

- بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 21-281 المؤرخ في 26 ذي القعدة عام 1442 الموافق 7 يوليو سنة 2021 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،
- 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 92-65 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 02-453 المؤرخ في 17 شوال عام 1423 الموافق 21 ديسمبر سنة 2002 الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة،
- وبمقتضى 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 وتنفيذها،
- 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 12-203 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 ماي سنة 2012 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري،
- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 13-260 المؤرخ في 28 شعبان عام 1434 الموافق 7 يوليو سنة 2013 الذي يحدد نظام نوعية المنتجات الفلاحية أو ذات الأصل الفلاحي،
- 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،

وزارة الصناعة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 27 شعبان عام 1443 الموافق 30 مارس سنة 2022، يتضمن اعتماد اللائحة الفنية المحددة للخصائص التقنية للأجبان والتخصصات الجبنة.

إنّ وزير الصناعة،

ووزير التجارة وترقية الصادرات،

ووزير الفلاحة والتنمية الريفية،

ووزير الصحة،

المادة 2 : تطبق أحكام هذا القرار على :

- الأجبان،
- جبن مصل الحليب،
- الجبن الذائب،
- التخصصات الجبنيّة،
- التخصصات الجبنيّة الذائبة.

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

- **جبن :** منتج ناضج أو غير ناضج، بنيتة طرية أو نصف صلبة، صلبة أو صلبة للغاية، ويمكن تغليفه، لا تتجاوز فيه النسبة بين بروتينات مصل الحليب/ الكازيين تلك النسبة الموجودة في الحليب، والمتحصل عليه :

(أ) بالتخثر الكلي أو الجزئي لبروتينات الحليب، الحليب منزوع القشدة، الحليب منزوع القشدة جزئيا، القشدة، قشدة مصل الحليب أو مخيض الحليب، بمفردها أو خليط من هذه المواد، بفعل عمل الروبة أو غيرها من عوامل التخثر الملائمة وبالتقطير الجزئي لمصل الحليب الناتج عن هذا التخثر، مع مراعاة مبدأ أن صنع الجبن يؤدي إلى تركيز بروتينات الحليب (خصوصا الكازيين)، وبالتالي فإن محتوى بروتينات الجبن يكون أعلى بشكل واضح من محتوى البروتينات في خليط المواد الأولية المذكورة أعلاه، التي استخدمت في صناعة الجبن، و/أو،

(ب) باستعمال تقنيات التصنيع التي تؤدي إلى تخثر بروتينات الحليب و/أو المنتجات المتأتية من الحليب، بشكل يسمح بالحصول على منتج نهائي له خصائص فيزيائية وكيميائية وعضوية ذوقية مشابهة للمنتج المعرف في الفقرة (أ) أعلاه.

- **جبن ناضج :** جبن غير جاهز للاستهلاك مباشرة بعد تصنيعه، إذ يجب أن يحتفظ به لبعض الوقت في درجة الحرارة وضمن الشروط الضرورية لإحداث التغييرات البيوكيميائية والفيزيائية المميزة للجبن.

- **جبن ناضج بالعفن :** جبن ناضج يتم إنضاجه أساسا بواسطة نمو العفن المميز له، في كتلته و/أو على سطح الجبن.

- **جبن ذو العجينة الطرية :** جبن ناضج أو غير ناضج يمكن أن يكون قد تعرض بشكل مستقل عن عملية التخمر اللبني، إلى تخمرات أخرى، وتكون عجينته غير مطهورة وغير مضغوطة.

- **جبن ذو العجينة المضغوطة :** جبن يتم فيه ضغط رائب الحليب بعد عملية السحب، ثم يوضع للنضج.

- **جبن أزرق :** جبن ناضج، عجينته مالحة قليلا، يمكن أن يكون مخلوطا ومثقوبا بسبب وجود عفنات داخلية ذات لون أزرق مخضر إلى أبيض رمادي.

- 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 لملازمة المواد الغذائية، وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم،

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

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 20-128 المؤرخ في 28 رمضان عام 1441 الموافق 21 ماي سنة 2020 الذي يحدد صلاحيات وزير الفلاحة والتنمية الريفية،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 02-393 المؤرخ في 8 جمادى الأولى عام 1442 الموافق 23 ديسمبر سنة 2020 الذي يحدد صلاحيات وزير الصناعة،

- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 29 صفر عام 1414 الموافق 18 غشت سنة 1993 والمتعلق بمواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وعرضه،

- 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 17 رجب عام 1420 الموافق 27 أكتوبر سنة 1999 والمتعلق بمواصفات مسحوق الحليب الصناعي وشروط عرضه وحيازته واستعماله وتسويقه وكيفيات ذلك، المعدل والمتمم،

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 اعتماد اللائحة الفنية المحددة للخصائص التقنية للأجبان والتخصصات الجبنيّة.

حصريا من الحليب، وتستخدم لوحدها أو كمزيج. وهذا المنتج يتحصل عليه :

• إما بالتخثر الكلي أو الجزئي للمواد الأولية المذكورة أعلاه، قبل عملية التقطير أو بعد الإزالة الجزئية للطبقة المائية،

• إما بتقنيات تصنيع أخرى تؤدي إلى تخثرها جزئيا أو كلياً بشكل يسمح بالحصول على منتج نهائي له خصائص مشابهة.

- **تخصص جبني ذائب** : منتج لبنني غير الجبن الذائب، يحضر من الجبن ومنتجات لبننية أخرى. ويتم الحصول على هذا المنتج بتقنيات المعالجة التي تضم الإذابة وتؤدي إلى استحلاب المواد الأولية، ويجب أن يخضع خلال تصنيعه لدرجة حرارة، على الأقل، 70 درجة مائوية لمدة 30 ثانية أو أي توليفة أخرى من المدة ودرجة الحرارة لها تأثير مكافئ.

- **تخصص جبني ذائب مخفف** : تخصص جبني ذائب خففت فيه نسبة المادة الدسمة.

المادة 4 : يجب أن تستجيب بعض المنتجات المعروفة في المادة 3 أعلاه للمميزات المحددة في الملحق بهذا القرار.

المادة 5 : يجب أن تكون المواد الأولية المستخدمة في تصنيع المنتجات المعروفة في المادة 3 أعلاه، مشتقة حصريا من الحليب.

المادة 6 : طبقا للتنظيم المعمول به، يمكن أن تضاف إلى المنتجات موضوع هذا القرار المكونات الآتية :

- الملح وبدائل الملح ذات نوعية غذائية،
- الحليب والمنتجات المشتقة حصريا من الحليب،
- التوابل والنباتات العطرية ومستخلصاتها،
- عطور ومكونات غذائية لها خصائص معطرة،
- مواد غذائية تعطي نكهة خاصة للمنتج النهائي، في حدود 30 % من وزن المنتج النهائي، غير أنه، يمنع دمج المواد الدسمة والبروتينات غير المتأتية من الحليب،
- فيتامينات ومعادن وعناصر أخرى لأغراض غذائية أو فيزيولوجية،
- مزارع بكتيريا لبننية غير ضارة و/ أو بكتيريا منتجة للعطور غير ضارة ومزارع لكائنات حية دقيقة أخرى غير ضارة،
- الروبة أو إنزيمات أخرى مخثرة مناسبة غير ضارة،
- الماء الشروب،
- الخل،

- **جبن محفوظ في محلول ملحي** : جبن ناضج، بنيته متماسكة إلى طرية، تكون العجينة ذات لون أبيض إلى مُصْفَرّ وذات نسيج متراس ملائم للتقطيع وخالية تقريبا من الثقوب. وهذا الجبن ليس لديه قشرة حقيقية، يتم إنضاجه وحفظه في محلول ملحي إلى حين وقت بيعه أو تعبئته قصد بيعه للمستهلك. وتحتوي بعض الأجبان المحفوظة في المحلول الملحي على أعشاب دقيقة وتوابل تعتبر جزءا من هويتها.

- **جبن غير ناضج** : جبن جاهز للاستهلاك بعد وقت قصير من تصنيعه.

- **جبن أبيض** : جبن غير ناضج، خضع أساسا عند تخميره للتخمير اللبني.

- **جبن طازج** : جبن أبيض، يجب أن يحتوي على كائنات حية دقيقة عند بيعه للمستهلك.

- **جبن مصل الحليب** : منتج صلب، نصف صلب أو ذو عجينة طرية، يتم الحصول عليه أساسا بإحدى الطرق الآتية :

- تركيز مصل الحليب ووضع المنتج المركز في قوالب،
- تخثير مصل الحليب عن طريق الحرارة مع إضافة أو بدون إضافة حمض.

في كل حالة، يمكن تركيز مصل الحليب مسبقا، قبل إجراء عملية تركيز إضافية لمصل الحليب أو عملية تخثير بروتينات مصل الحليب. ويمكن أن تشمل العملية أيضاً إضافة الحليب، أو القشدة أو غيرها من المواد الأولية ذات الاصل اللبني، قبل أو بعد عملية التركيز أو التخثير. ويجب أن تكون نسبة بروتين مصل الحليب / الكازيين في المنتج المتحصل عليه من خلال تخثر مصل الحليب، أعلى بكثير من نسبتها في الحليب. ويمكن أن يكون المنتج المتحصل عليه عن طريق تخثر مصل الحليب ناضج أو غير ناضج.

- **جبن ذائب** : منتج يتم الحصول عليه عن طريق إذابة واستحلاب جبن أو خليط من أجبان، بفعل الحرارة، في درجة حرارة، على الأقل، 70 درجة مائوية لمدة 30 ثانية، أو أي توليفة أخرى معادلة من حيث درجة الحرارة والمدة مع إضافة أو عدم إضافة منتجات مشتقة حصريا من الحليب.

- **جبن ذائب مخفف** : جبن ذائب خففت فيه نسبة المادة الدسمة.

- **تخصص جبني** : منتج لبنني ليس من الأجبان، يكون مخمراً أو غير مخمّر، ناضجا أو غير ناضج، يحضر من المواد الأولية المشتقة حصريا من الحليب الآتية : حليب، حليب منزوع القشدة جزئيا أو كلياً، قشدة، مادة دسمة لبننية، مخيض الحليب، يمكن أن تضاف إليها مواد أخرى متأتية

• تعيين الصنف الحيواني عندما تكون المواد الأولية اللبنية متأتية من صنف حيواني واحد غير البقرة،

• عبارة "بمزيج الحليب" للمنتجات المصنعة من مواد أولية لبنية متأتية من صنفين حيوانيين (2) على الأقل. وفي حال استخدم في صنع الجبن أو التخصص الجبني مواد أولية لبنية متأتية من الماعز والبقرة وكانت نسبة المادة الجافة من أصل ماعزي تساوي على الأقل 50% فيمكن استعمال العبارة "نصف ماعز"،

• الوصف "معطر" متبوع بالعبارات: "نكهة الجبن" أو "طعم الجبن" أو اسم المنتج اللبني أو المنتجات اللبنية المستخدمة، في حال إضافة عطر لأحد الأجبان أو عطور منتجات لبنية أخرى. ولا تطبق هذه الأحكام عند استخدام المواد اللبنية في حد ذاتها لأغراض عطرية أو عندما تتم عملية التعطير باستعمال عطور طبيعية متحصلاً عليها حصرياً من مواد أولية لبنية،

• الوصف "مخفف" للجبن الذائب أو التخصص الجبني الذائب، في حالة استوفى المنتج الخصائص المبيّنة في الملحق بهذا القرار.

- تعيين المحتوى من المادة الدسمة لكل 100 غرام من المنتج النهائي، غير أن هذه العبارة تكون غير مطلوبة إذا احتوى المنتج على وسم غذائي يحتوي على إشارة إلى نسبة الدهون لكل 100 غرام،

- تعيين نوع المعالجة الحرارية المطبقة على المواد الأولية (الحليب و/أو القشدة)، إذا لم يخضع المنتج النهائي لأي معالجة حرارية أثناء تصنيعه،

- تعيين بالنسبة المئوية، الكمية المضافة من المواد الغذائية التي تعطي نكهة خاصة للمنتج،

- العبارة "جبن ذو عجينة مضغوطة مطهورة" بالنسبة للأجبان ذات العجينة المضغوطة التي خضعت للطهو عند درجة حرارة أكبر أو تساوي 50 درجة مئوية، أثناء عملية التصنيع،

- بالنسبة للمنتج المعين فقط بالتسمية "جبن" تكمل التسمية حسب الحالة بـ:

* إحدى إشارات درجة النضج الرئيسية الآتية:

• "ناضج"،

• "ناضج بالعفن"،

• "ناضج في محلول ملحي"،

• "غير ناضج".

* و/أو، إحدى إشارات التماسك الآتية:

- الحبوب والبقوليات الغنية بالبروتين أو البذور الزيتية والألياف الغذائية، بمختلف أشكالها لتغليف المنتجات غير المبشورة أو المطحونة،

- يمكن إضافة الجيلاتين و/أو النشاء أو خلطها مع المثبتات أو المثخنات المرخص بها كمضافات غذائية كحد أقصى 20 غرام/ كيلوغرام من المنتج النهائي، إلى التخصصات الجبنيّة، وكذا التخصصات الجبنيّة الذائبة، المخففة أو غير المخففة،

- النشاء والنشاء المعدل، كحد أقصى 20 غرام/ كيلوغرام، في الأجبان المباعة على شكل مبشور، مطحون أو مسحوق، كمانع للالتصاق، بإضافتهم إلى الجبن المبشور وليس إلى الجبن نفسه. ويجب أن يستجيب الجبن قبل عملية البشر وإضافة هذه المواد لجميع الخصائص، كما هو معرّف في هذا القرار، لا سيما من حيث نسبة المادة الجافة والمادة الدسمة.

المادة 7: يجب ألا تتجاوز النسبة القصوى للأكتوز 5% في المنتج النهائي، عند إضافة مكونات ذات الأصل اللبني أثناء صناعة الجبن الذائب.

تدخل أحكام هذه المادة حيز التنفيذ بعد سنتين (2) من تاريخ نشر هذا القرار.

المادة 8: يمكن أن تحدد المنتجات المعرفة في المادة 3 من هذا القرار، بتسمية أو اسم نوع منصوص عليه في التنظيم المعمول به أو في غيابها، في المواصفات المتعارف عليها على المستوى الدولي، ويجب أن تكون هذه المنتجات مطابقة للتنظيم المعمول به، وعند غيابه للمواصفات المتعارف عليها على المستوى الدولي.

المادة 9: يجب ألا تشكل المنتجات موضوع هذا القرار أي خطر على صحة المستهلك، ويجب أن تستجيب للمتطلبات المنصوص عليها في التنظيم المعمول به، لا سيما، تلك المتعلقة بالمضافات الغذائية والملوثات والخصائص الميكروبيولوجية والأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري وكذا المتطلبات "حلال".

المادة 10: زيادة على البيانات الإلزامية المنصوص عليها في التنظيم المعمول به والمتعلق بإعلام المستهلك، يجب أن يحمل وسم المنتجات موضوع هذا القرار، باستثناء جبن مصل الحليب، ما يأتي:

- تسمية البيع لإحدى المنتجات الآتية: الجبن، الجبن الأزرق، الجبن المحفوظ في محلول ملحي، الجبن الأبيض، الجبن الطازج، التخصص الجبني، الجبن الذائب، التخصص الجبني الذائب، أو التسمية أو اسم النوع المنصوص عليه في التنظيم المعمول به وفي غيابها، في المواصفات المتعارف عليها على المستوى الدولي وتكمل حسب الحالة بما يأتي:

• "قليل الدسم أو منزوع القشدة" : إذا كان محتوى المنتج من المادة الدسمة أقل من 10 % في المنتج النهائي بعد التجفيف الكامل.

• بالنسبة للجبين الذائب والتخصص الجبيني الذائب، إحدى العبارات الآتية :

• "قشدة..." تسبق التسمية "جبين ذائب" أو "تخصص جبيني ذائب" عندما يحتوي المنتج من 50 غرام إلى أقل من 60 غرام من المادة الدسمة لكل 100 غرام من المنتج بعد التجفيف الكامل.

• "ثنائي القشدة" : عندما يحتوي المنتج من 60 غرام إلى أقل من 75 غرام من المادة الدسمة لكل 100 غرام من المنتج بعد التجفيف الكامل.

• "ثلاثي القشدة" : عندما يحتوي المنتج، على الأقل، 75 غرام من المادة الدسمة لكل 100 غرام من المنتج بعد التجفيف الكامل.

المادة 11 : بشرط ألا يتضمن المزيج أو التجميع على مكونات أخرى غير تلك المسموح بها في المادة 6 أعلاه، يمكن أن تستعمل تسميات البيع "جبين" أو "تخصص جبيني" أو "جبين ذائب" حسب الحالة :

- التسمية "جبين" : للمنتجات الناتجة عن مزج أو تجميع بين اثنين أو أكثر من الأجبان الآتية : جبين، جبين أبيض، جبين طازج، جبين أزرق، كما هي معرفة في المادة 3 أعلاه، أو مع المواد الآتية المشتقة حصريا من الحليب : حليب، حليب منزوع القشدة جزئيا أو كليا، قشدة، مادة دسمة لبنية، مخيض الحليب،

- التسمية "تخصص جبيني" : للمنتجات الناتجة عن مزج أو تجميع جبين أو عدة أجبان الآتية : جبين، جبين أبيض، جبين طازج، جبين أزرق، كما هي معرفة في المادة 3 أعلاه مع التخصصات الجبينية أو جبين مصل الحليب أو مع المواد الآتية المشتقة حصريا من الحليب : حليب، حليب منزوع القشدة جزئيا أو كليا، قشدة، مادة دسمة لبنية، مخيض الحليب.

- بالنسبة للتسمية "جبين ذائب" : يمكن أن تستبدل كلمة "جبين" بتسمية أو اسم نوع منصوص عليه في التنظيم المعمول به أو في غيابها في المواصفات المتعارف عليها على المستوى الدولي، عندما يشكل هذا الأخير، على الأقل، 50 % من الوزن الكلي للمواد الأولية اللبنية المستخدمة.

المادة 12 : زيادة على البيانات الإلزامية المنصوص عليها في التنظيم المعمول به والمتعلق بإعلام المستهلك، يجب أن يحمل وسم جبين مصل الحليب ما يأتي :

- تسمية البيع "جبين مصل الحليب" أو تسمية أو اسم النوع منصوص عليه في التنظيم المعمول به أو في غيابها في المواصفات المتعارف عليها على المستوى الدولي تكمل بالإشارة للصنف أو الأصناف الحيوانية عندما تكون المواد الأولية متأتية من صنف آخر غير البقرة أو من عدة أصناف حيوانية.

• "ذو عجينة صلبة جدا" : إذا كانت (TEFD) > 51 %.

• "ذو عجينة صلبة" : إذا كانت (TEFD) بين 49 % و 56 %.

• "ذو عجينة متماسكة أو نصف صلبة" : إذا كانت (TEFD) بين 54 % و 69 %.

• "ذو عجينة طرية" : إذا كانت (TEFD) أكبر من 67 %.

TEFD = النسبة المئوية لمحتوى الماء في الجبن منزوع الدسم، تحسب بالمعادلة الآتية :

$$\text{وزن الماء في الجبن} \times 100$$

الوزن الكلي للجبين - وزن المادة الدسمة في الجبن

بالإضافة إلى ذلك، فإن وسم المنتجات موضوع هذه المادة يمكن أن يتضمن أيضا :

- عبارة "بالحليب الطازج" في حالة تم تصنيع المنتج من حليب البقرة الطازج فقط ودون إضافة مسحوق الحليب.

- بالنسبة للأجبان البيضاء والتخصصات الجبينية غير الناضجة إحدى العبارات الآتية :

- "يحتوي على أكثر من 82 % رطوبة" عندما يكون المحتوى من المادة الجافة للمنتج أقل من 18 غرام لكل 100 غرام وعلى الأقل 15 غرام لكل 100 غرام من المنتج النهائي.

- "يحتوي على أكثر من 85 % رطوبة" عندما يكون المحتوى من المادة الجافة للمنتج أقل من 15 غرام لكل 100 غرام، وعلى الأقل 10 غرام لكل 100 غرام من المنتج النهائي.

• بالنسبة للمنتجات موضوع هذه المادة غير الجبن الذائب والتخصص الجبيني الذائب، إحدى العبارات الآتية :

• "كثير الدسم أو ثنائي القشدة" : إذا كان محتوى المنتج من المادة الدسمة يساوي أو أكبر من 60 % في المنتج النهائي بعد التجفيف الكامل.

• "كامل الدسم أو بالحليب الكامل أو القشدة" : إذا كان محتوى المنتج من المادة الدسمة يساوي أو أكبر من 45 % وأقل من 60 % في المنتج النهائي بعد التجفيف الكامل.

• "نصف دسم أو نصف منزوع القشدة" : إذا كان محتوى المنتج من المادة الدسمة يساوي أو أكبر من 25 % وأقل من 45 % في المنتج النهائي بعد التجفيف الكامل.

• "منزوع القشدة جزئيا" : إذا كان محتوى المنتج من المادة الدسمة يساوي أو أكبر من 10 % وأقل من 25 % في المنتج النهائي بعد التجفيف الكامل.

• **"جين مصل الحليب منزوع الدسم"**: إذا كان محتوى المنتج من المادة الدسمة على أساس المادة الجافة أقل من 10%،

(1) المحتوى من المادة الجافة لجبن مصل الحليب يتضمن الماء الناتج عن بلورة اللاكتوز.

المادة 13: إذا تمت إضافة مادة دسمة نباتية إلى المنتجات موضوع هذا القرار، يجب أن يحمل وسم هذا المنتج، زيادة على البيانات الإلزامية المنصوص عليها في التنظيم المعمول به والمتعلق بإعلام المستهلك، تسمية البيع **"تحضيرة غذائية ب....."** تكمل مباشرة بالعبارات الآتية:

- نوع المنتج المستخدم طبقاً للأحكام المنصوص عليها في المواد 3 و 8 و 11 من هذا القرار، وكذا الإشارة إلى نسبته المئوية في المنتج النهائي.

- الإشارة إلى المادة الدسمة النباتية المضافة وكذا نسبتها المئوية في المنتج النهائي.

بالإضافة إلى ذلك، فإن المنتج المعرف بنص هذه المادة يمكن أن يضم كمية جد محدودة من النشاء حسب التركيز اللازم للحصول على التأثير التكنولوجي المطلوب ووفقاً لممارسات التصنيع الحسنة.

المادة 14: يجب أن تستجيب التخصصات الجينية والتحضيرات الغذائية المذكورة في هذا القرار للخصائص الميكروبيولوجية المطبقة على الأجبان، حسب المعالجة الحرارية المطبقة.

المادة 15: تدخل أحكام هذا القرار حيز التنفيذ بعد سنة واحدة (1) من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية، باستثناء الأحكام المنصوص عليها في المادة 7 المذكورة أعلاه.

المادة 16: ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 27 شعبان عام 1443 الموافق 30 مارس سنة 2022.

وزير التجارة

وزير الصناعة

وترقية الصادرات

كمال رزيق

أحمد زغدار

وزير الصحة

وزير الفلاحة

والتنمية الريفية

عبد الرحمان بن بوزيد

محمد عبد الحفيظ هني

- العبارة "منتوج مبستر" أو "منتوج مطهو" أو "منتوج خضع للطهي بما يعادل، على الأقل، البسترة"،

- تعيين المحتوى من المادة الدسمة لكل 100 غرام من المنتج النهائي، غير أن هذه العبارة تكون غير مطلوبة إذا احتوى المنتج على وسم غذائي يحتوي على إشارة إلى نسبة الدهون لكل 100 غرام،

- تعيين بالنسبة المئوية، الكمية المضافة من المواد الغذائية التي تعطي نكهة خاصة للمنتوج،

- بالنسبة لجبن مصل الحليب المتحصل عليه بتخثر مصل الحليب والمعين فقط بتسمية **"جين مصل الحليب"** هذه التسمية تكمل حسب الحالة ب:

* إحدى إشارات درجة النضج الأساسية الآتية:

• "ناضج"،

• "ناضج بالعفن"،

• "ناضج في محلول ملحي"،

• "غير ناضج".

* و/أو إحدى إشارات التماسك الآتية:

• "ذو عجينة صلبة جدا": إذا كانت (TEFD) > من 51%.

• "ذو عجينة صلبة": إذا كانت (TEFD) بين 49% و 56%.

• "ذو عجينة متماسكة أو نصف صلبة": إذا كانت

(TEFD) بين 54% و 69%.

• "ذو عجينة طرية": إذا كانت (TEFD) < من 67%.

TEFD = النسبة المئوية لمحتوى الماء في الجبن منزوع

الدسم، تحسب بالمعادلة الآتية:

وزن الماء في الجبن × 100

الوزن الكلي للجبن - وزن المادة الدسمة في الجبن

بالإضافة إلى ذلك، فإن وسم جبن مصل الحليب يمكن أن يتضمن أيضا:

- الإشارة إلى محتوى المادة الدسمة في المنتج النهائي حسب الأحكام المنصوص عليها في النقطة أدناه عوض تسمية البيع، بالنسبة لأجبان مصل الحليب غير الناضجة المتحصل عليها عن طريق تركيز مصل الحليب،

- بالنسبة لأجبان المتحصل عليها بتركيز مصل الحليب فإن التصريح عن نسبة المادة الدسمة اللبنية في المادة الجافة (1) يمكن إرفاقها بإحدى الإشارات إلى المادة الدسمة كما يأتي:

• **"جين مصل الحليب بالقشدة"**: إذا كان محتوى المنتج من المادة الدسمة على أساس المادة الجافة على الأقل 33%،

• **"جين مصل الحليب"**: إذا كان محتوى المنتج من المادة الدسمة على أساس المادة الجافة على الأقل 10% وأقل من 33%،

الملحق

المميزات التي يجب أن تستجيب لها بعض المنتجات

المنتجات	المميزات
الجبن	- المحتوى الأدنى من المادة الجافة هو 23 غرام لكل 100 غرام من الجبن.
الجبن الأبيض والجبن الطازج	- المحتوى الأدنى من المادة الجافة هو 10 غرام لكل 100 غرام من الجبن.
جبن محفوظ في محلول ملحي ذو عجينة طرية	- المحتوى الأدنى بالنسبة المئوية من المادة الدسمة في المادة الجافة هو 40 %. - المحتوى الأدنى بالنسبة المئوية من المادة الجافة هو 40 %.
جبن محفوظ في محلول ملحي ذي عجينة صلبة	- المحتوى الأدنى بالنسبة المئوية من المادة الدسمة في المادة الجافة هو 40 %. - المحتوى الأدنى بالنسبة المئوية من المادة الجافة هو 52 %.
الجبن الذائب	- المحتوى الأدنى من المادة الجافة هو 40 غرام لكل 100 غرام من المنتج النهائي.
الجبن الذائب المخفف	- المحتوى الأدنى من المادة الجافة هو 30 غرام لكل 100 غرام من المنتج النهائي.
التخصص الجبني الناضج	- المحتوى الأدنى من المادة الجافة هو 20 غرام لكل 100 غرام من المنتج النهائي.
التخصص الجبني غير الناضج	- المحتوى الأدنى من المادة الجافة هو 10 غرام لكل 100 غرام من المنتج النهائي.
التخصص الجبني الذائب	- المحتوى الأدنى من المادة الجافة هو 25 غرام لكل 100 غرام من المنتج النهائي.
التخصص الجبني الذائب المخفف	- المحتوى الأدنى من المادة الجافة هو 20 غرام لكل 100 غرام من المنتج النهائي.