

قرار مؤرخ في 26 جمادى الثانية عام 1432 الموافق 29 مايو سنة 2011، يجعل منهج تحضير العينة للمواد الدسمة ذات الأصل الحيواني و النباتي إجباريا.

إن وزير التجارة،

- بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 10 - 149 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1431 الموافق 28 مايو سنة 2010 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

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

- 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 - 465 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005 والمتعلق بتقييم المطابقة،

- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 21 شعبان عام 1419 الموافق 10 ديسمبر سنة 1998 والمتعلق بالموصفات التقنية للزبدة و كيميائيات وضعها للاستهلاك،

- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 2 ذي الحجة عام 1422 الموافق 14 فبراير سنة 2002 الذي يحدد قائمة المواد المضافة المرخص بها في المواد الغذائية،

يقرر ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 19 من المرسوم التنفيذي رقم 90 - 39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990، المعدل والمتمم والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى جعل منهج تحضير العينة للمواد الدسمة ذات الأصل الحيواني و النباتي إجباريا.

المادة 2 : من أجل تحضير العينة للمواد الدسمة ذات الأصل الحيواني و النباتي، فإن مخابر مراقبة الجودة وقمع الغش والمخابر المعتمدة لهذا الغرض، ملزمة باستعمال المنهج المبين في الملحق المرفق بهذا القرار.

كما يجب أن يستعمل هذا المنهج من طرف المخبر عند الأمر بإجراء خبرة.

قرار مؤرخ في 27 ذي القعدة عام 1432 الموافق 25 أكتوبر سنة 2011، يتضمن تعيين أعضاء لجنة تكييف العقوبات.

بموجب قرار مؤرخ في 27 ذي القعدة عام 1432 الموافق 25 أكتوبر سنة 2011 تعين السيدة والسادة الآتية أسماؤهم، تطبيقا لأحكام المادة 4 من المرسوم التنفيذي رقم 05-181 المؤرخ في 8 ربيع الثاني عام 1426 الموافق 17 مايو سنة 2005 الذي يحدد تشكيلة لجنة تكييف العقوبات وتنظيمها وسيرها، أعضاء في لجنة تكييف العقوبات :

- بداوي علي، قاض بالحكمة العليا، رئيسا،

- بورباله فيصل، ممثل عن المديرية العامة لإدارة السجون وإعادة الإدماج، عضوا،

- بوذراع الجمعي، ممثل عن المديرية العامة للشؤون القضائية والقانونية، عضوا،

- بوذريع محمد، مدير مؤسسة عقابية، عضوا،

- بوشنافة بلقاسم، طبيب عام، عضوا،

- مطلاوي عائشة، أستاذة بالمدرسة العليا للقضاء، عضوا،

- لنور عبد الرحيم، أستاذ جامعي في الحقوق،

عضوا.

وزارة التجارة

قرار مؤرخ في 2 جمادى الثانية عام 1431 الموافق 5 مايو سنة 2011، يعدل القرار المؤرخ في 9 صفر عام 1431 الموافق 25 يناير سنة 2010 الذي يحدد القائمة الاسمية لأعضاء اللجنة العلمية والتقنية للمركز الجزائري لمراقبة النوعية والرزوم.

بموجب قرار مؤرخ في 2 جمادى الثانية عام 1431 الموافق 5 مايو سنة 2011، تعدل أحكام القرار المؤرخ في 9 صفر عام 1431 الموافق 25 يناير سنة 2010 الذي يحدد القائمة الاسمية لأعضاء اللجنة العلمية والتقنية للمركز الجزائري لمراقبة النوعية والرزوم، كما يأتي :

" تعين السيدات والسادة المذكورة أسماؤهم أدناه أعضاء في اللجنة العلمية والتقنية للمركز الجزائري لمراقبة النوعية والرزوم، كما يأتي :

1 - قلي سامي، مدير الجودة والاستهلاك بوزارة التجارة، رئيسا،

(الباقي بدون تغيير) ."

حرارة المجفف ونواصل كما هو موضح في (4 . 1 . 1). في حالة ما إذا بقي الخليط غير شفاف بعد التسخين والرج، يرشح الزيت بالعمل داخل المجفف مضبوط في درجة حرارة 50° م أو بواسطة قمع الترشيح مزود بتسخين (3 . 2). تجنب البقاء في المجفف أطول من اللازم بطريقة تجنب كل تغيير في المواد الدسمة بالأكسدة أو بلمرة (تكتيف). يجب أن تكون الرشاحة المتحصل عليها شفافة.

3.1.4 مينة كثيفة

1.3.1.4 لأي تحديد نسبة أي نوع من الملوثات المتطايرة و/أو غير قابلة للذوبان، وإجراء التحديدات المتعلقة بحالة أكسدة المواد الدسمة، تسخن العينة للمخبر بحذر حتى تصبح سائلة وخلطها بقوة حتى تصبح أكثر مجانسة ممكنة.

2.3.1.4 لأي تحديدات أخرى، تذوب العينة للمخبر بتركها في المجفف (3 . 1) مضبوطا في درجة حرارة أعلى بـ 10° م من درجة حرارة انصهار المادة الدسمة المعنية. في حالة ما إذا أصبحت العينة شفافة كليا بعد التسخين، نقوم بما هو مبين في (4 . 1 . 1). إذا كانت عكرة أو تحتوي على ترسب، ترشح في درجة الحرارة المقررة والعمل داخل المجفف أو بواسطة قمع الترشيح المزود بتسخين (3 . 2).

يجب أن تكون الرشاحة المتحصل عليها شفافة كليا.

2.4 التجفيف

في حالة بقاء الماء في العينة المجانسة، (خاصة في حالة الزيوت الحامضة، الأحماض الدسمة للمواد الدسمة الكثيفة) يجب من أجل التحديدات التي تتأثر نتائجها بوجود الماء (مؤشر اليود مثلا) أن تجفف مسبقا بأخذ كل الاحتياطات اللازمة من أجل تجنب أكسدتها.

من أجل ذلك، تترك العينة أقل وقت ممكن في المجفف (3 . 1) مضبوط في درجة حرارة أعلى بـ 10° م على الأقل من درجة حرارة الانصهار ومن المستحسن تحت الأوزوت جزء من العينة المجانسة (4 . 1 . 1)، (4 . 1 . 2) أو (4 . 1 . 3) (حسب الحالة)، بعد إضافة سلفات الصوديوم المجفف بمقدار 1 إلى 2 غ لـ 10 غ من المادة الدسمة.

يجب عدم التجفيف في درجة حرارة 50° م.

ملاحظة :

يفقد سلفات الصوديوم خاصيته كعامل مجفف في درجة حرارة تتعدى 32,4° م. يمكن أن يكون إذن التجفيف

المادة 3 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 26 جمادى الثانية عام 1432 الموافق 29 مايو سنة 2011.

مصطفى بن بادة

الملحق

منهج تحضير العينة للمواد الدسمة ذات الأصل الحيواني و النباتي

1. المبدأ :

مجانسة المادة الدسمة عن طريق الرج، تجعل سائلة عن طريق التسخين في درجة حرارة مناسبة إذا اقتضى الأمر. وإذا دعت الضرورة تفصل المواد غير القابلة للذوبان عن طريق الترشيح والتخلص من الماء بالتجفيف بواسطة سلفات الصوديوم المجفف.

2. الكواشف

سلفات الصوديوم المجفف

3. التجهيزات

3.1.1 مجفف ذو تسخين كهربائي، معدل.

3.2.2 قمع الترشيح، مزود بتسخين،

4. طريقة العمل

4.1.1 المجانسة والترشيح

4.1.1.1 مينة سائلة، شفافة وبدون ترسبات

جعل عينة المخبر أكثر مجانسة ممكنة عن طريق رج الإناء وهو مغلق.

4.1.2 مينة سائلة، مكرة أو تحتوي على

ترسبات

4.1.2.1 من أجل تحديد نسبة أي نوع من

الملوثات المتطايرة و/أو غير القابلة للذوبان، يرج الإناء الذي يحتوي على العينة للمخبر بقوة إلى غاية انفصال كل الترسبات عن جدران الإناء وتوزعها بانتظام في الزيت. التحقق من عدم بقاء الترسبات على جدران الإناء. في حالة بقاءها، تفصل كليا (يفتح الإناء إذا اقتضى الأمر) وتدمج بعناية مع كل الزيت.

4.2.1.2 لأي تحديدات أخرى، يدخل الإناء الذي

يحتوي على العينة للمخبر في المجفف (3 . 1) مضبوطا في 50° م ويترك حتى تبلغ درجة حرارة العينة درجة

الموافق 30 يناير سنة 1990، المعدل والمتمّم والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى جعل منهج تحديد مؤشر التصبين للمواد الدسمة ذات الأصل الحيواني والنباتي إجباريا.

المادة 2 : من أجل تحديد مؤشر التصبين للمواد الدسمة ذات الأصل الحيواني والنباتي، فإنّ مخابر مراقبة الجودة وقمع الغش والمخابر المعتمدة لهذا الغرض، ملزمة باستعمال المنهج المبين في الملحق المرفق بهذا القرار.

كما يجب أن يستعمل هذا المنهج من طرف المخبر عند الأمر بإجراء خبرة.

المادة 3 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 26 جمادى الثانية عام 1432 الموافق 29 مايو سنة 2011.

مصطفى بن بادة

الملحق

منهج تحديد مؤشر التصبين للمواد الدسمة ذات الأصل الحيواني و النباتي

يحدد هذا المنهج تقنية لتحديد مؤشر التصبين للأجسام الدسمة ذات الأصل الحيواني والنباتي. مؤشر التصبين هو ميزة الأحماض الدسمة الحرة والمؤسّرة الموجودة في العينة التي أجري عليها التحليل.

1 . المصطلحات والتعريف :

لتطلبات هذا المنهج، يطبق المصطلح والتعريف الآتي :

مؤشر التصبين : عدد الميليغرامات من هيدروكسيد البوتاسيوم اللازم لتصبين 1غ من مادة دسمة في الشروط المعينة في هذا المنهج.

2 . المبدأ :

غليان ارتدادي لعينة مع حلول ايتانوليك لهيدروكسيد البوتاسيوم ثم معايرة فائض هيدروكسيد البوتاسيوم بواسطة محلول حمض الكلوريدريك المعير.

3 . الكواشف :

يستعمل فقط كواشف ذات نوعية معترف بها وماء مقطر أو ماء ذو نقاوة مكافئة على الأقل.

تحت ضغط منخفض ضروريا. بالنسبة للمواد الدسمة التي من الواجب تجفيفها في درجة حرارة أعلى من 50° م يجب أن تحلل في مذيب ثم تجفف.

ترج العينة المجففة بقوة مع سلفات الصوديوم المجفف ثم يرشح. إذا تجمدت المادة الدسمة مع برودها، نعمل داخل مجفف أو بواسطة قمع الترشيح مزود بتسخين (3 . 2) في درجة حرارة مناسبة التي يجب ألا تتعدى 50° م.

5 . الحفظ : يجب حفظ العينات في ظروف مناسبة بالأخذ بعين الاعتبار طبيعة كل عينة معنية والتجارب المراد إجراؤها.



قرار مؤرخ في 26 جمادى الثانية عام 1432 الموافق 29 مايو سنة 2011، يجعل منهج تحديد مؤشر التصبين للمواد الدسمة ذات الأصل الحيواني والنباتي إجباريا.

إن وزير التجارة،

– بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 10 – 149 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1431 الموافق 28 مايو سنة 2010 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

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

– 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 – 465 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005 والمتعلق بتقييم المطابقة،

– وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 21 شعبان عام 1419 الموافق 10 ديسمبر سنة 1998 والمتعلق بالموصفات التقنية للزبدة و كفيات وضعها للاستهلاك،

– وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 2 ذي الحجة عام 1422 الموافق 14 فبراير سنة 2002 الذي يحدد قائمة المواد المضافة المرخص بها في المواد الغذائية،

يقرر ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 19 من المرسوم التنفيذي رقم 90 – 39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410