

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 15 جمادى الأولى عام 1435 الموافق 17 مارس سنة 2014، يتضمن المصادقة على النظام التقني الذي يحدد القواعد المتعلقة بالمواد الغذائية "حلال".

إن وزير التجارة،

و وزير التنمية الصناعية و ترقية الاستثمار،

و وزير الفلاحة و التنمية الريفية،

و وزير الشؤون الدينية والأوقاف،

و وزير الصحة و السكان وإصلاح المستشفيات،

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

و بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 13 - 312 المؤرخ في 5 ذي القعدة عام 1434 الموافق 11 سبتمبر سنة 2013 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 89 - 99 المؤرخ في 23 ذي القعدة عام 1409 الموافق 27 يونيو سنة 1989 الذي يحدد صلاحيات وزير الشؤون الدينية،

و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90 - 12 المؤرخ في 4 جمادى الثانية عام 1410 الموافق أول يناير سنة 1990 الذي يحدد صلاحيات وزير الفلاحة، المعدل و المتمم،

و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90 - 39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق برقابة الجودة و قمع الغش، المعدل و المتمم،

و بمقتضى 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،

و بمقتضى 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،

و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 91 - 514 المؤرخ في 15 جمادى الثانية عام 1412 الموافق 22 ديسمبر سنة 1991 والمتعلق بالحيوانات التي يمنع القانون ذبحها،

و بمقتضى 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 و المتمم،

و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 95 - 363 المؤرخ في 18 جمادى الثانية عام 1416 الموافق 11 نوفمبر سنة 1995 الذي يحدد كفايات التفتيش البيطري للحيوانات الحية و المنتوجات الحيوانية أو المنتوجات الآتية من أصل حيواني المخصصة للاستهلاك البشري، المتمم،

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

و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04 - 82 المؤرخ في 26 محرم عام 1425 الموافق 18 مارس سنة 2004 الذي يحدد شروط وكفايات منح الاعتماد الصحي للمنشآت التي يرتبط نشاطها بالحيوانات و المنتوجات الحيوانية و ذات المصدر الحيواني و كذا نقلها، المتمم،

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

و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05 - 464 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005 والمتعلق بتنظيم التقييس و سيره، لا سيما المادة 28 منه،

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

و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 11 - 379 المؤرخ في 25 ذي الحجة عام 1432 الموافق 21 نوفمبر سنة 2011 الذي يحدد صلاحيات وزير الصحة و السكان و إصلاح المستشفيات،

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

الملحق**النظام التقني الذي يحدد القواعد المتعلقة
بالمواد الغذائية "حلال"****القطاع الوزاري المبادر: وزارة التجارة****الأهداف المشروعة المنتظر تحقيقها :**

- التحكم في رقابة المواد الغذائية "حلال" ودعمها،

- تلبية الرغبات المشروعة للمستهلك المسلم من حيث أصل المواد الغذائية وكذا مكوناتها الموضوعات للاستهلاك، طبقا للدين الإسلامي.

**الأخطار المترتبة في حالة عدم تحقيق الهدف أو
الأهداف المشروعة :**

- وضع هذا التنظيم حيز التنفيذ يسمح بسد الفراغ القانوني الموجود حاليا في هذا المجال وكذا تنظيم متابعة صارمة لكل عملية إنتاج وعرض المواد الغذائية "حلال" للاستهلاك،

- عدم احترام القواعد المحددة في هذا النظام التقني الذي يجب أن تستجيب له المواد الغذائية "حلال"، يمكن أن ينجم عنه المساس بالمصالح المعنوية للمستهلك المسلم.

1/ - موضوع ومجال التطبيق :

يهدف هذا النظام التقني إلى تحديد القواعد المتعلقة بالمواد الغذائية "حلال".

2/ - مصادر التوثيق و التقييس :

يرتكز هذا النظام التقني على :

- التوجيهات العامة للمدونة الغذائية لاستعمال مصطلح "حلال" (CAC/GL 24-1997)،

- مبادئ توجيهية عامة بشأن الأغذية حلال (منظمة التعاون الإسلامي : سميك (1:2011)،

- المواصفة م ج : 15080 "دليل الممارسات الصحية للحوم"،

- المواصفة م ج : 15505 "دليل الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لسلامة الأغذية".

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12 - 214 المؤرخ في 23 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 15 مايو سنة 2012 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الإضافات 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 13 - 392 المؤرخ في 21 محرم عام 1435 الموافق 25 نوفمبر سنة 2013 الذي يحدد صلاحيات وزير التنمية الصناعية وترقية الاستثمار،

يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 28 من المرسوم التنفيذي رقم 05 - 464 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005 والمذكور أعلاه، يصادق على النظام التقني الذي يحدد القواعد المتعلقة بالمواد الغذائية "حلال" الملحق بهذا القرار.

المادة 2 : يحدد النظام التقني المذكور في المادة الأولى أعلاه، المتطلبات التنظيمية التي يجب أن تستجيب لها المواد الغذائية "حلال".

المادة 3 : تسري أحكام هذا القرار بعد سنة واحدة (1) من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

المادة 4 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 15 جمادى الأولى عام 1435 الموافق 17 مارس سنة 2014.

**وزير التنمية الصناعية
وترقية الاستثمار
عمارة بن يونس**

**وزير التجارة
مصطفى بن بادة**

**وزير الشؤون الدينية
والأوقاف**

**وزير الفلاحة
والتنمية الريفية
عبد الوهاب نوري**

**وزير الصحة و السكان وإصلاح المستشفيات
عبد المالك بوضياف**

3/ - المتطلبات التي يجب استيفاؤها :

1/3 المتطلبات التقنية :

1-1/3. 1. تعاريف :

يقصد في مفهوم أحكام هذا النظام التقني بما يأتي :

1- غذاء "حلال" : كل غذاء يباح استهلاكه في الدين الإسلامي والذي يستجيب للشروط الآتية :

- يجب أن لا تدخل في تشكيله ولا في تركيبه منتجات أو مواد "غير حلال"،

- يجب أن لا تستعمل في تحضيره أو تحويله أو نقله أو تخزينه أدوات أو منشآت غير مطابقة لأحكام هذا النظام التقني ،

- يجب أن لا يكون قد لامس بشكل مباشر أغذية تخالف أحكام المطتين (2) المذكورتين أعلاه، من النقطة أ، أثناء تحضيره أو تحويله أو نقله أو تخزينه.

ب - التذكية : وهي ذبح أو نحر الحيوان البري المباح، أو عقره حسب الدين الإسلامي و وفق الكيفيات والشروط المحددة في الملحق بهذا النظام التقني.

1/3-2. 2. عموميات :

1/3-2-1. 1. الأغذية "غير حلال" : وهي المواد الغذائية ذات الأصل الحيواني والنباتي وكذا المنتجات المشتقة منها، غير المباحة في الدين الإسلامي المذكورة أدناه :

1- المواد الغذائية ذات الأصل الحيواني :

- الخنازير والخنازير البرية،

- الميتة،

- الدم،

- البغال و الحمير الأليفة،

- الحيوانات آكلات اللحوم ذات المخالب أو الأنياب،

- الكلاب و الثعابين و القردة،

- الحيوانات البرية الضارة كالجرذان وكثيرات

الأرجل والعقارب،

- الحيوانات المائية السامة و الخطيرة،

- الحيوانات التي نُهي في الدين الإسلامي عن قتلها،

- الحيوانات التي تتم تغذيتها عمدا وبصورة متواصلة بالأغذية "غير الحلال"،

- كل حيوان آخر مذبح بطرق غير مطابقة لأحكام هذا النظام التقني (البند: 1/3 - 1، ب).

ب - المواد الغذائية ذات الأصل النباتي :

- النباتات السامة والضارة، إلا إذا أمكن إزالة السم أو الضرر أثناء عملية التحويل.

ج - المشروبات :

- المشروبات المسكرة و/أو الضارة.

د - المكونات والمضافات الغذائية :

- كل المكونات و المضافات الغذائية المحصل عليها من المواد الغذائية المذكورة في النقاط "أ" و"ب" و"ج" أعلاه (1/3 - 2 - 1).

1/3-3. 3. تحويل المواد الغذائية :

1/3-3-1. 1. متطلبات تحويل الأغذية "حلال" :

يعتبر كل غذاء محول "حلالا" عندما يستجيب للمتطلبات الآتية :

- المواد و المكونات التي تشكله لا تحتوي على أي مصدر "غير حلال"،

- يجب أن يحضّر الغذاء أو يحوّل أو يصنع باستعمال تجهيزات و منشآت خالية من تلوث بمواد "غير حلال"،

- يفصل عن كل غذاء آخر لا يستجيب للمتطلبات المحددة في هذا النظام التقني أو عن كل مادة أخرى تعتبر "غير حلال"، أثناء تحضيره أو تحويله أو توضيبه أو تخزينه أو نقله.

1/3-3-2. 2. التجهيزات و الأدوات :

يجب أن لا تصنع أو تحتوي التجهيزات و الأدوات و خطوط الإنتاج المستعملة في إنتاج المواد الغذائية "حلال" على مواد تعتبر "غير حلال".

* يجب أن تنجز عملية التغليف بطريقة نظيفة وفي شروط حسنة للنظافة.

يجب أن تكون مواد التغليف مطابقة لأحكام التنظيم الساري المفعول.

3/3 - 2 . الوسم :

زيادة على التعليمات المنصوص عليها في التنظيم الساري المفعول و المتعلقة بإعلام المستهلك، فإنه لا يرخص بوضع بيان "حلال" على وسم المواد الغذائية إلا بالنسبة للأغذية التي تستجيب للمتطلبات المحددة في أحكام هذا النظام التقني.

يجب أن لا يستعمل بيان "حلال" بطريقة تثير الشك حول أمن استعمال الأغذية "حلال" أو يفهم منه بأن لها قيمة غذائية أعلى أو لها أهمية صحية أكثر من الأغذية الأخرى.

3/3 - 3 . التخزين و النقل :

يجب فصل المنتوجات "حلال" عندما تنقل أو تخزن أو تعرض في كل مرحلة عن المواد "غير حلال" قصد تجنب الاختلاط أو التلوث.

يجب أن تستوفي الوسائل المستعملة في نقل المواد الغذائية قواعد النظافة و النظافة الصحية، طبقا للتنظيم الساري المفعول.

4 - شروط التذكية :

يجب أن تطابق تذكية كل الحيوانات البرية التي يبيح الدين الإسلامي استهلاكها، الكيفيات والشروط المحددة في الملحق بهذا النظام التقني.

5 - إجراءات تقييم المطابقة :

لتقييم مطابقة الأغذية "حلال" موضوع هذا النظام التقني، يتعين الرجوع إلى إجراءات تقييم المطابقة المنصوص عليها في المواصفات الجزائرية السارية المفعول المذكورة فيما يأتي :

م ج 15505 و م ج 15080.

وفي غياب مواصفات جزائرية، يتم الرجوع إلى المواصفات الدولية المعتمدة عادة في هذا المجال.

يجب أن لا تحتوي الزيوت المستعملة في صيانة الآلات و الأجهزة التي تلامس الغذاء على أي مكون "غير حلال".

1/3 - 3 - 3 . شروط تحويل الأغذية "حلال" :

يمكن تحضير أو تحويل أو تخزين الأغذية "حلال" في دائرة أو سلسلة مختلفة في نفس محل تحضير غذاء "غير حلال" شرط اتخاذ التدابير اللازمة لتجنب أي تلامس بين المواد الغذائية "حلال" و "غير حلال".

يمكن استعمال التجهيزات و الأجهزة و المنشآت الأخرى التي استخدمت في تحضير أو تحويل أو نقل أو تخزين الغذاء "غير حلال" شريطة احترام التقنيات الملائمة للنظافة لتجنب كل ملامسة بين المواد الغذائية "حلال" و "غير حلال".

2/3 - المتطلبات الصحية :

2/3 - 1 . الصحة الحيوانية و النباتية :

يجب أن تكون المواد الغذائية "حلال" نظيفة وسليمة و لا تشكل خطرا على المستهلك، طبقا للمواصفات و التنظيم الساري المفعول في مجال الصحة الحيوانية و النباتية.

2/3 - 2 . النظافة :

يجب أن تكون المواد الغذائية "حلال" مطابقة للمواصفات و التنظيم المتعلق بالجودة والسلامة، لا سيما فيما يخص النظافة و سلسلة التبريد و كذا شروط الحفظ و التغليف و النقل.

يجب أن تستجيب المواد الغذائية "حلال" للخصائص الميكروبيولوجية المحددة في التنظيم الساري المفعول.

3/3 . المتطلبات التجارية :

3/3 - 1 . التغليف :

* مواد التغليف الموجهة للملامسة للأغذية "حلال" يجب أن لا :

- تصنع من مواد "غير حلال" ،

- تحضر أو تعالج أو تصنع باستعمال تجهيزات ملوثة بمواد "غير حلال".

II - 1 - المراقبة الصحية للحيوانات قبل

التذكية :

يجب أن تتم مراقبة الحيوانات قبل تذكيته من قبل بيطري مؤهل وفقا للطرق والتعليمات المنصوص عليها في المواصفات والأنظمة السارية المفعول.

II - 2 - طريقة التذكية :

* يجب أن يذكى الحيوان بعد رفعه أو وضعه من الأفضل على جنبه الأيسر باتجاه القبلة،

* يجب إيلاء أهمية خاصة للتقليل من آلام الحيوان عند تذكيته،

* يجب على الشخص المكلف بالتذكية ذكر البسملة "بسم الله" قبل تذكية كل حيوان،

* يجب تنفيذ التذكية بحركة واحدة، ويرخص إعادة جرد أداة التذكية دون رفعها عن الحيوان أثناء التذكية،

* يجب قطع الحلقوم والودجين معا،

* يجب أن يكون النزيف تلقائيا وكاملا، ويجب إتاحة الوقت الكافي لضمان استفراغ الحيوان من الدم.

II - 3 - مراقبة الذبائح وأحشائها :

يجب أن تسند عملية مراقبة الذبائح وأحشائها إلى بيطري مؤهل، طبقا للمواصفات والأنظمة السارية المفعول.

III - يجب أن تستجيب تذكية الدواجن للقواعد المحددة في النقطة "I" أعلاه، وكذا للمتطلبات المذكورة أدناه :

III - 1 - المراقبة الصحية للدواجن قبل تذكيته :

يجب أن تتم المراقبة الصحية للدواجن الموجهة للتذكية من قبل بيطري مؤهل، وفقا للمواصفات والأنظمة السارية المفعول.

III - 2 - طريقة التذكية :

أ - التذكية باليد :

يجب على المذكي عند التذكية أن يذكر البسملة "بسم الله" قبل تذكية كل واحدة من الدواجن.

ملحق النظام التقني

كيفية وشروط تذكية الحيوانات البرية حسب الدين الإسلامي

I - يجب أن تكون كيفية وشروط تذكية الحيوانات البرية حسب الدين الإسلامي مطابقة للقواعد الآتية :

I - 1 . يجب أن يكون الحيوان الموجه للتذكية :

- مباحا في الدين الإسلامي،

- سليما،

- حيا عند الذبح،

- مغذى عادة بأغذية "حلال".

I - 2 . الشخص المكلف بالتذكية :

يجب أن يكون الشخص المكلف بالتذكية مسلما وبالغا وعاقلا وعارفا بالقواعد والشروط الأساسية لتذكية الحيوانات حسب الدين الإسلامي.

I - 3 . أدوات وأجهزة التذكية :

* يجب أن يذكى الحيوان بأداة منظفة مسبقا ومشحوظة جيدا،

* يجب أن تقطع أدوات التذكية بأطرافها،

* يجب أن تكون أجهزة التذكية وآلاتها وأدواتها نظيفة و مصنوعة من فولاذ غير قابل للصدأ.

I - 4 . أماكن التذكية :

يجب أن يراعى في تصميم أماكن وخطوط وعمليات التذكية ما يستجيب لمتطلبات "حلال" المحددة في هذا النظام التقني، كما يجب أن يستجيب لمتطلبات المواصفات والأنظمة السارية المفعول.

I - 5 . التدويخ :

قصد تسهيل التذكية حسب الدين الإسلامي، يمكن استعمال التدويخ شريطة أن لا يؤدي إلى موت الحيوان.

II - يجب أن تستجيب تذكية الحيوانات للقواعد المحددة في النقطة "I" المذكورة أعلاه، وكذا للمتطلبات المذكورة أدناه :

يتم إدراكها بالسكين الآلي، فيجب تذكيتها باليد حسب نفس الشروط المذكورة أعلاه، بعد التأكد من كونها لا تزال حية،

* يجب أن تستغرق مدة النزيف الوقت الكافي لضمان النزيف الكلي للدم.

III - 3 - المراقبة الصحية للذبائح :

يجب أن يقوم بعملية مراقبة ذبائح الدواجن بيطري مؤهل، طبقا للمواصفات والأنظمة السارية المفعول.

IV - تعتبر أفضية "حلال" بدون تذكية :

* الأسماك والحيوانات المائية،

* الحيوانات "الحلال" التي تم اصطيادها من طرف مسلم بالغ عاقل عن طريق الصيد، أو بإرسال الحيوانات المدربة بنية الاستهلاك مع ذكر التسمية "بسم الله" عند الرمي أو إرسال الحيوانات المدربة.

يجب تذكية الحيوانات التي تم اصطيادها حية عن طريق الحيوانات المدربة حسب الدين الإسلامي.

الحيوانات التي تم اصطيادها ميتة والتي أكل الحيوان جزءا منها على الأقل، تعتبر "غير حلال".

يجب على الشخص المكلف بالتذكية أن يمسك الرأس باليد بطريقة ملائمة ويمده نحو الأسفل، ثم يقطع الحلقوم والودجين بسكين حاد.

ب - التذكية الآلية :

يمكن استعمال التذكية الآلية مع احترام الشروط الآتية :

* يجب أن يكون العامل المستعمل للسكين الآلي مسلما و بالغا،

* يجب على العامل أن يذكر البسملة بأن يقول "بسم الله" قبل تشغيل السكين الآلي،

* إذا أراد العامل مغادرة مكان التذكية فإنه يجب عليه أن يوقف آلة التذكية. ولاستئناف العملية، فإنه يجب أن يقوم بها بنفس الشروط المذكورة أعلاه،

* يجب أن يكون السكين المستعمل ذا شفرة واحدة حادة،

* يجب أن تؤدي عملية التذكية إلى قطع الحلقوم والودجين،

* يجب على الشخص المكلف بالتذكية أن يتأكد بأن كل الدواجن تمت تذكيتها، و أما الدواجن التي لم