاسمية لأعضاء اللجنة الوطنية لعلامة الجودة، كما يأتي :

".....(بدون تغيير حتى)

بالنسبة للهيئات الإدارية العمومية :

1 - مليكة فضيلة قريشي، ممثلة الوزير المكلف بالفلاحة، رئيسة،

..... (بدون تغيير حتى)