



الجمهوريَّة الجَزائِرِيَّة  
الديمقُراطِيَّة الشُعُوبِيَّة

# الجَريدة الرسمية

اتفاقيات دولية، قوانين، ومراسيم  
قرارات وأراء، مقررات، مناشير، إعلانات وبلاغات

الادارة والتحرير	الامانة العامة للحكومة	بلدان خارج دول المغرب العربي	الجزائر تونس المغرب ليبيا موريطانيا	الاشتراك سنوي
الطباعة والاشتراك	المطبعة الرسمية			
7 و 9 شارع عبد القادر بن مبارك - الجزائر		سنة	سنة	
الهاتف 65.18.15 الى 17 ح.ج.ب 50 - 3200 الجزائر		925 د.ج	385 د.ج	النسخة الأصلية .....
Télex : 65 180 IMPOF DZ		1850 د.ج	770 د.ج	النسخة الأصلية وترجمتها ...
بنك الفلاحة والتنمية الريفية 060.300.0007 68 KG		زيادة عليها		.
حساب العملة الأجنبية للمشتركيين خارج الوطن		نفقات الارسال		
بنك الفلاحة والتنمية الريفية 060.320.0600.12				

ثمن النسخة الأصلية 5,00 د.ج  
 ثمن النسخة الأصلية وترجمتها 10,00 د.ج  
 ثمن العدد للسنین السابقتين : حسب التسعيرة.  
 وتسلم الفهارس مجاناً للمشتركيين.  
 المطلوب ارفاق لفيفة ارسال الجريدة الاخيرة سواء لتجديد الاشتراكات أو للاحتجاج أو لتغيير العنوان.  
 ثمن النشر على اساس 30 د.ج للسطر.

# قرارات، مقررات، آراء

- وبمقتضى القانون رقم 89 - 02 المؤرخ في أول رجب عام 1399 الموافق 7 فبراير سنة 1989 والمتصل بالقواعد العامة لحماية المستهلك،

- وبمقتضى القانون رقم 89 - 23 المؤرخ في 21 جمادى الاولى عام 1410 الموافق 19 ديسمبر سنة 1989 والمتصل بالتقيس،

- وبمقتضى المرسوم رقم 72 - 59 المؤرخ في 6 صفر عام 1392 الموافق 21 مارس سنة 1972 والمتضمن تنظيم سوق الحليب،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 93 - 40 المؤرخ في 11 شعبان عام 1413 الموافق 3 فبراير سنة 1993، المعدل للمرسوم الرئاسي رقم 92 - 307 المؤرخ في 18 محرم عام 1413 الموافق 19 يوليو سنة 1992 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

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

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90 - 367 المؤرخ في 22 ربى الثاني عام 1411 الموافق 10 نوفمبر سنة 1990 والمتصل برسوم السلع الغذائية وعرضها،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 91 - 04 المؤرخ في 3 رجب عام 1411 الموافق 19 يناير سنة 1991 والمتصل 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 والمتصل بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك،

## وزارة الداخلية والجماعات المحلية

قرار مؤرخ في 15 ربى الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، يتضمن انهاء مهام مكلف بالدراسات والتلخيص بديوان وزير الداخلية والبيئة سابقا.

بموجب قرار مؤرخ في 15 ربى الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، صادر عن وزير الداخلية والجماعات المحلية، تنهي مهام السيد شاوش شنوفوي، بصفته مكلفا بالدراسات والتلخيص بديوان وزير الداخلية والبيئة سابقا، بناء على طلبه.

## وزارة الاقتصاد

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 29 صفر عام 1414 الموافق 18 غشت سنة 1993، يتعلق بمواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وعرضه.

إن وزير الاقتصاد،

وزير الفلاحة،

وزير الصحة والسكان،

- بناء على الدستور، لا سيما المادتان 4 - 81 و 116 (الفقرة 2) منه،

- وبمقتضى القانون رقم 88 - 08 المؤرخ في 7 جمادى الثانية عام 1408 الموافق 26 يناير سنة 1988 والمتصل بنشاطيات الطب البيطري وحماية الصحة الحيوانية،

- ناتجا عن حيوانات مصابة بأمراض معدية أو بالتهاب الضرع،
  - محتويا، على الخصوص، على بقايا مطهرات ومضادات حيوية أو مبيدات للحشرات،
  - مت خثرا عند الغليان،
  - نتيجة احتلاب غير كامل،
  - قد جرى عليه التزبد ولو جزئيا.
- ويجب، فضلا على ذلك، الا تجرى على الحليب العمليات الآتية :

- \* استخلاص مركباته المغذية أو تعويضها،
- \* عمليات أخرى غير التصفية أو الاساليب الحرارية للتطهير التي من شأنها أن تغير التكوين الفيزيائي أو الكيميائي الا اذا كانت هذه المعالجة مرخصا بها.

### القسم الثالث

#### تصنيف أنواع الحليب ومواصفاته

- المادة 7 :** يصنف الحليب حسب عدد البذور (البكتيرية) الكلية الى ثلاثة أصناف :
- **الصنف أ :** أقل من 100.000 بكتيريا في الملييلتر الواحد،
  - **الصنف ب :** من 100.000 الى 500.000 بكتيريا في الملييلتر الواحد،
  - **الصنف ج :** أكثر من 500.000 الى 2.000.000 بكتيريا في الملييلتر الواحد.

- المادة 8 :** يجب أن تتتوفر في الحليب المواصفات الآتية :

- \* عدد البكتيريا الاجمالي ... أقصاه مليونان (2)،
- \* السلمونيات ..... اندعام،
- \* الاستقرار عند الغليان ..... استقرار،
- \* الحموضة بالغرام من الحموضة الحليبية في اللتر الواحد ..... أقصاها 1,8 ، 1.034 - 1.030..... \*
- \* الكثافة ..... \*
- \* المواد الدسمة ..... 34 غراما في اللتر الواحد على الاقل.

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 92 - 25 المؤرخ في 8 رجب عام 1412 الموافق 13 يناير سنة 1992 والمتصل بشروط استعمال المواد المضافة الى المنتوجات الغذائية وكيفيات ذلك،

يقررون ما يلي :

**المادة الاولى :** يهدف هذا القرار الى تحديد مواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وكذا الشروط والكيفيات التي تتعلق بعرضه ووسمه.

### القسم الاول

#### الحليب

**المادة 2 :** تخصص تسمية "الحليب" للمنتوج الذي يفرزه الضرع العادي فقط في احتلاب واحد أو في احتلابات متعددة بدون أي اضافة أو انتقاص ودون اخضاعه لمعالجة حرارية.

**المادة 3 :** الحليب هو منتوج تام لاحتلاب كامل غير منقطع لأنثى حلوب ذات صحة جيدة، غير مرهقة وتتلقي غذاء كاملا ويجب أن يكون نظيفا وألا يحتوي على أي لبأ.

**المادة 4 :** تسمية "الحليب" بدون أي بيان لفصيلة الحيوان الذي انتاجه، يعني حليب البقرة.

كل حليب ناتج عن أنثى حلوب غير البقرة، يجب تعيينه بتسمية "الحليب" متبعا ببيان الفصيلة الحيوانية التي أنتجته.

**المادة 5 :** يجب أن يكون الحليب، المعد للاستهلاك أو لصنع منتوج حليبي، من انتاج أنثى حلوب في حالة صحة جيدة.

### القسم الثاني

#### مواصفات الحليب

**المادة 6 :** يجب ألا يكون الحليب :

- ملوثا، وسخا أو ذا رائحة كريهة،
- ناتجا عن احتلاب تم قبل سبعة أيام من الوضع على الأقل،

أعلاه، أو الحليب المعاد التكويين و / أو المعاد المزج الى البسترة كما هو محدد في المادتين 11 و 13 أعلاه.

**المادة 16 :** الحليب المبستر : هو الحليب المعروض لمعالجة حرارية تتوصّل الى القضاء تقريباً على مجموع الجراثيم العادية ومجموع الجراثيم المتسبيبة في أمراض مع العناية بعدم المس بالهيكل الفيزيائي للحليب وتكونه وتوارثه الكيميائي وخميراته وفيتاميناته.

**المادة 17 :** يجب أن يخضع الحليب لكي يكون مبستراً:

- إما لحرارة قدرها 63 درجة مئوية طوال مدة 30 دقيقة،

- وإما لحرارة قدرها 85 درجة مئوية طوال مدة 15 الى 20 ثانية،

- وإما آنيا بحرارة قدرها 95 درجة مئوية.

يجب تبريد الحليب المبستر والمعالج بهذه الكيفية في غضون الستين دقيقة التالية لمعالجته الحرارية بحرارة لا تتعدي 6 درجات مئوية.

يجب أن لا تنخفض الحرارة، طوال كل مدة عملية البسترة، الى أقل من الحد الأدنى الذي تتطلب الطريقة المستعملة في أيّة نقطة من كتلة الحليب المعالج.

**المادة 18 :** تحدد أصناف الحليب المبستر كالتالي:

- الحليب الكامل المبستر : محتواه من المواد الدسمة يقدر بـ 2,8 % على الأقل ( 28 غراماً في كل لتر من المواد الدسمة على الأقل )،

- الحليب المنزوع الزبدة جزئياً والمبستر : محتواه من المواد الدسمة يقدر بـ 1,5 % الى 2 % ( 15 الى 20 غراماً في كل لتر من المواد الدسمة )،

- الحليب المنزوع الزبدة المبستر : محتواه من المواد الدسمة يقدر بـ 0,5 % على الأقل ( 1,5 غرام في كل لتر من المواد الدسمة على الأقل ).

**المادة 19 :** يجب أن تتوفر في الحليب المبستر المواصفات الآتية :

#### القسم الرابع

#### شروط جمع الحليب والمحافظة عليه قبل المعالجة

**المادة 9 :** يجب حفظ الحليب فور حله في درجة تقل أو تساوي ست ( 6 ) درجات مئوية.

**المادة 10 :** يجب وضع الحليب تحت تصرف المؤسسات الحلبية ضمن الشروط الآتية :

- يحدد الأجل الواقع بين الحلب وتسليم الحليب الى المؤسسات الحلبية بثمان وأربعين ( 48 ) ساعة على الأكثر.

- يحدد الأجل الواقع بين الحلب والمعالجة الحرارية الأولى باثنين وسبعين ( 72 ) ساعة على الأكثر.

#### القسم الخامس

#### حليب معاد التكويين وحليب معاد المزج

**المادة 11 :** يتم الحصول على حليب معاد التكويين بخلط الماء واللبن المسحوق كما هو محدد في المادة 12 أدناه.

**المادة 12 :** يسمى الحليب المعاد التكويين كما يأتي :

- منزوع الزبدة، في حالة استعمال حليب مسحوق متزبد يقل عن 1,25 % من المواد الدسمة.

- كامل، في حالة استعمال حليب مسحوق يحتوي على 26 % من المواد الدسمة على الأقل.

**المادة 13 :** يتم الحصول على الحليب الممزوج المخلط بالماء مع مواد دسمة واللبن المسحوق المنزوع الزبدة المحتوي على أقل من 1,25 % على المواد الدسمة.

**المادة 14 :** يرخص بمزج فيتامينات و / أو مضادات الى الحليب المعاد التكويين أو المعاد المزج حسب التنظيم المعمول به.

#### القسم السادس

#### الحليب المبستر

**المادة 15 :** يمكن اخضاع الحليب بمفهوم المادة 2

المواصفات	في تاريخ انتهاء الصلاحية	في تاريخ الصنع
- الاحياء العضوية الدقيقة في 30 درجة مئوية في المليلتر ..... (مجموع البكتيريا).....	200.000	30.000
- كوليوفورم في 30 درجة مئوية (في المليلتر) .....	100	10
- كوليوفورم فيكو (في المليلتر) .....	1	1
- اللب المكثرة المخض في 46 درجة مئوية وفي 100 مليلتر (بوغات) .....	09	-
- سطافير لوكوكوس أوروس (في المليلتر) .....	10	1
- السلمونيات في 250 مليلتر .....	انعدام	انعدام
- فوسفاطاز .....	اختبار سلبي	اختبار سلبي
- الحموضة حسب غرامات من الحمض الخليبي .....	1,4 الى 1,8	-
- الاستقرار عند الغليان .....	قار	-
- التحليل الحواسى .....	بدون عيب	-

**المادة 23 :** الحليب المعقم بحرارة جد عالية : هو حليب يمكن حفظه باستعمال متثال للتقنيتين الآتيتين :  
- المعالجة بواسطة تسخين مباشر أو غير مباشر بتتدفق متواصل دفعه واحدة وبدون انقطاع طوال مدة جد قصيرة ( 1 الى 3 ثوان ) بحرارة 140 درجة مئوية تقريبا .  
- تكييف مطهر في إناء معقم، مغلق باحكام، عازل للسوائل وللجراثيم الدقيقة، يمكن من حماية الحليب من كل تأثير للضوء المضر.

**المادة 24 :** الحليب المعقم : هو حليب يتم حفظه باستعمال متثال للتقنيتين الآتيتين :

- تكييف في وعاء مغلق باحكام وعازل للجراثيم الدقيقة،  
- المعالجة بحرارة 120 درجة مئوية طوال ثلاثة ( 30 ) دقيقة.

**المادة 25 :** يجب الا يحتوي الحليب كما هو محدد في المواد 2 و 11 و 13 اعلاه، المعد للتحويل الى حليب معقم او حليب معقم بحرارة جد عالية، اكثر من خمسمئة الف ( 500.000 ) بكتيريا حيوانية متأقلمة في المليلتر الواحد قبل المعالجة الحرارية الاولى.

**المادة 20 :** يجب حفظ الحليب المبستر في درجة تقل او تساوى ست ( 6 ) درجات مئوية .  
يحدد تاريخ انتهاء صلاحية الحليب المبستر ، والمكيف بسبعة ( 7 ) ايام على الاكثر ابتداء من تاريخ الصنع .

## القسم السادس

### الحليب المعقم والمعقم بحرارة عالية جدا

**المادة 21 :** يمكن تعقيم أنواع الحليب تعقيما بسيطا او بحرارة جد عالية كما هو مبين في المواد 2 و 11 و 13 اعلاه .

يجب الا يحتوي الحليب المعد للتحويل الى حليب معقم او حليب معقم بحرارة جد عالية أكثر من 500.000 بكتيريا حيوانية متأقلمة في المليلتر الواحد قبل المعالجة الحرارية الاولى.

**المادة 22 :** الحليب المعقم والحليب المعقم بحرارة جد عالية : هما حليبان تعرضا لمعالجة حرارية أدت الى القضاء او الكبت الكلى للخميرات والجراثيم الدقيقة والسموم التي يمكن بوجودها او بتناشرها أن تتعكر الحليب أو تجعله غير صالح للاستهلاك .

**المادة 26 :** يحدد نوع الحليب المعقم والحليب المعقم بحرارة جد عالية كما يأتي :

- الحلوب المعقم والحليب المعقم بحرارة جد عالية الكاملان : محتواهما من المواد الدسمة يبلغ 2,8 % على الاقل، أي ( 28 غراما في اللتر الواحد من المواد الدسمة على الاقل ) ،

**المادة 30 :** يمكن جعل الحليب المعطر مستقرا باستعمال المواد الآتية :

- الاغرة،
- الالجينات،
- الكراجينات،
- البكتين.

**المادة 31 :** يجب ان تتوفر في الحليب المعطر، مواصفات الحليب المبستر أو المعقم أو المعقم بحرارة جد عالية حسب المعالجة الحرارية المستعملة.

**المادة 32 :** يجب حفظ الحليب المعطر المبستر في درجة تقل أو تساوي ست ( 6 ) درجات مئوية.

#### القسم التاسع الحلوب المعطر الرابط

**المادة 33 :** يحضر الحليب المعطر الرابط انطلاقا من حليب كامل، منزوع الزبدة جزئيا او منزوع الزبدة، مبستر، معقم أو معقم بدرجة عالية، اضيف اليه السكر في شكل ساكاروز او الدكستروز ومادة عطرية او مواد عطرية ومختبر بواسطة الروبة.

**المادة 34 :** يمكن أن يضاف للحليب المعطر الرابط ما يأتي :

- الحليب المسحوق المنزوع الزبدة أو لا،
- الملونات المرخص بها،
- الخميرات الحلبية، شريطة الا يتتجاوز معدل حموضتها 0,6 % وقت التكييف،

**المادة 35 :** يجب أن تتوفر في الحليب المعطر الرابط، مواصفات الحليب المبستر، المعقم أو المعقم بحرارة عالية حسب المعالجة الحرارية المستعملة.

**المادة 36 :** يجب حفظ الحليب المعطر الرابط في درجة حرارة تقل أو تساوي ست ( 6 ) درجات مئوية.

**المادة 26 :** يحدد نوع الحليب المعقم والحليب المعقم بحرارة جد عالية كما يأتي :

- الحلوب المعقم والحليب المعقم بحرارة جد عالية الكاملان : محتواهما من المواد الدسمة يبلغ 2,8 % على الاقل، أي ( 28 غراما في اللتر الواحد من المواد الدسمة على الاقل ) ،

- الحلوب المعقم والحليب المعقم بحرارة جد عالية المنزوعا الزبدة جزئيا : محتواهما من المواد الدسمة يبلغ 1,5 الى 2 % ( 15 غراما الى 20 غراما في اللتر الواحد من المواد الدسمة ) ،

- الحلوب المعقم والحليب المعقم بحرارة جد عالية المنزوع الزبدة : محتواهما من المواد الدسمة يفوق 0,15 % من المواد الدسمة ( 1,5 غرام في اللتر الواحد من المواد الدسمة ).

**المادة 27 :** يجب ان يبقى الحليب المعقم والحليب المعقم بحرارة جد عالية قارين حتى غاية التاريخ المحدد للاستهلاك.

ويجب فضلا على ذلك الا :

\* تحتوي على عيوب تسيء بالحواس مثل تحليل الهيلونات وفساد الذوق او الرائحة،

\* تتخثر، تترسب او تتدفق عند الغليان،

\* تحتوي على حموضة تفوق 1,8 غرام في اللتر من الحمض الحلببي،

\* يكون تغيير درجة حموضتها ( PH ) يفوق 0,2 وحدة من جراء التخمر،

\* يحتوي عدد من الجراثيم الحيوانية المتألفة في 30 درجة مئوية يفوق 10 في 0,1 ملilتر.

**المادة 28 :** يحدد أجل استهلاك كل من الحلوب المعقم والحليب المعقم بحرارة عالية بمائة وخمسين (150) يوما وتسعين ( 90 ) يوما ابتداء من تاريخ صنعهما.

#### القسم الثامن الحلوب المعطر

**المادة 29 :** الحلوب المعطر : هو حلوب مبستر،

**المادة 42 :** يجب، على سبيل اعلام المستهلك، ان يكون وسم انواع الحليب المعدة للاستهلاك مطابقا لاحكام المرسوم التنفيذي رقم 90 - 367 المؤرخ في 10 نوفمبر سنة 1990 والمذكور اعلاه.

تطبيقا للمادة 6 من المرسوم التنفيذي المذكور في الفقرة السابقة، يجب ان يبرز في التعبئة المستعملة لاحتواء انواع الحليب بكيفية واضحة وسهلة القراءة وغير قابلة للمحو، العلامات الآتية:

#### 1) تسمية البيع:

- يجب، فيما يخص الحليب المبستر واللبن المعقم، أن تحدد تسمية البيع بعلامة "كامل" او منزوع الزبدة جزئياً او منزوع الزبدة". حسب صنف الحليب المعروض للبيع.

- يجب، فيما يخص الحليب المعطر واللبن المعطر الرائب، ان توضح تسمية البيع بعلامة تتعلق بطبيعة العطر او الفاكهة المستعملة.

- أما ما يخص الحليب المجمد المعطر، فيجب أن تبين تسمية البيع بعلامة تبين المادة العطرية المستعملة.

ومهما يكن الامر وفي كل الحالات، يجب تحديد نوع المعالجة الحرارية: مبستر، معقم او معقم بحرارة جد عالية.

#### 2) قائمة التوابل المستعملة.

3) الكمية الصافية بالحجم،

4) الأجل المحدد للاستهلاك،

5) لقب الشخص الطبيعي أو المعنوي واسمه التجاري وعلامته المسجلة وعنوانه،

6) الشروط الخاصة بالحفظ،

7) الشروط الخاصة بالاستعمال عند الاقتضاء.

**المادة 43 :** يجب ان تكون انواع الحليب المعدة للمستهلك بصفة نهائية قد جرت عليها المعالجات الحرارية كما هي محددة في المواد 16 و 17 و 22 و 23 اعلاه.

#### القسم العاشر

#### اللبن المجمد المعطر أو تحلية حلبية أو قشدة محلية

**المادة 37 :** يتم تحضير "اللبن المجمد المعطر أو التحلية الحلبية" أو القشدة المحلية "بحليب كامل او بحليب منزوع الزبدة جزئياً او منزوع الزبدة او بحليب مبستر او معقم او معقم بحرارة جد عالية والسكر في شكل ساكاروز او الدكستروز ومواد عطرية مع اضافة عوامل الاستقرار والمجمدات المرخص بها او مواد نشوية.

ويمكن، فضلا على ذلك، اضافة ملونات غذائية مرخص بها.

**المادة 38 :** يجب ان تتوفّر في اللبن المجمد المعطر، مواصفات اللبن المبستر او المعقم او المعقم بحرارة جد عالية حسب المعالجة الحرارية المستعملة.

**المادة 39 :** يجب حفظ اللبن المجمد المعطر في حرارة تقل او تساوي ست (6) درجات مئوية.

#### القسم الحادي عشر

#### الشروط والكيفيات المتعلقة بالتكيف والتعبئة واللوسم.

**المادة 40 :** تكيف انواع الحليب المعدة للاستهلاك لدى العائلات في معبأت كسرية، يبلغ محتواها 250 مليلتر او 500 مليلتر ولترا واحدا.

غير انه يمكن تكييف الحليب المعطر الرائب واللبن المجمد المعطر، في معبأت كسرية، يبلغ محتواها 120 مليلتر على الاكثر.

**المادة 41 :** يجب أن تكون التعبئة المستعملة في تكييف الحليب عازلة ونظيفة وفاقدة لتفاعل الكيماوي.

ويجب، مهما يكن الامر، ان تكون التعبئة مطابقة لاحكام المرسوم التنفيذي رقم 91 - 04 المؤرخ في 19 يناير سنة 1991 والمذكور اعلاه.

## وزارة العمل والحماية الاجتماعية

قرار مؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، يتضمن إنهاء مهام رئيس ديوان وزير العمل سابقا.

بموجب قرار مؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، صادر عن وزير العمل والحماية الاجتماعية، تنهى مهام السيد أرزقي لحياني، بصفته رئيساً لديوان وزير العمل سابقا، لحالته على التقاعد.

## وزارة النقل

قراران مؤرخان في 15 ربيع الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، يتضمنان إنهاء مهام ملحقين بديوان وزير النقل.

بموجب قرار مؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، صادر عن وزير النقل، تنهى مهام السيد بو Becker الباهي، بصفته ملحقاً بديوان وزير النقل، لتكييفه بوظيفة أخرى.

بموجب قرار مؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، صادر عن وزير النقل، تنهى مهام السيد زهير بسطاجي، بصفته ملحقاً بديوان وزير النقل، لتكييفه بوظيفة أخرى.

ومع ذلك تطبق احكام المادة 2 من المرسوم رقم 59-72 المؤرخ في 21 مارس سنة 1972 والمذكور أعلاه.

### القسم الثاني عشر

#### أحكام ختامية

**المادة 44 :** يجب على مختلف المتدخلين في عملية وضع الحليب حيز الاستهلاك، ان يمثلوا لاحكام هذا القرار في أجل ستة (6) اشهر ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

**المادة 45 :** ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 29 صفر عام 1414 الموافق 18 غشت سنة 1993.

عن وزير الاقتصاد والوزير المنتدب للتجارة محمد الياس مصلي مصطفى مقرادي

وزير الصحة والسكان محمد الصغير بابس

## وزارة البريد والمواصلات

قرار مؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، يتضمن تعيين رئيس ديوان وزير البريد والمواصلات.

بموجب قرار مؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1414 الموافق أول أكتوبر سنة 1993، صادر عن وزير البريد والمواصلات، يعين السيد مختار قدوش، رئيساً لديوان وزير البريد والمواصلات.