

★
مرسوم تنفيذي رقم 17 - 99 مؤرخ في 29 جمادى الأولى
عام 1438 الموافق 26 فبراير سنة 2017، يحدد
خصائص القهوة وكذا شروط وكيفيات مرضها
للاستهلاك.

إنّ الوزير الأول،

- بناء على تقرير وزير التجارة،

- وبناء على الدستور، لا سيما المادتان 99-4 و143
(الفقرة 2) منه،

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

- وبمقتضى القانون رقم 04-04 المؤرخ في 5
جمادى الأولى عام 1425 الموافق 23 يونيو سنة 2004
والمتعلق بالتقييس، المعدل والمتمم،

- 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.

يرسم ما يأتي :

المادة الأولى : طبقاً لأحكام المادتين 10 و 11 من القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه، يحدد هذا المرسوم خصائص القهوة وكذا شروط وكيفيات عرضها للاستهلاك.

المادة 2 : يخصص الاسم "قهوة" مع وصف أو بدون وصف وكذا كل تسمية تحتوي إما على عبارة "قهوة"، وإما على مشتق هذه العبارة، وإما على اسم سلالة في مفهوم المادة 3 أدناه أو نوع هذه السلالات، للمواد المحددة في هذا المرسوم.

المادة 3 : تخصص تسمية "قهوة خضراء" أو "قهوة خام" لحبوب أو فولوات ناتجة عن ثمار نباتات من السلالات المزروعة من جنس كوفي.

تتكون القهوة الخضراء من فولوات ذات سلالة نباتية واحدة، ويجب أن تكون سليمة النوع وغير مغشوشة وقابلة للتسويق.

يجب أن تكون الفولوات مجردة من قشورها وألاً ينقصها أي عنصر من العناصر التي تتكون منها وألاً يلحقها أي تعكر أو تلوث، ولا سيما عن طريق الفساد أو العفونة، وألاً تنبعث منها أية رائحة كريهة أو غريبة عن القهوة.

تحدد نسب الوزن المقبولة للمواد الغريبة والرطوبة، كما يأتي :

- يجب أن تكون نسبة الماء أو الرطوبة أقل من 12,5%.....

- يجب ألا تتجاوز نسبة المواد الغريبة 0,5%.....

المادة 4 : تخصص تسمية "قهوة" دون وصف للمادة الناتجة عن تحميص القهوة الخضراء كما هي محددة في المادة 3 أعلاه، ويجب ألا يتسبب تحميص القهوة الخضراء في إنقاص أي عنصر من العناصر التي تتكون منها.

المادة 5 : تحمص القهوة الخضراء في درجات حرارة مطابقة للتنظيم المعمول به وفي حالة عدم وجوده، يرجع إلى المقاييس المعمول بها على المستوى الدولي.

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 05-118 المؤرخ في 2 ربيع الأول عام 1426 الموافق 11 أبريل سنة 2005 والمتعلق بتأيين المواد الغذائية،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 15-125 المؤرخ في 25 رجب عام 1436 الموافق 14 مايو سنة 2015 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،

- وبمقتضى 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،

- وبمقتضى 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،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 92-30 المؤرخ في 15 رجب عام 1412 الموافق 20 يناير سنة 1992 والمتعلق بخصائص أنواع البن وعرضها، المعدل والمتمم،

- 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 04-320 المؤرخ في 22 شعبان عام 1425 الموافق 7 أكتوبر سنة 2004 والمتعلق بشفافية تدابير الصحة والصحة النباتية والعراقيل التقنية للتجارة،

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

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المؤرخ في 23 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 15 مايو سنة 2012 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات 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 14-366 المؤرخ في 22 صفر عام 1436 الموافق 15 ديسمبر سنة 2014 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية،

القهوة الخضراء منزوعة الكافيين المحمصة، حيث لا تحتوي نسبة الكافيين عديم الماء أكثر من 0,1% بالنسبة للمنتوج الجاف.

المادة 11: يجب ألا تؤدي عملية نزع الكافيين إلى حرمان المنتوج من أي عنصر من عناصره الأساسية.

يمكن أن تخضع القهوة المستعملة لإنتاج القهوة منزوعة الكافيين لمعالجة بقصد نزع عناصر الطبقة السطحية اللامعة للحبوب. ويجب أن يتضمن وصف المنتج التي خضعت لهذا العلاج، بياناً يوضح الطريقة المستعملة.

يجب أن تكون المذيبات المستعملة خلال عملية نزع الكافيين وحدود بقايا هذه المذيبات في القهوة المعالجة مطابقة للتنظيم المعمول به.

المادة 12: تخصص تسمية "مستخلص القهوة"، "مستخلص القهوة القابلة للذوبان"، "قهوة قابلة للذوبان" أو "قهوة سريعة الذوبان" للمنتوج المركز المتحصل عليه من استخلاص حبوب القهوة المحمصة، باستعمال الماء فقط كوسيلة للاستخلاص، باستثناء كل طرق التميؤ التي يضاف إليها الحمض أو الأساس.

وزيادة على العناصر غير القابلة للذوبان والمتعذر تجنبها من الناحية التكنولوجية والزيوت غير القابلة للذوبان الناتجة من القهوة، يجب ألا يتكون مستخلص القهوة إلا من العناصر القابلة للذوبان ونكهات القهوة.

المادة 13: يجب أن تكون نسبة المادة الجافة الناتجة من القهوة المحددة في المادة 12 أعلاه، كما يأتي:

أ- مستخلص القهوة في شكل صلب: يساوي 95% من الوزن أو أكثر،

ب- مستخلص القهوة في شكل عجينة: من 70% إلى 85% من الوزن،

ج- مستخلص القهوة في شكل سائل: من 15% إلى 55% من الوزن.

المادة 14: يجب ألا يحتوي مستخلص القهوة في شكل صلب أو عجينة عناصر أخرى غير العناصر الناتجة من استخلاص القهوة.

يمكن أن يحتوي مستخلص القهوة في شكل سائل على السكريات الغذائية محمصة أو غير محمصة، بنسبة لا تتجاوز 12% من الوزن.

المادة 6: لا يجب أن تنبعث من القهوة المحمصة أية رائحة كريهة وألا يكون لها مذاق سيء. وتحدد النسب القصوى للوزن المسموح بها من الحجارة أو المواد الغريبة الأخرى، ومن الرماد والماء، كما يأتي:

- نسبة الحجارة أو المواد الغريبة في القهوة... 1%،

- نسبة الماء أو الرطوبة... 5%،

- نسبة الرماد... 6%.

إلا أنه، لا تطبق نسبة الرطوبة أو الماء، المحددة أعلاه، على القهوة الموضّبة، بشرط أن تكون كمية المواد الجافة الموضّبة تشكل، على الأقل، 95% من الوزن الصافي المبين.

المادة 7: تخصص تسمية "قهوة مطحونة" للمنتوج الحاصل من طحن القهوة المحمّصة، كما هي محددة في المادة 4 أعلاه.

يجب ألا تنبعث من القهوة المطحونة أية رائحة كريهة وألا يكون لها مذاق سيء. وتكون نسب الرطوبة أو الماء والرماد في القهوة المطحونة هي نفس النسبة المحددة للقهوة المحمّصة.

إلا أنه، لا تطبق نسبة الماء المذكورة أعلاه على القهوة المطحونة الموضّبة بشرط أن تكون كمية المواد الجافة الموضّبة تشكل، على الأقل، 95% من الوزن الصافي المبين.

المادة 8: يجب ألا تشتمل القهوة المحمّصة والقهوة الخضراء على كمية عالية من الفولات المعيبة.

تحدد الحدود القصوى لعيوب القهوة المحمّصة والقهوة الخضراء ومقياس حساب هذه العيوب وكذا حجم حبات القهوة، بقرار مشترك بين الوزراء المكلفين بحماية المستهلك والصناعة وبالفلاحة.

المادة 9: تخصص تسمية "قهوة خضراء منزوعة الكافيين" للمنتوج الحاصل من إزالة الكافيين من القهوة الخضراء التي لا تحتوي على أكثر من 0,09% من وزن الكافيين عديم الماء بالنسبة للمنتوج الجاف.

المادة 10: تخصص تسمية "قهوة منزوعة الكافيين" للمنتوج الحاصل من إزالة الكافيين من القهوة المحمّصة كما هي محددة في المادة 4 أعلاه أو من

- خلط القهوة مع بدائل القهوة، وفي هذه الحالة، يجب ألا تحتوي تسمية المنتج على اسم "قهوة" ولا يمكن أن يظهر على الوسم أو في أي دعامة إعلامية ماعدا في المكان المخصص لتركيب المنتج،

- خلط مستخلص القهوة مع البدائل، وفي هذه الحالة، يجب ألا تحتوي تسمية المنتج، على اسم "قهوة" ولا يظهر على الوسم أو في أي دعامة إعلامية ماعدا في المكان المخصص لتركيب المنتج،

- يجب ذكر مكونات خليط المستخلصات بترتيب تنازلي،

- تغليف القهوة خلال عملية التحميص بمادة غير ضارة وغير مسترطبة، بشرط أن تكون تسمية القهوة متبوعة بعبارة تعرف هذا التغليف للمستهلك وكذا طبيعة ونسبة المادة الغريبة عن القهوة المنشئة لهذا التغليف.

المادة 22: يمكن أن تضاف في عملية تغليف القهوة، الزبدة والمواد الدهنية الأخرى القابلة للاستهلاك وكذا المضافات الغذائية المرخص بها في التنظيم المعمول به.

يمكن تحيين قائمة مواد التغليف المسموح بها المذكورة أعلاه، بموجب قرار من الوزراء المكلفين بحماية المستهلك والصناعة والفلاحة والصحة.

المادة 23: يجب أن لا تسوق ولا تعرض للاستهلاك القهوة وبدائل القهوة التي تحتوي على المادة السامة "أكريلاميد" عندما تتجاوز النسب المسموح بها المذكورة أدناه.

تحدد نسب أكريلاميد المسموح بها كما يأتي :

- القهوة المحمصة.....450 مكغ/كغ،
- القهوة سريعة الذوبان (قابل للذوبان).....900 مكغ/كغ،
- بدائل القهوة :

أ - بدائل القهوة المستخلصة أساسا من الحبوب.....2000 مكغ/كغ،

ب - بدائل القهوة الأخرى.....4000 مكغ/كغ.

يمكن تحيين قائمة النسب المسموح بها لمادة "الأكريلاميد" بموجب قرار من الوزراء المكلفين بحماية المستهلك والصناعة والفلاحة والصحة.

المادة 15: بالنسبة لمشروب القهوة الجاهز للاستهلاك :

- تخصص تسمية "قهوة" للمنتج المتحصل عليه من الماء والقهوة المحدد في المادتين 4 و7 أعلاه،

- تخصص تسمية "قهوة منزوعة الكافيين" للمنتج المتحصل عليه من الماء والقهوة منزوعة الكافيين المحددة في المادة 10 أعلاه.

المادة 16: تخصص تسمية "قهوة مطحونة متبلة" أو "قهوة مطحونة بتوابل" لخليط القهوة والتوابل لا سيما منها القرفة والزنجبيل والصناب والقرنفل والفلفل الأبيض والكزبرة.

يجب ألا تتجاوز نسبة التوابل المتعددة 2 % من تركيبة المنتج النهائي.

المادة 17: تخصص تسمية "قهوة بنكهة"، "قهوة مطحونة بنكهة"، "قهوة منزوعة الكافيين بنكهة"، "قهوة مطحونة منزوعة الكافيين بنكهة" للمنتجات المذكورة في المواد 4 و7 و10 المذكورة أعلاه والتي أضيفت لها عطور غذائية.

المادة 18: لا يضاف للقهوة إلا :

- المستحضرات العطرية أو المواد العطرية الطبيعية،

- العطور الناتجة من القهوة.

المادة 19: تخصص تسمية "قهوة محمصة بالسكر" للقهوة كما هي محددة في المادة 3 أعلاه، مع إضافة السكر أو الكراميل أو النشاء، خلال عملية التحميص، أو تغليف حبوب القهوة خلال عملية التحميص بهذه المنتجات.

يجب ألا تتجاوز نسبة السكر أو الكراميل أو النشاء المضافة 3 %.

المادة 20: تخصص تسمية "قهوة مطحونة محمصة بالسكر" للمنتج المتحصل من طحن القهوة المحمصة بالسكر كما هو محدد في المادة 19 أعلاه.

المادة 21: يرخص، بالنسبة للقهوة المحمصة المنزوعة الكافيين أو غير المنزوعة الكافيين، بالعمليات الآتية :

- خلط السلالات أو القهوة ذات مصادر مختلفة، مع توضيح نسبة كل سلالة على الوسم،

- بالنسبة لسائل مستخلص القهوة ، تسمية "مع" أو "يحفظ في" أو "يحفظ ب...." أو "مع مضاف" أو "المحص في" أو "المحص ب...." متبوع بتسمية نوع السكر أو أنواع السكريات المستعملة.

يجب أن توضع هذه البيانات وتسمية البيع في نفس المجال البصري الرئيسي.

2 - النسبة الدنيا من المادة الجافة الناتجة من القهوة لمستخلص القهوة في شكل عجينة أو سائل. ويعبر عن ذلك بالنسبة المئوية لوزن المنتج النهائي.

د - بالنسبة لبدائل القهوة وخليطها الموجهة لتحضير مشروب يذكر بالقهوة أو خليط بدائل مع القهوة ، تكون تسمية المنتج كما يأتي :

1 - إذا كان منتوجا واحدا، يجب أن يبين الطبيعة الخاصة للمنتوج مرفقا بوصف " محمص " ،

2 - إذا كان خليطا، يجب أن تكون التسمية : "بديل محمص" أو "مستخلص بديل محمص" ، حسب الحالة، أو أي تسمية أخرى قصد تفادي الالتباس مع القهوة المحمصة أو مستخلص القهوة لدى المستهلك.

يجب أن يذكر على الغلاف نوع آلة تحضير القهوة أو الجهاز المستخدم في تحضير هذه البدائل.

المادة 27 : زيادة على الأحكام المنصوص عليها في المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المؤرخ في 5 محرم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013 والمذكور أعلاه، لا سيما المادة 58 منه، يجب أن تشتمل القهوة الخضراء الموضّبة في أكياس وغير الموجهة للمستهلك النهائي، على البيانات الآتية :

- اسم المادة وسلالتها النباتية،

- تصنيف المادة المعبر عنها بالدرجة المحددة لها في البلد الأصلي،

- الكميات الخام والصفافية المعبر عنها بالوزن،

- الاسم أو عنوان الشركة، والعلامة المسجلة وعنوان المنتج أو المستورد، إذا كانت المادة مستوردة،

- رقم الحصة والمدة القصوى للاستهلاك.

وزيادة على البيانات المذكورة أعلاه، يجب أن تظهر على الوثائق المرفقة المعلومات الآتية :

المادة 24 : تقاس النسب المسموح بها لهذه المادة بمنهج التحليل المحددة في التنظيم المعمول به وفي حالة عدم وجودها، يرجع إلى المقاييس المعمول بها على المستوى الدولي.

المادة 25 : يجب أن تكون الأغلفة المستعملة للقهوة المحمصة حبا أو المطحونة جامدة بالنسبة للمنتوج المغلف وكتيمة ونظيفة وجافة.

يجب أن تكون هذه الأغلفة مطابقة للأحكام التنظيمية المعمول بها.

المادة 26 : زيادة على الأحكام المنصوص عليها في المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المؤرخ في 5 محرم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013 والمذكور أعلاه، لا سيما المادة 12 منه، يجب أن يحمل وسم أنواع القهوة المحددة في هذا المرسوم، ما يأتي :

أ- بالنسبة للقهوة بنكهات والقهوة بتوابل، يجب أن تتم تسمية البيع، حسب الحالة، باسم النكهة أو اسم التابل أو التوابل المستعملة،

ب- يجب أن تتم تسمية البيع لـ: "قهوة محمصة بالسكر"، "قهوة مطحونة محمصة بالسكر" بالإشارة إلى نسبة نوع السكر المضافة بنفس الخط وبنفس حجم الكتابة، وبطريقة مرئية ومقروءة وغير قابلة للمحو، ويجب أن تظهر في نفس المجال البصري الرئيسي لتغليف المنتج،

ج- بالنسبة لمستخلصات القهوة، تكون البيانات الآتية :

1. تسمية البيع " مستخلص القهوة " أو " مستخلص قهوة قابلة للذوبان " أو " قهوة قابلة للذوبان " أو "قهوة سريعة الذوبان" كما هو محدد في المادة 12 أعلاه، تتم، عند الاقتضاء، بالعبارات الآتية :

- "عجينة... " أو "... في شكل عجينة"، "سائل... " أو "... في شكل سائل".

يمكن أن تتم التسميات بعبارة "مركزة" بالنسبة لسائل مستخلص القهوة، بشرط أن تكون نسبة المادة الجافة الناتجة من القهوة أكثر من 25% من الوزن،

- الوصف "منزوع الكافيين" شريطة أن تكون نسبة الكافيين اللامائي لا تتجاوز 0,3% من وزن المادة الجافة الناتجة من القهوة. ويجب أن توضع تسمية البيع والوصف في نفس المجال البصري الرئيسي،

المادة 30 : كل إخلال بأحكام هذا المرسوم يعاقب عليه طبقاً للتشريع المعمول به، لا سيما أحكام القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009، المعدل والمذكور أعلاه.

المادة 31 : يجب على المتدخلين في عملية عرض القهوة للاستهلاك أن يمتثلوا لأحكام هذا المرسوم خلال ستة (6) أشهر، ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

المادة 32 : تلغى أحكام المرسوم التنفيذي رقم 92 - 30 المؤرخ في 15 رجب عام 1412 الموافق 20 يناير سنة 1992 والمتعلق بخصوص أنواع البن وعرضها، المعدل والمتمم، باستثناء أحكام المواد 8 و 10 و 15 (3) و 15 مكرر التي تظل سارية المفعول إلى حين نشر النصوص التطبيقية لهذا المرسوم.

المادة 33 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 29 جمادى الأولى عام 1438 الموافق 26 فبراير سنة 2017.

عبد الملك سلال

- سنة جني المنتج،
- بلد المنشأ أو بلد المصدر إذا كان المنتج مستورداً،

- معدل الرطوبة المعبر عنه بالنسبة المئوية،

- الشروط الخاصة بالحفظ و/ أو الاستعمال،

- عدد العيوب.

المادة 28 : في المؤسسات التي تسوّق فيها القهوة وبدائل القهوة بالتجزئة، يعرض هذان المنتجان أو يوضعان للبيع بصفة واضحة بكيفية يتم فيها تفادي الالتباس في ذهن المستهلك حول طبيعة المنتجين.

المادة 29 : تحدد شروط وكيفيات عرض بدائل القهوة وخليط القهوة للاستهلاك مع البدائل أو مواد غذائية أخرى، بموجب قرارات مشتركة بين الوزراء المكلفين بحماية المستهلك والصناعة والفلاحة والصحة.