

قرارات، مقررات، آراء

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 3 ذي القعدة عام 1441 الموافق 25 يونيو سنة 2020، يتضمن النظام التقني المتعلق بخصائص أنواع الحليب المخمر.

إن وزير التجارة،

ووزير الصناعة،

ووزير الفلاحة والتنمية الريفية،

ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

- بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 163-20 المؤرخ في أول
ذي القعدة عام 1441 الموافق 23 يونيو سنة 2020 والمتضمن
تعيين أعضاء الحكومة،

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

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05-464 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 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 12-214 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 14-241 المؤرخ في
أول ذي القعدة عام 1435 الموافق 27 غشت سنة 2014 الذي
يحدد صلاحيات وزير الصناعة والمناجم،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 15-72 المؤرخ في 21
ربيع الثاني عام 1436 الموافق 11 فبراير سنة 2015
والمتضمن إنشاء اللجنة الوطنية المتعددة القطاعات
للووقاية من الأمراض غير المتنتقلة ومكافحتها وتحديد
مهامها وتنظيمها وسيرها،

- 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 القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 16
جمادى الثانية عام 1419 الموافق 7 أكتوبر سنة 1998
والمتعلق بالخصائص التقنية للياهورت وكيفيات وضعه
للاستهلاك،

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، المعدل والمتمم والمذكور أعلاه، يهدف
هذا القرار إلى تحديد الخصائص التقنية لأنواع الحليب المخمر.

المادة 2: يطبق هذا القرار على أنواع الحليب المخمر، بما
في ذلك الحليب المخمر والحليب المخمر المركز، والحليب
المخمر المعالج حراريا والمنتجات اللبنية المركبة المشتقة
من هذه المنتجات، الموجهة للاستهلاك.

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

- **حليب مخمر:** منتج لبنني متحصل عليه من تخمر
الحليب، يمكن أن يصنع أساسا من المنتجات اللبنية،
كما هو مذكور في المادة 7 أدناه، وذلك بفعل كائنات دقيقة
خاصة غير ضارة، تنتمي إلى الصنف أو الأصناف المميزة
لكل منتج، وينتج عنه انخفاض العامل الهيدروجيني (pH)
سواء مع التخثر أو بدونه. ويشمل الحليب المخمر الرائب
واللبن.

- **ياهوورت أو يوغورت:** حليب مخمر مخثر، متحصل
عليه فقط بتطور البكتيريا اللبنية المحبة للحرارة
الخاصة، المسماة ستريبتوكوكوس تارموفيلوس
ولاكتوباسيلوس بلغاريكوس والتي يجب أن تزرع في أن
واحد وأن توجد حية في المنتج النهائي.

- **حليب مخمر مركّز:** حليب مخمر تم رفع كمية
البروتينات فيه قبل أو بعد التخمر إلى 5,6% على الأقل.

- **حليب مخمر معطر:** منتج لبنني مركب، ناتج عن
خلط الحليب المخمر كما هو معرّف أعلاه مع 30% كحد
أقصى (كتلة على كتلة) من مكونات غير لبننية (محلّيات
ومسكّر، خضر وفواكه وكذلك عصائر وعصيدة ولبّ
ومستحضرات ومواد مصبّرة مشتقة من هذه الأخيرة
وحبوب وعسل وشوكولاتة ومكسرات وقهوة وتوابل
ومواد غذائية أخرى طبيعية معطرة وغير ضارة) و/أو
عطور.

يمكن مزج المكونات غير اللبنية قبل أو بعد التخمر.

- المخيض غير المخمر،

- المصل اللبنى المركز،

- مسحوق المصل اللبنى،

- بروتينات المصل اللبنى،

- بروتينات المصل اللبنى المركزة،

- الكازيين الغذائى (الجبنين)،

- الكازينات (أملاح التجبن) المصنوعة من المواد المبسترة،

- الحليب، بالنسبة للمشروبات المعدة أساسا من

الحليب المخمر،

- السكر، 8% على الأكثر، بشرط ألا تتجاوز نسبة السكر

الإجمالى 12% من وزن المنتج النهائى،

- ملح ذو نوعية غذائية .

المادة 9: يجب أن لا تشكّل أنواع الحليب المخمر، 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 البشرى.

المادة 10: بالإضافة إلى البيانات الإلزامية المنصوص

عليها في التنظيم المعمول به والمتعلق بإعلام المستهلك،

يجب أن يتضمن وسم المنتجات موضوع هذا القرار :

- تسميات البيع المحددة في الملحق الأول بهذا القرار

وتكمل، حسب الحالة، بما يأتي :

*تعين الصنف الحيوانى أو الأصناف الحيوانية مصدر

الحليب عندما لا يتعلق الأمر بحليب البقرة،

*"بحليب طازج"، "بحليب معاد تكوينه"، "بحليب معاد

تركيبه"، "بخليط الحليب"،

*"طبيعى" عندما لم يضاف إلى المنتج مواد غذائية

تمنح نوقا خاصا،

*"مسكّر"، إذا تم إضافة السكر للحليب المخمر،

* اسم المادة أو المواد المعطرة أو العطر أو العطور

المضافة إذا كان المنتج معطرا.

- عبارة "يحفظ تحت درجة... متبوعة ببيان درجة الحرارة

التي يجب مراعاتها،

- **مشروب معد أساسا من الحليب المخمر:** منتج

لبنى مركب، ناتج عن خلط الحليب المخمر كما هو معرّف

أعلاه مع الماء الشروب، بإضافة أو بدون إضافة مكونات

أخرى لبنية، مثل المصل اللبنى ومكونات أخرى غير

لبنية كما هي مذكورة في الحليب المخمر المعطر وعطور.

يحتوي المشروب المعد أساسا من الحليب المخمر على

الأقل 40% (كتلة على كتلة) من الحليب المخمر.

المادة 4: تحدد تسميات البيع ونسب المادة الدسمة

اللبنية وكذلك الخصائص التقنية لأنواع الحليب المخمر

على التوالي، في الملحق الأول والثاني بهذا القرار.

المادة 5: يجب ألا يتخثر الحليب المخمر بوسائل أخرى

غير تلك الناتجة عن نشاط الكائنات الدقيقة الخاصة

المستعملة.

يمكن إضافة كائنات دقيقة أخرى ملائمة وغير ضارة

لأنواع الحليب المخمر، غير تلك المكونة لمزارع الكائنات

الدقيقة الخاصة.

لا يسمح بإزالة المصل اللبنى بعد التخمر عند إنتاج

أنواع الحليب المخمر، باستثناء الحليب المخمر المركز.

المادة 6: يجب أن تكون الكائنات الدقيقة الخاصة بأنواع

الحليب المخمر حية ونشطة ومتوفرة بكثرة في المنتج

النهائى حتى التاريخ الأقصى للاستهلاك .

إذا خضع المنتج لمعالجة حرارية بعد التخمر ، لا يطبق

الشرط المتعلق بحيوية الكائنات الدقيقة.

المادة 7: يحضّر الحليب المخمر أساسا من الحليب

المبستر ومن الحليب المعاد تكوينه أو المعاد تركيبه

المبستر، المنزوع القشدة أو غير المنزوع القشدة ومن الحليب

المركز أو من مسحوق الحليب المنزوع القشدة أو غير المنزوع

القشدة أو من القشدة المبسترة، أو من خليط مادتين أو أكثر من

هذه المواد.

لا يسمح بإدماج أو إضافة المواد الدسمة و/أو البروتينية

من أصل غير لبنى كمنتوج بديل أو مضاف.

المادة 8: يمكن إضافة المكونات الآتية إلى أنواع الحليب

المخمر:

- مسحوق الحليب،

- مسحوق الحليب المنزوع القشدة،

- القشدة والقشدة الخفيفة،

المادة 13: ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.
حرر بالجزائر في 3 ذي القعدة عام 1441 الموافق 25 يونيو سنة 2020.

وزير التجارة **وزير الصناعة**
كمال رزيق **فرحات آيت علي ابراهيم**
وزير الفلاحة والتنمية الريفية **وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات**
عبد الحميد حمداني **عبد الرحمان بن بوزيد**

- نسبة الحليب المخمر المستعمل بالنسبة للمنتوج "مشروب معد أساسا من الحليب المخمر"،
- نسبة المادة الدسمة.

المادة 11: تلغى أحكام القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 16 جمادى الثانية عام 1419 الموافق 7 أكتوبر سنة 1998 والمتعلق بالخصائص التقنية للياهورت وكيفيات وضعه للاستهلاك.

المادة 12: تسري أحكام هذا القرار بعد سنة واحدة (1) من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

الملحق الأول

تسميات البيع ونسب المادة الدسمة اللبنية لأنواع الحليب المخمر

نسبة المادة الدسمة (بالنسبة المئوية (% كتلة/كتلة) محسوبة بالنسبة للجزء اللبني)	تسمية البيع
أكبر أو يساوي 3 %	حليب كامل مخمر أو حليب مخمر (1)
أكبر من 0,5 % وأقل من 3 %	حليب منزوع القشدة جزئيا مخمر (1)
أقل من 0,5 %	حليب منزوع القشدة مخمر (1)
أكبر أو يساوي 3 %	ياهوورت كامل أو يياهوورت
أكبر من 0,5 % وأقل من 3 %	ياهوورت منزوع القشدة جزئيا
أقل من 0,5 %	ياهوورت منزوع القشدة
أكبر أو يساوي 3 %	حليب كامل مخمر معالج حراريا (2) أو حليب مخمر معالج حراريا (2)
أكبر من 0,5 % وأقل من 3 %	حليب منزوع القشدة جزئيا مخمر معالج حراريا (2)
أقل من 0,5 %	حليب منزوع القشدة مخمر معالج حراريا (2)
/	حليب مخمر مركز
/	مشروب معد أساسا من الحليب المخمر (3)

(1) يمكن أن تكمل بتسمية معتادة أو شائعة لنوع الحليب المخمر مثل "البن" أو "رائب".

(2) مخصصة للمنتوجات المتحصل عليها من الحليب المخمر مثل اليياهوورت والرائب واللبن التي خضعت لمعالجة حرارية بعد التخمير. يمكن استبدال العبارة "معالج حراريا" بنوع المعالجة الحرارية المطبقة.

(3) إذا كان الحليب المخمر المستعمل في المنتج هو "ياهوورت"، المصطلح "ياهوورت" يمكن أن يبين في تسمية البيع، بشرط أن تكون كمية الكائنات الدقيقة الخاصة بالياهوورت الموجودة في المنتج أكبر أو تساوي 10⁶ وحدة تكون مستعمرة في الغرام (وت م / غ) من المنتج. إذا كانت كمية الكائنات الدقيقة المذكورة سابقا أقل، المصطلح "ياهوورت" لا يمكن أن يظهر إلا في قائمة المكونات.

* "بالقشدة"، إذا كانت كمية المادة الدسمة، المحسوبة بالنسبة للجزء اللبني أكبر أو تساوي 5% كتلة على كتلة، بالنسبة للحليب المخمر أو الياهووت، المتحصل عليه انطلاقا من الحليب والقشدة.

ملاحظة: يمكن أن تكمل تسمية البيع "حليب مخمر" و"ياهووت" بالبيانات الآتية:
* "قليل الدسم"، إذا كانت كمية المادة الدسمة المحسوبة بالنسبة للجزء اللبني أقل من 1% من الوزن.

الملحق الثاني

الخصائص التقنية لأنواع الحليب المخمر

المنتجات		الخصائص التقنية
ياهووت	حليب مخمر	
على الأقل 2,7 %	على الأقل 2,7 %	بروتين الحليب ⁽¹⁾ (% كتلة / كتلة)
أقل من 15 %	أقل من 10 %	المادة الدسمة اللبنية (% كتلة / كتلة)
على الأقل 0,7 %	على الأقل 0,3 %	الحموضة المعيارية، معبر عنها بالنسبة المئوية للحمض اللبني (% كتلة / كتلة)
على الأقل 10 ⁷	على الأقل 10 ⁷	مجموع الكائنات الدقيقة الخاصة المذكورة في المادة 3 أعلاه (وت م/غ، في الإجمال)
على الأقل 10 ⁶	على الأقل 10 ⁶	الكائنات الدقيقة المبينة على الوسم ^(ب) (وت م / في الإجمال)
على الأقل 8,2 %	على الأقل 8,2 %	نسبة المادة الجافة اللبنية غير الدسمة (% كتلة / كتلة)

(أ) يجب أن تحسب كمية البروتينات باستخدام المعادلة الآتية :

$$\text{البروتينات} = \text{الآزوت الكلي (كجلال) } \times 6,38$$

(ب) يطبق عندما يشير إهداء موضوع على الوسم، إلى كائن دقيق خاص غير ضار (غير تلك الخاصة بالمنتوج المعني، المحددة في المادة 3 من هذا القرار) والذي تم إضافته كمكمل للكائنات الدقيقة الخاصة.

ملاحظة: فيما يخص الحليب المخمر المعطر والمشروبات المعدة أساسا من الحليب المخمر :

* لا تطبق الخصائص المذكورة أعلاه إلا على جزء الحليب المخمر من المنتوج،

* تبقى الخصائص الميكروبيولوجية (التي تستند إلى نسبة الحليب المخمر الموجود في المنتوج) صالحة حتى التاريخ الأقصى للاستهلاك. لا يطبق هذا الشرط على المنتوجات التي خضعت لمعالجة حرارية بعد التخمر.