



الجمهورية الجزائرية
الديمقراطية الشعبية

الجريدة الرسمية

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

الادارة والتحرير الامانة العامة للحكومة الطبع والاشتراكات المطبعة الرسمية	بلدان خارج دول المغرب العربي	تونس المغرب ليبيا موريطانيا	الاشتراك سنوي
	سنة	سنة	
	400 د.ج 730 د.ج تزايد عليها نفقات الإرسال	150 د.ج 300 د.ج	
7 و 9 و 13 شارع عبد القادر بن مبارك - الجزائر الهاتف 65.18.15 إلى 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	النسخة الاصلية..... النسخة الاصلية وترجمتها		
ثمن النسخة الاصلية 3,50 د.ج ثمن النسخة الاصلية وترجمتها 7,00 د.ج ثمن العدد للسنتين السابقة : حسب التسعيرة. وتسلم الفهارس مجاناً للمشاركين. المطلوب ارفاق لفيفة ارسال الجريدة الاخيرة سواء لتجديد الاشتراكات أو للاحتجاج أو لتغيير العنوان. ثمن النشر : 30 د.ج للسطر.			

فهرس

مراسيم تنظيمية

مرسوم رئاسي رقم 91 - 568 مؤرخ في 24 جمادى الثانية عام 1412 الموافق 31 ديسمبر سنة 1991 يتضمن احداث باب وتحويل اعتماد الى ميزانية الدولة. 51

مرسوم رئاسي رقم 91 - 569 مؤرخ في 24 جمادى الثانية عام 1412 الموافق 31 ديسمبر سنة 1991 يتضمن تحويل اعتماد الى ميزانية الدولة. 52

قوانين

قانون رقم 91 - 32 مؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1412 الموافق 21 ديسمبر سنة 1991 يتعلق باعتماد تاريخ 18 فبراير يوما وطنيا لشهيد ثورة التحرير الوطني. 51

الجدول الملحق (تابع)

رقم الابواب	العناوين	الاعتمادات المخصصة (دج)
01 - 44	العنوان الرابع التدخلات العمومية القسم الرابع النشاط الاقتصادي - التشجيعات والتدخلات	
	اعانة لمركز البحث لاعطاء المحروقات ومشتقاتها قيمتها اللائقة لها	2.500.000
	مجموع القسم الرابع	2.500.000
	مجموع العنوان الرابع	2.500.000
	مجموع الفرع الاول	42.500.000
	مجموع الاعتمادات المخصصة	42.500.000

- وبمقتضى المرسوم رقم 85 - 198 المؤرخ في 12 ذي القعدة عام 1405 الموافق 30 يوليوسنة 1985 والمتعلق بشروط تحديد معدلات استخلاص الدقيق والسميد والخبز والعجائن الغذائية والكسكي وأسعارها،

- وبمقتضى المرسوم رقم 86 - 158 المؤرخ في 22 ذي القعدة عام 1406 الموافق 29 يوليوسنة 1986 والمتعلق بشروط تحديد معدلات استخلاص الدقيق والسميد والخبز والعجائن الغذائية والكسكي وأسعارها.

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90 - 39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق برقابة الجودة والقمع والغش،

- 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 - 53 المؤرخ في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991 والمتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الاغذية للاستهلاك،

يرسم ما يلي :

القسم الاول
دقيق الخبازة

المادة الاولى : " دقيق الخبازة " هو منتج لطحين الحبوب الزراعية المنقاة مسبقا والقابلة للخبازة، وهو خال من أي تغيير في التركيب المادي ما عدا الاطراح الجزئي أو الكلي للرشيمات والقشور منه، تكون نسبة الرطوبة فيه أقل من 15,5٪ أو مساوية لهذه النسبة ويتراوح معامل الساقطة فيه بين 180 و 280 ويكون حاصل المظهر البياني فيه بين 0,54 و 0,65 ومعامل الترسيب (لزيلني) بين 22 الى 30.

مرسوم تنفيذي رقم 91 - 572 مؤرخ في 24 جمادى الثانية عام 1412 الموافق 31 ديسمبر سنة 1991 يتعلق بدقيق الخبازة والخبز.

إن رئيس الحكومة،

- بناء على التقرير المشترك بين وزير الاقتصاد ووزير الفلاحة ووزير الصناعة والمناجم،

- وبناء على الدستور، لاسيما المادتان 84 - 4 و 116 (الفقرة - 2) منه،

- وبمقتضى الامر المؤرخ في 12 يوليوسنة 1962 المتعلق بتنظيم سوق الحبوب في الجزائر والمكتب الجزائري المهني للحبوب،

- 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 - 12 المؤرخ في 2 ذي الحجة عام 1409 الموافق 5 يوليوسنة 1989 والمتعلق بالاسعار،

- وبمقتضى القانون رقم 89 - 23 المؤرخ في 21 جمادى الاولى عام 1410 الموافق 19 ديسمبر سنة 1989 والمتعلق بالتقييس،

- وبمقتضى المرسوم رقم 76 - 110 المؤرخ في 12 جمادى الثانية عام 1396 الموافق 10 يونيو سنة 1976 والمتعلق بمعدلات استخلاص الطحين والسميد والخبز والكسكي والمنتجات الغذائية وبأسعار هذه المنتجات،

- وبمقتضى المرسوم رقم 85 - 64 المؤرخ في أول رجب عام 1405 الموافق 29 مارس سنة 1985 والمتعلق بمعدلات استخلاص الدقيق والسميد والخبز والعجائن الغذائية والكسكي وأسعارها،

وفيما يخص أنماط الدقيق المحتمل استيرادها، فإن دفاتر الشروط يجب أن تبين لزوما نسبة الاستخلاص على الأقل مقدار ما فيها من البقايا وكذلك نسبة الرطوبة فيها.

المادة 7 : يجب أن يتطابق دقيق الخبازة أو مستحضرات الخبازة المخصصة لخبز الاستهلاك العادي والمنصوص عليها في المادة 12 أدناه مع ضوابط الدقيق ذي النمط العادي، المحددة في المادة 6 أعلاه، وأن يكون "W" مساويا على الأقل 180 عند اختبارها بجهاز (شوبان) لقياس التفقع.

ويجب أن تنتمي سلالات الحبوب المستعملة الى انواع صالحة للخبازة باستثناء جميع الانواع المعروفة "بالعفيات".

المادة 8 : توضع التسميات والصفات والبيانات المنصوص عليها في المواد من 1 الى 6 على بطاقة يحكم إثباتها على مغلف الدقيق أو الطبع مباشرة على المغلف. وفي حالة بيع الدقيق سائبا، فإن هذه العلامات تذكر في الوثيقة التجارية التي تصحب البضاعة.

القسم الثاني

الخميرة وعجين التخمير

المادة 9 : تتكون الخميرة المذكورة في المادة 11 أدناه من نوع خالص لفطر " السكاروميس سرفيسيا " التي لها قوة تخمير تفوق 800 سنتمتر مكعب من غاز الكربون خلال ساعتين من الزمن وفي درجة حرارة تتراوح بين 25 و 30 درجة سلزيوس.

تعبأ الخميرة أو تغلف بطريقة محكمة تحميها من التعفن وتذكر في كل عبوة أو مغلف البيانات الآتية :

- تاريخ الصنع مع بيان اليوم والشهر،

- درجة الحرارة القصوى التي يجب ان تنقل فيها الخميرة الطرية أو تخزن أو تستهلك فيها، وكذلك المدة القصوى لاستخدامها حسب شروط التخزين الملائمة.

ويجب ان لا تفوق درجة الحرارة عند نقلها أو تخزينها 4 درجات سلزيوس.

ويتعين على المستهلك احترام درجات الحرارة والمدة المحددتين من الصانع.

المادة 10 : تتكون عجائن التخمير، المذكورة في المادة 11 أدناه، من عجينة مخمرة متأتية من خليط دقيق وماء تضاف اليه خمائر أو لاتضاف اليه وتجدد العجينة انطلاقا من هذا المزيج بعد اختماره عن طريق اضافة الدقيق والماء الى العجينة بطريقة منسقة.

يحتوي القمح اللين أو مزيج المخصص لدقيق الخبازة على الخصائص التالية :

- "W" باختيار جهاز (شوبان) لقياس التفقع 130 الى 180

- "P/L" 0,45 الى 0,65

المادة 2 : يتكون "الدقيق المكتمل" من كافة مكونات منتجاته الحبوبية الاصلية.

تتحدد الخصائص التقنية لهذا الدقيق بقرار وزاري مشترك.

المادة 3 : يقصد بتسمية "دقيق" أو "دقيق الخبازة" دونما اضافة صفة أخرى مميزة الدقيق اللين المعروف ب "ترتيكوم ايستفوم"، ويضاف لهذه التسمية في جميع الحالات الأخرى بيان لنوع المحاصيل الزراعية التي تنتج عنها الدقيق أو لانواعها وفي حالة المزج تذكر تسمية كل عنصر من العناصر المكونة حسب الشروط المنصوص عليها في المادة 8 أدناه.

المادة 4 : يمكن اكمال تركيبة دقيق الخبازة بإضافة مواد مساعدة كدقيق الفول بنسبة لا تتجاوز 2٪ ومواد منتشة بنسبة لا تتعدى 0,3٪.

وإذا حصلت اضافة المواد المساعدة قبل تسليم دقيق الخبازة للمستعمل، فإن تسمية "دقيق" أو "دقيق الخبازة" تعوض بـ "مستحضر للخبازة" مع ذكر كل مادة من المواد المضافة طبقا للشروط المنصوص عليها في المادة 8 أدناه.

المادة 5 : يجب أن يكون دقيق الخبازة خاليا من أية مادة دخيلة، ولا سيما من السوسة والطفيليات ونخر القواضم، الا اذا كانت هناك احكام تشريعية وتنظيمية مخالفة.

المادة 6 : تحدد نسب الاستخلاص من مختلف أنماط دقيق القمح اللين حسب الآتي :

(1) الدقيق من النمط العادي :

- الحد الأدنى : نقطة واحدة تحت الوزن النوعي (و ن - 1).

- الحد الأقصى : نقطتان فوق الوزن النوعي (و ن + 2).

(2) الدقيق من النمط الرفيع :

- الحد الأدنى : ثماني نقاط تحت الوزن النوعي (و ن - 8).

- الحد الأقصى : خمس نقاط تحت الوزن النوعي (و ن - 5).

يحدد الوزير المكلف بالنوعية الضوابط التقنية اللازمة لممارسة الرقابة على أنماط الدقيق المنصوص عليها أعلاه.

القسم الثالث

الخبز

المادة 11 : تطلق تسمية "الخبز" على العجينة المخمرة المكونة من دقيق الخبازة أو مستحضرات الخبازة المطابقة للأحكام الواردة في المواد من 4 إلى 7 أعلاه، مضافا إليها الماء والملح والخميرة و/أو عجينة التخمير ومطهية وفقا لطرق التصنيع الجيدة.

وتدخل الانواع المسماة "خميرة طرية" و "خميرة جافة سريعة الفعالية" و "خميرة جافة أنية" ضمن صنف الخميرة المذكورة أعلاه.

المادة 12 : يجب أن تتوفر في خبز الاستهلاك العادي شروط الجودة الآتية :

- الانبساط $\frac{\text{الحجم}}{\text{الوزن}} = 4 \text{ إلى } 8$.

- الرطوبة الكلية : 35٪ إلى 40٪،

- الحموضة المطابقة للمقاييس،

- اللبابة الملتصقة بالقشرة وبها نخاريب منتظمة، مرنة وصعبة التفتيت،

- قشرة قضيمة ودقيقة،

- الخلو من الشوائب،

- طعم ومذاق مستطابان.

المادة 13 : يجب أن تسير عمليتا انضاج الخبز ورشحه وفقا لأعراف الصنع الحسنة حتى تكون القشرة ذات صلابة كافية سمكية تفاديا لفرط ارتخاء يؤدي إلى انخساف الخبز وأن لا تتجاوز نسبة رطوبة اللبابة 40٪.

المادة 14 : يجوز أن يحتوي الخبز الخاص، كتكملة لما هو منصوص عليه في المادة 11 من هذا المرسوم كلا أو جزءا من المواد التالية : النخالة، السكر، الحليب، المواد الدسمة، وبصفة عامة أي مادة غذائية لا تتنافى وأساليب صنع الخبز. تحدد طرق صنع أنواع الخبز الحميائي عند الاقتضاء بقرارات وزارية مشتركة بين الوزيرين المكلفين بالجودة والصحة.

المادة 15 : تتم رقابة جودة الخبز والمواد التي يتكون منها، طبقا لأحكام المرسوم التنفيذي رقم 90 - 39 المؤرخ في 30 يناير سنة 1990 المذكور أعلاه.

القسم الرابع

أحكام مختلفة

المادة 16 : تدخل أحكام هذا المرسوم حيز التطبيق بعد سنة من نشرها في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

المادة 17 : تثبت مخالفة أحكام هذا المرسوم ويعاقب عليها طبقا للأحكام المنصوص عليها في القانون رقم 89 - 02 المؤرخ في 7 فبراير سنة 1989 المذكور أعلاه.

المادة 18 : تلغى جميع الأحكام المخالفة لهذا المرسوم.

المادة 19 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 24 جمادى الثانية عام 1412 الموافق 31 ديسمبر سنة 1991.

سيد أحمد غزالي

مرسوم رئاسي رقم 92 - 01 مؤرخ في 28 جمادى الثانية عام 1412 الموافق 4 يناير سنة 1992، يتضمن حل المجلس الشعبي الوطني.

إن رئيس الجمهورية،

- بناء على الدستور، لاسيما المادتان 74 - 6 و 120 منه،

- وبعد استشارة رئيس المجلس الشعبي الوطني، ورئيس الحكومة،

يرسم ما يلي :

المادة الأولى : يحل المجلس الشعبي الوطني ابتداء من تاريخ اليوم 28 جمادى الثانية عام 1412 الموافق 4 يناير سنة 1992.

المادة 2 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 28 جمادى الثانية عام 1412 الموافق 4 يناير سنة 1992.

الشاذلي بن جديد

مرسوم تنفيذي رقم 92 - 02 مؤرخ في 28 جمادى الثانية عام 1412 الموافق 4 يناير سنة 1992 يتضمن تأسيس تعويض عن حسن الاداء وتحسين الخدمات لصالح اعوان اداة البريد والمواصلات.

ان رئيس الحكومة،

- بناء على الدستور، لاسيما المادتان 81 و 116 منه،

- وبمقتضى المرسوم رقم 85 - 59 المؤرخ في أول رجب عام 1405 الموافق 23 مارس سنة 1985 والمتضمن القانون الاساسي النموذجي لعمال المؤسسات والادارات العمومية،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 89 - 197 المؤرخ في أول ربيع الثاني عام 1410 الموافق 31 أكتوبر سنة 1989 والمتضمن القانون الاساسي الخاص بعمال البريد والمواصلات، المعدل والمتمم،