

قرار من وزير الفلاحة والموارد المائية مؤرخ في 3 ديسمبر 2005 يتعلق بالمصادقة على كراس الشروط النموذجي لتحضير المواد الفلاحية المنتجة وفق الطريقة البيولوجية.

إن وزير الفلاحة والموارد المائية،

بعد الاطلاع على القانون عدد 30 لسنة 1999 المؤرخ في 5 أفريل 1999 المتعلق بالفلاحة البيولوجية وخاصة الفصل 3 منه،

وعلى الأمر عدد 1142 لسنة 1999 المؤرخ في 24 ماي 1999 المتعلق بضبط تركيبة اللجنة الوطنية للفلاحة البيولوجية وطرق تسييرها والمنقح بالأمر عدد 2406 لسنة 2001 المؤرخ في 8 أكتوبر 2001،

وعلى القرار المؤرخ في 28 فيفري 2001 المتعلق بالمصادقة على كراس الشروط النموذجي للإنتاج النباتي وفق الطريقة البيولوجية،

وعلى القرار المؤرخ في 9 جويلية 2005 المتعلق بالمصادقة على كراس الشروط النموذجي للإنتاج الحيواني وفق الطريقة البيولوجية،

وعلى رأي اللجنة الوطنية للفلاحة البيولوجية بتاريخ 15 مارس 2005.

قرّر ما يأتي :

الفصل الأول - تمت المصادقة على كراس الشروط النموذجي لتحضير المواد الفلاحية المنتجة وفق الطريقة البيولوجية الملحق بهذا القرار.

تونس في 3 ديسمبر 2005.

وزير الفلاحة والموارد المائية

محمد الحبيب الحداد

اطلع عليه

الوزير الأول

محمد الغنوشي

كراس الشروط النموذجي لتحضير المواد الفلاحية المنتجة وفق الطريقة البيولوجية

القسم الأول :

أحكام عامة

الفصل الأول : مع مراعاة الأحكام التشريعية و الترتيبية العامة المنظمة للصناعات الغذائية , يضبط هذا الكراس المقتضيات المتعلقة بتحضير المواد المنتجة وفق الطريقة البيولوجية .

الفصل 2 : تخص عملية التحضير عمليات حفظ أو تحويل المنتجات الفلاحية و كذلك التوضيب أو التعديلات المتعلقة بعرض طريقة الإنتاج البيولوجية المدخلة على عنونة المنتجات على حالتها أو المحفوظة أو المحولة، كما تم تعريفها بالفقرة 4 من الفصل 2 من القانون عدد 30 لسنة 1999 المؤرخ في 5 أفريل 1999 و المتعلق بالفلاحة البيولوجية .

الفصل 3 : يجب أن تنجز عمليات تحضير المواد البيولوجية في المستغلة في شكل سلسلة كاملة ومفصولة ماديا وزمنيا عن عمليات مشابهة تتعلق بمواد غير بيولوجية.

الفصل 4 : يحجر عند تحضير المواد الفلاحية البيولوجية استعمال :

- المواد الكيميائية المستعملة للتنظيف أو التطهير غير المنصوص عليها بالملحق عدد 4 من كراس الشروط هذا.
- الوسائل ذات الأشعة الضارة بعمليات الحفظ.
- المواد الكيميائية المركبة خلال عمليات الإنضاج .
- المواد الكيميائية المركبة خلال عمليات منع الإنبات .
- كل المواد الغذائية و المكونات الغذائية و ملحقات الصنع المحورة جينيا أو المتأتية من كائنات محورة جينيا .
- المبيدات الكيميائية (مبيد حشرات-مبيد فطريات - مبيد فئران...)
- غير المنصوص عليها بالملحق عدد II من كراس الشروط النموذجي للإنتاج النباتي وفق الطريقة البيولوجية.

الفصل 5 : يجب أن تكون كافة المواد المستعملة عند تحضير المواد الفلاحية البيولوجية قابلة للآبات خلال كل المراحل .

الفصل 6 : يحجر تخزين أو نقل أو استعمال المواد البيولوجية مع مواد غير بيولوجية إلا إذا كانت بلفائف محكمة الإغلاق و معنونة .

الفصل 7 : يجب على المتدخل عند تسلم كل منتج بيولوجي في وحدة تحضير، التثبيت من إحكام غلق اللفائف أو الحاويات ووجود كل الإشارات الدالة على أنه مطابق لقواعد الإنتاج البيولوجي وذلك بالإعتماد على شهادة المطابقة أو بطاقة المبادلات أو اللصيقة المصاحبة.

الفصل 8 : عندما تصبح عملية التثبيت من مصدر منتج متأتي من متدخل خاضع لنظام المراقبة والتصديق محل شك، لا يمكن تحويل أو توضيب هذا المنتج إلا بعد إلغاء هذا الشك و إلا فإنه يتم عرضه للبيع دون أي إشارة لطريقة الإنتاج البيولوجي.

الفصل 9 : يجب أن لا تحتوي التجهيزات و وسائل النقل و الحاويات على أية مادة غير مرخص فيها في الفلاحة البيولوجية كما هو منصوص عليه في الفصل 4 من كراس الشروط هذا أو أية مادة أخرى من شأنها أن تلوث المنتج .

الفصل 10 : يجب على هيكل المراقبة و التصديق التثبت من استعمال المواد المنصوص عليها بالملحق عدد 4 عند تطهير وتنظيف المعدات والتجهيزات والادوات وأماكن تخزين أو تفريغ أو تحضير المنتجات البيولوجية.

القسم الثاني : **تعاريف**

الفصل 11 : حسب مفهوم هذا الكراس يقصد بالعبارات التالية :

1 – المكونات : المستحضرات و ما تحتويه من ملحقات مستعملة في تحضير المنتجات البيولوجية المشار إليها بالفصل الأول من القانون عدد 30 لسنة 1999 المؤرخ في 5 أفريل 1999 و المتعلق بالفلاحة البيولوجية .

2 – المكونات من أصل فلاحي :

أ – المنتجات الفلاحية و المنتجات المشتقة منها و المتحصل عليها بواسطة الغسل والتنظيف أو بواسطة الوسائل الحرارية و/ أو الميكانيكية و/أو الفيزيائية و الكميائية الطبيعية التي تمكن من تخفيض نسبة الماء في المنتج .

ب – المنتجات المشتقة من المواد المذكورة بالنقطة "أ" و المتحصل عليها بوسائل أخرى مستعملة في تحويل المنتجات الغذائية على أن تكون مصنفة ضمن الملحقات الغذائية أو المنكهات .

3 – المكونات من أصل غير فلاحي :

المكونات من أصل غير فلاحي و التي تنتمي على الأقل إلى أحد الأصناف التالية :

أ – الملحقات الغذائية بما في ذلك المواد المساعدة

ب – المنهكات .

ج – الماء و الملح .

د – مستحضر جسيمات دقيقة .

هـ – المعادن و العناصر المعدنية الضئيلة و الفيتامينات .

4 – المدخلات التكنولوجية :

الملحقات التي يمكن استعمالها في تحويل المواد الغذائية المعدة لتغذية الإنسان و ذلك لتحقيق هدف تكنولوجي .

5 – الملحقات الغذائية : حسب تعريف المواصفة التونسية الجاري

بها العمل .

6 – المواد المساعدة بما في ذلك المحلل الحامل: المواد الغذائية

المستعملة في ذوبان و تخفيف و سيولة ونشر أو تغيير الملحق الغذائي بواسطة أساليب فيزيائية أخرى و ذلك دون المساس بوظيفته التكنولوجية بهدف تيسير استعماله .

7 - المنكهات : المواد الطبيعية او الكيمائية المخصصة للاستعمال في الاغذية وفي المركبات الأساسية لإنتاجها .
و يجب الحصول على المنكهات من مواد طبيعية من المحبذ ان تكون بيولوجية بواسطة طرق فيزيائية.

القسم الثالث :

تحويل المنتجات من أصل فلاحى بيولوجى

القسم الفرعى 1 : المكونات الغذائية و الملحقات ومدخلات التحويل

الفصل 12 : يجب أن يحتوي المنتج البيولوجي النهائي بعد تحويله على 95% على الأقل من المكونات الغذائية الفلاحية ذات الأصل النباتي أو الحيواني المنتجة وفق الطريقة البيولوجية . و يجب ان تكون بقية المكونات الغذائية للمنتج من اصل فلاحى و مدرجة ضمن الملحق III من كراس الشروط هذا.

الفصل 13 : في صورة احتواء المنتج النهائي , بعد التحويل , على 70% على الاقل من المكونات من اصل فلاحى ذات الأصل النباتي أو الحيواني المنتجة وفق الطريقة البيولوجية . يمكن الإشارة على اللصيقة وعلى مستوى قائمة المكونات إلى المكونات البيولوجية التي تحتويها. وبالمقابل يجب ان تكون بقية مكونات المنتج من اصل فلاحى مدرجة ضمن الملحق III من كراس الشروط هذا .

الفصل 14 : خلال عملية تحويل المكونات الغذائية من أصل فلاحى و المنتجة وفق الطريقة البيولوجية، يجب إستعمال :
- المدخلات التكنولوجية المنصوص عليها بالملحق I من كراس الشروط هذا، دون سواها.

- الملحقات غير الفلاحية المنصوص عليها بالملحق عدد II من هذا الكراس داخل تركيبة المواد البيولوجية دون سواها .
- المكونات الغذائية ذات الأصل الفلاحى المتأتية من الفلاحة غير البيولوجية المنصوص عليها بالملحق III من هذا الكراس دون سواها .

ويخضع الملحق I و II من هذا الكراس إلى الحدود المضبوطة بمقتضى للمواصفة التونسية عدد م.ت 01. 117 سنة 1995 والمتعلقة بالإضافات الغذائية

القسم الفرعى 2 : طرق التحويل

الفصل 15 : يحجر تحويل المواد البيولوجية إلا باستعمال الوسائل الميكانيكية أو الفيزيائية أو البيولوجية أو عن طريق الجمع بين هذه الوسائل .

الفصل 16 : يجب أن تتم عملية الإستخراج بواسطة الماء أو الإيتانول أو زيوت نباتية أو حيوانية أو الخل أو ثاني أكسيد الكربون أو الأزوط أو حوامض كاربو كسيلية .

القسم الرابع :

تخصير المواد الحيوانية البيولوجية

القسم الفرعي 1 : أحكام عامة

الفصل 17 : تتعلق هذه الأحكام بذبح الحيوانات و نقل و خزن المنتجات الحيوانية و بمختلف الطرق المستعملة في تحضير المنتجات الحيوانية المنتجة وفق الطريقة البيولوجية .

الفصل 18 : في حالة استعمال منتجات حيوانية غير بيولوجية في وحدات التحويل، يتعين على المسؤولين على هذه الوحدات وضع الاجراءات اللازمة لضمان الاسترسال بالنسبة للمنتجات الحيوانية البيولوجية. ويجب على هيكل المراقبة و التصديق أن يبدي موافقته على هذه الإجراءات عند قيامه بزيارات التفقد .

الفصل 19 : يجب أن يتم تطهير كل المعدات المستعملة طبقا للفصل 10 من كراس الشروط هذا.

القسم الفرعي 2 : ذبح الحيوانات و ترقيمتها و تصنيف الهياكل اللمية

الفصل 20 : عند قبول الحيوانات المعدة للذبح يتعين على وحدات الذبح أو المسلخ التأكد من التعرف المستمر للحيوانات والهياكل اللمية و ذلك بواسطة اجراءات مصادق عليها من قبل هيكل المراقبة و التصديق و مطابقة للتشريع الجاري به العمل .

الفصل 21 : يتصرف المسلخ كمشتر أو كمشكّل و في كلتا الحالتين يعتبر كمتدخل و يتعين عليه التعاقد إما مباشرة مع هيكل مراقبة و تصديق أو بصفة غير مباشرة عن طريق المربي الذي يجب عليه أن يعلم هيكل المراقبة و التصديق المتعاقد معه ليتولى تتم عملية مراقبة المسلخ و المصادقة عليه.

الفصل 22 : يتعين إحترام التقاليد المحلية لعمليات الذبح .

الفصل 23 : قبل القيام بعملية التقطيع و التجزئة يجب أن يكون الهيكل حاملا لعدد ترقيم الذبح الراجع للعدد الترقيمي للحيوان و يجب أن تقع عملية التقطيع في مكان لا توجد فيه قطع لحيوانات غير منتجة وفق الطريقة البيولوجية.

و يجب أن يقع التنصيص على الحيوان عند بيعه على عدد الترقيم بالنسبة للحيوانات من نوع الأبقار و الخيليات و الأغنام و الماعز و الخنازير

و الجمال و الأرانب او على عدد المجموعة بالنسبة للدواجن والرواكض والحيوانات الصغرى الأخرى.
و يجب أن تحمل قطع اللحم عند بيعها عدد المجموعة بصفة تمكن من الرجوع والتعرف على عدد الترقيم.

الفصل 24 : يمكن أن يتم الترقيم النهائي وفق الطريقة البيولوجية عند فرز الهياكل اللحمية بواسطة آلة ترقيم وذلك من قبل أحد اعوان المسلخ المؤهل من قبل المتدخل المنتفع (الذي ستوجه اليه البضاعة) و هيكل المراقبة و التصديق الذي يتحمل مسؤولية احترام أحكام هذا الكراس .
و يجب أن تتضمن لصيقة ترقيم الهيكل اللحمي الإشارة الى طريقة الإنتاج البيولوجي .

الفصل 25 : لا يمكن أن تستند الأحشاء الحمراء و البيضاء إلى طريقة الإنتاج البيولوجي إلا إذا كان بإمكان المسلخ ضمان طريقة استرسال كلي (حلقة خاصة و الترقيم بالحبر و القطع الخاصة) ابتداء من عملية فرز الأجزاء من الهيكل اللحمي وطوال كل سلسلة الذبح. و يجب أن تتم الموافقة على هذه الطريقة من قبل هيكل المراقبة و التصديق .

الفصل 26 : يتعين التدخل على مستوى الهياكل اللحمية والأحشاء والمواد الثانوية الأخرى المنتجة وفق الطريقة البيولوجية في حلقات كاملة وإذا توفرت الإمكانيية في بداية كل يوم وعلى سلسلة ذبح نظيفة ومطهرة طبقا لما جاء في الفصل 10 من هذا الكراس.

الفصل 27 : يجب ان تمكن وصولات التسليم التابعة للمسلخ من التعرف على :
- الحيوانات المذبوحة من صنف الأبقار و الخيليات و الأغنام و الماعز و الخنازير و الإبل والأرانب .
- مجموعة الدواجن .

الفصل 28 : يجب أن تمكن الفاتورة المسلمة من قبل المسلخ والذي يمكن إعتباره متدخل أو مشكل، من التعرف على الحيوانات المذبوحة كما تم ذكرها بالفصل 27 إما عن طريق وصل أو وصولات التسليم و عبر الربط .

الفصل 29 : يجب أن يوضع سجل المذبح على ذمة هيكل المراقبة و التصديق و أن يحتوي على الأقل على التنصيصات التالية :
1 - بالنسبة الأبقار و الأغنام و الخيليات و الماعز و الخنازير و الإبل و الأرانب :

- تاريخ الوصول .
- اسم المربي .
- نوع و عدد الحيوانات .
- عدد الترقيم .
- المرسل إليه و الوزن .
- كذلك علامة " بيو " أو " بيولوجي " .
- 2 - بالنسبة إلى الدواجن :

- تاريخ الوصول .
- اسم المربي .
- نوع و عدد الحيوانات .
- الترقيم .
- المرسل إليه و الوزن .
- كذلك علامة " بيو " أو " بيولوجي " .

القسم الفرعي 3: طريقة تحضير المنتجات اللحمية

الفصل 30 : عند تحضير المنتجات اللحمية المتأتية من إنتاج وفق الطريقة البيولوجية لا يمكن استعمال سوى المواد المذكورة بالملاحق عدد I و II و III من هذا الكراس في الطرق الفيزيائية للتحويل (ميكانيكية و حرارية) و كذلك الطرق البيولوجية و/أو التكنولوجية.

الفصل 31 : يمكن استعمال الطرق الفيزيائية التالية دون سواها :

- 1- المخض .
- 2- التدليك .
- 3- الكبس
- 4- التنقيط .
- 5- التبريد .
- 6- التجميد .
- 7- التجميد المفرط .
- 8- التسخين (بسترة و التعقيم و التجفيف و الطهو) .
- 9- عملية التركيز بالتبخر الحراري (بدون استعمال للهواء أو بالهواء)
- 10- التجفيف .
- 11- التخليط و العجن .
- 12- التقطيع والتجزئة .
- 13- القولية و الدفع والتعبئة .
- 14- الفرن .
- 15- التدخين (من خلال خشب غير مداوى على أن لا تتجاوز نسبة البنزوبيران من المنتج النهائي 1 ميكرو غرام في الكيلو) .
- 16- التمليح والتنقيع .
- 17- الوضع في مكان دون هواء أو في محيط معدّل .
- 18- الحقن .
- 19- التمليح .
- 20- تنحية الأعضام و الشحم و عصب اللحم والسلخ .

الفصل 32 : القواعد الخصوصية المسموح بها لتحضير المنتجات

للحمية هي :

- التجميد المفرط للمواد الجاهزة للإستهلاك (لحم مفروم / غذاء مسبق للطهي ..) طبقا للتشريع الجاري به العمل .
- طهي فطائر اللحم للتحصل على اللون الذهبي .

القسم الفرعي 4 : طرق تحضير مشتقات الألبان

الفصل 33 : يتم تحويل الحليب المنتج وفق الطريقة البيولوجية

باستعمال الطرق الفيزيائية (ميكانيكية و حرارية) التالية دون سواها :

* الطرق الميكانيكية :

- إضافة أو إزالة أو توحيد معايير المواد الدسمة .

- التجنيس .

- الترشيح الدقيق .

- التمخيض .

- الضغط و التقطير و القولية .

- التكييف في محيط بدون هواء أو محيط مراقب .

* الطرق الحرارية :

- التبريد و التجميد .

- التسخين .

- البسترة .

- التعقيم والتعقيم بالحرارة المرتفعة .

- التجفيف بالنار .

- التركيز بالتبخير الحراري بدون هواء .

- التجفيف .

الفصل 34 : يحجر توحيد معايير بروتينات الألبان المعدة

للإستهلاك بالترشيح الدقيق و إضافة البرمات و إضافة العصير للكتوزي .

الفصل 35 : يجب أن تكون الألبان المنتجة وفق الطريقة البيولوجية

عند وصولها لوحدة التحويل وفي جميع مراحل التحويل مرفوقة بالوثائق و التعريفات اللازمة .

الفصل 36 : يتم تحويل كافة كميات الألبان المنتجة وفق الطريق

البيولوجية في سلسلة كاملة وذلك في بداية اليوم إن أمكن ذلك .

ويجب القيام بهذه العمليات بطريقة منفصلة عن أماكن التصنيع الأخرى

و باستعمال حاويات فارغة و نظيفة طبقا للفصل 10 من كراس الشروط هذا .

القسم الفرعي 5 : طرق تحضير منتجات البيض

الفصل 37 : يجب أن يرفق البيض المنتج وفق الطريقة البيولوجية عند

وصوله لوحدة التحويل بكل الوثائق والإشارات الدالة على أنه مطابق لقواعد الفصل 7 من هذا الكراس .

لا يمكن تحويل البيض و منتجات البيض المنتجة وفق الطريقة

البيولوجية و/أو التكنولوجيا المنصوص عليها بالملحق I من هذا الكراس إلا

باستعمال سوى الطرق الفيزيائية (ميكانيكية و حرارية) التالية :

* - التكسير و التفريق و الترشيح .

- التجنيس .

- التبريد و التجميد و التجميد المفرط .

- التسخين (البسترة و التعقيم و التجفيف و الطهي) .
- التركيز بالتبخر الحراري في محيط متوفر فيه الهواء أو غير متوفر فيه
- التجفيف بالتدرية .
- الوضع في محيط بدون هواء أو في محيط محور .

الفصل 38 : يحجر استعمال الأشعة الأينية في عملية تحويل البيض و مستخلص البيض المنتج وفق الطريقة البيولوجية .

القسم الفرعي 6 : طريقة تحضير العسل ومنتجات الخلية

الفصل 39 :

- يسمح بإستعمال الدخان و المحروقات العضوية الغير الملوثة و الطرق الفيزيائية (إزالة النحل عن الأقراص بالفرشاة) و صارفات و مصائد النحل و استعمال تيار الهواء عند عملية مراقبة الخلية و جني العسل و معالجة الإطارات.
- يجب المحافظة على صناديق العسل من التلوث عند التنقل.
- يحجر استعمال خلاصة الميربان و اللوز المر و خيوط البهارة الليفية و الفينول و جميع المواد المصنعة وإتلاف خلايا النحل عند عملية جني العسل.

الفصل 40 :

- يجب أن تكون معدات وحدة فرز العسل صالحة لقبول و حفظ المواد الغذائية .
- يحجر استعمال صفائح المعادن و الحديد المصبوب و اللوح المعدني المغلف حتى و لو غلفت بالشمع أو الزيتفر (صمغ النحل أو بالبروبوليس) أو استعمال أي مواد أخرى ترفع من درجة حرارة العسل المستخرج أو جزءا منه فوق 40 درجة .

الفصل 41 :

- يجب أن لا تتسبب عملية إستخلاص و نقل و توضيب العسل في تدهور نوعيته .
- يجب أن تتوفر في معدات توضيب العسل و الأواني الأخرى (سطل , برميل) التي يمكن استعمالها لنفس الغرض نفس مواصفات الجودة المتوفرة في معدات الفرز .
- يجب تذيب العسل في درجة حرارة أقل من 40 درجة مع مراقبة مادة الهيدروكسي ميتيل فورفورال و يجب أن لا تتعدى النسبة المسموح بها من هذه المادة 40 مغ في /كغ للعسل .

الفصل 42 :

- يجب استعمال التقنيات التي تعتمد على الطرق الفيزيائية لتصفية العسل و للإستزراع و مختلف العمليات الأخرى مع احترام درجات الحرارة طبقا للفصل 42 شريطة المحافظة على نوعية العسل المحددة في التشريع الجاري به العمل .

الفصل 43 :

- لتحضير حبوب اللقاح يجب :
- تجفيف العسل في درجة حرارة أقل من 40 درجة .
- استعمال نفس المعدات المستخدمة للعسل في عمليات نقل و توضيب اللقاح .
- خزن اللقاح في درجة حرارة تتراوح بين 4 و 5 درجات .

الفصل 44 :

- لجمع و تحضير الغذاء الملكي :
- خلال عملية الإنتاج يمكن استعمال خلايا شمع اصطناعية (بيوت ملكية) و مواد قابلة لإعادة الاستعمال.
- يجب أن تتوفر شروط الجودة الغذائية في الخلايا وفي معدات إنتاج و جمع الغذاء الملكي .
- قبل وضع البرقات الحديثة الفقس في الكؤوس الشمعية المخصصة للغرض ، تقع عملية التطعيم باستعمال الغذاء الملكي الذي وقع إنتاجه حسب كراس شروط الإنتاج الحيواني وفق الطريقة البيولوجية .
- يجب القيام بعملية استخلاص الغذاء الملكي من الكؤوس الملكية في نفس اليوم الذي وقع خلاله استخراج الأطر الخاصة و الحاملة للسدايات العرضية. و يجب أن تحفظ السدايات العرضية في أماكن بعيدة عن أشعة الشمس و الجفاف و في درجة حرارة لا تتعدى درجة حرارة الخلية.
- يجب إزالة البرقات قبل كل عملية جمع للغذاء الملكي .
- يمكن جمع الغذاء الملكي بواسطة ملعقة خاصة أو مضخة أو بواسطة آلة الاستخلاص ذات قوة دوران عالية.
- يجب أن يرشح الغذاء الملكي عند الجني و يوضب في أوعية غذائية و يستحسن أن تكون من البلور .
- يجب وضع الغذاء الملكي بعد الجني مباشرة في درجة حرارة تتراوح بين 2 و 5 درجات أو تخزن مجمدة عن طريق التجفيف بالتبريد (التجفيد) .

القسم الخامس : الإجراءات الإمتطاطية و المصمبة عند تحضير المنتجات البيولوجية

الفصل 45 : - يجب على هيكل المراقبة و التصديق التأكد من سلامة الإجراءات و التعليمات الخاصة بالمواد الأولية المستعملة و المحيط العام للمستغلة و وسائل النقل و المباني و المعدات و الأدوات و كذلك الأعوان .

الفصل 46 : - يجب استعمال الماء الصالح للشراب في عمليات تحضير الأغذية و تنظيفها و غسلها و ذلك طبقا للتشريع الجاري به العمل .

- يتعين استعمال الطرق الحرارية و الميكانيكية في عمليات التنظيف و التعقيم .
- يجب على المتدخل و بصفة دورية القيام بمراقبة مدى نجاعة عمليات التنظيف و وجود الرواسب المتبقية بعدها.

- يجب استعمال مواد التنظيف المنصوص عليها بالملحق عدد VI من هذا الكراس دون سواها لتنظيف المباني والمعدات .

القسم السادس : التعليب

الفصل 47 : يجب استعمال المواد الأقل تلويثا و غير المضرة بالغذاء في عملية التعليب .
- يجب استعمال المواد القابلة للرسكلة وإعادة الاستعمال في عملية التعليب .
- يتعين استعمال مواد ذات تحلل إحيائي خلال عملية التعليب.

القسم السابع : المحافظة

القسم الفرعي 1 : شروط الخزن

الفصل 48 : بالإضافة إلى الخزن في درجة حرارة عادية , يمكن استعمال طرق الخزن الخاصة التالية :
- الجو الهوائي المحكم فيه
- التبريد
- التجليد المفرط
- التجفيف
- تعديل الرطوبة .
تختلف درجات الحرارة المستعملة عند الخزن حسب المنتجات و ذلك طبقا للتشريع الجاري به العمل.

القسم الفرعي 2 : مراقبة الآفات والمسببات المرضية

الفصل 49 : يتعين إعداد مخطط وقائي وحمائي ضد الآفات موافق عليه من قبل هيكل المراقبة والتصديق و ذلك باستعمال الحواجز الفيزيائية و الصوت و الصوت الفوقي و الضوء و الأشعة فوق بنفسجية و المصائد و الحرارة و الجو الهوائي المحكم فيه و المشطورية .

الفصل 50 : لمراقبة الآفات يجب استعمال الوسائل الآتية وذلك حسب الأولوية التالية :
- الطرق الوقائية مثل الإزعاج و إزالة المآوي و المسالك المؤدية إلى المباني .
- طرق المقاومة الميكانيكية و الفيزيائية و البيولوجية .
- استعمال مواد غير المبيدات المستعملة في المصائد .

الفصل 51 : يحجر استعمال الإشعاع في عملية مقاومة الآفات .

الفصل 52 : يحجر أي اتصال مباشر أو غير مباشر بين المنتجات البيولوجية والمواد الممنوعة. و في حالة شك يجب إجراء التحاليل اللازمة طبقا للمعايير والضوابط التحليلية الجاري بها العمل حتى يتم تحديد مصدر العدوى .

القسم الفرعي 3 : خزن و حفظ المنتجات اللحومية

الفصل 53 : يقتصر استعمال التجميد في عملية حفظ اللحوم على أجزاء حيوانات بصورة وقتية و ذلك قصد تحويلها لاحقا .
- يحجر استعمال التجميد لخزن أو نقل الهياكل اللحومية كاملة أو مجزئة لأنصاف أو أرباع.
- يجب أن لا تتجاوز مدة خزن المنتجات المجمدة 12 شهرا .
- يمكن إسناد عملية خزن وتجميد و المنتجات إلى شركة مناولة و ذلك شريطة إخضاعها إلى المراقبة والتصديق.

القسم الفرعي 4 : خزن و جمع الألبان في المستغلة و وحدة التحويل

الفصل 54 : لا يمكن خزن الحليب الطازج و المعد للتحويل بالضيعة إلا في درجة حرارة أقل أو تساوي 4 درجات و لمدة 24 ساعة بعد أول عملية حلب و ذلك باستثناء الحالات التي ترخص فيها وزارة الفلاحة و الموارد المائية .

الفصل 55 : يمكن خزن الحليب المعد لعمليات التحويل الأخرى لمدة أقصاها 48 ساعة و في درجة حرارة أقل أو تساوي 4 درجات .

الفصل 56 : يجب تجميع الحليب في أوعية معرفة و في خانات عازلة للحرارة أو مبردة . و يجب أن تكون عربات النقل المستعملة لتجميع الحليب المنتج وفق الطريقة البيولوجية مخصصة للغرض و لا تقوم في نفس الوقت بجمع حليب غير منتج وفق الطريقة البيولوجية و لنفس الصنف من الحيوانات.

الفصل 57 : يمكن استعمال الخانات قبل أو بعد تجميع حليب غير منتج وفق الطريقة البيولوجية. و يجب في هذه الحالات أخذ كل الاحتياطات اللازمة لتنظيف و غسل الخانات حسب ما جاء في الفصل 10 من كراس الشروط هذا.

الفصل 58 : في حالة تحويل مزدوج لحليب بيولوجي و غير بيولوجي في وحدة تحويل واحدة, لا يمكن تخزين أو تحويل الحليب المنتج وفق الطريقة البيولوجية إلا في معدات تم تنظيفها باحترام قواعد التنظيف المنصوص عليها بالفصل 10 من هذا الكراس .

القسم الفرعي 5 : تخزين المسل

الفصل 59 : لتجنب تدهور نوعية العسل المضبوطة بالمقاييس المرجعية يتعين المحافظة على درجات الحرارة في عملية خزن المنتجات النهائية و وضعها في أوعية محكمة الغلق .

القسم الثامن : الأنسجة البيولوجية

الفصل 60 : لا تتم المصادقة على المنتجات الليفية الطبيعية كمنتجات بيولوجية إلا إذا استجابت إلى مقتضيات كراس الشروط هذا.

الفصل 61 : يجب أن يحتوي منتج النسيج على 100 % من المواد الأولية البيولوجية حتى يتسنى اعتباره منتج وفق الطريقة البيولوجية .

الفصل 62 : يجب أن لا تكون المواد الأولية غير النسيجية و الموجودة في المنتج النسيجي مضررة بالبيئة و الإنسان عند إنتاجها و استهلاكها و إتلافها .

الفصل 63 : يجب استعمال الألياف الطبيعية و إذا تعذر وجودها يجب على هيكل المراقبة و التصديق تحديد العتبات المسموح بها من النيكال و الكروم و المواد الأخرى الغير مرغوب فيها في الملحقات النسيجية و غير النسيجية المستعملة.

الفصل 64 : يجب أن يكون إنتاج أشجار التوت المعد لإنتاج الحرير مطابقا لكراس الشروط النموذجي للإنتاج النباتي وفق الطريقة البيولوجية .

الفصل 65 : يجب أن تكون جميع المواد بما في ذلك المطهرات المستعملة في تربية دودة الحرير و ببيضها و طرق لف الحرير مطابقة للأحكام المنصوص عليها بكراس الشروط هذا .

الفصل 66 : يجب أن تكون الهرمونا المستعملة و المعالجات البيطرية مطابقة لما جاء في كراس الشروط النموذجي للإنتاج الحيواني وفق الطريقة البيولوجية .

الفصل 67 : يجب استعمال مواد قابلة للإنحلال البيولوجي في تحويل الحرير (تغلية حرير الشرنقة) و إزالة المواد الدسمة من الصوف , كما يجب معالجة المياه المستعملة طبقا للتشريع الجاري به العمل .

الفصل 68 : يجدر على هيكل المراقبة و التصديق الترخيص في استعمال مواد غير مصادق عليها وفق الطريقة البيولوجية إلا في صورة عدم وفرة الألياف البيولوجية بالكمية و النوعية المطلوبة . وفي هذه الحالة يمكن خلط الألياف الطبيعية غير المصادق عليها مع الألياف المصادق عليها. إلا أنه يحجر إستعمال نفس الألياف البيولوجية و غير البيولوجية في نفس المنتج . كما يمكن استعمال الألياف الإصطناعية مثل السليلوز الإصطناعي المجدد و الألياف المرسكلة باستثناء الألياف المحتوية على مادة الهالوجين . وأو المواد التي يشكل إنتاجها خطر علي الإنسان والبيئة .

الفصل 69 : يجب استعمال تقنيات غير مضرّة بالبيئة في عملية تحويل الألياف البيولوجية إلى أنسجة .

الفصل 70 : يجب أن تكون المصارف الناتجة عن المنتجات النسيجية البيولوجية مطابقة للتشريع الجاري به العمل في مجال حماية البيئة .

الفصل 71 : يجب أن تكون المواد الكيميائية المستعملة في معالجة النسيج كالصبغ والبدائل مطابقة لأحكام كراس الشروط هذا .

الفصل 72 : لا تنطبق أحكام هذا الكراس على زيوت التشحيم الخاصة بالآلات و الدهن الخاص بالآلات والمباني إلا إذا وجد احتمال تلوث النسيج بها .

الفصل 73 : لا يمكن معالجة الألياف البيولوجية إلا بواسطة المواد البيولوجية أو الطبيعية . و في صورة التعذر فإنه يتعين تجنب إستعمال مواد كيميائية اصطناعية و غيرها من المواد الملوثة للبيئة أو تلك التي تشكل خطرا على العمال أو المستهلك .

الفصل 74 : يحجر استعمال المعادن الثقيلة .

الفصل 75 : يحجر استعمال المواد التي تتسبب في :

- الأمراض السرطانية .
- التبادل الخلقي .
- في تشويه الخلقة الجينية .

الفصل 76 : يحجر استعمال المواد المضرّة للأحياء كمدخلات بما في ذلك, تلك المنصوص عليها بالملحق V .

الفصل 77 : لا يجوز أن تفوق نسبة المواد الكيميائية المنصوص عليها بالملحق V 1 % في أي مدخل .

الملاحق المتعلقة بكراس الشروط النموذجي
لتحضير المواد المنتجة وفق الطريقة البيولوجية

الملحق I

المدخلات المساعدة على التصنيع والمواد الأخرى التي يمكن استعمالها في تحضير
المنتجات الفلاحية وفق الطريقة البيولوجية

الاسم	مجموع منتجات (x)					الاسم
	النباتات	اللحوم	الألبان	البيض	الصل و منتجات الخبث	
ماء	x	x	x	x	x	
كلورور الكالسيوم	x		x			عمل تخثير
كربونات الكالسيوم	x					
هيدروكسيد الكالسيوم	x					
سلفات الكالسيوم	x					عمل تخثير
كلورور المجنيزيوم	x					عمل تخثير
كربونات البوتاسيوم	x					تجفيف العنب
كربونات الصوديوم	x		x			إنتاج السكر
هيدروكسيد الصوديوم	x					تخليل الزيتون و إنتاج زيت الكولزا و السكر
حامض ليموني	x					إنتاج الزيت و التخليل المائي للنشاء
حامض لبني			x			
حامض سلفوري	x					إنتاج السكر
إيزوبروبانول (بروبانول- 2)	x					عملية التبلور عند تحضير السكر
ثاني أكسيد الكربون	x	x	x	x	x	
أزوط	x	x	x	x	x	
إيتانول	x					محلل (مادة استنزاف)
الحامض التانيكي	x					مساعد ترشيح
زلال البيض	x					
كازيين	x					
هلام جيلاتين	x					
إكتيوكول أو غراء السمك	x					
زيوت نباتية	x					عمل تزييت أو تشحيم مضاد الرغوة
جمد أو محلول غرواني لثاني أكسيد السيليسيوم	x					
فحم منشط	x					
طلق	x					
بننوني	x					
صلصال طيني	x				x	
أرض ذو مشطورات	x					
برليت	x					
قشور البندقية	x					
دقيق الأرز	x					
شمع النحل	x					عامل تزييت
شمع الكارنوبا	x	x				عامل تزييت
مستحضر جسيمات دقيقة و الأزيمات						كل مستحضر مكون من جسيمات دقيقة و كل مستحضر أزيمات مستعمل عادة كمدخل مساعد على التصنيع في تحويل المواد الغذائية غير الكائنات المحورة جنيا.

(x) = مدخل مساعد على التصنيع مرخص الإستعمال

الملحق II

المواد المرخص استعمالها كمكونات من أصل غير فلاحى (ملحقات)

1- ملحقات غذائية،

الاستعمالات المحددات/الملاحظات	مجموعة منتجات (x)					الاسم
	الصل و منتجات الخلية	البيض	الألبان	اللحوم	النباتات	
			X		X	E150 رماد خشبي
كل الاستعمالات مرخصة ماعدا التلوين			X	X	X	E170 كربونات الكالسيوم
خاص بالخمر					X	E 220 ثاني أكسيد الكبريت
خاص بالخمر					X	E 224 ميتا ثاني سولفيت البوتاس
				X	X	E 270 الحامض اللبني
	X	X	X	X	X	E 290 ثاني أكسيد الكربون
					X	E 296 حامض التفاح (Acide malique)
				X	X	E 300 الحامض الاسكريبي
مضاد التأكسد للزيوت و المواد الذسمة					X	E 306 خلاصة غنية بالتوكوفيرول
متحصل عليه بدون مبيض ومحلل بيولوجي			X		X	E 322 ليسيتين
مربي دسم عصير الفواكه اخضر، منتج خضر مخللة، كمية محددة ب 1 غال للخمر		X			X	E 330 حامض ليموني
		X	X	X		E 331 سترات الصوديوم
					X	E 333 سترات الكالسيوم
خاص بالخمر				X	X	E 334 حامض ترترىكي (L(+)-)
المرطبات احلاويات					X	E 335 نترات الصوديوم
حبوب المرطبات احلاويات					X	E 336 نترات البوتاسيوم
غبرة تخمير للدقيق قابلة للتخمير					X	E 341 فوسفات مونوكلسي
خاص بالخمر كمية محددة ب 0,3 غال					X	E 342 فوسفات الأمونيوم
				X	X	E 400 حامض الجينيكي
			X	X	X	E 401 الجينات الصوديوم
			X	X	X	E 402 الجينات البوتاسيوم
			X		X	E 406 أغار - أغار
			X		X	E 407 كاراجينان
			X	X	X	E 410 دقيق حبات الخروب
		X	X	X	X	E 412 دقيق حبات القار
			X		X	E 413 صمغ ادراغات
مرخص للحلاويات		X	X		X	E 414 صمغ عربي
مرخص للباشكوتو و للحلاويات					X	E 415 صمغ كسنتان
					X	E 416 صمغ كاريا
مستخرجات نباتية					X	E 422 غليسيرول
			X		X	E 440 بكتين
المرطبات احلاويات اشكوتو					X	E 500 كربونات الصوديوم
حبوب المرطبات احلاويات					X	E 501 كربونات البوتاسيوم
مرخص للباشكوتو و للحلاويات					X	E 503 كربونات الأمونيوم

(x) = مدخل مساعد على التصنيع مرخص الإستعمال

الاسم	مجموعة المنتجات (X)					الاسم
	النباتات	اللحوم	الألبان	البويض	الصل و منتجات الخلية	
E 504 كربونات الماغنسيوم	X		X			
E 516 سلفات الكالسيوم	X					كمادة مساعدة
E 524 هيدروكسيد الصوديوم	X					منتجات ومشتقات الحبوب
E 551 ثاني أكسيد السيليسيوم	X					عامل مضاد للتكتل بالنسبة للأعشاب والتوابل
E 938 أرغون	X	X	X	X	X	
E 941 أزوط	X	X	X	X	X	
E 948 أكسجين	X	X	X	X	X	

(X) = مدخل مساعد على التصنيع مرخص الإستعمال

2- المنكهات :

المواد المنكهة الطبيعية أو المستحضرات المنكهة الطبيعية

3- الماء و الأملاح :

الماء الصالح للشرب

الملح المستعمل عادة لتحويل المواد الغذائية من مكوناته الأساسية كلورور الصوديوم أو كلورور البوتاسيوم

4- مستحضرات مكونة من جسيمات دقيقة وأنزيمات :

مستحضرات مكونة من جسيمات دقيقة وأنزيمات مستعملة عادة لتحويل المواد الغذائية ماعدا الكائنات المحورة
جينيا والأنزيمات المتحصل عليها جينيا

5 – المعادن (بما في ذلك المواد الضرورية) والفيتامينات والحوامض الأمينية و مواد آزوطية أخرى:

مرخص لها في حالة فرض إستعمالها في المواد الغذائية من قبل التشريع الجاري به العمل.

III الملحق

المواد من أصل فلاحى غير منتجة وفق الطريقة البيولوجية
و الممكن استعمالها فى تحويل المنتجات البيولوجية

1 - المنتجات النباتية الغير محولة و المنتجات الثانوية المتحصل عليها حسب الطرق المنصوص
عليها فى القسم الثانى (المكونات من أصل فلاحى- نقطة أ) من كراس الشروط هذا :

1-1- الغلال و بذور الإستهلاك :

<i>Quercus spp</i>	ثمار البلوط
<i>Ribes uva-crispa</i>	كشمش
<i>Ribes rubrum</i>	كشمش أحمر مجفف
<i>Passiflora edulis</i>	توت العليق مجفف
<i>Rubus idaeus</i>	جوز الكولا
<i>Cola acuminata</i>	جوز الهند
	جوز البرازيل
<i>Anacardium occidental</i>	جوز الكاجو
	تمر
	أناناس
	مانقا
<i>Carica papaya</i>	ثمرة البابايا
	العوينة الصغيرة
	كاكاو
	ككوية (فول سودانى)
<i>Cynorhodons</i>	ثمار النسري
	ثمار الغاسول الرومى
	قمام آسى
	شراب شجرة القيقب
	كنكا
	قطيفة
<i>Pinus pina</i>	نواة الصنوبر
	بذور الفجل
<i>Trigonella foenum-graceum</i>	حلبة
<i>Malpighia puniceifolia</i>	آسارول
	غبرة الموز المجفف
	غبرة الفراولو المجفف

1-2- توابل و أعشاب الإستهلاك :

<i>Schinus molle L.</i>	بهار أمريكا (فلفل أخضر)
<i>Armoracia rusticana</i>	بذور خردل الألمان
<i>Alipinia officinaru m</i>	قالتنقا صغيرة
<i>Carthamus tinctorius</i>	زعفران ...
<i>Nasturtium officinale</i>	حرف
	جوز الطيب
	بهار أخضر (فلفل أخضر)

1-3- أخرى :
طحالب بما في ذلك الطحالب البحرية

2 - المنتجات النباتية الغير محولة و المنتجات الثانوية المتحصل عليها حسب الطرق المنصوص عليها في القسم الثاني (المكونات من أصل فلاحى -نقطة ب) من كراس الشروط هذا :

1-2- الزيوت و الشحوم: بما فيها المكررة , ولكن غير محورة كميافيا متأتية من أصل نباتى غير القائمة

الأتية.	
<i>Theobroma cacao</i>	شجرة الكاكاو
<i>Cocos nucifera</i>	شجرة جوز الهند
<i>Olea europea</i>	شجرة زيتون
<i>Helianthus annuus</i>	عباد الشمس
<i>Elaeis guineensis</i>	بالم
<i>Brassica napus, rapa</i>	كولزا
<i>Carthamus tinctorius</i>	قرطم
<i>Sesamum indicum</i>	جلجلان
<i>Glycine max</i>	صوجا

2-2- سكر، نشاء ولب :

سكر اللفت السكري
فروكتوز
أوراق رقيقة من عجين الأرز
أوراق رقيقة من الخبز الغير مخمر
نشاء الأرز أو الذرة الغير محور جينيا

2-3- أخرى :

زلاليات الجلباتة
روم: مستخلص من عصير قصب السكر فقط
كيرش: مستحضر من الغلال
عصير الليمون
كزبرة مدخنة (تابل)

3- منتجات حيوانية :

كاننات مانية غير متأتية من التربية المانية
جيلاتين (هلام)
مصالة مجففة
أمعاء الحيوانات
لكتوز
عسل
مخيض بيض مجفف

الملحق VI

المواد المرخص فيها لتنظيف و تطهير
الأماكن والمعدات و الأدوات المستعملة في تحضير المنتجات الفلاحية البيولوجية

يجب استعمال المواد التالية حسب المقادير التي يسمح بها التشريع أو المحددة من طرف المصنع

- صابون بوتاسي و صودي .
- الماء و البخار .
- مستخلص كلس الجير
- كلس الجير
- كلس الجير حي .
- إيبركلوريت الصوديوم (بما في ذلك ماء الجافال) .
- صودا كاوية .
- بوتاس كاوية .
- بيروكسيد هيدروجاني .
- المستخلصات الطبيعية للنباتات .
- حامض ليموني و حامض بيراستيكي و حامض فرميكي و حامض لبني و حامض أكساليكي و حامض خلي .
- كحول .
- حامض نتركي (معدات الحلب) .
- حامض فوسفوري أو حامض أورثوفوسفوري (معدات الحلب) .
- كربونات الصوديوم

ملاحظة 1 : يمكن إستعمال المواد الأتف ذكرهم مع الملحقات التالية :

- الكيل جلو كوزيد
- الكيل جليكوزيد
- الكيل سولفاتي
- و/أو موافقة لشروط الإختيار الأتية :
- مصادر متجددة
- نسبة تسمم مائي منخفضة (EC50)
- تحلل أولي سريع وشامل (OECD 301D)
- تحلل نهائي أولي سريع وشامل (OECD 301F)
- تحلل هوائي ولا هوائي

ملاحظة 2 : يجب إعطاء أولوية لإستعمال المواد التي لا تأثر سلبا على المحيط والتي لا تساهم في تلويثه .

الملحق V

1- قائمة المواد المدمرة للأحياء المحجر استعمالها

(PCP)	بنتاكلوروفينول
(TCP)	تيتراكلوروفينول
(PCB)	بيفينول بوليكلورا

2- المواد الكيماوية المحجر وجودها في كل المنتجات بقدر يفوق 1 %

* ألفا ميتيل أستار سولفونات (س 16 - 18)

* الانتيموان

- هيدروكربون هالوجان قابل للإمتصاص و المواد التي يمكن أن تولدها
- ألكيلفينولوسيلات
- دياتيل هكزيلو فطالات
- دياتيلان تريامين بنتا أسيطاط
- إيتيلان ديامين تترا أسيطاط
- مواد هالوجينية غير قابلة للإحتراق
- ❖ المعادن الثقيلة
- الكيل بنزين سولفونات خطي
- ❖ الحوافز العضوية الكلورية
- مركب أمونيومي رباعي