

وزارة التجارة

قرار مؤرخ في 19 جمادى الأولى عام 1434 الموافق 31 مارس سنة 2013، يجعل منهج تحديد نسبة الكلورور في منتجات مشتقات الخضر إجباريا.

إن وزير التجارة،

– بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 12-326 المؤرخ في 17 شوال عام 1433 الموافق 4 سبتمبر سنة 2012 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق بمراقبة 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 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 القرار الوزاري المشترك المؤرخ في

21 ربيع الثاني عام 1418 الموافق 24 غشت سنة 1997 والمتعلق بعصيدة الطماطم،

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 تحديد نسبة الكلورور في منتجات مشتقات الخضر إجباريا.

المادة 2: من أجل تحديد نسبة الكلورور في منتجات مشتقات الخضر، فإن مخابر مراقبة الجودة وقمع الغش والمخابر المعتمدة لهذا الغرض، ملزمة باستعمال المنهج المبين في الملحق المرفق بهذا القرار. 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 19 جمادى الأولى عام 1434 الموافق 31 مارس سنة 2013.

مصطفى بن بادة

الملحق

منهج تحديد نسبة الكلورور في منتجات مشتقات الخضر

1.3 النتروربنزين

2.3 حمض النترك، محلول نظاميته حوالي 4 ن. يمزج حجم واحد من حمض النترك (P20 من 1,39 إلى 1,42 غ/ملل) مع 3 أحجام من الماء.

3.3 نترات الفضة، محلول معيار 0,1 ن.

تجفف نترات الفضة (AgNO₃) لمدة ساعتين في 150° م وتترك لتبرد داخل جهاز نازع الرطوبة. تذوب في الماء 16,989 غ من نترات الفضة المجففة داخل حوجلة مدرجة ويكمل الحجم إلى 1000 ملل.

4.3 تيووسيانات البوتاسيوم، محلول معيار 0,1 ن.

تذوب في الماء 9,72 غ من تيووسيانات البوتاسيوم (KSCN) داخل حوجلة مدرجة ويكمل الحجم إلى 1000 ملل.

يعاير المحلول المتحصل عليه بمحلول نترات الفضة (3,3)، بوجود محلول سولفات ثنائي الأمنيوم والحديد (III) (5.3).

يخصص هذا المنهج تقنية لتحديد نسبة الكلورور في منتجات مشتقات الخضر. إذا احتوت المواد المشتقة من الخضر على صبغات الأنتوسيانيك الطبيعية يطبق هذا المنهج مع إجراء بعض التغييرات كما هو مبين في النقطة 7.

1. التعريف

نسبة الكلورور في منتجات مشتقات الخضر: هي مجموع الكلورور المحدد طبقا لهذا المنهج والمعبر عنها بالنسبة المئوية لكتلة كلورور الصوديوم.

2. المبدأ

يرسب الكلورور بإضافة فائض من محلول معيار نترات الفضة ويعبر هذا الفائض بمحلول تيووسيانات البوتاسيوم المعيار.

3. الكواشف

يجب أن تكون جميع الكواشف ذات نوعية تحليلية معترف بها. يجب أن يكون الماء المستعمل، ماء مقطرا أو ماء ذا نقاوة مكافئة.