

وزارة الصيد البحري والموارد الصيدية

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 30 محرم عام 1432 الموافق 5 يناير سنة 2011، يحدد الحدود القصوى لوجود مناصر كيميائية و ميكروبيولوجية وسامة معدية في منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات.

إن وزير الصيد البحري و الموارد الصيدية،
و وزير الفلاحة و التنمية الريفية،
و وزير التجارة،

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

- و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90 - 12 المؤرخ في 4 جمادى الثانية عام 1410 الموافق أول يناير سنة 1990 الذي يحدد صلاحيات وزير الفلاحة، المعدل والمتمم،

- و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90 - 39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، المعدل والمتمم، لا سيما المادة 19 منه،

- و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 2000 - 123 المؤرخ في 7 ربيع الأول عام 1421 الموافق 10 يونيو سنة 2000 الذي يحدد صلاحيات وزير الصيد البحري والموارد الصيدية،

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

- و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04 - 189 المؤرخ في 19 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 7 يوليو سنة 2004 الذي يحدد تدابير حفظ الصحة و النظافة المطبقة على منتوجات الصيد وتربية المائيات،

- و بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04 - 319 المؤرخ في 22 شعبان عام 1425 الموافق 7 أكتوبر سنة 2004 الذي يحدد مبادئ إعداد تدابير الصحة و الصحة النباتية واعتمادها و تنفيذها،

- و بمقتضى القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 والمتعلق بالمواصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية، المعدل و المتمم،

- و بمقتضى القرار المؤرخ في 24 ربيع الأول عام 1418 الموافق 29 يوليو سنة 1997 الذي يحدد القواعد الصحية المسيرة لإنتاج الرخويات الحية ذات الصدفتين وتسويقها، المتتم،

- و بمقتضى القرار المؤرخ في 12 جمادى الثانية عام 1427 الموافق 8 يوليو سنة 2006 الذي يجعل منهج تحديد نسبة الأزوت القاعدي المتبخر الإجمالي في منتوجات الصيد البحري إجباريا،

- و بمقتضى القرار المؤرخ في 12 جمادى الثانية عام 1427 الموافق 8 يوليو سنة 2006 الذي يجعل منهج تحديد الهستامين في منتوجات الصيد البحري بواسطة كروماتوغرافيا في طور سائل ذات دقة عالية إجباريا،

يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 5 من المرسوم التنفيذي رقم 04 - 189 المؤرخ في 19 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 7 يوليو سنة 2004 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد الحدود القصوى لوجود عناصر كيميائية و ميكروبيولوجية وسامة معدية في منتوجات الصيد البحري و تربية المائيات.

المادة 2 : تحدد الحدود القصوى للعناصر الكيميائية المعدية في الملحق الأول من هذا القرار .

المادة 3 : تحدد الحدود القصوى للعناصر السامة والمعدية في الرخويات الحية ذات الصدفتين في الملحق الثاني من هذا القرار .

المادة 4 : تحدد الحدود القصوى للعناصر الميكروبيولوجية المعدية في الرخويات الحية ذات الصدفتين في الملحق الثالث من هذا القرار .

المادة 5 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 30 محرم عام 1432 الموافق 5 يناير سنة 2011.

وزير الصيد البحري والموارد الصيدية
عبد الله خنافو

وزير الفلاحة والتنمية الريفية
رشيد بن عيسى

وزير التجارة
مصطفى بن بادة

- عصيات، أجزاء و هبر السمك المفرطة التجميد، أو المغطاة بمسحوق الخبز، أو المغلفة بعجين للقلي : لا ينبغي أن تحتوي على أكثر من 20 ملغ من الهيستامين في كل 100غ،

- هبر السمك المفرطة التجميد لا ينبغي أن تحتوي على أكثر من 20 ملغ من الهيستامين في كل 100غ،

- كتل مفرطة التجميد من هبر السمك، ولحم السمك المفروم، وخليط من هبر وسمك مفروم : لا ينبغي أن تحتوي على أكثر من 20 ملغ من الهيستامين في كل 100غ،

- سمك منزوع الأحشاء و غير منزوع الأحشاء مفرط التجميد : لا ينبغي أن يحتوي على أكثر من 20 ملغ من الهيستامين في كل 100غ،

- السردين و منتجات من نوع السردين المعلبة والمستحضرة انطلاقاً من أسماك طازجة أو مجمدة : لا ينبغي أن تحتوي على أكثر من 20 ملغ من الهيستامين في كل 100غ،

- أسماك المعلبات: لا ينبغي أن تحتوي على أكثر من 20 ملغ من الهيستامين في كل 100غ،

- سمك التونة و البونيت المعلبة : لا ينبغي أن تحتوي على أكثر من 20 ملغ من الهيستامين في كل 100غ.

الملحق الأول

الحدود القصوى للعناصر الكيميائية المعدية

1 - الحدود القصوى لمجموع الآزوت القاعدي المتبخر الإجمالي و الهيستامين :

تكون مقادير مؤشرات مجموع الآزوت القاعدي المتبخر الإجمالي بالنسبة لمنتجات الصيد البحري غير المحولة على النحو الآتي :

- 25 ميليغرام من الآزوت / 100 غرام من اللحم بالنسبة للسيباست، الهليكولينوس دكتيلوبتيروس و السيبستيكتيس كبنسيس،

- 30 ميليغرام من الآزوت / 100 غرام من اللحم بالنسبة للأنواع المنتمية إلى فصيلة المفلطحات (باستثناء الراقود : أنواع هيبوقلوسوس)،

- 35 ميليغرام من الآزوت / 100 غرام من اللحم بالنسبة لسالو سالار و الأنواع المنتمية إلى فصيلة مارلوسبيدي و الأنواع المنتمية إلى فصيلة جاديدي.

2 - الحدود القصوى لمادة الهيستامين :

لا يطبق الحد الأقصى من الهيستامين في المنتجات المحولة و المصنعة المذكورة فيما يأتي إلا على الأسماك من الفصائل الآتية : كلوبيدي و سكومبريدي و سكمبري سوكسيدي و البوماتوميدي و الكوريفينيدي :

3 - الحدود القصوى من المحروقات المعطرة المتعددة الدورات :

المنتجات	أقصى مقدار البيزنو (a) بيران (µg) /كغ من الوزن في الحالة الطازجة
- اللحم العضلي للسمك المدخن و منتجات الصيد البحري المدخنة (1)، - سمك مجفف و مملح أو منقوع، - سمك مدخن، حتى وإن طهي قبل التدخين أو خلاله، - القشريات، حتى وإن نزع قشرتها حية أو طازجة أو مجمدة أو مجففة أو مملحة أو منقوعة، - قشريات غير منزوعة القشرة طهيت في الماء أو على البخار، حتى و إن كانت مجمدة أو مجففة أو مملحة أو منقوعة، - رخويات حتى و إن نزع أصدافها حية أو طازجة أو مبردة أو مجمدة أو مجففة أو مملحة أو منقوعة، - قشريات و رخويات مستحضرة أو معلبة.	5,0
- اللحم العضلي للأسماك الحية و الأسماك الطازجة و المجمدة و هبر السمك ولحوم أخرى من السمك (حتى المفرومة منها)، طازجة أو مجمدة، غير مدخنة.	2,0
القشريات و رأسقدميات غير المدخنة.	5,0
الرخويات الحية ذات الصدفتين.	10,0

ملاحظة : إن البيزنو (a) بيران الذي أشير إلى حدوده القصوى، يستعمل كإشارة لوجود و تأثير المحروقات المعطرة المتعددة الدورات المسببة للسرطان.

(1) اللحم العضلي للأسماك المدخنة و منتجات الصيد البحري المدخنة باستثناء الرخويات الحية ذات الصدفتين.

4 - الحدود القصوى للرصاص والكاديوم والزنبق :

المقادير القصوى (ملغ / كلغ من الوزن في الحالة الطازجة)	المنتجات
	1 - الرصاص :
0,3	1.1 - اللحم العضلي للسماك (1) (2).
0,5	2.1 - القشريات، باستثناء اللحم الأسمر لسرطان البحر و باستثناء رأس ولحم صدر الأربيان و القشريات الشبيهة الكبيرة الحجم (من فصيلتي النيفروبيدي و الباليرونيدي).
1,0	3.1 الرأسقدميات (بدون أحشاء).
1,5	4.1 الرخويات الحية ذات الصدفتين.
	2 - الكاديوم :
0,05	1.2 - اللحم العضلي للسماك (1) (2).
0,10	2.2 - اللحم العضلي للأسماك الآتية (1) (2) : - البونيت (صاردا صاردا)، - سمك الصار ذو الرأس الأسود (ديبلودوس فولقاريس)، - سمك الأنقليس (أنجيلا أنجيلا)، - سمك البوري (موجيل لبروسيس لبروسيس)، - سمك الشينشار (أنواع تراكوروس)، - سمك الجرmoz (لوفاروس أمبرياليس)، - السردين (سردينا بيلكاردوس)، - سردينوس (أنواع سردينوس)، - سمك التونة (أنواع تينوس و أنواع أوتينوس وكاتسوونوس بيلاميس)، - سمك السيتو أو لسان المحامي (ديكولوجولوس كونيتا)، - السقمري (أنواع سكومبر). 3.2 - البونيتو (أنواع أوكسيس).
0,2	4.2 - اللحم العضلي لأبو سيف الطويل (كزيقياس جلاديس).
0,3	5.2 - اللحم العضلي للأنشوفة (أنواع أنجولوس).
0,3	6.2 - القشريات، باستثناء اللحم الأسمر لسرطان البحر و باستثناء رأس ولحم صدر الأربيان و القشريات الشبيهة الكبيرة الحجم (من فصيلتي النيفروبيدي و البليثوربيدي).
0,5	7.2 - الرأسقدميات (بدون أحشاء).
1,0	8.2 - الرخويات الحية ذات الصدفتين (باستثناء المحار و أصداف سان جاك).
	3 - الزنبق :
0,5	1.3 اللحم العضلي للسماك (1) (2).
0,5	2.3 - القشريات، باستثناء اللحم الأسمر لسرطان البحر و باستثناء رأس ولحم صدر الأربيان و القشريات الشبيهة الكبيرة الحجم (من فصيلتي النيفروبيدي و البليثوربيدي).
1,0	3.3 - اللحم العضلي للأسماك الآتية (1) (2) : - خنزير البحر (أنواع لوفيس)، - ذئب الأطلسي (أناريشاس لوبوس)، - البونيت (صاردا صاردا)،

المقادير القصوى (ملغ / كلغ من الوزن في الحالة الطازجة)	المنتجات
	<ul style="list-style-type: none"> - سمك الأنقليس (أنواع أنجيلا)، - الإمبراطور هوبلوسيتيت البرتقالي أو هوبلوسيتيت بحر المتوسط (أنواع هوبلوسيتيتوس)، - سمك الرومان (كوريفانويداس روبيستريس)، - راقود الأطلسي (هيبوغلوسيس هيبوغلوسيس)، - أبداش الكاب (جينيتيروس كبنسيس)، - سمك المرلين (أنواع ماكيرة)، - سمك الكردين (أنواع ليبيدورومبيس)، - البوري (أنواع مولوس)، - الوردي (جينيتنوس بلاكودس)، - سمك الزنجور أو كراكي (إيسوكس لوسيسوس)، - بلومات (أورسينوبسيس اونيكولور)، - سمك كابلان المتوسط (تريكويتيروس مينوتوس)، - سمك بيلونة العادي (سونتروسيمنيس كولوليبسيس)، - الراية (أنواع راجا)، - سمك السبيست الكبير (سيباستس مارينوس، سيباستس مانتلا وسيباستس ففباروس)، - السمك الشعاعي للأطلسي (إيستيوفوروس بلاتيبتيروس)، - سمك السيف الفضي (ليبيدوبوس كوداتوس، أفانوبوس كاربو)، - سمك القاجوج و البجيل (أنواع باجيلوس)، - سمك القرش (كل الأنواع)، - سمك الأسكوليبي الأسود أو الستروماتي (لييدوسيبيوم فلافوبرونيوم)، - سمك الروفي (روفيتوس بريتيوسوس)، - سمك الأسكوليبي الثعبان (جيمبيلوس سيرينس)، - سمك الأستيرجون (أنواع أسينسر)، - سمك أبو سيف الطويل (كزيقياس جلاديسوس)، - سمك التونة (أنواع تينوس و أوتينوس وكاتسوونوس بيلاميس).
0,5 1,0	<p>4 - ميتيل الزئبق (3) :</p> <p>1.4 - السمك الطازج باستثناء الأسماك المفترسة المذكورة في النقطة 4 - 2.</p> <p>2.4 - السمك المفترس مثل سمك القرش و سمك أبو سيف الطويل وسمك التونة و سمك الزنجور و أسماك أخرى.</p>

ملاحظة: (1) اللحم العضلي للأسماك الحية و الأسماك الطازجة و المجمدة و هبر الأسماك ولحوم أخرى من الأسماك (حتى المفرومة منها) طازجة أو مجمدة.

(2) عندما يستهلك السمك بأكمله، يطبق المقدار الأقصى على السمك بأكمله.

(3) الحدود القصوى لمادة ميتيل الزئبق في الأسماك الطازجة و المحولة و المنتجات المستحضرة من هذه الأسماك.

5 - الحدود القصوى لمواد الديوكسين والبوليكلورو الثنائي الفينيل :

المقادير القصوى (2)		المنتجات
مجموع الديوكسين و PCB من نوع ديوكسين OMS-PCDD/F-PCB-TEQ	مجموع الديوكسين OMS-PCDD/F-TEQ	
8,0 بـغ/غ من الوزن في حالة الطزاجة	4,0 بـغ/غ من الوزن في حالة الطزاجة	اللحم العضلي للأسماك و منتجات الصيد البحري والمنتجات المشتقة باستثناء سمك الأنقليس (1) و : - الأسماك الحية ، - الأسماك الطازجة أو المثلجة، - الأسماك المجمدة، - هبر السمك و لحوم أخرى من الأسماك (حتى المفرومة منها)، طازجة، مثلجة أو مجمدة، - القشريات حتى و إن كانت منزوعة القشرة، حية، طازجة، مجمدة، مجففة، مملحة أو منقوعة، - القشريات غير منزوعة القشرة، طهيت في الماء أو على البخار، حتى و إن كانت مثلجة، مجمدة، مجففة مملحة، أو منقوعة، - الطحينة، مساحيق و كتل على شكل أقراص من القشريات مخصصة للاستهلاك البشري، - رخويات حتى و إن فصلت عن أصدافها، حية، طازجة، مثلجة، مجمدة، مجففة، مملحة أو منقوعة، - لافقاريات مائية غير القشريات والرخويات، حية، طازجة، مثلجة، مجمدة، مجففة، مملحة أو منقوعة، - الطحينة ، مساحيق و كتل على شكل أقراص من لافقاريات مائية غير القشريات مخصصة للاستهلاك البشري، - مستحضرات و معلبات سمك، - الكفيار و بدائله المستحضرة انطلاقا من بيض السمك، - القشريات و الرخويات و لافقاريات المائية الأخرى المستحضرة أو المعلبة، يطبق أقصى مقدار على القشريات، باستثناء اللحم الأسمر لسرطان البحر و باستثناء رأس و لحم صدر الأربيان والقشريات الشبيهة الكبيرة الحجم (من فصيلتي النيفروبيدي و البليثوريدي).
12,0 بـغ/غ من الوزن في حالة الطزاجة	4,0 بـغ/غ من الوزن في حالة الطزاجة	اللحم العضلي لسمك الأنقليس (أنجيلا أنجيلا) والمنتجات المشتقة.
10,0 بـغ/غ من الشحوم	2,0 بـغ/غ من الشحوم	زيوت بحرية (زيوت أجسام الأسماك، زيت كبد السمك، وزيوت لكائنات بحرية أخرى موجهة للاستهلاك البشري).
25,0 بـغ/غ من الوزن في حالة الطزاجة (3)	-	كبد السمك و المنتجات المشتقة من التحويل باستثناء الزيوت البحرية.

(1) : عندما يُستهلك السمك بأكمله، يطبق المقدار الأقصى على السمك بأكمله .

(2) : ديوكسين (مجموع الهوليكوروديبينزو-بارا ديوكسين (PCDD) و الهوليكوروديبينزوفوران (PCDF) يعبر عنه بما يعادلها من السموم بالنسبة للمنظمة العالمية للصحة (OMS) بعد تطبيق TEF-OMS (عوامل معادلة السموم) و جمع سموم الديوكسين و البوليكلورو الثنائي الفينيل (PCB) من نوع ديوكسين (جمع كل من PCDD و PCDF و PCB) يعبر عنه بما يعادلها من السموم بالنسبة للمنظمة العالمية للصحة بعد تطبيق عوامل معادلة السموم (TEF-OMS).

(3) : بالنسبة لكبد السمك المملح، يُطبق أقصى مقدار على مجموع محتوى العلب الموجهة للاستهلاك البشري.
بغ: بيكوغرام .

الملحق الثاني

الحدود القصوى للعناصر السامة المعدية

1 - الحدود القصوى لحمض الأكاديك و سموم الدينيفيسيسستوكسين و البيكتينوتوكسين والييسوتوكسين والأزاسبيراسيد في الرخويات الحية ذات الصدفتين :

- يكون الحد الإجمالي الأقصى بالنسبة لحمض الأكاديك و الدينيفيسيسستوكسين و للييسوتوكسين (الجسم بأكمله أو أي جزء على حدى صالح للاستهلاك) 160 ميكروغرام بما يعادله من حمض الأكاديك في الكيلوغرام الواحد.

- يكون الحد الأقصى بالنسبة للييسوتوكسين (الجسم بأكمله أو أي جزء على حدى صالح للاستهلاك) 1 ميليغرام بما يعادله من الييسوتوكسين في الكيلوغرام الواحد.

- يكون الحد الأقصى بالنسبة للأزاسبيراسيد (الجسم بأكمله أو أي جزء على حدى صالح للاستهلاك) 160 ميكروغرام بما يعادله من الأزاسبيراسيد في الكيلوغرام الواحد.

2 - الحد الأقصى من السم المسبب للشلل : لا ينبغي أن يتجاوز 80 ميكروغرام من الساكسيوتوكسين في 100 غ من لحم الأصداف .

3 - الحد الأقصى من السم المسبب للنسيان : لا ينبغي أن يتجاوز 20 ميكروغرام من حمض الدمويك لكل غرام من لحم الأصداف .

الملحق الثالث

الحدود القصوى للعناصر الميكروبيولوجية المعدية في الرخويات الحية ذات الصدفتين

- الكوليفورم البرازي : لا يتجاوز 300 كوليفورم برازي في كل 100 غرام من لحم الأصداف والسائل بين الصدفتين في 100 ٪ من العينات،

- إشيريشيا كولي : لا يتجاوز 230 إشيريشيا كولي في كل 100 غرام من لحم الأصداف والسائل بين الصدفتين في 100 ٪ من العينات،

- السالونيل : انعدامها في 25 غ من لحم الأصداف في 100 ٪ من العينات.