

Ст. 7. — Казначейство, в рамках своего активного управления госдолгом, может провести процедуру выкупа выпущенных облигаций.

Ст. 8. — Положения упомянутого выше постановления от 29 мая 1994 года отменяются.

Ст. 9. — Положения упомянутого выше постановления от 24 сентября 1991 года, противоречащие положениям настоящего постановления, отменяются.

Ст. 10. — Генеральный директор Казначейства уполномочен на исполнение настоящего постановления, которое будет опубликовано в *Официальном бюллетене* Алжирской Народной Демократической Республики.

Составлено в г. Алжир, 8 Раби Эфани 1421, что соответствует 10 июля 2000 года.

Абдельлатиф БЕНАШЕНУ.

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ

Постановление от 24 Раби Эфани 1421, что соответствует 26 июля 2000 года, касательно правил, применимых к составу и выпуску в свободное обращение готовых изделий из мяса.

Министр торговли,

Принимая во внимание президентский указ № 99-300 от 16 Рамадана 1420, что соответствует 24 декабря 1999 года, касательно назначении членов Правительства;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 90-39 от 30 января 1990 года касательно контроля качества и борьбы с экономическими преступлениями;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 90-367 от 10 ноября 1990 года касательно маркировки и внешнего оформления упаковки пищевых продуктов;

Принимая во внимание подзаконный декрет n° 91-04 от 19 января 1991 года касательно материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и касательно чистящих средств для этих материалов;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 91-53 от 23 февраля 1991 года касательно условий гигиены в ходе процесса выпуска в свободное обращение пищевых продуктов;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 92-65 от 12 февраля 1992, с последними изменениями и дополнениями, касательно контроля соответствия товаров, произведенных в стране и импортированных товаров;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 94-207 ри 7 Сафара 1415, что соответствует 16 июля 1994 года, устанавливающий должностные полномочия министра торговли;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 95-363 от 18 Джумада Эфания 1416, что соответствует 11 ноября 1995 года, устанавливающий процедуру осмотра живых животных и животных пищевых продуктов или же пищевых продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления в пищу человеком;

Принимая во внимание постановление от 14 Сафара 1415, что соответствует 23 июля 1994 года, с последними изменениями и дополнениями, касательно спецификаций по микробиологической чистоте некоторых пищевых продуктов;

Принимая во внимание межведомственное постановление от 13 Шавваля 1420, что соответствует 21 ноября 1999 года, касательно температур и технологий хранения посредством охлаждения, замораживания или быстрого замораживания пищевых продуктов;

Приказывают следующее:

Статья 1 — В применение положений статьи 1 упомянутого выше подзаконного декрета № 92-65 от 12 февраля 1992, с последними изменениями и дополнениями, настоящее постановление имеет целью определить правила, применимые к составу и к выпуску в свободное обращение готовых изделий из мяса, далее по тексту именуемых «мясные продукты».

Ст. 2. — В свете настоящего постановления, под мясными продуктами подразумеваются приготовленные продукты, состоящие из красное мясо, мяса птицы и дичи, а также из их субпродуктов, за исключением свинины, кабаньего мяса и мяса охраняемых видов, с добавлением пищевых добавок и разрешенных ингредиентов.

Ст. 3. — В соответствии с действующими нормативно-правовыми актами, различные виды мяса, предназначенные для приготовления мясных продуктов, должны быть получены от животных, забитых на уровне контролируемых и сертифицированных структур по забою скота.

Ст. 4. — Мясные продукты, по типу их обработки и хранения, разделяются на две категории:

- мясные продукты, стабильные при комнатной температуре;
- мясные продукты, нестабильные при комнатной температуре;

Ст. 5. — мясные продукты, стабильные при комнатной температуре — это консервы, выпущенные в свободное обращение по строгой рецептуре, герметично закрытые и прошедшие, после закрытия, термическую обработку, которая дает возможность гарантировать стабильность продукта при комнатной температуре.

Мясные продукты, нестабильные при комнатной температуре, подвергаются термической обработке перед их упаковкой.

Ст. 6. — мясные продукты приготавливаются на основе свежего, охлажденного или замороженного мяса.

Ст. 7. — Охлажденное мясо и субпродукты, предназначенное для приготовления мясных продуктов, должно храниться в холодильной камере, при температуре в диапазоне от 0°C до 3°C, вплоть до момента его использования.

Оно должно быть использовано в максимальный срок, равный шести (6) дням, считая от даты забоя животных, от которых оно было получено.

Ст. 8. — Замороженное мясо и субпродукты, предназначенное для приготовления мясных продуктов, должно храниться в холодильной камере, при температуре ниже -12°C.

Мясо крупного рогатого скота должно использоваться в течение срока, равного восемнадцати (18) месяцам, считая от даты его заморозки.

Замороженное мясо овец, коз, птицы и дичи должно быть использовано в течение срока, равного двенадцати (12) месяцам, считая от даты его заморозки.

Ст. 9. — Операции по обвалке и разделки мяса, предназначенного для производства мясных продуктов, должны осуществляться максимально быстро, по возможности.

Мясо, прошедшее обвалку и разделку, должно быть быстро доставлено в холодильные камеры или в цеха по переработке.

Ст. 10. — Мясо и ингредиенты, использованные для приготовления мясных продуктов, должны

быть качества, подходящего для потребления в пищу человеком, не должны иметь недопустимого запаха или вкуса.

Ст. 11. — Ингредиенты и добавки, предназначенные для производства мясных продуктов, должны применяться в пределах, предусмотренных в таблицах 1 и 2, прилагающихся к настоящему постановлению.

Ст. 12. — Наименование и состав каждого мясного продукта, устанавливаются, в силу необходимости, постановлением.

Ст. 13. — Мясные продукты, готовые для употребления, должны быть чистыми, не иметь следов от их упаковки и загрязнений любого рода. Они должны удовлетворять следующим физико-химическим характеристикам:

- общая влажность: 60% максимум;
- влажность на обезжиренном продукте: 80% максимум;
- содержание сухожилий, нервов, апоневрозов: 5% максимум;
- соотношение коллаген/белок: 35% максимум;
- общее содержание жира: 25% максимум (данное процентное содержание подразумевается применительно к влажности, установленной в максимально допустимом процентном выражении, равном 80% на обезжиренном продукте).

Ст. 14. — Любое лицо, занятое в зоне обращения с мясом и мясными продуктами, обязано соблюдать строгие требования личной гигиены и чистоты рабочей одежды. Такое лицо должно проходить периодические медицинские осмотры, в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами, в частности, согласно упомянутому выше подзаконному декрету № 91-53 от 23 февраля 1991 года.

Ст. 15. — Материалы, вступающие в контакт с мясными продуктами, должны иметь надлежащий уровень чистоты.

Оборудование, в частности, столы, емкости и инструменты, после ежедневного их использования, должны проходить тщательную очистку, дезинфекцию и должны промываться проточной водой.

Средства, используемые для очистки и дезинфекции такого оборудования, должны соответствовать требованиям действующих нормативно-правовых актов, в частности упомянутого выше подзаконного декрета № 91-04 от 19 января 1991 года.

Ст. 16. — Упаковочные материалы должны подходить к типу мясного продукта, подлежащего упаковке, и к условиям хранения.

Допускаются следующие упаковочные материалы:

- сетка;
- натуральные, искусственные и синтетические колбасные оболочки;
- металлические или стеклянные емкости.

Упаковочные материалы должны храниться в гигиенических условиях, предписанных действующими нормативно-правовыми актами, в частности упомянутым выше подзаконным декретом № 91-53 от 23 февраля 1991 года.

Ст. 17. — Кроме требований, предусмотренных упомянутым выше подзаконным декретом № 90-367 от 10 ноября 1990 года, маркировка мясных продуктов должна содержать следующие сведения:

— наименование животного вида, от которого получено мясо, использование для производства продукции;

— температура хранения, если речь идет о мясных продуктах, нестабильных при комнатной температуре;

— идентификационный номер партии.

Ст. 18. — Мясные продукты, нестабильные при комнатной температуре, всегда должны храниться, перевозиться, выпускаться в обращение и продаваться в охлажденном виде, в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами, в частности упомянутым выше межведомственным постановлением от 21 ноября 1999 года.

Ст. 19. — Машины и оборудование, используемые для транспортировки мясных продуктов, упомянутых в статье 18 выше, должны постоянно поддерживаться в надлежащем состоянии чистоты, должны проходить очистку, мойку и дезинфекцию перед каждой погрузкой.

Ст. 20. — Мясные продукты, упомянутые в статье 18 выше, не должны перевозиться на транспортных средствах, используемых для перевозки других товаров, которые могут оказать неблагоприятный эффект на вышеупомянутые мясные продукты.

Ст. 21. — Вступление в силу положений настоящего постановления произойдет в течение шести (6) месяцев, считая от даты его публикации в *Официальном бюллетене* Алжирской Народной Демократической Республики.

Ст. 22. — Настоящее постановление будет опубликовано в Официальном бюллетене Алжирской народно-демократической республики.

Составлено в г. Алжир, 24 Раби Эфани 1421, что соответствует 26 июля 2000 года.

Мурад МЕДЕЛЬЧИ

ПРИЛОЖЕНИЕ

Перечень ингредиентов, разрешенных в производстве мясных продуктов Перечень ингредиентов и пищевых добавок, разрешенных в производстве мясных продуктов

ТАБЛИЦА 1

| ВЕЩЕСТВА | МАКСИМАЛЬНЫЕ ДОЗЫ |
|--|--|
| Крахмалистые связующие вещества, в форме кукурузного, пшеничного и картофельного крахмала или же крахмала маниоки с минимальным содержанием крахмала в 75% | 13% |
| Сахар (лактоза, глюкоза, декстроза) | 3 %(D) |
| Яйца и яичные продукты | 2% |
| Молоко и производные от него продукты | 4% |
| Казеинаты натрия | 2% |
| Желатин и его производные | 35 %(2) |
| Растительные белки ⁽³⁾ | 3% в пересчете на сухое вещество |
| Ароматизаторы, специи, соль | Согласно требованиям должной производственной практики |

| | |
|---------------------|--|
| Лук, чеснок | 0,5% |
| Сухие овощи, фрукты | Согласно требованиям должной производственной практики |
| Сыр, рыба | Согласно требованиям должной производственной практики |

- (1) приведенный к влажности на обезжиренном продукте (HPD), равной 80%.
- (2) пропорция, так, чтобы доля коллагена в протеине равнялась максимум 35%
- (3) 65% протеинов на сухом веществе.

ТАБЛИЦА 2

Перечень пищевых добавок, разрешенных в производстве мясных продуктов

| НАИМЕНОВАНИЕ ДОБАВОК | ДОЗЫ МАКСИМАЛЬНЫЕ |
|--|---|
| L-аскорбиновая и изо-аскорбиновая кислоты, а также их щелочные соли | 300 мг/кг отдельно или в смеси |
| Молочная, уксусная, лимонная, винная кислоты | 1 г/1 кг |
| Нитрит натрия | 150 мг/кг отдельно или 120 мг/кг в виде смеси с щелочными нитратами |
| Ксантановая камедь | 0,5 % отдельно или в смеси с другими загустителями желирующими веществами |
| Альгинат натрия, альгинат калия, альгинат аммония Каррагенан Мука из бобов рожкового дерева Гуаровая мука Нитрат натрия (1) Нитрат калия | 1 % 500 мг/кг или 100 мг/кг в смеси с другими нитратами |
| Модифицированный крахмал | 50 % в сочетании с традиционными крахмалистыми связующими веществами |
| Полифосфаты натрия или полифосфаты калия | 3 г/кг, выражено в P2, O5, |
| Гидролизованная лактоза | 2% |
| Оксиглутаровая кислота и щелочные моно-глутаматы | 0,2 % выражено в щелочных моно-глутаматах |

- (1) щелочные нитраты введены в форме соли нитрита (хлорид натрия с 0,6% щелочного нитрита)