قرارات، مقرّرات، آراء

وزارة التجارة

قرار مؤرخ في 4 محرّم عام 1437 الموافق 18 أكتوبر سنة 2015، يجعل منهج تحضير العيّنة قصد التحليل الفيزيائي والكيميائي للحليب إجباريا.

إن وزير التجارة،

– بمقتضى 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 90–39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق برقابة 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 13–328 المؤرخ في 20 ذي القعدة عام 1434 والموافق 26 سبتمبر سنة 2013 الذي يحدد شروط وكيفيات اعتماد المخابر قصد حماية المستهلك وقمع الغش،

– وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 29 صفر عام 1414 الموافق 18 غشت سنة 1993 والمتعلق بمواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وعرضه،

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 تحضير العينة قصد التحليل الفيزيائي والكيميائي للحليب إجباريا.

المادة 2 : لتحضير العيّنة قصد التحليل الفيزيائي والكيميائي للحليب، فإن مخابر مراقبة الجودة وقمع الغش والمخابر المعتمدة لهذا الغرض ملزمة باستعمال المنهج المبيّن في الملحق 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 4 محرّم عام 1437 الموافق 18 أكتوبر سنة 2015.

بختي بلعايب

الملحق

منهج تحضير العيّنة للتجربة قصد التحليل الفيزيائي والكيميائي للحليب

1. الهدف ومجال التطبيق :

يهدف هذا المنهج إلى تحديد توجيهات عامة لتحضير عيّنات قصد استعمالها للتحليل الفيزيائي والكيميائي للحليب.

2. المبدأ :

مجانسة ميكانيكية أو يدوية لعيّنة التجربة مكيّفة في درجة حرارة 20 °م ± 5 °م وإعداد عيّنات للتجربة.

3. التجهيزات والأدوات الزجاجية :

1.3. إناءات بيشر (Becher)، ذات سعة 400 ملل،

2.3. قضيب زجاجي، طوله حوالي 20 سم وقطره 8 مم منحنيا قليلا من أحد الأطراف ومزود بسدادة من المطاط،

3.3. جهاز المجانسة، مناسب، سهل التنظيف، مجهز بنظام يسمح بالتسخين وتثبيت الحليب في درجة حرارة 40 °م تقريبا.

في حالة عدم وجود هذا الجهاز (3.3)، يستعمل ما يأتي :

4.3. مجموعة المجانسة اليدوية،

1.4.3. حمام مائي، مضبوط في 40 °م،

2.4.3. غربال من الحديد، غير قابل للأكسدة حيث لا تتجاوز فتحات شبكاته 0,5 مم،

3.4.3. قمع، قطره أكبر بقليل من قطر الغربال.

4. طريقة العمل :

1.4. مجانسة العيّنة :

إذا كان التحليل مباشرة بعد الاقتطاع أو بعد ساعتين أو ثلاث (3) ساعات بعد ذلك، يكفي رج عاد للعيّنة بدوران متتال للقارورة لجعل المحتوى متجانسا.

في الحالة العكسية، حيث يكون التحليل بعد يوم من الاقتطاع أو عدة أيام فيما بعد أو بعد مدة طويلة، تتجمع المادة الدسمة للحليب وتتكتل على طول جدران القارورة أو تحت الغطاء.

يجب إذا جعل المادة الدسمة على شكل محلول متجانس في كامل العيّنة، إما باستعمال جهاز ميكانيكي، بشرط أن لا يغير من تركيبة الحليب لا من الناحية النوعية ولا من الناحية الكمية، وإما بإجراء العملية يدويا في حالة عدم وجود هذا الجهاز (3.3).

1.1.4. مجانسة ميكانيكية :

تتعلق طريقة العمل بالجهاز المتوفر. من الضروري، في جميع الحالات، أن تسترجع كل الترسبات الملتصقة بجدران قارورة الاقتطاع أو بالغطاء.

من الأحسن أن توضع العيّنة في درجة حرارة 40 °م إلى 45 °م، بحيث تعمل على تذويب المادة الدسمة التي يجب أن تكون سائلة لإجراء المستحلب بطريقة ملائمة.

ملاحظة :

يُستعمل الجهاز (3.3) حسب المواصفات المحددة من طرف المصنّع مع الحرص، بالخصوص، على ما يأتي :

– لا يدخل أي شيء في العيّنة،

– لا ينقص أي شيء من العيّنة خلال الميكانيزم كله سواء باسترجاع المادة الدسمة أو الكازيين المخثر، أو عن طريق فقد مصل الحليب قبل إدخال الخثارة،

– يُتجنب تشكل رغوة أو طبقة من الهواء التي تمنع، في حالة وجودها، كل قياس مسموح لكتلة حجمية أو كل عيّنة مأخوذة على شكل حجم للتجربة.

2.1.4. مجانسة يدوية :

1.2.1.4. تُرج العيّنة عن طريق دوران متتال مكرر، وتعاد إلى درجة حرارة 25 °م تقريبا.

ملاحظة :

يجب أن لا يكون الرجّ عنيفا بما أن القارورة ممتلئة أو تقريبا ممتلئة. يجب تجنب حدوث تشكل طبقة الهواء إطلاقا في الحليب، مما يؤدي إلى عدم صحة الاقتطاعات، لأن الهدف من الرجّ الأول ليس جعل العينة متجانسة، ولكن فقط فصل المادة الدسمة من جدران القارورة وتقسيمها إلى عدد كبير من الأجزاء الصغيرة.

2.2.1.4. يسكب على الغربال (2.4.3) جزء من العيّنة المثبتة في حوالي 25 °م، وتجمع في بيشر (1.3). تقطع الحبيبات بواسطة القضيب (2.3) باستعمال باقي العينة. تنقل في البيشر (1.3) بصفة متكررة وذلك لإتمام المجانسة. إذا كانت المادة الدسمة غير مدمجة في الحليب بصفة مناسبة، يعاد تسخين العيّنة في حمام مائي (1.4.3) وتجدد العمليات المذكورة في (2.1.4).

3.1.4. حالات خاصة :

1.3.1.4. يمكن أن تمخض العيّنة أثناء النقل أو فورا بفعل جهاز الرج وتكون حبيبات المادة الدسمة المجمعة في المصفاة مشكلة مسبقا من تكتلات حقيقية من الزبدة.

في هذه الحالة، يجب إعادة تسخين العيّنة في 40 °م، تحت فعل مشترك بين حليب ساخن وجهاز الرج. تذوب هذه الحبيبات وتنقسم مع عبور المصفاة.

تعاد العملية مرة أو مرتين ثم تبرد العيّنة. من الواضح أنه في هذه الحالة تكون المادة الدسمة غير مندمجة مرة أخرى بصفة دقيقة في الحليب ويكون الاقتطاع الصحيح لمعايرة المادة الدسمة صعبا. في هذه الحالة، ينصح بالمجانسة الميكانيكية.

2.3.1.4. في حالة التصاق حبيبات الزبدة بقوة على الغطاء، تنزع هذه الزبدة بواسطة جهاز رجّ من المطاط. يشطف بقليل من الحليب ويترك في المصفاة حيث يتلقى غسلا غزيرا أثناء عملية السكب المتتالية.

2.4. درجة حرارة التكييف :

تكون أجهزة الاقتطاع مدرجّة، من أجل درجة حرارة 20 °م، وتكون التحديدات الفيزيائية – الكيميائية مجراة في درجة الحرارة هذه. يجب أن يكون المكان والكواشف والحليب نفسه في درجة حرارة 20 °م ± 5°م.

من الملائم أيضا جعل الحليب في درجة الحرارة هذه في أسرع وقت ممكن.

3.4. العيّنة المأخوذة للتجربة :

بعد تحضير العيّنة لغرض التحليل الفيزيائي والكيميائي، يجب إجراء العيّنات المأخوذة للتجربة مباشرة. ينصح بإجراء كل العيّنات المأخوذة للتجربة اللازمة في مختلف عمليات المعايرة بدون انقطاع.

في كل الحالات، يجرى رجّ أخير للعيّنة قبل كل اقتطاع.

تجرى العينات المأخوذة للتجربة بالوزن أو بالحجم. يعبر عن النتائج بالحجم أو بالكتلة من الحليب مع معرفة الكتلة الحجمية لعيّنة الحليب.

يجب إجراء جميع العيّنات المأخوذة للتجربة بالحجم في 20 °م مع أدوات زجاجية مدرّجة بصفة ملائمة في درجة الحرارة هذه.