

مجلة علمية دولية محكمة تصدر دوريا عن
مركز جيل البحث العلمي



ISSN 2311-3650

Lebanon - Tripoli / Abou Samra Branche - www.jilrc.com - human@journals.jilrc.com



العام الحادي عشر - العدد 54 - سبتمبر 2025



أ.د. سرور طالبي

المؤسسة والمشرقة العامة

رئيس اللجنة العلمية :

أ.م. د. يس حسن محمد عثمان

(كلية القانون والشرية، جامعة نيالا، السودان)

ضبط ومراجعة: أ. رؤوف أحمد الم (الجامعة اللبنانية)

عضو أسرة التحرير الشرفي

المرحوم د. لطيف الطائي (العراق)

وفاء وعرفانا لجهوده المخلصة.

اللجنة العلمية لهذا العدد :

البروفيسور نعيمة كروش

(جامعة الجزائر 01)

أعضاء هيئة التحرير :

أ.د. أحمد بن بلقاسم (جامعة سطيف 2 ، الجزائر)

أ.د. أحمد لعروسي (جامعة ابن خلدون ، الجزائر)

أ.د. علاء مطر (رئيس جامعة الإسراء بغزة، فلسطين)

أ.د. ماهر خضير (رابطة الجامعات الإسلامية ، فلسطين)

د. أحمد محمد أحمد الزين (جامعة ظفار، سلطنة عمان)

د. نبيلة عبد الفتاح قشطي (جامعة المنوفية، مصر)

أ.د. سلمي ساسي (جامعة الجزائر 01)

مجلة علمية دولية محكمة تصدر دورياً عن مركز جيل البحث العلمي تعني بالأبحاث العلمية في مجال حقوق الإنسان والقانون الدولي الإنساني والتي تلتزم بالموضوعية والمنهجية وتتوافر فيها الاصاله العلمية، بإشراف هيئة تحرير مشكلة من أساتذة وباحثين وهيئة علمية تتألف من نخبة من الباحثين وهيئة تحكيم تتشكل دورياً في كل عدد.

تهدف هذه المجلة إلى التربية على مبادئ حقوق الإنسان والقانون الدولي الإنساني بمنظور إسلامي، لكي تتمتع الأجيال الصاعدة بحياة أفضل تسودها العدالة والمساواة والاحترام المتبادل للحقوق والواجبات.

شروط النشر

- تقبل المجلة الأبحاث والمقالات الأصلية والعلمية كما تنشر ملخصات عن بحوث الماجستير والدكتوراه، التي تعالج مواضيع حقوق الإنسان والقانون الدولي الانساني أو المداخلات العلمية المرسله تعقيباً على بحث علمي نشر في أحد أعدادها، وفق الشروط التالية:
- أن تكون جديدة ولم تنشر من قبل، ويتحمل الباحث كامل المسؤولية في حال اكتشاف بأن مساهمته منشورة أو معروضة للنشر على مجلة أخرى أو مؤتمر.
 - أن تكون قد التزمت بمنهجية البحث العلمي وخطواته المعمول بها عالمياً، وبسلامة اللغة ودقة التوثيق.
 - أن تكون بإحدى اللغات التالية: العربية ، الفرنسية والإنجليزية.
 - كتابة العنوان باللغة العربية والانجليزية.
 - كتابة اسم الباحث ودرجته العلمية، والجامعة التي ينتمي إليها باللغة العربية والانجليزية.
 - كتابة الملخص في حدود 150 كلمة وبحجم خط 12 باللغة العربية والانجليزية.
 - كتابة الكلمات المفتاحية بعد الملخص باللغة العربية والانجليزية.
 - أن تكون مكتوبة بخط Traditional Arabic حجم 14 بالنسبة للمقالات باللغة العربية بالنسبة للمتن، و11 بالنسبة للهوامش، وبخط Times new Roman بحجم 12 للمقالات باللغة الأجنبية بالنسبة للمتن وبحجم 10 بالنسبة للهوامش.
 - أن تكتب الحواشي بشكل نظامي حسب شروط برنامج Microsoft Word أسفل كل صفحة حيث يرمز لها بأرقام بالشكل 1.
 - يرفق الباحث بمساهمته سيرته الذاتية ومرتبته العلمية وبريده الإلكتروني.
 - تخضع الأبحاث والمقالات للتحكيم العلمي قبل نشرها.
 - يرفق الباحث الذي يريد نشر ملخص بحثه للماجستير أو الدكتوراه إفادة بالمناقشة.
 - تحتفظ المجلة بحقها في نشر أو عدم نشر الأبحاث والمقالات المرسله إليها دون تقديم تبريرات لذلك.

الفهرس

الصفحة	
09	• الافتتاحية
11	• الحماية القانونية للمستهلك من المضافات الغذائية: بين المسموح والمحظور؛ بن زيدان زوينة (جامعة الجزائر 01)
25	• الرقابة على الغذاء المصنع كألوية لحماية المستهلك في ظل قانون رقم 03-09 المعدل والمتمم؛ كالم حبيبة - أيت علي زينة (جامعة لونيبي علي البليدة 02، الجزائر)
47	• الحماية الوقائية للمستهلك من خطر المضافات الغذائية؛ دريش وردة - بن مسلم فاتح (جامعة الجزائر 01)
69	• الحماية القانونية للمستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا؛ عرورة فتيحة (جامعة الجزائر 01)
89	• حماية المستهلك من المنتجات المعدلة وراثيا: الموازنة بين حماية المستهلك في مقابل حماية حقوق الملكية الفكرية؛ بوثلجي أمينة (جامعة الجزائر 01)

تخلي أسرة تحرير المجلة مسؤوليتها عن أي انتهاك لحقوق الملكية الفكرية

لا تعتبر الآراء الواردة في هذا العدد بالضرورة عن رأي إدارة المركز

© جميع الحقوق محفوظة لمركز جيل البحث العلمي

الافتتاحية

يواصل مركز جيل البحث العلمي بنشر الأوراق البحثية المشاركة في الملتقى الدولي حول: الغذاء المستدام في ضوء تطور الصناعة الغذائية، والذي نظمته كلية الحقوق في جامعة الجزائر 01 بتاريخ 17 مارس 2022. ولقد تضمن العدد الرابع والخمسون من مجلة جيل حقوق الإنسان خمسة مقالات تتناول بالتفصيل الحماية القانونية والوقائية للمستهلك من خطر المضافات الغذائية ومن المنتجات المعدلة وراثيا. فليس سراً أن التطورات التي حدثت في مجال صناعة الأغذية وما تحتويه من مواد مضافة سامة بل وتفتقر للقيمة الغذائية، إلى جانب التلاعب بالتركيبية الجينية لمختلف المحاصيل الزراعية وعوامل أخرى، قد أدت إلى انتشار المشاكل الصحية والأمراض المزمنة والخطيرة كالسرطان. لذا، تُعدّ صناعة الأغذية محور اهتمام ونقاش مستمرّين من قِبَل المشرّعين المحليين والدوليين لضمان سلامة المستهلك وأمنه. ويحاول هذا العدد تغطية هذا الموضوع والإجابة على بعض إشكالياته واقتراح بعض الحلول ... وسنواصل في العدد القادم نشر باقي الأوراق العلمية المشاركة في هذا المؤتمر.

والله ولي التوفيق

أ.د. سرور طالبي / المؤسسة والمشرفة العامة

الحماية القانونية للمستهلك من المضافات الغذائية: بين المسموح والمحظور

Legal protection for the consumer from food additives - between permitted and prohibited

أ.د. بن زيدان زوينة (جامعة الجزائر 01)

Prof. Dr. Ben Zidane Zouina (University of Algiers 01)

Abstract:

The intrusion into the field of the food industry for the interventionist in order to meet his material requirements, prompted him to exceed the rights of consumers and violate the rule of food safety, as many diseases originate from food because it contains toxic or carcinogenic substances and also lacks nutritional value.

With the emergence of several negative aspects of these food additives, as well as the large number of health problems, the Algerian legislator, like other legislators, pushed the legal framework for ensuring the consumer's health and safety, with values related to food additives and the permissible quantities. Especially since those involved in this process are witnessing a major manipulation of the quantities related to these additives at the expense of the physical safety of the consumer, who represents the weak and damaged party in the economic cycle that revolves around material profit, regardless of its negative aspects.

Key words: Food additives, consumer, food safety, food security.

مستخلص:

إن اقتحام مجال الصناعة الغذائية للمتدخل من أجل تلبية متطلباته المادية، دفعه تجاوز حقوق المستهلكين وانتهاك قاعدة السلامة الغذائية إذ العديد من الامراض مصدرها الغذاء لما يحتويه من مواد سامة أو مسرطنة كما يفتقر من القيمة الغذائية.

فبظهور عدة جوانب سلبية لهذه المضافات الغذائية وكذا كثرة المشاكل الصحية، دفع بالمشروع الجزائري كغيره من المشرعين الآخرين بتسطير الإطار القانوني الخاص بضمان وامن صحة المستهلك فيما يتعلق بالمضافات الغذائية والكميات المسموح بها. خاصة وان المتدخلين في هذه العملية يشهدون تلاعبا كبيرا في الكميات المتعلقة بهذه المضافات على حساب السلامة الجسدية للمستهلك الذي يمثل الطرف الضعيف والمضروب في الحلقة الاقتصادية التي تدور حول الربح المادي بغض النظر عن الجوانب السلبية لها.

الكلمات المفتاحية: المضافات الغذائية، المستهلك، السلامة الغذائية، الامن الغذائي

مقدمة:

إن اتساع المحيط الاجتماعي وتوسع المبادلات الاقتصادية بين الدول مع النمو الديموغرافي عالميا، فتح المجال للتعاملات التجارية الدولية فازداد تسارع للبحث عن وسائل إضافية جديدة تضمن الأمن الغذائي كما ونوعا وذلك أثناء نقله من مكان لآخر وكذلك ابقائه سليما مع تحسين طعمه ومظهره بغرض تحقيق أرباح معتبرة

حيث دفع المتدخلين من صانعين ومنتجين القيام بتطوير الصناعة الغذائية عن طريق استخدام المضافات الغذائية وادخالها في الغذاء المقدم للمستهلك، غير أن التعامل بها بدون ضوابط تؤدي الى تجاوز حقوق المستهلكين وانتهاك قاعدة السلامة الغذائية، إذ العديد من الامراض مصدرها الغذاء لما يحتويه على مواد اضافية تكون سامو ومسرطنة وفغي نفس الوقت يفتقر الى القيمة الغذائية.

فبظهور عدة جوانب سلبية لهذه المضافات الغذائية وكذا كثرة المشاكل الصحية، دفع بالمشروع الجزائري على غرار باقي المشرعين بتسطير الإطار القانوني الخاص بضمان وأمن صحة المستهلك، فيما يتعلق

بالاستعمال المضافات الغذائية والكميات المسموح بها. خاصة وأن المتدخلين في هذه العملية يشهدون تلاعبا كبيرا في الكميات المتعلقة بإضافة هذه المضافات على حساب السلامة الجسدية للمستهلك، والذي يمثل الطرف الضعيف في هذه الحلقة الاقتصادية التي تدور حول الربح المادي والضمير الإنساني. وعليه الإشكالية المطروحة هي هل الحماية القانونية المقررة للمستهلك من مخاطر سوء استعمال المضافات الغذائية فعالة وكفيلة لردع كل التجاوزات؟

للإجابة عن هذه الإشكالية، انتهجنا المنهج الوصفي الذي لا يخلو أي بحث من اعتماده وكذا المنهج التحليلي الذي يعتبر ضروريا للوصول الى تصور واضح للحلول التي يجب الوصول إليها من أجل عدم الافراط في استعمال المضافات الغذائية بغية حماية المستهلك.

في هذا الصدد نقسم الموضوع الى ضوابط استخدام المضافات الغذائية من جهة ومن جهة أخرى حماية المستهلك من الاستعمال المفرط للمضافات الغذائية.

المبحث الأول: ضوابط استخدام المضافات الغذائية

تعتبر السلامة الغذائية(1) من أهم الحقوق التي يتمتع بها المستهلك وقد جاء هذا الحق

من حق الانسان في التمتع بصحة بدنية وجسدية وعقلية، التي تم تكريسها بموجب العديد من الاتفاقيات(2) الدولية والقوانين الوطنية.

فالمستهلك يرغب في غذاء صحي وطبيعي وطازج بدون إضافات أو مواد حافظة. في حين يسعى المنتج الى الإنتاج بأقل المخاطر المقبولة مع مراعاة التشريع في هذا الشأن واحترام شروط استخدام المضافات الغذائية، لهذا سنتعرض الى تعريفها أولا ثم شروط اللجوء إليها وكذا البيانات الواجب توفرها عند الوسم.

المطلب الأول: تعريف المضافات الغذائية

عرفت المضافات الغذائية لأول مرة عام 1956 على انها كل مادة ليست لها قيمة غذائية. تضاف بقصد الى الغذاء وبكميات قليلة لتحسين مظهره أو طعمه أو قوامه أو قابليته للتخزين(3).

فهي إذن تلك المواد التي يتم اضافتها الى الأطعمة بغرض ان تحافظ على سلامتها أو أن تحسن لونها وبنيتها ومذاقها. قد تكون طبيعية منها "نترات الصوديوم" التي تحفظ الأطعمة من الفساد ومنها المصنعة مثل التي تطيب المذاق 'مالتول'(4).

أما المشرع الجزائري فقد عرفها في المادة 03 من المرسوم التنفيذي رقم 214/12 (5) كل مادة لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها ولا تستعمل كمكون خاص بالمادة الغذائية وإضافتها يكون لغرض تكنولوجي أو ذوقي عضوي وتكون في أي مرحلة من مراحل انتاج المادة الغذائية الى غاية تخزينها إذ تصبح لها تأثير مباشر على المادة الغذائية".

لقد سمح المشرع بإضافة هذه المضافات في المواد الغذائية إما لأنها ضرورية لحفظ الغذاء لإطالة مدته وثبات ذوقه بغرض تثبيط ومنع الكائنات الحية الدقيقة مثل (البكتيريا. الاعفان الخمائر) كل ذلك من اجل تجنب فساده والتلوث الميكروبي أو تحسين ذوقه ومظهره وزيادة قوام وكثافته لجذب المستهلك لها مثل الملونات الغذائية و المنكهة ، فهي تلعب دورها في التأثير على السلوك الشرائي للمستهلك.

نجد أن المشرع الجزائري قد نص على المضافات الغذائية في القانون 03/09 (6) والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش في المادة 08 تلك الموجهة للاستعمال البشري والحيواني في حين المرسوم التنفيذي 214/12 المذكور سابقا قد نص على المضافات الغذائية الموجهة للاستعمال البشري فقط حسب المادة 02 منه.

من خلال التعاريف السابقة يمكن أن نستنتج أن المضافات الغذائية تتميز بمايلي:

- المضاف الغذائي مادة لا يمكن استهلاكها كمادة غذائية بل هو مكون
- يمكن اضافته الى المادة الغذائية في أي مرحلة من مراحل الصناعة أو التحويل أو التحضير أو المعالجة أو التوضيب
- أو التغليف أو النقل أو التخزين.
- المضاف الغذائي يمتاز بخاصية التأثير على المادة الغذائية لتحقيق غرض تكنولوجي أو ذوقي عضوي.

ما يجب الإشارة اليه هو التمييز بين المكمل الغذائي والمضاف الغذائي حيث هذا الأخير لا يمكن استهلاكه كمادة غذائية لوحده في حين المكمل الغذائي أشار إليه المشرع في المادة 03 الفقرة الأخير منها من المرسوم 214/12 المذكور أنفاً "هي مصادر مركزة لهذه العناصر الغذائية لوحدها أو مركبة. تسوق في شكل كبسولات أو أقراص أو مسحوق أو محلول. ولا يمكن استهلاكها في شكل مواد غذائية معتادة ولكن يمكن استهلاكها بكميات قليلة وكافية وهي تهدف الى تعويض النقص من الفيتامينات و/أو الاملاح المعدنية في النظام الغذائي المعتاد" نجد ان هذه المكملات الغذائية يمكن تناولها دون مزجها مع الغذاء شرط ان يكون تناولها بصفة دورية وليس معتادة إذ يكما النقائص في جسم المستهلك.

المطلب الثاني: شروط اللجوء الى المضافات الغذائية

لقد وضع المشرع قيود وشروط من اجل اللجوء الى المضافات الغذائية وأحاطها بحصانة ذلك من اجل تحقيق سلامة المستهلك حيث نصت المادة 058 من المرسوم التنفيذي 214/12 المذكور سابقا على جملة من الشروط التي يجب مراعاتها عند إدخال المضافات الغذائية في غذائنا وتتمثل في:

-الحفاظ على القيمة الغذائية للمادة الغذائية

يتم إضافة بعض الفيتامينات والاملاح المعدنية بهدف زيادة القيمة الغذائية مثل إضافة فيتامين B المركب الى الخبز والدقيق وفيتامين D الى الحليب وغيرها من المضافات.

-اعتبار هذه المضافات كمكون ضروري في أغذية الحمية.

فقد عرفت المادة 03 من المرسوم التنفيذي 484/05 (7) المتعلق بوسم السلع الغذائية "كل مادة بما فيها المواد المضافة. المستعملة في صناعة مادة غذائية أو تحضيرها والتي هي باقية ضمن المنتج النهائي وربما في شكل معدل". أي يجب ان تكون هذه المضافات الغذائية عنصر هام في أغذية الحمية المتوازنة والتي تحوي على العناصر الغذائية الضرورية للصحة.

-تحسين حفظ أو تثبيت المادة الغذائية أو خصائصها الذوقية العضوية

تقوم هذه المضافات بإبطال التحلل الناجم عن العفن والتلف أو الهواء أو البكتيريا أو الخميرة ولكن بشرط أن لا تتغير من طبيعة المادة الغذائية أو نوعيتها بصورة من شأنها تغليب المستهلك.

-أن يكون استعمالها كمادة مساعدة في مرحلة معينة من عملية الوضع للاستهلاك

فلا يجب ان يكون المضاف الغذائي استعماله يؤدي الى إخفاء المادة الأولية ذات نوعية رديئة أو مناهج تكنولوجية غير ملائمة وهذا ما نصت عليه المادة 4/5 من المرسوم التنفيذي 214/12 ومثال ذلك إضافة بعض المواد المستحلبة التي تسمح بمزج الدهون مع الماء مثل (المايونيز) وكذا المواد التي تستخدم لزيادة قوام أو كثافة المنتج وتلك التي تمنع انفصال المواد الغذائية.

المطلب الثالث: البيانات الواجب توافرها في المواد الغذائية التي تحوي المضافات الغذائية عند الوسم

لقد ألزم المشرع المتدخل بإعلام المستهلك بجميع العناصر التي تسمح به بإبرام العقد ويتم ذلك عن طريق الوسم (8) على السلعة.

فالوسم الغذائي هو الوسيلة التي تؤمن دور إعلام المستهلك وما يقتنيه من منتجات حيث أشار المشرع في المادة 17 من القانون 03/09 المذكور سابقا على المتدخل إعلام المستهلك بكل المعلومات عن طريق الوسم وتطبيقا لهذه المادة تم إصدار المرسوم التنفيذي رقم 378/13 (9).

ونظرا لحساسية وأهمية المضافات الغذائية فقد نص كذلك المشرع على إلزامية إعلام المتدخل المستهلك على كل البيانات المتعلقة بالمضافات الغذائية المدمجة في المواد الغذائية وان تكون بصفة واضحة ومقروءة وأهم هذه البيانات وباختصار:

أ-المضافات الغذائية المدمجة في المواد الغذائية.

-اسم كل مضاف غذائي.

-رقمه الدولي للترقيم متبوع بوظيفته التكنولوجية.

-عبارة للأغراض غذائية.

-الكية القصوى لكل مضاف غذائي (من حيث قياس الوزن والحجم).

-في حال استعمال مزيج من المواد المعطرة يجب اظهار اسم كل معطر مصحوب ببيان طبيعة كل معطر مع اظهار إن كان طبيعي أو اصطناعي او معا.

-في حالة احتواء المحليات المدمجة في المواد الغذائية على البوليولات و/أو الأسياراتام و/أو ملح الاسياراتام -السيسولفام يجب أن يحتوي الوسم على التنبيهات المعبر عنها في المادة 12 من المرسوم 214/12 وذلك حتى يتجنب المستهلك تناولها خاصة إذا كان ذوي حساسية أو لا ينصح باستعماله للأطفال.

ب-المضافات الغذائية المعبأة مسبقا التي تباع بالتجزئة

إن المضافات الغذائية المعبأة هي تلم المضافات التي تباع مستقلة وغير مدمجة في المادة الغذائية فهي موجهة للاستعمال الصناعي عكس تلك الموجهة للاستهلاك.

فيجب ان تكون البيانات عند الوسم واضحة من حيث تحديد طبيعة المضاف الغذائي وعبارة لأغراض غذائية والكميات القصوى مع تحديد الوزن والحجم.

إضافة لما سبق فإن المشرع أوجب أن تتضمن المعلومات حول المادة الغذائية البيانات الإلزامية للوسم وهي تسمية المادة الغذائية. قائمة المكونات مع تحديد بدقة كل المضافات الغذائية وتاريخ الصلاحية ومدة الحفظ وشروط الحفظ (10) والمواد التي تسبب الحساسية المفرطة وغيرها من البيانات العامة الأخرى.

المبحث الثاني: حماية المستهلك من الاستعمال المفرط للمضافات الغذائية

تستعمل المضافات الغذائية لحفظ الأطعمة من التلوث و الفساد كما تستخدم مواد أخرى كالملونات ومواد منكهة او تلك التي تزيد الكثافة ومع أنها تخضع للمعايير الصحية والاختبارات في الهيئات الرقابية فان الخبراء بشكل عام ينصحون بتقليل الاخذ بها لوجود مخاوف تسبب بعضها أضرار صحية للمستهلك(11).

في سبيل توفير حماية فعالة للمستهلك تصدى المشرع الجزائري بالتنظيم الخاص للعديد من المنتجات الغذائية. فوضع لها مقاييس وفرض على المتدخل احترامها لأنها وسيلة لتحقيق أمن هذه المنتجات وتمثل فيما يلي:

أ-ضمان التزام المتدخل بالمطابقة:

يشترط المشرع توخي الحذر في استعمال المضافات الغذائية. ذلك نظرا لاعتبارها جزء لا يتجزأ من الأغذية المصنعة واعتماد المتدخل عليها في الصناعة الغذائية لتحقيق هدف ما وراء إضافتها. فلا بد ان تكون المواد الغذائية المعروضة للمستهلك موافقة ومطابقة للمواصفات الخاصة باستخدام المضافات الغذائية المسموح اضافتها وان تكون خاضعة للطرق والضوابط التقنية التي يجب تطبيقها تحت ظروف التصنيع الجيدة(12).

ب-ضمان التزام المتدخل من العيوب الخفية:

إن هذا الضمان الذي نص عليه المشرع في القانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك المذكور أنفا يحمل حماية أكثر لما هو في القواعد العامة حيث جاء مفصلا، ذلك راجع الى الصعوبات المثارة في تطبيق أحكام العيب الخفي خاصة في مجال المنتجات التي تمس بالصحة والسلامة الجسدية بل أكثر من ذلك فقد تؤدي بحياة المستهلك خاصة أما التأثير الخطير للمضافات الغذائية في حالة عدم مطابقتها للمواصفات القانونية. ففي غالب الأحيان حتى وان كانت النسب المكتوبة على الغلاف غير مطابقة يكون المستهلك جاهلا لذلك لعدم علمه بخبايا الصناعة الغذائية(13). لذا لا بد من ضمان العيوب الظاهرة حتى تقرر الحماية الكافية والفعالة للمستهلك باعتبار انها تمس بأهم شيء هو صحة المستهلك وسلامته.

ج-ضمان السلامة:

الالتزام بالسلامة الغذائية التزاما قانونيا يتمثل في الجهد الذي يبذله المتدخل باحترام المقاييس الى من خلالها تكون المواد الغذائية التي يقدمها غير ضارة بصحة المستهلكين(14).

لقد نصت المادة 04 من القانون 03/09 الخاص بحماية المستهلك وقمع العش على انه يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك مراعاة سلامتها والسهر على عدم اضرار بالمستهلك. كما نصت المادة 10 من نفس القانون على الزامية احترام أمن المنتج فيما يخص مميزاته تركيبته تغليفه شروط تجميعه صيانتة الخ.....

فالمضافات الغذائية تدخل ضمن إطار تركيبة المادة الغذائية، حيث تتنوع أهداف استخدام هذه المضافات حسب نوع المادة المضافة والحاجة إليها. فيلتزم المتدخل بضمان سلامة المنتج عند ادراج هذه المضافات وبكميات المسموح بها قانوناً (15).

المطلب الثاني: التقييد بالمضافات الغذائية المسموح بها

ان استخدام المضافات الغذائية دون التقيد بالضوابط والقوانين التي تحكمها وتحديد الكميات المسموح بها في المادة الغذائية تؤدي الى مضاعفات خطيرة مثل تكوين الأورام السرطانية والتأثير على وظيفة القلب وغيرها من الامراض لذلك تم اصدار نصوص قانونية صارمة ضد كل متدخل يخالف الكميات المسموح بها.

والجدير بالذكر أن المضافات الغذائية تنقسم الى خمسة اقسام وهي:

المواد الحافظة وهي مواد كيميائية تضاف الى الأغذية بغرض تثبيط ومنع نمو الكائنات الحية الدقيقة مثل البكتيريا والخمائر.

-المتنمات الغذائية وهي أغذية مضافة الى الغذاء لزيادة قيمته الغذائية مثل إضافة الفيتامينات و الاملاح المعدنية والبروتينات للأغذية

-المواد المنكهة مثل المحليات الطبيعية والصناعية.

-المواد الملونة وتضاف للأغذية لإعطاء اللون الجذاب محل الألوان المفقودة أثناء التحضير.

-مواد تحسين القوام وهي مواد تستخدم لزيادة القوام أو كثافة المنتج أو لتكوين مستحلبات وكذلك تمنع انفصال الواد الغذائية.

من اجل التقييد بالكميات المسموح بها في المادة الغذائية تم وضع قائمة المضافات الغذائية التي يمكن ادراجها في المواد الغذائية وكذا الحدود القصوى المرخص بها وذلك في الملحق الثالث التابع في المرسوم التنفيذي 214/12 المذكور سابقا. حيث تم تحديد أصناف الأغذية مع منح لكل واحد حسب النظام الدولي لترقيم المضافات الغذائية (SIN) مع تحديد التركيزات القصوى من المضافات الغذائية بالمليغرام لكل واحد كيلوغرام من المادة الغذائية حسب المادة 07 من المرسوم التنفيذي 214/12

كما جاء الملحق الأول يحدد قائمة المضافات الغذائية المرخص بها في المواد الغذائية مع تحديد وظيفة كل مضاف غذائي سواء كل ملون او مضاد للأكسدة وعامل للحفظ أو مستحلب مع تحديد رقم النظام الدولي (SIN).

ما يجب الإشارة إليه أنه لا يمكن أن تدمج في المواد الغذائية إلا المضافات الغذائية الحلال حسب المادة 09 من نفس المرسوم في هذا الصدد لقد جاء القرار الوزاري المشترك (16) في المادة 02 منه يوضح البيان حلال " على أنه علامة جماعية تحدد مميزاتها وكذا شروط منحها من طرف الهيئة الوطنية المكلفة بالتقييس..."

المطلب الثالث: الجزاء المقرر في حالة تجاوز الكميات المحددة قانونا

عدم احترام المتدخل لكمية المضافات الغذائية المسموح بها قانونا يعد جريمة معاقب عليها، حيث نجد أن هذا المتدخل في غالب الأحيان هدفه الربح الذي جعل المشرع يضبطه بالقدر الكافي في استخدامه للمضافات في المنتوجات الغذائية(17).

لقد حرص المشرع على استعمال المضافات الغذائية وفقا لمعايير محددة مسبقا في القانون 03/09 حيث نص على ضرورة الالتزام بالسلامة الغذائية وحرصا منه على جدية التطبيق ودقة الكميات الواجب اضافتها في المادة الغذائية جاء المرسوم التنفيذي 214/12 لسد الفراغات القانونية الموجودة في مجال استعمال المضافات الغذائية مع دعم إجراءات الرقابة وقمع الغش وكذا ضمان مطابقة جميع المواد الغذائية المقدمة للمستهلك في جميع مراحل العرض للاستهلاك وتعزيز إجراءات حماية صحة المستهلكين وامنهم بتحديد الكميات القصوى لاستعمال هذه المضافات الغذائية(18).

وقد أقر المشرع حماية قانونية لصدد كل ما يعرض سلامة المستهلك وصحته للخطر، خاصة أمام تلاعب المتدخل وتحكمه بالمستهلك سعيا نحو الربح المادي وعليه بمجرد عدم احترام هذا المتدخل للقواعد المنظمة لاستعمال المضافات الغذائية تقرر مسؤوليته حتى وان لم يلحق ضرر بالمستهلك(19).

من أهم الممارسات التي تقع هي هذا المجال هما الغش التجاري والخداع، فيعتبر الغش في مجال المضافات الغذائية سواء كان بالخلط مثل خلط مضافين للمادة الغذائية دون مراعاة ومطابقة للمواصفات المقررة في التشريع المعمول به.

في حين الغش بالانقاص هو إنقاص الكميات المطلوبة لإضافتها في المادة الغذائية، ففي كلتا الحالتين يعاقب عليهما القانون سواء في قانون العقوبات من المواد 306 الى 309 بإحالة منه من المادة 83 من القانون 03/09.

كما نص المشرع في المادة 429 من نفس القانون "يعاقب كل من يخدع أو يحاول أن يخدع المستهلك بأية وسيلة أو طريقة كانت حول تصرفات كثيرة من بينها ما يقع في طرق الاستعمال أو الاحتياطات اللازمة لاستعمال المنتج.

أما المادة 73 من القانون 03/09 جاءت لتقرر الجزاء الخاص لكل مخالفة تتعلق بالزامية أمن المنتج في حين المادة 74 تعاقب كل متدخل يخالف الزامية رقابة المطابقة كما هو منصوص عليه في المادة 123 من هذا القانون.

في حين المادة 78 تقرر العقوبات على كل متدخل يخالف الزامية الوسم المنصوص عليه في المادتين 17 و18 من هذا القانون.

نلاحظ ان قانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك لم يقرر سوى الغرامات المالية كجزاء لمخالفة المتدخل للالتزامات المفروضة عليه، ويرجع ذلك أن غالبية هذه المخالفات ترتكب بدافع الطمع والربح السريع. هذا ما يفسر لجوء المشرع الى فرض عقوبات مالية لردع هؤلاء المتدخلين (20).

كما يوجد هناك العقوبات التكميلية يمكن تطبيقها على المتدخل الذي يخالف التشريع المعمول به في مجال المضافات الغذائية حيث يجوز للأعوان المرخص لهم أن يقوموا بكافة الإجراءات التحفظية قصد حماية المستهلك وصحته وسلامته ومصالحه كالإيداع والحجز والسحب المؤقت أو النهائي للمنتجات او إتلافها وز التوقيف المؤقت للنشاط (21).

خاتمة:

إن تبنيان الضوابط القانونية التي تحكم المضافات الغذائية وكذا تعداد أنواعها بتعداد استخداماتها كونها جزء هام في الصناعة الغذائية إلا أنها من جهة أخرى قد تؤدي الى الاضرار بصحة الانسان هذا ما جعل صناع القرار في مختلف الدول الى تقييد في استعمالها وتحديد الكميات القصوى الواجب إدخالها في المادة الغذائية.

حيث سعت معظم التشريعات الدولية منها والوطنية الى توحيد وسائل التعرف على أسماء ورموز المواد المضافة للمنتجات الغذائية بما يتوافق التجارة الدولية، فقد حرص المشرع على أهمية التقييد بالكميات القصوى لهذه المضافات بما هو معمول به في التشريع كما جرم كل التصرفات التي تمس بسلامة وصحة المستهلك من خلال النص على جريمة الغش والخداع.

وفي ختام هذه الورقة البحثية يمكن ان نقدم الاقتراحات التالية:

- ضرورة إنشاء شبكة انذار متطورة بين المستهلك و الهيئات المكلفة بالرقابة وقمع الغش حتى يتمكن المستهلك من حماية حقوقه المتعلقة بأمن غذائه وصحته الجسدية.
- ضرورة الاستثمار في المخابر وتطويرها بأحدث التقنيات من اجل كشف كل خبايا المتعلقة بهذه المضافات الغذائية ومدى سلامتها في الغذاء الموجه للمستهلك خاصة وان الصناعة الغذائية متطورة جدا.
- توفير كل الكواشف الضرورية للمخابر من اجل تحليل العينات المطلوب الكشف عنها.

المراجع والهوامش:

1. السلامة الغذائية ويقصد بها سلامة الغذاء من جميع التلوث الميكروبيولوجي أو البيئي الذي يحوله إلى غذاء ضار بصحة المستهلك، هناء محمد صديقي، الأمن الغذائي وسلامة الغذاء، كلية علوم الزراعة والأغذية، جامعة اليرموك، الأردن، المقال منشور على الانترنت.

2. من بين هذه الاتفاقيات والبرتوكولات، البرتوكول الخاص بالسلامة الاجتماعية الذي صادقت عليه الجزائر سنة 2004، رقم 107-04 مؤرخ في 08 جوان 2004 يتضمن المصادقة على بروتوكول قرطاجنة حول السلامة الاحيائية المعتمدة بمدينة مونتريال الكندية في 28 جانفي 2004.
3. الصادق صياد، حماية المستهلك في ظل القانون الجديد 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ماجيستر، كلية الحقوق، جامعة فسنطينه، 2013/2014، ص 84.
4. آية ناصر، تعريف المضافات الغذائية وأنواعها، <http://www.mqaall.com> تم تصفح الموقع بتاريخ 2022/03/06 على الساعة 8.30
5. المرسوم التنفيذي 214/12 المؤرخ في 15 ماي 2014 يحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري الصادر في الجريدة الرسمية بتاريخ 16 ماي 2014 العدد 30.
6. قانون 03-09 المؤرخ في 25 فبراير 2009 يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش الصادر في الجريدة الرسمية بتاريخ 08-03-2009 العدد 15.
7. المرسوم التنفيذي 484/05 المؤرخ في 22 ديسمبر 2005 يعدل ويتمم المرسوم التنفيذي رقم 90-367 المؤرخ في 10 نوفمبر 1990 المتعلق بوسم السلع الغذائية وعرضها، الجريدة الرسمية الصادرة في 25 ديسمبر 2005 العدد 83.
8. الوسم هو البيانات الواجب ادراجها على البطاقة بهدف تزويد المستهلك وتمكينه من إدراك جميع المواصفات الخاصة بالسلعة المعروضة للاستهلاك، عبد الحق ماني، الحماية القانونية للالتزام بالوسم، دراسة مقارنة بين التشريعين الفرنسي والجزائري، دكتوراه، كلية الحقوق، جامعة محمد خيضر، بسكرة، 2015/2016.
9. المرسوم التنفيذي 378/13 المؤرخ في 09 نوفمبر 2013 يحدد الشروط المتعلقة بإعلام المستهلك، الجريدة الرسمية الصادرة في 18 نوفمبر 2013 العدد 58.
10. لخداري عبد الحق، زغلامي حسيبة، حماية المستهلك من خلال الالتزام بضمان السلامة الغذائية، دار المنظومة، العدد 04، 2020، ص 421.

11. تصفح الموقع 2022/03/07 على الساعة 10 و 40 دقيقة <http://www.aljazeera.net>
12. حبيبة كالم، حماية المستهلك، ماجيستر، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، 2013، ص 41.
13. حبيبة كالم، نفس المرجع، ص 46.
- 14 سعيود محمد الطاهر، الالتزام بضمان السلامة الغذائية في قانون حماية المستهلك، مجلة العلوم القانونية والاجتماعية، جامعة ريان بن عاشور، الجلفة، الجزائر، المجلد 05، العدد 03، سبتمبر 2020، ص 146.
- 15 زوبة سامية، حماية المستهلك في إطار استخدام المضافات الغذائية، ماستر، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة أكلي محند أولحاج، البويرة، الجزائر، 2017، ص 48.
- 17 محمودي سماح، المضافات الغذائية بين حماية المستهلك والضرورات العملية-دراسة في التشريع الجزائري-، مجلة الباحث للدراسات الاكاديمية، المجلد 07، العدد 02، 2020، ص 610.
18. قرار وزاري مشترك مؤرخ في 14 يونيو 2016 يحدد شروط وكيفيات وضع بيان "حلال" للمواد الغذائية المعنية، الجريدة الرسمية الصادرة في 08 ديسمبر 2016 العدد 70.
19. زوبة سامية، المرجع السابق، ص 51.
20. مولاي زكريا، حماية المستهلك من الغش التجاري، ماجيستر، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، 2013/2014، ص 173.
- 21 حساني علي، المضاف الغذائي وامن المستهلك وفق أحكام قانون الاستهلاك سيما المرسوم التنفيذي 214-12، مجلة الفقه والقانون، العدد 09، ص 56.

الرقابة على الغذاء المصنع كألية لحماية المستهلك في ظل قانون رقم 09-03 المعدل والمتمم
Control over processed foods as a consumer protection mechanism According to Law No. 09-03
amended and supplemented

د. كالم حبيبة - د. أيت علي زينة (جامعة لونيكي علي البليدة 02، الجزائر)

Dr. Kalm Habiba - Dr. Ait Ali Zaina (University of Lounici Ali, Blida 02, Algeria)

مستخلص:

يحمي نظام الرقابة على الأغذية صحة المستهلكين وسلامتهم، وذلك من خلال ضمان أن تكون الأغذية المتوفرة في بلد ما مأمونة وصحية وصالحة للاستهلاك البشري، والجزائر كغيرها من الدول اعتمدت على نظام الرقابة على الأغذية لضمان سلامتها وجودتها على امتداد سلسلة الأغذية.

كلمات مفتاحية: المستهلك، الغذاء المصنع، سلامة الأغذية، الرقابة.

Abstract:

The food control system protects the health and safety of consumers, ensuring that the food available in a country is safe, wholesome and fit for human consumption. Algeria, like other countries, has relied on the food control system to guarantee its safety and quality throughout the food chain.

Key words: Consumer, processed foods, food safety, control.

مقدمة:

يعتبر الغذاء وقود الحياة بالنسبة للإنسان، فهو الذي يمد جسمه بالطاقة الحيوية التي تبقيه على قيد الحياة، فلا بد أن يكون هذا الغذاء سليماً وصحياً خالياً من الملوثات أو السموم الطبيعية وغير مغشوش حتى ينمي الإنسان قدراته الجسمية والعقلية.

ونظراً للتطور العلمي والصناعي الذي شمل الغذاء في الوقت الحاضر، وهو ما يعرف بـ "الغذاء المصنع"، حيث تحولت العادات الاستهلاكية لدى جل المستهلكين من مجال الاستهلاك الطبيعي إلى الصناعي، ومع انتشار ظاهرتي الطمع والجشع لدى غالبية المحترفين لتحقيق الربح السريع، ظهرت الكثير من الأمراض التي لها صلة بسلامة الأغذية المصنعة يصاب بها مستهلكها، لعدم تقيد هؤلاء المحترفين بالتزامهم في عرض غذاء سليم ذو جودة عالية خالي من أي تلوث لتلبية متطلبات المستهلك المشروعة، وعلى هذا الأساس تسعى الدول ومن بينها الجزائر على وضع نظام رقابي إلزامي تقوم به السلطات الوطنية أو المحلية لضمان سلامة الأغذية بأن تكون آمنة ومفيدة وصحية وصالحة للاستهلاك البشري وتتفق مع متطلبات السلامة وجودة الغذاء.

وقد تم تجسيد ذلك بوضع ترسانة من القوانين لحماية المستهلك من المخاطر التي قد تصيب صحته وسلامته بسبب تناوله للأغذية المصنعة غير المطابقة للمعايير المعتمدة قانوناً من خلال القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم¹، والنصوص التطبيقية له، نذكر منها المرسوم التنفيذي رقم 39-90 المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش المعدل والمتمم²، والرسوم التنفيذية رقم 17-140 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية في الاستهلاك البشري³.

فمن خلال هذه النصوص القانونية ألزم المشرع الجزائري المحترفين لضرورة احترام المواصفات والمقاييس المعتمدة قانوناً لضمان جودة المنتجات الغذائية المعروضة في السوق، وأوكل مهمة رقابتها وتبعية

¹ القانون رقم 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009، المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج/ر، العدد 15. المعدل والمتمم القانون رقم 18-09 المؤرخ في 10/06/2018، ج/ر عدد 35.

² المرسوم التنفيذي رقم 39-90 المؤرخ في 30/01/1990، المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، ج/ر عدد 05، الصادرة في 31/01/1990 المعدل والمتمم بالمرسوم التنفيذي رقم 01-315 المؤرخ في 16/01/2001 ج/ر عدد 61.

³ المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 11/04/2017 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، ج/ر، العدد 24.

مسارها عبر مراحل انتاجها وتوزيعها وحفظها ونقلها لأجهزة متخصصة تسهر على ضمان حماية صحة المستهلك والحفاظ عليها.

وعليه نحاول من خلال دراستنا معرفة إلى أي مدى تساهم الرقابة على الأغذية المصنعة في حماية صحة وسلامة المستهلك؟

وللإجابة عن الإشكالية المقدمة، قسمنا الدراسة إلى المحورين التاليين:

المحور الأول: الرقابة على الغذاء المصنع

المحور الثاني: تفعيل ممارسة الرقابة على الغذاء المصنع

المحور الأول: الرقابة على الغذاء المصنع

إن التطور الكبير الذي عرفته طرق الإنتاج وتوزيع المنتجات وانفتاح الجزائر كغيرها من الدول على التجارة الخارجية نتج عنه أضراراً أصابت العديد من المستهلكين بسبب غزو المنتجات المقلدة في السوق الوطنية وانفلاتها من الرقابة، مما استدعى ضرورة تجنيد هيئات متخصصة لمراقبة¹ مدى مطابقة المنتجات بصفة عامة والأغذية بصفة خاصة للمواصفات والمقاييس المعمول بها محلياً أو دولياً كإجراء لضمان أمن وسلامة المستهلك، وعليه سوف نتطرق في هذا المحور إلى تعريف الرقابة (أولاً)، وأنواعها (ثانياً).

أولاً: تعريف الرقابة

عرفت الرقابة على أنها «أنشطة تنظيمية منهجية تهدف إلى جعل الأنشطة المختلفة والخطط والنتائج منسجمة مع التوقعات والمعايير المستهدفة، وفي حالة وجود انحرافات تؤثر الأسباب وتتخذ الإجراءات التصحيحية اللازمة»².

¹ من بين هذه الهيئات : وزارة التجارة (المديرية العامة لضبط النشاطات وتنظيمها، المديرية العامة للرقابة الاقتصادية وقمع الغش، شبكة الإنذار السريع)...، المركز الجزائري لمراقبة النوعية والرزم، المجلس الوطني لحماية المستهلكين، شبكة مخابر التجارب والتحليل النوعية، الوالي، رئيس البلدية.

² محمد براق، مريزق عدنان، مليكة يحيوي، رقابة الجودة ودرها في حماية المستهلك، الملتقى الوطني حول حماية المستهلك في ظل الانفتاح الاقتصادي، معهد العلوم القانونية والإدارية، المركز الجامعي الوادي، يومي 13 و14/04/2008، ص 40.

وتعرف الرقابة أيضا، بأنها «التحقق من توفر المقاييس المعتمدة والمواصفات القانونية والتنظيمية التي تميزها والتأكد من أن المنتج يستجيب للرغبات المشروعة للاستهلاك»¹.

كما تعرف بأنها «الفعل الذي يقصد من وراءه التأكد من مطابقة المنتج للمواصفات المطلوبة، إما بموجب فعل سابق لعملية الإنتاج والاستيراد والتوزيع، متجسدا من خلال الترخيص والتصريح، وقد يكون سابقا لعملية عرض المنتج في السوق، وهو العمل الذي يقوم به المتدخل، وأخيرا قد يتجسد من خلال الفعل الذي تقوم به السلطة الإدارية المختصة عقب عرض المنتج في السوق»².

فهدف الرقابة هو الوقاية أو القضاء على الخطر الذي يهدد المستهلك، ولا يتحقق ذلك إلا بضمان جودة المنتج، فعلى المنتج أن يأخذ في حسبانته بأن سلامة المستهلك أو المستعمل ترتبط بمراقبة المنتج، وهذا التزام جوهري يقع على عاتقه إخضاع منتجاته للمراقبة في كل مراحل الإنتاج حتى يتكون المنتج بشكله النهائي سالما وخاليا من أية عيوب³.

وقد أقر المشرع الجزائري بموجب نصوص قانونية وجوب رقابة المنتوجات وجعلها رقابة إجبارية لا اختيارية، تفرض على كل متدخل ضرورة إخضاع منتوجاتهم إلى رقابة قبل عرضها للبيع للتأكد من مدى مطابقتها للمواصفات والمقاييس المعتمدة قانونا⁴، ونظرا لأهمية المواد الغذائية فقد خصص لها المشرع فصلا كاملا من الباب الثاني المعنون " حماية المستهلك " حيث ألزم على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام الزامية سلامة هذه المواد والسهر على أن لا تضر بصحة المستهلك، وقد عرف سلامة المنتوجات و التي تدخل ضمنها سلامة المواد الغذائية في المادة 03 من القانون رقم 03-09 على أنها " غياب كلي أو وجود في مستويات مقبولة وبدون خطر في مادة غذائية للملوثات أو مواد مغشوشة أو سموم طبيعية أو أية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتج مضرا بالصحة بصورة حادة أو مزمنة "، وباستقراءنا للمواد من أربعة إلى ثمانية من نفس القانون نجد أن المشرع قد استعمل عبارة المواد الغذائية

¹ علي بولحية بن بوخميس، القواعد العامة لحماية المستهلك والمسؤولية المرتبة عنها في التشريع الجزائري، دار الهدى، 2000، ص 18.

² علي فتاك، تأثير المنافسة على الالتزام بضمان سلامة المنتج، دار الفكر الجامعي، الإسكندرية 2007، ص 278.

³ سالم محمد رديعان العزاوي، مسؤولية المنتج في القوانين المدنية والاتفاقيات الدولية، ط1، دار الثقافة، عمان، 2008، ص 119.

⁴ تنص المادة 12 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش السالف الذكر، على أنه "يتعين على كل متدخل إجراء رقابة مطابقة المنتج قبل عرضه للاستهلاك".

مما يفهم أن الحماية لا تقتصر على الغذاء الطبيعي بل تمتد لتشمل الغذاء المصنع، وهذا الأخير يقصد به هي التي تمر بمستويات معينة من العمليات الكيميائية والميكانيكية، يتم ذلك للتأكد من أن الطعام جاهز للاستهلاك ولتحسين فترة حفظه¹، لم يعرف المشرع الغذاء المصنع وإنما شمله بالحماية حينما أدرجه ضمن تعريف المادة الغذائية في المادة 03 فقرة 02 من القانون المذكور أعلاه "كل مادة معالجة أو معالجة جزئياً أو خام موجهة لتغذية الإنسان أو الحيوان، بما في ذلك المشروبات وعلك المضغ، وكل المواد المستعملة في تصنيع الأغذية وتحضيرها ومعالجتها، باستثناء المواد المستخدمة فقط في شكل أدوية أو مواد التجميل أو مواد التبغ".

وفي نفس السياق أخضع المشرع استيراد المواد الغذائية وتجهيزات التحضير والتوضيب ومواد التوضيب وكذا عملية انتاجها وحفظها ونقلها وتوزيعها وبيعها للمراقبة المنتظمة للسلامة وحفظ الصحة من طرف المصالح المعنية، هذا ما قضت به المادة 109 من القانون رقم 18-11 المتعلق بالصحة²، وعلى العموم فإن الدولة تتولى تنفيذ سياسة حفظ صحة الوسط من أجل ضمان حماية صحة السكان وترقيتها من خلال مؤسساتها وهيئاتها المعنية، وذلك بإقامة أنظمة لرصد ومراقبة النوعية الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية لعوامل البيئة لاسيما الماء والهواء والتربة³، باعتبارها من بين العناصر التي تحدد مدى سلامة وجودة الغذاء المصنع، فالأصل في المنتجات الغذائية المصنعة أنها منتجات غير ضارة، ولكن مع ذلك قد تصبح خطيرة بسبب مكسبات الطعم و الرائحة والمواد الحافظة المضافة بكميات كبيرة⁴.

¹ ينظر ما هي الأطعمة المصنعة ولماذا تضر بصحتك؟ - متاح على الموقع <https://www.youm7.com/story> (تاريخ الاطلاع 2022/02/14)

² القانون رقم 18-11 المؤرخ في 2018/07/02، المتعلق بالصحة، ج/ر، العدد 13 الصادرة في 2018/07/29 الملغى للقانون رقم 85-05 المؤرخ في 16/02/1985 المتعلق بحماية الصحة وترقيتها، ج/ر، العدد 08.

³ المادة 106 من القانون 18-11، المتعلق بالصحة، السالف الذكر.

⁴ توصلت بعض الأبحاث الأمريكية أن المرطبات التي تضاف إليها نكهات ومواد ملونة اصطناعية تسبب أضراراً بالصحة، ونتيجة لذلك تم اخضاع المضافات الغذائية لإعادة التقييم والفحص، وكان من نتائج هذا التقييم أن بعض المضافات يشكل خطورة على صحة الإنسان، وأنه إلى غاية 2005 بلغ مجموع المضافات الغذائية التي تم منعها حوالي 50 نوعاً. مصطفى بوديسة، حماية المستهلك من أخطار المنتجات الغذائية، مذكرة لنيل شهادة الماجستير، في الحقوق، فرع حماية المستهلك والقانون، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، 2013/2014، ص 23.

كما أن مياه الشرب التي تعقم بالكلور، خطرة وغير صالحة للاستهلاك البشري على المدى الزمني الطويل، والتجارب المخبرية التي أجريت حول الكلور دلت بشكل قاطع، أن هذا الغاز يتصدر قائمة المواد المسرطنة وأنه خطر على صحة الإنسان، أما مادة الفلور التي تضاف أيضاً إلى المياه فهي أيضاً سامة وأخطر من غاز الكلور المستخدم أصلاً في الحروب الكيميائية.

أمجد قاسم، مخاطر المواد الكيميائية على صحتنا وسلامتنا، بتاريخ 2015/01/04، محمول من الموقع aL3loom.Com/?P=13382، الاطلاع عليه بتاريخ 2022/02/14.

ثانياً-أنواع الرقابة

تتم الرقابة على مطابقة المنتج للمواصفات والمقاييس التقنية والقانونية عن طريق المتدخل نفسه وهذا قبل عرضه للاستهلاك وهو ما يسمى بالرقابة المسبقة، كما تتم الرقابة من قبل هيئات إدارية طويلة عملية عرض المنتج ليوفر حماية فعالة للمستهلك يكون ذلك من خلال الرقابة اللاحقة والرقابة المستمرة.

1- الرقابة المسبقة: تسمى كذلك "بالرقابة الذاتية" حيث ألزم المشرع على كل متدخل رقابة منتوجه قبل عرضه للاستهلاك تقع على منشئة ومستخدميه قبل أن تقع على منتجاته.

أ)- رقابة ذاتية على المنشأ والمستخدمين: اشترط المشرع على كل متدخل مراقبة مدى مطابقة منتوجه للمتطلبات الصحية والبيئية والسلامة والأمن الخاصة به¹، وإن كان ذلك مطلوب بصفة عامة في صناعة جميع المنتجات، إلا أنه مطلوب بصفة خاصة في بعض المنتجات كالمواد الغذائية المصنعة، وأكد ذلك المرسوم التنفيذي رقم 82-04 حيث نصت المادة 8 منه على أنه: "يجب أن تستجيب منشآت إنتاج المنتجات الحيوانية أو ذات المصدر الحيواني أو تحضيرها أو تحويلها أو تبريدها أو تجميدها أو تكييفها أو توضيئها أو تخزينها، وكذا المنشآت التي يرتبط نشاطها بمنتجات الصيد البحري وتربية المائيات، وكذا منشآت إنتاج أغذية الحيوانات وتخزينها وتكييفها للشروط الآتية:

- يجب أن تكون أماكن العمل مهيأة ومرتبطة بطريقة تجنب كل تلويث للمنتجات.
- يجب أن يكون الجدران والأسقف والأبواب والنوافذ ملاءمة للتنظيف والتطهير وأن تبني بمواد مقاومة وعازلة وغير ممتصة.
- يجب أن تكون الأرضية مائلة بكيفية تسهل صرف السوائل المترتبة..."².

¹ المادة 03 فقرة 18 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم.

² المرسوم التنفيذي رقم 82-04 المؤرخ في 2004/03/18، المحدد لشروط وكيفيات منح الاعتماد الصحي للمنشآت التي يرتبط نشاطها بالحيوانات والمنتجات الحيوانية وذات المصدر الحيواني وكذا نقلها، ج/ر، العدد 17.

ولقد أكد ذلك المشرع بموجب المادة 09 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 على أن تكون التجهيزات والمعدات والمحلات اللازمة لعمليات جمع محصول المواد الأولية أو إنتاجها أو معالجتها أو توضيبها أو نقلها أو تخزينها مهيأة ومستغلة بطريقة ملائمة، بحيث يتجنب فيها كل تكوين لأية بؤرة لتلويث¹.

كما ألزمت المادة 06 من القانون 09-03 المعدل والمتمم السالف الذكر، على كل متدخل في عملية وضع الأغذية للاستهلاك بالسهل على احترام شروط النظافة في أماكن ومحلات التصنيع أو المعالجة أو التحويل أو التخزين، وكذا وسائل نقلها، فلا بد أن يخضع المستخدمون لضوابط حدتها المادة 55 من نفس المرسوم رقم 17-140، من بينها أن يخضع هؤلاء المستخدمون لواجب العناية الفائقة بنظافة ثيابهم وأبدانهم أثناء تداول الأغذية، وأن يخضعون لفحوصات دورية وعمليات التطعيم ضد الأمراض والإصابات التي تجعل المصابين بها قابليين لتلويث الأغذية.

ب)- رقابة ذاتية على الغذاء المصنع: أوجب المشرع على المتدخل فرض رقابة أولية سابقة على الإنتاج وقبل عرض منتجاته للاستهلاك، هذا ما تؤكد المادة 12 من القانون رقم 09-03 المعدل والمتمم المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، وفرض المشرع هذه الرقابة على جميع المنتجات محلية كانت أو مستوردة، وأخضع كلاهما للتحليل ومراقبة المطابقة قبل عرضها في السوق، فعلى كل متدخل في مرحلة إنتاج المواد الغذائية بما فيها الأغذية المصنعة واستيرادها وتوزيعها، أن يقوموا بإجراء تحليل الجودة ومراقبة مطابقة المواد التي ينتجونها أو التي يتولون المتاجرة فيها، أو يكلفون من يقوم بذلك².

فحفاظ على سلامة الغذاء المصنع وحماية لصحة المستهلك ألزم المشرع على المتدخلين باحترام نسب الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية المصنعة بموجب المادة 5/1 من القانون رقم 09-03 المعدل والمتمم،

¹ المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 11/04/2017 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، سالف الذكر.

² المادة 02 من المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المؤرخ في 12/02/1992 المتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محليا أو المستوردة، ج/ر، العدد 13، المعدل والمتمم بموجب المرسوم التنفيذي رقم 93-47، المؤرخ في 06/02/1993، ج/ر، العدد 09.

وأصدر في هذا الخصوص المرسوم التنفيذي رقم 14-366 ليحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية¹.

وتدخل المشرع بموجب المادتين 7 و 8 من المرسوم التنفيذي رقم 12-2014 ليحدد شروط وكيفيات استعمال الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري².

كما ألزم المشرع المتدخل ضرورة احترام الخصائص الميكروبيولوجيا للمواد الغذائية من أجل ضمان احترام النظافة وسلامة هذه الأغذية أثناء وضعها للاستهلاك، وذلك بموجب المرسوم التنفيذي رقم 15-172³.

هذه الرقابة السابقة قد تكون داخلية (ذاتية)، يعتمد المتدخل في ممارسة هذه الرقابة على مخابر متواجدة على مستوى مصنعه أو وحدة إنتاجه⁴، كما يمكنه اللجوء والاعتماد على مخابر مختصة في مراقبة الجودة في حالة عدم امتلاكه لمخابر ومستخدمين للقيام بعملية الرقابة⁵.

في جميع الحالات يلتزم المتدخل لإثبات قيامه بواجب الرقابة بوضع شهادة المطابقة إزاء الزبائن، وتحت تصرف الأعوان المكلفين بمراقبة الجودة وقمع الغش⁶.

¹ المرسوم التنفيذي رقم 14-366 المؤرخ 2014/12/15، يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، ج/ر، العدد 74.

² المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المؤرخ في 2012/05/15 يحدد شروط وكيفيات استعمال الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، ج/ر، العدد 30.

³ المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 2015/07/25 يحدد شروط والكيفيات المطبقة والخصائص الميكروبيولوجيا للمواد الغذائية، ج/ر، العدد 37.

⁴ علماء أحيائيين، علماء كيمائيين، صيادلة صناعيين، مهندسين، الرجوع إلى المادة 03 من نفس المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المعدل والمتمم.
⁵ المادة 01/04 من المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محليا والمستورة المعدل والمتمم، سالف الذكر، كلجوء إلى مخبر التجارب وتحليل الجودة وهو: "كل هيئة أو مؤسسة تحلل أو تقيس أو تدرس أو تجرب أو تعار، أو بصفة عامة تحدد خصائص أو فعاليات المادة أو المنتج أو مكوناتها في إطار تقديم الخدمات"، المادة 02 فقرة 01 من المرسوم التنفيذي رقم 14-153 المؤرخ في 2014/04/30 الذي يحدد شروط فتح مخابر تجارب وتحليل الجودة واستغلالها، ج ر، العدد 28.

⁶ المادتين 02/04 و 05 من نفس المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المعدل والمتمم.

فالرقابة الذاتية والقبلية من التزامات المنتج أو المحترف تقع على عاتقه حتى يضمن عرض منتجات آمنة توفر السلامة للمستهلك، وتعزز لديه الثقة والأمان عند استعماله لأي منتج، ويضمن جودة المنتج وحمايته من الغش التجاري.

والجدير بالذكر أنه هناك نوع من الرقابة يقوم بها المحترف باختياره أو بطلب منه تسمى "الرقابة الاختيارية" كعرض المنتج لرقابة مخبر شهير أو هيئة عالمية تمنح شهادة أو علامة متميزة بالجودة، مثل شركة المصبرات الجزائرية وحصولها على شهادة إيزو "iso" 9002 للمطابقة من المكتب الكندي "ساسن بيلر" المعتمد من طرف هيئة "راب" المسجل بأنظمة النوعية في الولايات المتحدة "إيزو 9000 iso"¹.

2-الرقابة اللاحقة: يتولى القيام بالرقابة اللاحقة الأعوان المنصوص عليهم في المادة 25 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم²، عن طريق فحص شامل للوثائق وملفات المتدخلين وسماعهم أو عن طريق المعاينات المباشرة بالعين المجردة أو بأجهزة القياس، وعند الاقتضاء يتم هذا الإجراء باقتطاع العينات بغرض إجراء التحاليل أو الاختبارات أو التجارب³ لمراقبة مدى مطابقة واستجابة المنتج للمقاييس المعتمدة والمواصفات القانونية من أجل تفادي المخاطر التي قد تمس بصحة وأمن المستهلك.

3-الرقابة المستمرة: يقوم الأعوان المؤهلين قانونا برقابة مطابقة المنتجات-الأغذية المصنعة-بالنسبة للمتطلبات المميزة الخاصة بها، بأي وسيلة وفي أي وقت وفي جميع مراحل عملية العرض للاستهلاك، حيث يقوم هؤلاء بممارسة نشاطهم في أي مكان من أماكن الإنشاء الأولي والإنتاج والتحويل والتوضيب والإيداع،

¹ زاهية حورية سي يوسف، المسؤولية المدنية للمنتج، دار هومة، الجزائر، 2009، ص 182.
- ارتبط اسم "iso" بإيزو" بالتطور العالمي ليؤمن للصناعيين كافة الحوافز لمواكبة التطور قصد الارتفاع لأعلى مرتبات النوعية والجودة في منتجاتهم، وهو اسم مشتق من الحروف الأولى لاسم المنظمة العالمية للتقييس:

International Organisation of Standardization"

² تنص المادة 25 على أنه "بالإضافة إلى ضباط الشرطة القضائية والأعوان الآخرين المرخص لهم بموجب النصوص الخاصة بهم، يؤهل للبحث ومعاينة مخالفات أحكام هذا القانون، أعوان قمع الغش التابعون للوزارة المكلفة بحماية المستهلك".

³ ينظر المادة 01/30 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدل والمتمم، سالف الذكر.

والعبور، والنقل والتسويق، قصد الاطلاع على المنتوجات ومدى مطابقتها للمواصفات القانونية والمقاييس المعتمدة التي تتميز بها حفاظا على صحة المستهلك¹.

المحور الثاني: تفعيل ممارسة الرقابة على الغذاء المصنع

حسب المادة 25 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدل والمتمم، فإنه يتولى عملية الرقابة أعوان مؤهلين لذلك، يتمتع هؤلاء الأعوان بالحماية القانونية من جميع أشكال الضغط أو التهديد التي من شأنها أن تشكل عائقا في أداء مهامهم، وعند الحاجة يمكن لهم طلب تدخل أعوان القوة العمومية لمُد يد المساعدة لهم²، ويؤدي أعوان قمع الغش قبل أداء مهامهم اليمين أمام محكمة إقامتهم الإدارية، على إثرها تسلم لهم إشهادا يوضع على بطاقة التفويض بالعمل، والتي يستوجب عليهم إظهارها عند ممارستهم لمهامهم، وعليه نتطرق في هذا المحور لكيفية ممارسة هؤلاء الأعوان للرقابة من خلال معانيته للمخالفات (أولا)، والتدابير الوقائية التي يلجؤون إليها في حالة اثبات المخالفات التي تضر بسلامة وصحة المستهلك (ثانيا).

أولا- معاينة المخالفات:

خول المشرع لأعوان الرقابة المؤهل لهم قانونا بأي وسيلة وفي أي وقت وفي جميع مراحل عملية العرض للاستهلاك برقابة مطابقة المواد الغذائية بالنسبة للمتطلبات الخاصة بها، وتمنح لهم للقيام بمهمة معاينة المخالفات صلاحيات تمثلت في جمع المعلومات (1) دخول أماكن تواجد المنتجات (2) التأكد من سلامة الغذاء المصنع، (3) تحرير محاضر المعاينة (4).

1- جمع المعلومات: يمكن لأعوان قمع الغش أي أعوان الرقابة في إطار أداء مهامهم ودون أن يحتج اتجاههم بالسر المهني، فحص كل وثيقة تقنية أو إدارية أو تجارية أو مالية أو محاسبية، وكذا كل وسيلة

¹ ينظر المادة 29 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم، سالف الذكر. والمادتين 4 و 5 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 1990/01/30، المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، السالف الذكر.

² الرجوع للمواد 26، 27، 28 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم، سالف الذكر، والمادة 08 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، المعدل والمتمم، سالف الذكر.

مغناطسية أو معلوماتية، ويمكنهم كذلك طلب الاطلاع على هذه الوثائق في أي يد وجدت والقيام بحجزها، كما يجب على الإدارات العمومية أو الخاصة أن تضع تحت تصرفهم كل المعلومات الضرورية لأداء مهامهم¹. يتعين على الصانع أو المستورد أن يضع في متناول الأعوان المكلفين بمراقبة النوعية وقمع الغش، شهادة المطابقة، هذا ما قضت به المادة 05 من المرسوم التنفيذي رقم 65-92 المتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محليا أو المستوردة، المعدل والمتمم السالف الذكر².

2- دخول أماكن تواجد المنتجات: منح المشرع لأعوان الرقابة حرية الدخول نهارا أو ليلا، بما في ذلك أيام العطل، إلى المحلات التجارية والمكاتب والملحقات ومحلات الشحن والتخزين وأثناء النقل، وبصفة عامة إلى أي مكان آخر توجد به المنتجات باستثناء المحلات ذات الاستعمال السكني³.

3- التأكد من سلامة الغذاء المصنع: يتم تأكيد أعوان الرقابة من سلامة الغذاء المصنع من عدمه بالعين المجردة وهذا ما يعرف بالمخالفة المباشرة من خلال فحص الوثائق أو سماع المتدخلين المعنيين أو بواسطة أجهزة المكاييل والموازين والمقاييس، ويستوي في ذلك أن يكون الغذاء المصنع محليا أو مستوردا حيث تتم معاينة هذا الأخير عند الحدود وقبل جمركتها، هذا ما قضت به للمواد 03، 06، 07 من المرسوم التنفيذي رقم 05-467⁴. في حالة إثبات المخالفة يحضر محضر مرفقا بالوثائق من أجل اتخاذ التدابير اللازمة بشأنها، طبقا للمادة 30 من القانون 03-09، المعدل والمتمم، والمادتين 03 و05 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39⁵، أما فيما يخص الغذاء المصنع المستورد فانه يمنح للمستورد أو ممثله المؤهل قانونا مقرر رفض دخول المنتج مع التسبب في حالة اثبات المخالفة، وفي حالة مطابقة هذا الغذاء المصنع المستورد تسلم له رخصة الدخول وفقا للمادة 09 من المرسوم التنفيذي رقم 05-467 سالف الذكر.

¹ المادة 07 والمادة 33 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39، المعدل والمتمم.

² كذلك المادة 03 تنص على أنه: "تتم المراقبة... قبل جمركة المنتجات المستوردة على أساس ملف يقدمه المستورد أو ممثله المؤهل قانونا، إلى المفتشية الحدودية المعنية يتضمن ما يأتي: ... النسخة الأصلية لكل وثيقة أخرى تطلب طبقا للتنظيم المعمول به وتتعلق بمطابقة المنتجات المستوردة"، المرسوم التنفيذي رقم 05-467 يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتجات المستوردة عبر الحدود وكيفية ذلك، سالف الذكر.

³ المادة 34 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم.

⁴ المرسوم التنفيذي رقم 05-467 المؤرخ في 2005/12/10 الذي يحدد شروط ومراقبة مطابقة المنتجات المستوردة عبر الحدود وكيفية ذلك، ج/ر، العدد 80.

⁵ المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 1990/01/30 المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، سالف الذكر.

كما قد يتأكد أعوان الرقابة من سلامة الغذاء المصنع من خلال اقتطاع عينات من هذا المنتج وتحليله، فتتصبب المعاينة على مخالفة غير مباشرة لا يمكن لعون الرقابة إثباتها بعين المجردة، كالمخالفة التي يكون سببها عدم مطابقة الغذاء المصنع للمكونات المميزة له، ففي هذه الحالة تتم رقابة هذا الغذاء سواء كان محليا أو مستوردا عند الحدود وقبل جمركته، عن طريق اقتطاع عينات بغرض إجراء التحاليل أو الاختبارات أو التجارب من طرف مخابر الغش¹، وتستعمل في فحص العينات مناهج التحاليل والتجارب المطابقة للمقاييس الجزائرية²، وفي حالة عدم توافر هذه المناهج تستعمل المخابر المناهج المعترف بها على المستوى الدولي، وفي جميع الحالات يجب أن تذكر المناهج المستعملة في ورقة التحليل³.

فمن الناحية العملية فحص جميع الوحدات المنتجة من السلعة أمرا لا يكون ممكنا، كما أن استخدام أسلوب المعاينة يستوجب المقارنة بين تكلفة عملية المعاينة وتكاليف عدم إجراء المعاينة والفحص ومرور وحدات معيبة إلى السوق⁴.

لقد حدد المرسوم التنفيذي رقم 90-39 والمتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، المعدل والمتمم، كيفية إجراء عملية اقتطاع العينات من أجل إثبات مطابقة المنتجات من عدمه، وخصص له القسم الثاني من ذات المرسوم معنون بـ "اقتطاع عينات المنتوجات" من المادة 09 إلى المادة 17، والقسم الثاني معنون بـ "تحليل العينات المقتطعة" من المادة 18 إلى المادة 22.

تكون نتائج المخبر بشأن تحليل العينة المقتطعة إما إيجابية وذلك بتطابقها للمواصفات والمقاييس الجزائرية التي يجب أن تتميز بها، وإما بنتائج سلبية توضح عدم تطابق المنتج لهذه المواصفات وفي هذه

¹ المادة 30 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم سالف الذكر. المادة 01/16 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المعدل والمتمم سالف الذكر، والمادة 41 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم. وطبقا لهذه المادة تصبح هذه المناهج إجبارية بقرار من الوزير المكلف بالجودة، بعد مصادقة لجنة تقييم وتوحيد مناهج التحاليل والتجارب عليها (الرجوع للمادتين 19 مكرر و19 مكرر 01، من نفس المرسوم، اللتان تنصان على تشكيلة هذه اللجنة والمهام المسندة إليها).

² المادة 01/16 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المعدل والمتمم سالف الذكر، والمادة 41 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم. وطبقا لهذه المادة تصبح هذه المناهج إجبارية بقرار من الوزير المكلف بالجودة، بعد مصادقة لجنة تقييم وتوحيد مناهج التحاليل والتجارب عليها (الرجوع للمادتين 19 مكرر و19 مكرر 01، من نفس المرسوم، اللتان تنصان على تشكيلة هذه اللجنة والمهام المسندة إليها).

³ المادة 37 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم سالف الذكر، والمادة 02/19 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المعدل والمتمم سالف الذكر.

⁴ محمد براق، مريزق عدلمان، مليكة يحيياوي، مرجع سابق، ص 43.

الحالة يخول المشرع لمصالح رقابة الجودة وقمع الغش اتخاذ تدابير وقائية حماية للمستهلك¹ إذا كان الغذاء المصنع محليا.

أما إذا كان مستوردا فإنه يتم تسليم رخصة دخول هذا المنتج إلى التراب الوطني متى كانت نتائج هذه المخابر إيجابية لمطابقته للمواصفات والمقاييس القانونية، وإن كانت النتائج سلبية فيتم اصدار مقرر برفض دخوله لعدم تطابقه للمواصفات المميزة له²، وفي هذه الحالة تعطى لمصالح قمع الغش اتخاذ التدابير التحفظية اللازمة لحماية المستهلك.

وعليه فإن عملية اقتطاع العينات تخضع لإجراءات دقيقة حتى تضمن سلامة جميع المنتجات بما فيها الغذاء المصنع، كما تسمح أيضا بتفادي الضغوط التي قد تمارس على الأعوان المكلفين بالتحليل، فضلا عن تجنب أي خطر ينطوي على التلاعب بالنتائج أو تعديله لضمان سلامة المستهلك في نفسه وأمواله³.

4- تحرير محاضر المعاينة: يترتب على كل معاينة للمخالفات، تحرير محضر يتضمن هوية وصفة الأعوان الذين قاموا بالرقابة، يدون فيها تواريخ وأماكن الرقابة، مع تبيان وقائع المعاينة والمخالفات المسجلة والعقوبات المتعلقة بها، وكذا هوية ونشاط وعنوان المتدخل المعني بالرقابة، تحرر هذه المحاضر بحضور المتدخل، وفي حالة غيابه أو رفضه يقيد ذلك على المحضر، وفي الأخير يوقع عليها من طرف العون القائم بالمعاينة والمعني بالمعاينة (المتدخل)، وإذا رفض هذا الأخير الإمضاء يذكر ذلك في المحضر، ويمكن أن ترفق هذه المحاضر بكل وثيقة أو مستند إثبات.

تسجل هذه المحاضر المحررة في سجل مخصص لهذا الغرض مرقم ومؤشر عليه من طرف رئيس المحكمة المختصة إقليميا، فتكتسي حجية قانونية حتى تثبت العكس⁴.

¹ المواد من 21 إلى 23 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المعدل والمتمم.

² ينظر المادة 13 من المرسوم التنفيذي رقم 05-467 سالف الذكر.

³D. Filali , F- Fettat, A- Boucenda, concurrence et protection du consommateur dans les domaines alimentaires en Algérie, Revue Algérienne des sciences juridique, Economique et politique, N° 1, 1998, P 63.

⁴ينظر المادتين 31 و32 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم.

ثانيا-التدابير الوقائية لضمان سلامة المستهلك:

خول المشرع لأعوان الرقابة وقمع الغش سلطات تمثلت في اتخاذ مجموعة من التدابير الوقائية أو التحفظية¹ اللازمة قصد ضمان صحة سلامة المستهلك من جرائم الغش والتدليس في المنتجات التي باتت تزداد يوما بعد يوم نتيجة انفتاح السوق الوطنية للتجارة الخارجية.

تختلف هذه التدابير حسب درجة خطورة المخالفة وحسب نوع المنتوجات حددها كل من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، والمرسوم التنفيذي رقم 90-39 المعدل والمتمم المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، تمثلت في: الدخول المشروط للغذاء المصنع المستورد أو رفضه دخوله (1)، الإيداع (2)، السحب (3)، الحجز (4)، التوقيف المؤقت للنشاطات (5).

1-الدخول المشروط للغذاء المصنع المستورد أو رفضه: في حالة الشك في عدم مطابقة الغذاء المصنع المستورد للمواصفات المميزة له، يتخذ الأعوان المؤهلين إجراء وقائي يتمثل في السماح بالدخول المشروط لهذا المنتج قصد إجراء تحريات مدققة أو لضبط مطابقته على مستوى المؤسسات المتخصصة أو في محلات المتدخل تحت رقابة المصالح المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش التابعة للمكان الذي تجري فيه هذه العملية². وقد حدد المشرع بموجب المادة 19 من المرسوم التنفيذي رقم 05-467 السالف الذكر الحالات التي يتخذ فيها تدابير ضبط المطابقة وبين كيفية ضبطها، فقد تكون عدم المطابقة ناجما عن عدم مراعاة التنظيم المتعلق بالوسم، ففي هذه الحالة يخضع المنتج المعني إلى إعادة توضيب طبقا للتنظيم المعمول به³، فإذا كان المنتج من المواد الغذائية فيجب أن يخضع وسمه وإعادة توضيبه لأحكام المرسوم

¹ تختلف التدابير التحفظية أو الوقائية عن العقوبة كون أن هذه الأخيرة تكون نهائية أما التدابير التحفظية فهي ظرفية، إلا أنهما يتفقان في نقطة واحدة وهي أنهما يهدفان إلى ردع كل ممارسة من شأنها المساس بالمستهلك. نصيرة بوعلي، حماية المصلحة الاقتصادية للمستهلك في القانون الجزائري، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في القانون، تخصص القانون العام للأعمال، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة عبد الرحمن ميرة، بجاية 2012، ص 106.

² المادة 01/54 و02 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدل والمتمم. وفق المشرع عندما عدل هذه المادة، حيث أصبحت توافق القواعد التنظيمية المتعلقة بقانون حماية المستهلك وقمع الغش، وبالأخص المرسوم التنفيذي رقم 05-467 المتعلق بتحديد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفية ذلك، حيث جاءت لتؤكد على ضرورة إجراء عملية ضبط المطابقة للمنتج المستورد محل الدخول المشروط، كما حددت أماكن إجراء هذه العملية. (المادة 02/20 من المرسوم).

³ ينظر المادة 18 من المرسوم التنفيذي رقم 05-467 سالف الذكر

التنفيذي رقم 13-378 المتعلق بتحديد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك¹، قد يكون عدم المطابقة متصلاً بالجودة الذاتية للمنتج، حيث يكون ضبط المطابقة في هذه الحالة في إزالة السبب الذي جعلها غير مطابقة، حسب الطريقة المنصوص عليها في التنظيم، وفي حالة انعدام التنظيم المحدد للمواصفات الواجب توافرها في المنتج المستورد، فإنه يتم ضبط مطابقته بطريقة ترخص بها المديرية الجهوية المختصة إقليمياً، وذلك باحترام قواعد والأعراف المعمول بها في هذا المجال.

كما يمكن أن تكون عملية ضبط المطابقة متمثلة في تخفيض الرتبة أو إعادة توجيهه إلى صناعة التحويل أو تغيير الوجهة، على أن لا تكون عملية ضبط المطابقة متعلقة بسلامة وأمن المستهلك.

فيمنع بذلك وضع المنتجات حيز الاستهلاك إلى غاية ضبط مطابقتها، ومتى زالت أسباب عدم المطابقة تسلم المفتشية الحدودية المعنية رخصة دخول المنتج للمستورد².

وقد تكون عملية ضبط المطابقة مستحيلة، فتقوم مصالح التفتيش على الحدود بحجز المنتج المعني، الذي يكون مصيره إما إعادة تصديره أو إعادة توجيهه لاستعمال آخر مشروع أو يتم إتلافه على نفقة المستورد³.

أما إذا ثبت عدم مطابقة الغذاء المصنع المستورد عند الحدود للمواصفات والمقاييس القانونية التي يجب أن يتميز بها، سواء عن طريق المعاينة المباشرة أو بعد إجراء التحريات المدققة، فإن مصالح التفتيش الحدودية تصح للمستورد برفض دخول منتوجه وترسل نسخة من هذا القرار إلى مصالح الجمارك التابعة لمكان إدخال المنتج المستورد إلى التراب الوطني⁴.

2- إيداع الغذاء المصنع: يقصد بالإيداع وقف الغذاء المصنع المعروض للاستهلاك بعد أن ثبت بالمعاينة المباشرة أنه غير مطابق للمواصفات المميزة له، وذلك بقرار صادر من أعوان الرقابة، ويتقرر هذا الإيداع قصد ضبط مطابقة الغذاء المصنع من قبل المتدخل المعني الذي يسمح له المشرع باتخاذ التدابير الملائمة

¹ المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المتعلق بتحديد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك المؤرخ في 09/11/2013، ج/ر، العدد 58.

² ينظر المادة 03/20 من المرسوم التنفيذي رقم 05-467 سالف الذكر.

³ ينظر المادة 22 من نفس المرسوم التنفيذي رقم 05-467.

⁴ ينظر المادة 05/54 من القانون رقم 03-09، المعدل والمتمم، وينظر كذلك المادة 02/24 من المرسوم التنفيذي رقم 05-467.

من أجل إزالة سبب عدم المطابقة أو إزالة ما يتعلق بعدم احترام القواعد والأعراف المعمول بها في عملية العرض للاستهلاك¹.

بمجرد ضبط مطابقة الغذاء المصنع يعلن عن رفع الإيداع، أما إذا ثبت عدم إمكانية ضبط المطابقة أو إذا رفض المتدخل المعني إجراء هذه العملية يتم حجز المنتج².

3- سحب الغذاء المصنع من التداول: يقصد به منع حائز المنتج من التصرف فيه، أي نزعها من مسار وضعه حيز الاستهلاك، يلجأ أعوان قمع الغش إلى سحب الغذاء المصنع من التداول عند الاشتباه في عدم مطابقته، إما بصفة مؤقتة أو نهائية.

أ) -السحب المؤقت: يلجأ أعوان الرقابة المؤهلين قانوناً إلى هذا الإجراء لمنع وضع الغذاء المصنع للاستهلاك عند الاشتباه في عدم مطابقته، ويمنع حائز هذا المنتج من التصرف فيه، وذلك في انتظار نتائج التحريات المعمقة وبالاخص نتائج التحاليل أو الاختبارات أو التجارب التي تجرى في أجل 07 أيام عمل، مع إمكانية تمديد هذا الأجل إذا تطلبت شروط التحليل ذلك³.

إذا لم يتم إجراء التحاليل خلال هذا الأجل، أو أثبتت نتائج التحليل مطابقة الغذاء المصنع للمواصفات يرفع فوراً إجراء السحب المؤقت، ويعوض المتدخل المعني بقيمة العينة على أساس القيمة المسجلة في محضر الاقتراع، أما إذا أثبتت النتائج عن عدم المطابقة، يعلن عن حجز هذا الغذاء المصنع ويعلم فوراً وكيل الجمهورية بذلك، ويلتزم المتدخل المقصر بالمصاريف الناتجة عن عمليات الرقابة⁴.

لقد أقر القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم، بموجب المادة 61 مكرر بهذا الإجراء على المنتوجات المشتبهة بالتقليد، حيث جاءت تنص على أنه «يمكن أن يجرى الحجز والسحب المؤقت على المنتوجات المشتبهة بالتقليد. تحدد كفاءات تطبيق هذه المادة عن طريق التنظيم».

¹ ينظر المادتين 02/55 و56 من القانون 03-09 المعدل والمتمم، سالف الذكر، والمادة 25 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المعدل والمتمم سالف الذكر.

² ينظر المادة 03/55 والمادة 57 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم.

³ ينظر المادة 59 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم، سالف الذكر، والمادة 01/24 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المعدل والمتمم سالف الذكر.

⁴ المادتين 03/59 و60 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم سالف الذكر.

وقد أحسن المشرع فعلا عندما أضاف هذه المادة، خصوصا مع انفتاح الأسواق الوطنية للتجارة الخارجية، الذي استقطبت معها تداول كم هائل من المنتجات المقلدة، والتي قد تسبب أضرارا خطيرة تمس بصحة وسلامة المستهلكين.

ب-السحب النهائي: يلجأ أعوان الرقابة المؤهلين قانونا إلى السحب النهائي كتدبير وقائي لإحدى المنتجات المذكورة في المادة 62 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم¹، دون الحصول على رخصة مسبقة من السلطات القضائية المختصة على أن يتم إعلام وكيل الجمهورية بذلك فورا.

وفي هذه الحالة يتحمل المتدخل المعني بالمصاريف والتكاليف لاسترجاع المنتج المشتبه فيه أينما وجد، فإذا كان هذا المنتج قابلا للاستهلاك يوجه مجانا إلى مركز ذي منفعة عامة، أما إذا كان منتوجا مقلدا أو غير صالح للاستهلاك فإنه يوجه للإتلاف مع إعلام وكيل الجمهورية بذلك فورا².

والجدير بالذكر أنه يجب على والمتمم المصالح المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش بإعلام المستهلكين بكل الوسائل، عن المخاطر التي يشكلها كل الغذاء المصنع المسحوب من عملية العرض للاستهلاك وفقا للمادة 67 من القانون رقم 03-09 المعدل.

4-حجز الغذاء المصنع: إذا ثبت عدم إمكانية ضبط مطابقة الغذاء المصنع أو إذا رفض المتدخل المعني إجراء عملية ضبط مطابقة هذا المنتج المشتبه فيه يتم حجزه بغرض تغيير اتجاهه أو إعادة توجيهه أو إتلافه³، على أن يتحمل مصاريف ذلك المتدخل المقصر، وتجدر الإشارة على أن هذا الاجراء يتم

¹ هذه المنتجات تشمل:

- المنتجات التي ثبت أنها مزورة أو مغشوشة أو سامة أو التي انتهت مدى صلاحيتها،
- المنتجات التي ثبت عدم صلاحيتها للاستهلاك،
- حيازة المنتجات دون سبب شرعي والتي يمكن استعمالها في التزوير،
- المنتجات المقلدة،
- الأشياء أو الأجهزة التي تستعمل للقيام بالتزوير،

² ينظر المادة 63 من القانون 03-09 المعدل والمتمم.

³ ينظر المادة 57 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم، سالف الذكر.

- تغيير الاتجاه: يكون ذلك بإرسال المنتج المحجوز الصالح للاستهلاك، إلى هيئة ذات منفعة عامة لاستعماله في غرض مباشر وشرعي، كالمستشفيات والجامعات. (المادة 58 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم).

- إعادة التوجيه: يتم إرسال المنتج الصالح للاستهلاك إلى هيئة ذات منفعة عامة لاستعماله في غرض شرعي ولكن بعد تحويله (المادة 58 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم).

بعد حصول أعوان الرقابة على الإذن القضائي¹، غير أنه يجوز لهم تنفيذ الحجز دون الإذن القضائي في حالات محددة، على أن تعلم السلطات القضائية بذلك فوراً، هذا ما قضت به المادة 27 الفقرة الرابعة والخامسة من المرسوم التنفيذي 90-39 المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش المعدل والمتمم².

خول أيضا القانون للأعوان المؤهلين، باتخاذ هذا الإجراء على المنتوجات المشتبهة بالتقليد، نظرا لخطورتها على صحة وسلامة المستهلكين، وذلك بموجب المادة 61 مكرر - سالف ذكرها-من القانون 09-03 المعدل والمتمم.

5-التوقيف المؤقت لنشاط المؤسسة أو الغلق الإداري للمحلات التجارية: تقوم مصالح حماية المستهلك وقمع الغش بالتوقيف المؤقت لنشاط المؤسسة أو الغلق الإداري للمحلات التجارية لمدة أقصاها 15 يوما قابلة للتجديد، متى ثبت عدم مراعاتها واحترامها للقواعد المتعلقة بحماية المستهلك وقمع الغش، في انتظار إزالة كل الأسباب التي دفعت بهذه المصالح لاتخاذ هذا الإجراء³.

خاتمة:

نظرا للانتشار الواسع للمواد الغذائية المصنعة على مستوى جميع الأسواق العالمية والمحلية، فقد تدخل المشرع الجزائري لحماية المستهلك بإلزام المتدخل بإجراء رقابة ذاتية على منتجاته، وذلك باحترام والتقييد بالمواصفات والمقاييس المعتمدة التي تتميز بها، كما أوكل للمصالح المكلفة بالرقابة بأي وسيلة وفي

- إتلاف المنتج: حسب المادة 63 من القانون رقم 09-03 المعدل والمتمم، يوجه المنتج للإتلاف إذا كان مقلداً أو غير صالح للاستهلاك، وحسب المادة 28 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المعدل والمتمم، فإن المنتوجات المحجوزة تتلف متى تعذر التفكير في استعمالها استعمالا قانونيا واقتصاديا، ويتمثل الإتلاف في تشويه طبيعة المنتج أو بتغيير طبيعته كتغييره من الاستهلاك البشري إلى الاستهلاك الحيواني.

¹ ينظر المادتين 66 من القانون رقم 09-03 المعدل والمتمم، سالف الذكر، و2/27 من المرسوم التنفيذي 90-39 المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش المعدل والمتمم، سالف الذكر.

² هذه الحالات هي:

- التزوير.

- المنتوجات المحجوزة بدون سبب شرعي التي تمثل في حد ذاتها تزويرا،

- المنتوجات المعترف بعدم صلاحيتها للاستهلاك ما عدا المنتوجات التي لا يستطيع العون أن يقرر عدم صلاحيتها للاستهلاك دون

تحاليل لاحقة،

- استحالة العمل لجعل المنتج أو الخدمة مطابقين للمطلوب أو استحالة تغيير المقصد،

- رفض حائز المنتج أن يجعله مطابقا أو أن يغير مقصده.

³ المادة 65 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم.

أي وقت وفي جميع مراحل عملية العرض للاستهلاك القيام برقابة مدى مطابقة الأغذية المصنعة للمواصفات والمقاييس المعتمدة قانوناً مع اتخاذ التدابير التحفظية اللازمة في حالة إثبات المخالفة.

بالرغم من المجهودات المبذولة من قبل المشرع من خلال وضعه لنظام رقابي إلزامي لإضفاء حماية فعالة للمستهلك إلا أن هذا لم يمنع من وجود نقائص، وعليه نتقدم بالتوصيات التالية:

- ضرورة التنسيق والتعاون بين قطاعات الرقابة ذات الصلة بحماية المستهلك.
- ضرورة حداثة المواصفات بصفة مستمرة بما يتماشى والتطورات التكنولوجية.
- ضرورة تطوير مخابر المعاينة بما يتماشى مع المستجدات الحديثة.
- القيام بدورات تكوينية للأعوان المكلفين بالرقابة وتدعيمهم بالأجهزة والمعدات الحديثة.
- ضرورة توعية المستهلك بضرورة العودة إلى استهلاك الغذاء الطبيعي والتخلي عن الغذاء المصنع كونه غذاء يشكل خطورة بالغة على صحته.

قائمة المصادر والمراجع

أولاً: المصادر

- 1- المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 30/01/1990، المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، ج/ ر عدد 05، الصادرة في 31/01/1990 المعدل والمتمم بالمرسوم التنفيذي رقم 01-315 المؤرخ في 16/01/2001 ج/ر عدد 61.
- 2- المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المؤرخ في 12/02/1992 المتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محلياً أو المستوردة، ج/ر، العدد 13، المعدل والمتمم بموجب المرسوم التنفيذي رقم 93-47، المؤرخ في 06/02/1993، ج/ر، العدد 09.

- 3-المرسوم التنفيذي رقم 04-82 المؤرخ في 18/03/2004، المحدد لشروط وكيفيات منح الاعتماد الصحي للمنشآت التي يرتبط نشاطها بالحيوانات والمنتجات الحيوانية وذات المصدر الحيواني وكذا نقلها، ج/ ر عدد 17 الصادرة في 21/03/2004.
- 4-المرسوم التنفيذي رقم 05-467 المؤرخ في 10/12/2005 الذي يحدد شروط ومراقبة مطابقة المنتجات المستوردة عبر الحدود وكيفية ذلك، ج/ر، العدد 80.
- 5-القانون رقم 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009، المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج/ر، العدد 15. المعدل والمتمم القانون رقم 18-09 المؤرخ في 10/06/2018، ج/ر عدد 35.
- 6-المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المؤرخ في 15/05/2012 يحدد شروط وكيفيات استعمال الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، ج/ر، العدد 30.
- 7-المرسوم التنفيذي رقم 14-153 المؤرخ في 30/04/2014 الذي يحدد شروط فتح مخابر تجارب وتحليل الجودة واستغلالها، ج ر عدد 28.
- 8-المرسوم التنفيذي رقم 14-366 المؤرخ 15/12/2014، يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، ج/ر، العدد 74.
- 9-المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 25/07/2015 يحدد شروط والكيفيات المطبقة والخصائص الميكروبيولوجيا للمواد الغذائية، ج/ر، العدد 37.
- 10-المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 11/04/2017 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية اثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، ج/ر، العدد 24.
- 11-القانون رقم 18-11 المؤرخ في 02/07/2018، المتعلق بالصحة، ج/ ر، العدد 13 الصادرة في 29/07/2018 الملغى للقانون رقم 85-05 المؤرخ في 16/02/1985 المتعلق بحماية الصحة وترقيتها، ج/ ر، العدد 08.

ثانيا: المراجع

أ- باللغة العربية

أ. الكتب

- 1- بن بوخميس علي بولحية، القواعد العامة لحماية المستهلك والمسؤولية المرتبة عنها في التشريع الجزائري، دار الهدى، 2000.
- 2- رديعان العزاوي سالم محمد، مسؤولية المنتج في القوانين المدنية والاتفاقيات الدولية، ط1، دار الثقافة، عمان، 2008.
- 3- سي يوسف زاهية حورية، المسؤولية المدنية للمنتج، دار هومة، الجزائر، 2009.
- 4- فتاك علي، تأثير المنافسة على الالتزام بضمان سلامة المنتج، دار الفكر الجامعي، الإسكندرية 2007.

ب - الأطروحات والمذكرات

- 1- بوعلي نصيرة، حماية المصلحة الاقتصادية للمستهلك في القانون الجزائري، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في القانون، تخصص القانون العام للأعمال، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة عبد الرحمن ميرة، بجاية 2012.
- 2- بوديسة مصطفى، حماية المستهلك من أخطار المنتوجات الغذائية، مذكرة لنيل شهادة الماجستير، في الحقوق، فرع حماية المستهلك والقانون، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، 2013/2014.

ج. المقالات العلمية

- 1- براق محمد، مريزق عدمان، يحيوي مليكة، رقابة الجودة ودورها في حماية المستهلك، الملتقى الوطني حول حماية المستهلك في ظل الانفتاح الاقتصادي، معهد العلوم القانونية والإدارية، المركز الجامعي بالوادي، يومي 13 و14/04/2008.

II-المراجع باللغة الأجنبية

A-Articles

1- Filali D., F- Fettat, A- Boucenda, concurrence et protection du consommateur dans les domaines alimentaires en Algérie, Revue Algérienne des sciences juridique, Economique et politique, n° 1, 1998.

III-مواقع الأنترنت

1- <https://www.al3loom.Com/?P=13382>

2- [https://www.youm7.com › story](https://www.youm7.com/story)

الحماية الوقائية للمستهلك من خطر المضافات الغذائية
Preventive protection of the consumer of the risk of food additives
أ.د. دريش وردة – د. بن مسلم فاتح (كلية الحقوق- الجزائر)
Drish Warda - Ben Muslim Fatih (Faculty of Law - Algeria)

Abstract:

The food additives still getting a central importance and argue in the economic environment as priority, then followed by the legislative and academic side to activate the control and executive authorities to regulate it with local and even international standards, in the aim to decrease the negative effects to consumer's health and in the other hand encourage the nutritional industry.

The nutritional industry is based on that food additives which may be threatened the human consumer if it is misused, for this reason it is compulsory to find alternative preventive and control methods to protect the consumer from the danger of these food additives.

Keywords: Food additives, The preventive control, The consumer, Food, Factory.

مستخلص:

كانت ولا زالت وستظل المضافات الغذائية محط اهتمام وجدل مستمر في الوسط الاقتصادي بالدرجة الأولى ليليه الجانب التشريعي والأكاديمي لتفعيل الجهات الرقابية والتنفيذية لضبطها وفق معايير محلية وحتى دولية للتقليل من التأثيرات السلبية على صحة المستهلك من جهة والتشجيع على الصناعة الغذائية البيو من جهة أخرى .

لقد أصبحت الصناعة الغذائية يركز اعتمادها على تلك المضافات الغذائية بدرجة كبيرة، بحيث أصبح يصعب الاستغناء عنها، بل بدونها لا وجود لتصنيع غذائي، مما يجعل جهل المتدخل بها قد يؤدي إلى سوء استعمالها في مختلف الأغذية الموجهة للاستهلاك البشري، لذلك أصبح من الضروري إيجاد آليات رقابية وقائية لحماية المستهلك من خطر تلك المضافات الغذائية.

الكلمات المفتاحية: المضافات الغذائية، الرقابة الوقائية، المستهلك، الغذاء المصنع.

مقدمة:

لقد شهد العالم مطلع القرن العشرين تطورا كبيرا كما وكيفا في مجال الإنتاج والصناعة الغذائية، مما أدى إلى وفرة الغذاء وزيادة تداوله ونقله على المستويين المحلي والعالمي، مما أدى إلى استحالة إعداد وتعبئة ونقل وتخزين وعرض الكثير من المنتجات دون إضافة مواد تساعد في حفظها وجعلها أكثر جاذبية. فالمضافات الغذائية food additives هي مواد طبيعية أو اصطناعية يمكن إضافتها للغذاء وبكميات معينة قصد إعطاء المنتج خاصية معينة ومنعه من الفساد، كما يساهم في تصنيعه وتحضيره من حيث النكهة والمظهر وحتى القيمة الغذائية، مع العلم أن جميع المضافات الغذائية كغيرها من المواد لها سلبيات وإيجابيات على صحة المستهلك، لذلك وجب الحرص على استخدامها ضمن الحدود التي نصت عليها هيئات مختصة وفق معايير ومقاييس دولية، لأن عدم الالتزام بتلك الحدود قد يؤدي إلى عواقب سلبية على السلامة الاستهلاكية.

غير أن المنافسة التجارية وجشع بعض المتدخلين ورهاناتهم على العملية الصناعية من أجل متطلباتهم المادية، دفعهم، للتجاوز على حقوق المستهلكين والسلامة الغذائية.

وقد ثبت بالدراسة أن جل الأمراض التي يصاب بها الإنسان مصدرها الغذاء، لما يحتويه من مواد سامة ومجرّمة بالإضافة لافتقاره لعناصر القيمة الغذائية، مما جعل ناقوس الخطر يهدد حياة المجتمعات الإنسانية من جراء تزايد المشاكل الصحية بسبب الجوانب السلبية لتلك المضافات الغذائية.

ووعيا بذلك لم يترك المشرع الجزائري - كباقي التشريعات المقارنة - المستهلك يواجه تلك المخاطر لوحده، بل سعى لتنظيم ووضع استراتيجية رقابية وتشريعية للكبح من الإفراط غير المعقول في استعمال المضافات الغذائية بما يضمن أمن وسلامة المستهلك.

وانطلاقا مما سبق نتساءل فيما إذا وفق المشرع الجزائري في وضع الآليات الرقابية التي تضبط الاستعمال الحسن للمضافات الغذائية بما يوفر الحماية القبلية والوقائية للمستهلك من خطرها؟ تهتم هذه الدراسة بالوقوف على ضبط المفاهيم القانونية المتعلقة بالمضافات الغذائية (مبحث أول)، ثم إبراز أهم الآليات الرقابية والوقائية المجسدة من طرف المشرع لحماية المستهلك من خطر تلك المضافات (مبحث ثان).

المبحث الأول : المضافات الغذائية : مفاهيم ودلالات

إن واقع الصناعة الغذائية ، يعادل حجم المشاكل التي تواجهها الصحة البشرية نتيجة التطور العلمي والتكنولوجي في الساحة الاقتصادية عامة والصناعية خاصة، أين يتم بفعل هذا التطور إدخال عدة تعديلات على التركيبة الغذائية للمستهلك، أطلق عليها مصطلح المضافات، وهذا تحقيقا لرغبات وأذواق المستهلكين.

وعلى ضوء حقيقة أن تلك المضافات أصبحت واقعا ملموساً وجب التعايش معه اقتضت الضرورة البحثية الوقوف على ماهية هذا المضاف الغذائي وعلاقته بصحة المستهلك.

المطلب الأول : المدلول القانوني للمضافات الغذائية

لقد جاءت المضافات الغذائية كبديل تكنولوجي وتقنية جديدة للإفرازات العلمية في عالم الغذاء من أجل حفظ الأطعمة المختلفة بشروطها الطبيعية ومكوناتها الميكروبيولوجية، وذلك بعد أن كان الطعام يحفظ بطرق تقليدية أدى إلى التعامل بالحرارة والتجميد والتبريد، بالإضافة إلى التجفيف أو استعمال مواد كيميائية كالخل والملح مثلاً.

وقبل التطرق للمدلول القانوني للمضاف الغذائي وجب الوقوف على بعض المفاهيم الخاصة بالغذاء.

الفرع الأول : المواد الغذائية من المنظور الفقهي و التشريعي

تمثل المنتجات الغذائية ركن المحل في الكثير من عقود الاستهلاك، وذلك لكثرة استعمالها، وهذا ما عنته المادة 02 من القانون 03/09 في معناها أن كل السلع والخدمات المعروضة على الاستهلاك سواءاً بمقابل أم لا تخضع لأحكام هذا القانون بهدف توفير الحماية اللازمة والكافية للمستهلك.

يسعى المستهلك دائماً لإبرام مختلف العقود الاستهلاكية قصد الحصول على متطلباته الغذائية، وباعتبار هذه الأخيرة من المواد الضرورية للعيش و البقاء، اقتضى الأمر حماية صحته وسلامته من خلال ضمان سلامة هذه المواد.

أ/ المدلول الفقهي للمواد الغذائية:

تشمل المواد الغذائية جميع الأطعمة التي تضاف لها المضافات، من معلبات كالعصائر، وأغذية مجمدة كاللحوم والأسماك، والمشروبات الغازية... إلخ، فعرفها الفقه بأنها "تلك المواد التي يأكلها الإنسان، وتوفر لجسمه ما يلزمه من عناصر للقيام بوظائفه الحيوية ."

وعرفها البعض الآخر على أنها جميع المواد المخصصة لتغذية الإنسان أو الحيوان الشاملة لجميع المشروبات والألبان وكذا جميع المواد المستعملة في الصناعة الغذائية، وتحضيرها ومعالجتها باستثناء المواد المستخدمة في شكل أدوية أو مستحضرات للتجميل فقط، بحيث يتم امتصاصها من طرف الجسم، على أن يكون هذا الغذاء سليماً وخالياً من عناصر سامة وملونة، متمتعاً بنوعية جيدة من حيث المذاق والقوام .

ب / المدلول التشريعي للمواد الغذائية

لقد عرف المشرع الجزائري المواد الغذائية بصفة عامة بنص المادة 140 مكرر من القانون المدني ، وجعل من مشتملات الغذاء الصناعة الغذائية، وهذه الأخيرة هي علم يرتبط ارتباطاً وثيقاً بالقواعد الغذائية، في وسائل حفظ وتصنيع الأطعمة ، وبهذا المفهوم فإن ما اشتمله الغذاء يخضع للقواعد الخاصة بحماية المستهلك، عبر جميع مراحلها من المادة الأولية لغاية العرض النهائي للمنتج.

كما نجد القوانين الخاصة المنظمة للغذاء قد عرفت للمرة الأولى وذلك بموجب المرسوم التنفيذي رقم 90-367 المتعلق بوسم السلع الغذائية ثم في المادة 03 من المرسوم التنفيذي 05-484 المعدلة للمادة 02 من المرسوم السابق، والتي تنص على "كل مادة معالجة أو معالجة جزئياً أو في شكلها الخام، معدة لتغذية الإنسان وتشمل المشروبات وعلك المضغ، وكذا جميع المواد المستعملة في صناعة المادة الغذائية أو تحضيرها أو معالجتها باستثناء مستحضرات التجميل أو التبغ أو المواد المستخدمة في شكل أدوية فقط."

بالإضافة للمادة 02 من المرسوم الرئاسي 05-118 المتعلق بتأين المواد الغذائية على أنها "كل مادة خام أو معالجة في منتج نهائي أو نصف نهائي، ومخصصة للاستهلاك البشري، وكل مادة أخرى تدخل في عملية صنع أو تحويل أو معالجة مادة غذائية وتستثنى من ذلك مواد التجميل والتبغ والأدوية."

وبالرجوع لقانون حماية المستهلك فنجد بموجب نص المادة 03 منه قد ذهب في تعريف المواد الغذائية ما توصلت إليه المراسيم السابقة إلا أنه أدخل صنف المواد الغذائية الموجهة لتغذية الحيوانات ضمن السلع الغذائية وبالتالي فإن نطاق الحماية وسلامة الغذاء يشمل جميع المواد المستعملة في تصنيع الغذاء وتحضيره أو معالجته بالمواد الكيماوية والمضافات الغذائية التي تدخل في صنع الأغذية خاصة أثناء عملية الحفظ.

ومنه يتبين أن المواد الغذائية تعد أهم مصدر لبقاء الإنسان على قيد الحياة، و من جانب آخر تعد المصدر الأول الذي يهدد سلامته وصحته، إذا لم يتم مراعاة المواصفات المعدة لأطعمته مسبقاً عند إنتاجه، وباعتبار المواد المصنعة هي الأكثر طلباً من قبل المستهلك لتنوعها من خلال الكم الهائل للمضافات الغذائية المستعملة فيها، وهذا ما نتناوله في النقطة التالية.

الفرع الثاني: المضافات الغذائية من المنظور الفقهي والتشريعي

يقتضي موضوع المضافات الغذائية دراسة الحقل المفاهيمي سواء الفقهي أو التشريعي لها من أجل تسليط الضوء على مختلف التأثيرات غير الصحية على سلامة المستهلك وصحته.

أ/ المدلول الفقهي للمضافات الغذائية:

لقد تم تعريف المادة المضافة لأول مرة دولياً في سنة 1956 بأنها "أية مادة ليست لها قيمة غذائية تضاف بقصد إلى الغذاء وبكميات قليلة لتحسين مظهره أو طعمه أو قوامه أو قابليته للتخزين" والملاحظ أن هذا التعريف لم يأخذ في الحسبان المواد التي تضاف لرفع القيمة الغذائية كالفيتامينات والمعادن، ولقد تم تحديث هذا التعريف الدولي وصرح بأن المضاف الغذائي هو أية مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء ولا تستعمل عادة كمكون غذائي، سواءاً لها قيمة غذائية أم لا، وتضاف هذه المواد لتحقيق أغراض تكنولوجية سواء أثناء التصنيع أو التحضير أو التعبئة أو التغليف أو النقل. ومنه نجد أن هذا التعريف لا يتضمن بقايا المبيدات أو المضادات الحيوية أو الهرمونية و السموم التي تفرزها البكتيريا والملاحظ أن هذا التحديث لم يشمل المضافات التي ترفع من القيمة الغذائية.

وهناك من يعرفها بأنها: "المادة التي لا تستهلك بذاتها كغذاء، كما أنها لا تعتبر مكوناً أساسياً من مكوناته، وهي ذات فوائد تكنولوجية عالية في التصنيع وحفظ الخواص الحسية للمادة الغذائية التي تشمل المظهر والطعم والرائحة والقوام.

ب/ المدلول التشريعي للمضافات الغذائية

لقد وضعت منظمة الصحة العالمية الدستور الغذائي لتبين من خلاله جل الإجراءات الوقائية عند التعامل مع منتجي الأغذية وتجارها، في كل ما يتعلق بالجودة والسلامة الغذائية، وتم وضع تعريف المادة المضافة من طرف اللجنة المختصة وقد جاء فيه "أنها أي مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء ولا تستعمل عادة كمكون غذائي سواء أثناء التصنيع أو التحضير أو التعبئة أو التغليف أو النقل ويتوقع أن تصبح هذه المواد جزءاً من الغذاء وتؤثر في خواصه."

وبما أن الجزائر تتبع النظام الدولي للمضافات الغذائية، قامت بإسقاط المفهوم السابق على تشريعها الداخلي بما يتناسب مع بيئة تطبيقه، أين عرفها بموجب المرسوم التنفيذي رقم 484/05 بنص المادة 03 البند 14 منه، وهو ذات المفهوم الذي اعتمده المشرع في نص المادة 03 من المرسوم التنفيذي رقم 214-12 المحدد لشروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، مع إضافة مصطلح جديد أسماه بالمضاف الغذائي الحلال.

والملاحظ أن القانون 03/09 المعدل والمتمم والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش نجده قد قام بعملية إدماج المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري أو الحيواني، كما أسقط عبارة الغرض التكنولوجي واستبدله بالمضاف الغذائي الحلال.

وما يؤخذ على المشرع الجزائري استبعاده تطبيق النصوص القانونية المنظمة للمضافات الغذائية على المواد الغذائية الموجهة للاستعمال الحيواني، وهذا ما يؤكد أن جل الاهتمام تم توجيهه للمضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري ونسي أن معظم الأغذية التي يستهلكها الإنسان هي حيوانية، فكان الأولى أن يهتم بصحة الحيوان الذي يمثل جزءاً وعنصراً هاماً من غذائنا وبيئتنا الاجتماعية.

ومن خلال ما سبق نستخلص بعض الخصائص المتعلقة بالمضافات الغذائية ندرج أهمها في ما يلي:

* المادة المضافة ليست مادة غذائية قابلة للاستهلاك المباشر من طرف الإنسان.

* المادة المضافة ليست مكوناً وعنصراً أساسياً في تكوين المادة الغذائية.

* يحتوي المضاف الغذائي على مركبات بيولوجية ومواد حافظة يؤثر على خصائص المادة الغذائية.

* تمتاز المضافات الغذائية بترقيم دولي خاص (SIN) ورموز موحدة للدلالة عليها، بالإضافة إلى اختصار تسمياتها الطويلة في حروف وأرقام لمعرفة نوعية المضاف الغذائي وهذا ما اتفق عليه المختصون بالاتحاد الأوروبي بتوحيد الأسماء الخاصة بتلك المواد ووضع حرف E تتبعه أرقام معينة من 100 إلى 199.

ويتجلى لنا من خلال المفاهيم السابقة أن المضافات الغذائية هي ضرورة عملية تعود بالفائدة على المنتجات الغذائية بصفة عامة كونها تقوم بعدة استعمالات منها:

* تحسين أو المحافظة على القيمة الغذائية كزيادة فيتامين c للحليب مثلاً، و اليود للملح الطعام.

*تقليل التلف وتحسين نوعية الحفظ، لحماية المواد الغذائية من أي تلف ميكروبي أو تفاعل كيميائي قد يؤدي إلى تعفن المنتج.

*تساعد على الاحتفاظ بالمادة الغذائية لمدة أطول، حتى أننا نجد المنتج في غير موسمه.

المطلب الثاني - المضافات الغذائية : من التصنيف إلى التمييز

لقد سمح المشرع الجزائري للمتدخل بمفهوم قانون الاستهلاك والذي يقصد به المنتج والمصنع للمواد الغذائية، بدمج تلك المضافات الغذائية باختلاف أنواعها وأصنافها في المادة الغذائية لإعطائها اللون والذوق والكثافة، لكنه بالمقابل قيده بوجوب احترام المقاييس والمعايير الدولية المدروسة علمياً والمجسدة في جملة من الضوابط وجب الالتزام بها عند استعمال تلك الأنواع من المضافات بحسب نوعية الغذاء المصنع.

لذلك وجب توضيح تلك الأنواع و تمييزها عما يشابهها من مركبات ليتسنى لنا معرفة مدى فعاليتها وتأثيرها على صحة وسلامة الإنسان بصفة عامة والمستهلك لها بصفة خاصة.

الفرع الأول : تصنيفات المضافات الغذائية

تتعدد وتنوع المضافات الغذائية بحسب طرق استخدامها والوظائف التي أعدت من أجلها للمادة الغذائية، لذلك تعذر وجود قائمة ثابتة لها نظراً للتغير المستمر للقائمة، فهذه الأخيرة تطرأ عليها عدة تعديلات من إضافات وحذف، وذلك بحسب التأثيرات الجانبية سواء الإيجابية منها أم السلبية على صحة وسلامة المستهلك.

أ/ التصنيف الرئيسي للمضاف الغذائي من حيث الوظيفة :

بالاستناد إلى ما جاءت به النصوص القانونية بخصوص قائمة المضافات الغذائية نجد أن المرسوم 214-12 بموجب المادة 13 منه قد حدد قائمة للمضافات الغذائية المرخص بها ضمن ملحق خاص، وهو ما جاء به أيضا القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 14-02-2002 المحدد لقائمة المواد المضافة المرخص بها في المواد الغذائية.

1- الملونات الغذائية:

يطلق على هذا الصنف اسم "الألوان الصناعية"، وهي إما أن تكون ألوان طبيعية أو مصنعة تستخدم كصبغة أو خضاب أو مادة مصنعة أو مستخلصة من نبات أو حيوان أو معدن والتي عند إضافتها للغذاء تعطيه لوناً ورونقاً خاصاً، وتستعمل بكثرة في مجال حلويات الأطفال . مثال ذلك ما تم ترخيصه من طرف المشرع بموجب الملحق رقم 03 للمرسوم 12-412 السالف الذكر من إمكانية دمج ملون الكراميل 1 طبيعي ذو ترقيم دولي. $\sin(a 150)$

ولكن الجدل يبقى قائماً حول استخدام للمواد المضافة المصنعة بتصريح أم بدونه، لكن تبقى تلك الملونات لها أهداف إيجابية نذكر أهمها فيما يلي:

*إعادة المادة الغذائية إلى مظهرها الطبيعي بعد أن تأثر لونها نتيجة المعاملات التصنيعية المختلفة ونتيجة التخزين.

*التأكد من تجانس اللون في المادة الغذائية بصفة مستمرة وبالتالي التغلب على الاختلافات الطبيعية في كثافة اللون.

*المساعدة في حماية النكهة والفيتامينات الحساسة للضوء أثناء التخزين.

رغم تلك الإيجابيات إلا أن المشاكل الصحية التي ظهرت جراء استعمال هذه الألوان جعلت المشرع يعيد التفكير في نسبة استخدامها في المواد الغذائية، ومنع بعضها من التداول، ومن بين الأمراض الناجمة عنها (الحساسية والسرطان) ، لذا لابد من التدخل أخذ حذره عند إضافتها، وتجدر الإشارة إلى أنه صدرت عدة قرارات تتعلق بمراقبة استعمال الملونات منها القرار المنظم لمنهج الكشف عن الملون في اللحوم.

2- المواد الحافظة:

يتمثل دور هذه المواد في حفظ الغذاء لفترات أطول دون تلف، بحيث تمنع وجود "الميكرو غرانيزم"، كما لها القدرة على منع أو تثبيط نشاط ونمو الكائنات الحية الدقيقة، أو القضاء عليها منها البكتيريا والفطريات، ويتم إضافة تلك المواد بنسب محددة وفق نوعية الغذاء وطريقة صنعه.

وتستخدم هذه المواد كثيرا في الزيوت والمرغارين ومنتجات الفواكه والحبوب، ومن المواد التي رخص بها المشرع هو حمض البنزويك، إلا أن هذا الترخيص تحكمه عدة ضوابط فرضت من جراء السلبات التي قد تحدثها المواد الحافظة بصحة المستهلك.

-3المستحلبات:

تقوم هذه المادة بدمج المواد مع بعضها، وبالأخص السوائل غير القادرة على الانسجام، فالعوامل التي تتميز بها المواد المستحلبة تساعد في دمج تلك المواد مع بعضها وتجعل المنتج هلامياً وتمنعه من أن يصبح مائياً، كما أنها تساعد المنتجات الغذائية على الذوبان والحفاظ والتحسين من قوامها، بحيث تمنع انفصالها عن بعضها، مثال تلك المنتجات الشكولاتة والمايونيز والمثلجات.

-4المواد المكثفة والمثبتة:

تعمل المثبتات على تثبيت المواد المتجانسة أو المستحلبة بعد تكوينها، وتمنعها من التفكك والتحلل، كما أنها تثخن قوام المنتج وتجعل الوسط الغذائي متماسكاً لذا تسمى بالمواد الرابطة، أما بالنسبة للمواد المكثفة فهي تسمح للمنتج قليل الكثافة بكسب قوام معين، مثال ذلك مادة الجيلاتين والتي تستخدم عادة في منتجات الحليب والمهلبية...إلخ.

-5مضادات الأكسدة:

تستخدم هذه المواد لحماية المواد الغذائية من التعفن الناتج عن عملية الأكسدة، نتيجة تطور الروائح الكريهة في المنتجات التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون، بحيث يتم إضافة حامض السيتريك للزيوت لقدرته على حجز أيونات المعادن التي تعمل كعامل مساعد في عمليات أكسدة الزيت أو الدهن مما يسبب فساده بسبب ظهور الطعم زنخ به. وغالباً ما تستخدم تلك المواد في منتجات البطاطا والألبان والحبوب.

ب/ التصنيف الفرعي للمضاف الغذائي من حيث الوظيفة:

بعد تبيان مختلف المواد المضافة الرئيسة وتصنيفها من حيث وظيفتها في المادة الغذائية، سوف نتطرق لقسم آخر من المواد المضافة مصنفة تصنيفاً فرعياً كالفيتامينات، المحليات الصناعية، الأملاح المعدنية ومحسنات النكهة.

1- الفيتامينات:

تلعب الفيتامينات دوراً مهماً في المواد الغذائية من حيث زيادة القيمة الغذائية للمواد المصنعة لها ومنع تأكسدها، بالإضافة إلى تلوين بعضها، وتعتبر علمياً مركبات عضوية معقدة تساعد الخلايا الحية من أجل النمو لتقوم بدورها الحيوي.

وتضاف هذه الفيتامينات للمواد الغذائية بغية تحسين ورفع وتطوير من قيمتها، مثال ذلك فيتامين E، كما تمنع الدهون والزيوت من التزنخ والتأكسد، وتساعد على تثبيت الألوان في المشروبات والحبوب والعصائر والفواكه.

2- الأملاح المعدنية ومحسنات النكهة:

هي عبارة عن مركبات غير عضوية وهي تعد من متممات التغذية، وأشهرها أملاح الكربونات والفوسفات، وهي تستخدم غالباً في منع التكتل وتقوية الفواكه والخضروات والمعجنات والأجبان. أما محسنات النكهة فهي عبارة عن مقويات تزيد من قوة النكهة للمادة الغذائية، وتضاف غالباً للمواد قليلة القيمة الغذائية لتحسن من جودتها ومذاقها أو زيادة كمياتها، ومن أشهرها غلوتامات أحادي الصوديوم الذي يستخدم في شرائح البطاطا.

3- المواد المحلية:

يعتبر مصطلح المحليات مصطلحاً عاماً يستعمل لوصف العديد من المواد التي قد تختلف في تركيبها الكيماوي ودرجة حلاوتها، وتصنف إلى ثلاث مجموعات الأولى تضم السكريات كالسكر والفركتوز والجلوكوز، وشراب الذرة ذو التركيز العالي من الفركتوز وشراب النشاء المتحلل مائياً وكل تلك المحليات نباتية المصدر، أما المجموعة الثانية تسمى الكحوليات السكرية وتضم السوربيتول والمانيتول وشراب الذرة

المهدرج... إلخ، فأما الثالثة فهي المحليات المركزة أو المحليات الاصطناعية ولا تساهم في أي وظيفة ولا تحتوي على أي سعرات حرارية وهي مقبولة لمرضى السكري وتضم السكرارين، الدوليسين، البوتاسيوم... إلخ.

تضاف هذه المواد كبدايل للسكر العادي لامتيازها بانخفاض السعرات الحرارية، فهي تضيف حلاوة للمادة الغذائية، وهي تستخدم في أغلب المشروبات والحلويات ومنتجات الخبز.

يتضح جلياً مما سبق أن المضافات الغذائية متعددة ومتنوعة الاستخدام، بحيث لا يمكن للمتدخل الاستغناء عنها، رغم أن الكثير منها تم حظرها من التداول لما لها من آثار سلبية على صحة المستهلك، لذلك تسعى الدول إلى وضع قائمة ثابتة التقييم والرموز ليسهل التعرف على المواد المسموح بها وذلك بما يتوافق مع متطلبات التجارة الدولية.

هذا، ولكي يتم توضيح بعض المفاهيم عن المضافات الغذائية، وجب التمييز بينها وبين ما يشابهها من مواد قد تختلط على المستهلك كالملوثات الغذائية والمكملات الغذائية.

الفرع الثاني: تمييز المضافات الغذائية عما يشابهها من مواد

يتم من خلال هذا الفرع توضيح بعض المفاهيم وعلاقتها بالمضاف الغذائي.

أ/ الملوثات الغذائية:

يسمى البعض بالمواد المضافة عرضاً أو الملوثات العارضة وهي مواد لا يجب أن تكون في الغذاء الذي يصل للمستهلك، ويحدث التلوث نتيجة الاستعمال الخاطئ للمضاف الغذائي أو التلوث البيئي، الميكروبي، أو تنتج من الغذاء نفسه بسبب تفاعله مع مكونات العبوة أو انتقال مكونات مواد التعبئة والتغليف للغذاء، أو تكون متبقيات مبيدات أو مضادات حيوية.

وبالرجوع للتشريع الجزائري نجد هذا الأخير قد صرح بعدم اعتبار الملوث الغذائي مضافاً غذائياً في نص المادة 04 من المرسوم 214-12 السالف الذكر، وتم تعريفه بموجب المادة 3 من المرسوم التنفيذي 14-366 المتعلق بتحديد شروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، ومن خلال المواد السابقة نلاحظ أن الملوث يضاف للمادة الغذائية بدون قصد كالتلوث بالكائنات الحية، البكتيريا، الجراثيم، كما يتم إضافته بقصد من طرف المتدخل كالمواد الكيماوية من أجل زيادة مردودية الإنتاج.

حيث أجاز المشرع إضافتها بشرط التقيد بالنسب المحدودة والمسموح بها مراعاة لمبدأ سلامة المنتج طبقاً لنص المادة 03 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

ومنه فالملوث يصيب المادة الغذائية في أي مرحلة يمر من خلالها المنتج سواء مرحلة الإنتاج، التصنيع، النقل، التخزين نتيجة البيئة المحيطة به، ويتحقق خطر التلوث بوصول الكائنات الحية الدقيقة كالجراثيم الممرضة والذي يطلق عليه "التلوث البكتيري"، أو نتيجة مواد مشعة "تلوث إشعاعي"، أو باختلاط مادة كيميائية "تلوث كيميائي".

يتضح مما سبق أن الملوث الغذائي يضاف إلى المواد الغذائية وفق التشريع المحدد لنسب وحدود تلك الإضافة وبشروط قانونية سواء كانت داخلية أو خارجية وذلك من أجل ضمان سلامة المستهلك وأمن صحته، بالإضافة للمسؤولية التي يتحملها المتدخل جراء تجاوز تلك الأطر والأنظمة القانونية المتعلقة باستخدام الملوثات.

ب / المكملات الغذائية:

لم يرد أي نص خاص بالمكملات الغذائية من طرف المشرع الجزائري مقارنة بالتشريع الفرنسي الذي عرف المكمل الغذائي بموجب المادة 02 من المرسوم 352-2006 على أن المكمل الغذائي مادة تلعب دوراً هاماً من حيث تكملة النظام الغذائي العادي.

إلا أننا بتفحص المرسوم التنفيذي 12-214 نلاحظ أنه أشار في نص المادة 3 منه والتي عبر عنها بالمكملات الغذائية المحتوية على الفيتامينات والأملاح المعدنية "وهي مصادر مركزة لهذه العناصر الغذائية، لوحدها أو مركبة، وتسوق في شكل كبسولات أو أقراص أو مسحوق أو محلول. ولا يمكن استهلاكها في شكل مواد غذائية معتادة ولكن يمكن استهلاكها بكميات قليلة وكافية وهي تهدف إلى تعويض النقص من الفيتامينات و/ أو الأملاح المعدنية في النظام الغذائي المعتاد."

ومن خلال ما سبق يتضح وجود اختلاف بين المضاف الغذائي والمكمل الغذائي بحيث الأول لا يمكن تناوله كغذاء وهو يدخل فيه ويدمج معه، على عكس الثاني الذي يستهلك مستقل عن المادة الغذائية أي

دون أن يتم مزجه كأخذ قرص أو كبسولة منه على أن لا يكون ذلك بصفة معتادة ودورية، لأن المكمل لا يعوض الغذاء بل يكمل النقص في جسم المستهلك.

المبحث الثاني: الآليات الوقائية القانونية لحماية المستهلك من مخاطر المضافات الغذائية

لقد أصبحت المضافات الغذائية ضرورة عملية وتجارية لانتشار استخدامهما الواسع في مختلف المنتجات الموجهة للاستهلاك البشري، وهذا لجشع المتدخلين ومحاولاتهم زيادة الإنتاج وبالتالي ارتفاع المردودية وجلب أكبر عدد ممكن من المستهلكين.

غير أن سوء استخدام تلك المضافات وعدم مراعاة المعايير والمقاييس المعمول بها والمقننة وفق القوانين المنظمة لها، جعل المشرع يضع ضوابط صارمة متبوعة بجزاءات في حالة الإخلال بها، وأقر نظام قانوني وقائي، من أجل ضبط استخدامهما والحرص على سلامة المستهلك، خاصة أمام تلاعب المتدخل واستغلال هذا الأخير للمستهلك من الناحية المادية دون الأخذ بعين الاعتبار الجوانب السلبية جراء ذلك. وتكمن هذه الحماية في إطار المسؤولية التي تحملها القوانين للمتدخل (مطلب أول)، بالإضافة لمختلف الأجهزة الرقابية المكلفة بتلك الحماية (مطلب ثان).

المطلب الأول: الردع العقابي كألية حمائية قبلية للمستهلك

لقد نصت الشريعة الإسلامية على النهي عن أكل أموال الناس بالباطل واستعمال أساليب الغش والخداع والتحايل، كما أكدتها سنة رسولنا الكريم عليه أفضل الصلاة والسلام بقوله "من غشنا فليس منا".

وقد ساهمت باقي التشريعات هذا المنهج في تجسيده داخل قوانينها الوضعية، منها المشرع الجزائري بتنصيبه على بعض الجرائم في قانون العقوبات (فرع الأول)، بالإضافة للقوانين الخاصة بحماية المستهلك (الفرع الثاني).

الفرع الأول: الحماية العقابية من منظور قانون العقوبات

إنّ الانتشار الواسع للعقود الاستهلاكية المبرمة بين المتدخل والمستهلك، جعلت المشرع يقف على ضرورة وضع حماية جزائية للطرف الضعيف، ومع تزايد الأضرار وخطورة التعامل في هذا المجال من جهة،

وأمام قصور المسؤولية المدنية التي يقرها القانون المدني من جهة أخرى، أقر المشرع بعض الجرائم التي تجسد تلك الحماية.

أ / جريمة الغش في المضافات الغذائية :

إنّ جريمة الغش تتعلق بالدرجة الأولى بموضوع الأخلاق التي يجب أن يتحلى بها المتدخل، ولكن جشع هذا الأخير أدى إلى تفاقم انتشار هذه الجريمة خاصة في الأوساط الغذائية والمنتجات ، وذلك لجهل المستهلك بمختلف أنواع المضافات الغذائية ونسب استخدامها.

لقد عالج قانون العقوبات هذه الجريمة بمقتضى المواد 431 والتي تمت الإحالة لها بموجب نص المادة 83 من قانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش. والغش هو كل تغيير أو تعديل أو تشويه يقع على جوهر أو التكوين الطبيعي لمادة أو سلعة معدة للبيع، من شأن ذلك النيل من خواصها أو إخفاء عيوبها، أو إعطائها شكلاً ومظهراً لسلعة تختلف عن ما هو موجود في الحقيقة.

ومنه فالغش هو تزيف البضاعة إما بالانتزاع أو الإضافة أو الإنقاص، حيث يقوم المتدخل بالتدليس والتضليل من أجل جلب المستهلك لأجل اقتناء منتوجه، ومن خلال النصوص العقابية يتضح أن جريمة الغش لها خاصيتين الأولى تخصيص المنتج لغرض غذائي أو صحي أما الثانية مخالفة عملية التصنيع للأنظمة القانونية المعمول بها، وبالنتيجة تتحقق مسؤولية المتدخل بإتيانه أركان تلك الجريمة والتي تتمثل في الركن الشرعي والمعنوي والمادي وكلها نصت عليها المادة 431 من قانون العقوبات.

وتجدر الإشارة إلى وجود ركن خاص بجريمة الغش وهو ما نصت عليه المادة 70 من القانون 03-09 والتي أحوالتنا بدورها لنص المادة 431 من ق ع والتي تكلمت عن حالة التزوير في المنتوجات من طرف المتدخل الموجهة للاستهلاك البشري والحيواني، في حين المشرع نجده أسقط الحيوان كما ذكرنا سابقاً من مجال الحماية في المرسوم التنفيذي 12-214 السالف الذكر.

ب/ جريمة الخداع في المضافات الغذائية:

الخداع هو فعل الأكاذيب والخدع من أجل إظهار الشيء على غير حقيقته، بمعنى إلباس أمر من الأمور مظهراً يخالف ما هو عليه ، إلا أن البعض يرى أن توسع المشرع في جريمة الغش يجعل من جريمة الخداع صورة من صور الغش وهو الأمر الذي يثير جدلاً في تكييف هذه الجرائم أمام المشرع.

لقد نص المشرع على هذه الجريمة بمقتضى المادة 429 من قانون العقوبات والتي تمت الإحالة لها بموجب نص المادة 68 من قانون 03-09، وباستقراء تلك المواد يتضح لنا أن المشرع قد أدخل المادة الغذائية الممزوجة بالمضاف الغذائي نطاق الحماية المقررة على الجريمة التي يتم الخداع فيها على طبيعة المنتج سواء من ناحية التركيبية أو الخصائص أو المكون.

طبعاً لقيام المسؤولية وجب توافر الأركان المقررة قانوناً من ركن معنوي ، شرعي، ومادي بمعنى تقوم الجريمة بوقوع وسائل الخداع على إحدى خصائص المنتج طبقاً لنص المادة 429 من قانون العقوبات والتي عدتها المادة 68 من قانون 03-09 والمتمثلة في الخداع في طبيعة المادة الغذائية، الخداع في طريقة استعمال أو الاحتياطات اللازمة للمنتج، الخداع في النوع والمصدر.

الفرع الثاني : الحماية الوقائية المقررة في قانون حماية المستهلك

إلى جانب القوانين الموضوعية التي قامت بتجريم كل فعل يضر بصحة المستهلك وحياته، كان للقانون الخاص دور فعال في نفس المهمة وهي الحماية الوقائية للمستهلك من خطر سوء استخدام المتدخل للمضافات الغذائية والتي تتمثل في:

أ/ الالتزام بإعلام المستهلك:

تحمل المضافات الغذائية بصفة خاصة جملة من البيانات قصد حماية المستهلك من خطر المضافات غير المرخص بها أو سوء استخدام النسب المعمول بها، لذلك أُلقيت على عاتق المهني إلزامية إعلام المستهلك خاصة مع انتهاج الجزائر سياسة السوق الحرة.

لذلك وجب على المتدخل إعلام المستهلك بطبيعة المنتج والإلمام بجميع الخصائص المتعلقة بالمادة الغذائية، خاصة البيانات التي يشترطها المرسوم 12-214 بموجب نص المادة 12، وإلا تعرض المتدخل لجزاء

ارتكابه مخالفة النظام القانوني للوسم المعاقب عليها بنص المادة 78 من قانون 03-09 كما نص على إلزامية الإعلام عن طريق الوسم طبقاً لنص المادتين 17 و18 من نفس القانون.

ب/ الإخلال بأمن المنتج :

لقد اهتم المشرع بتجريم كل فعل من شأنه المساس بأمن وسلامة المستهلك، فألزم المتدخل بضرورة احترام المعايير المتعلقة بأمن المنتج الموجه للاستهلاك، وذلك بهدف تلبية رغبة المستهلك من حيث طبيعة الغذاء، صنفه، منشئه، مميزاته وتركيبته، وهويته ونسبة مقاومته، وتصنيعه وحفظه، وكل الاحتياطات المتعلقة به.

ومنه فعلى المتدخل تحقيق الأمن والسلامة أثناء استخدامه للمادة المضافة وفق المعايير والمقاييس التي تضمن مبدأ سلامة المنتج، والإخلال بهذا الأخير قد يعرضه للمسؤولية الجزائية بجنحة مخالفة أمن المنتج المنصوص عليها في قانون حماية المستهلك.

ج/ الالتزام بالمطابقة:

وجب على المتدخل أن يكون المنتج الموجه للاستهلاك مطابق للمقاييس والمواصفات القانونية المعمول بها، وذلك لإضفاء صفة الشرعية والنزاهة، ولقد أكدت المادة 17 من المرسوم 12-214 السالف الذكر بعدم جواز مخالفة أحكام القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ومنه وجب على كل متدخل أن يكون أكثر حرصاً أثناء تعامله مع المادة الغذائية والمضافات الغذائية المتعلقة بها. وبالتالي فأي مخالفة لتلك القواعد من شأنها تحميل المتدخل مسؤولية جزائية عن جنحة مخالفة الالتزام بمطابقة المضافات الغذائية للمواصفات القانونية.

يتضح مما سبق ذكره أن المشرع أقر حماية وقائية ردعية بموجب القوانين الموضوعية والخاصة، وتحميل المتدخل المسؤولية الجزائية عن كل فعل يأتيه مخالف للقواعد والتشريعات المعمول بها في مجال الأغذية الموجهة للاستهلاك البشري أو الحيواني أثناء تعامله بالمضافات الغذائية، ومنه بالإضافة لسياسة التجريم وضع المشرع آليات وأجهزة تتكفل بحماية المستهلك وهذا ما سنتناوله في النقطة التالية.

المطلب الثاني: الأجهزة الإدارية كآلية قبلية وقائية للمستهلك

لقد استدعت الضرورة من جراء الخطر المحدق بالمستهلك وتزايد الغش والخداع في المنتجات الغذائية، إيجاد أجهزة رقابية تتكفل بإثبات المخالفات التي ترتكب من طرف المتدخلين، فكان على الدولة التجسيد الفعلي لتلك الهيئات من أجل فعالية رقابية أنجع لحماية المستهلك والمتمثلة في وزارة التجارة كهيئة إدارية لمعانة المخالفات (الفرع الأول)، بالإضافة للهيئات المتخصصة في مجال حماية المستهلك (الفرع الثاني).

الفرع الأول: وزارة التجارة آلية رقابية لمعانة مخالفات الغش

تعد وزارة التجارة الهيئة الأولى المكلفة بحماية المستهلك، وفق الصلاحيات الممنوحة لها من طرف المشرع وبمساعدة مصالحها التابعة لها، سواء أكانت مركزية أم خارجية، ولكل واحدة من تلك المصالح عمل منوط بها تقوم به وفقاً للتنظيم الساري والمعمول به.

وتعمل المديرية العامة للرقابة الاقتصادية وقمع الغش على توجيه ورقابة وتقييم المصالح الخارجية للوزارة، وكل ذلك ينصب في صالح المستهلك من مراقبة المخالفات والتجاوزات الموثقة عن طريق أعوان قمع الغش بفضل الخرجات الميدانية للمحلات والأسواق.

وإلى جانب الأجهزة المركزية نجد المديرية الولائية للتجارة المنصوص عليها بموجب المرسوم التنفيذي 09-11 والتي من مهامها تدعيم الرقابة عن طريق أهم مصلحة بها وهي مصلحة حماية المستهلك وقمع الغش التي تقوم بدور مراقبة المنتجات وترقية الجودة والعلاقات مع الحركة الجمعوية، ومن أجل فعالية أكثر لتلك المصلحة تم تدعيمها بنوعين من المفتشيات، فالأولى إقليمية وجدت لتغطية عجز المديرية الولائية، أما الثانية فمخصصة لمراقبة الجودة وقمع الغش على مستوى الحدود البرية والبحرية والجوية، بالتعاون طبعاً مع المديريات الجهوية.

الفرع الثاني: الهيئات المتخصصة كآلية رقابية لحماية المستهلك

إن تنامي النمو الاقتصادي في البلاد أوجد منافسة شديدة وسط مختلف المتدخلين مما انعكس على تغريق الأسواق بمختلف المنتجات الغذائية سواء الطبيعية أم الصناعية، مما جعل الدولة تشدد من

فعالية الرقابة الوقائية لحماية المستهلك من خطر تلك المواد، وذلك بإنشاء هيئات متخصصة لمراقبة المنتج بإنشاء أجهزة التقييس وهيئات المطابقة ومراكز لمراقبة النوعية.

أ/ المركز الجزائري لمراقبة النوعية والرزوم:

تم استحداث هذا المركز بموجب المرسوم التنفيذي رقم 89-147 المعدل والمتمم وهو عبارة عن مؤسسة عمومية ذات طابع إداري يتمتع بالشخصية المعنوية والاستقلال المالي، كما يخضع لوصاية وزير التجارة، يضم هذا المركز:

1- مجلس التوجيه:

يتكون مجلس التوجيه من ممثلي بعض الوزارات والمجلس الوطني لحماية المستهلك، يعمل على كل المسائل المرتبطة بالأمور التنظيمية داخل المركز من موارد بشرية ميزانية ونظام داخلي.

2- اللجنة العلمية والتقنية:

تلعب هذه اللجنة دوراً استشاري خاصة في الأمور المتعلقة بتراخيص فتح مخابر تحاليل النوعية، ومهمتها الأساسية الكشف على كل ما يحتويه المنتج من مخاطر على صحة المستهلك، وتشكل أيضاً أداة لترقية نوعية المنتجات كما تعد وسيطاً مع بعض الهيئات كمخابر تحاليل النوعية وشبكة مخابر التجارة وتحاليل النوعية التي تصنف في إطار مخابر تحاليل النوعية ، بالإضافة لشبكة مخابر التجارب وتحاليل النوعية التي أنشئت بموجب المرسوم التنفيذي 96-355 المتعلق بإنشاء شبكة التحاليل النوعية، وتنظيمها، وسيرها.

3- المجلس الوطني لحماية المستهلك:

هو عبارة عن هيئة استشارية تبدي رأيها حول كل ما يتعلق بحماية المستهلك من توعيته وإعداد برامج مساعدة لجمعيات حماية المستهلك، إبداء رأيها في برامج سنوية متعلقة بمراقبة الجودة وقمع الغش، تم إنشائه بموجب القانون 89-02 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش وتم تحديد اختصاصاته بموجب المرسوم التنفيذي 92-272 المؤرخ في 06-07-1992.

4- جمعيات حماية المستهلكين:

تعد هذه الجمعيات حديثة النشأة في الجزائر مقارنة بالدول المتقدمة، وهي لا تقل أهمية عن الهيئات السابقة، بل تحرص على الدوام على الحماية الفعالة للمستهلك، أين نص عليها المشرع بموجب نص المادة 21 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، يتمثل عملها في التحسيس الدائم للمستهلك بكل المخاطر التي تهدد أمنه وسلامته، كما تقوم بإعلامه بكل التفاصيل المتعلقة بالمنتج بإيجابياته وسلبياته خاصة أمام توسع أنشطتها الجمعوية وهذا هو العمل الوقائي القبلي لحماية المستهلك.

ب/ أجهزة التقييس وهيئات تقييم المطابقة:

تساهم أجهزة التقييس في ضمان أمن المستهلك من خلال تحسين نوعية المنتجات الموجهة للمستهلك، ولنجاعة هذا الدور تم استحداث أجهزة معينة كفيلة بتطبيق تلك الرقابة والحماية والتي تتمثل في المجلس الوطني للتقييس والذي أنشئ بموجب المادة 03 من المرسوم التنفيذي 464-05 المؤرخ في 06-12-2005 المتعلق بتنظيم التقييس وسيره، ثم نجد المعهد الجزائري للتقييس الذي يعد مؤسسة عمومية ذات طابع صناعي وتجاري يعمل تحت وصاية وزارة الصناعة والطاقة أنشئ بموجب المرسوم التنفيذي 69-98 المؤرخ في 21-02-1998 والذي تم ذكره في نص المادة 02 فقرة 10 والمادة 04 من القانون 04-04 المتعلق بالتقييس. ثم يليه جهاز آخر يتمثل في اللجان التقنية الوطنية.

أما فيما يخص هيئات المطابقة تتمثل في هيئات الإشهاد على المطابقة تعمل على ضمان مطابقة المواصفات واللوائح المتعلقة بكل منتج بإثبات ذلك ضمن ذلك الإشهاد والذي يعمل هذا الأخير أيضا على إخضاع نفس المطابقة على المضافات الغذائية فيما إذا كانت مطابقة للمعايير والمواصفات المحددة بموجب القانون وهو إشهاد إجباري.

خاتمة:

باعتبار المضافات الغذائية من المواضيع الأكثر خطورة على حرمة الجسد وأمنه وصحته، خاصة مع التطور الحاصل في مجال الصناعة الغذائية لما له من تأثيرات جانبية على المستهلك، سعى المشرع الجزائري على ضبط تلك المواد ومواجهتها قانونياً بتنظيمها وفق معايير دولية تضمن سلامة المستهلك، بل أنه قام

بتفعيل أجهزة رقابية تعمل على إرساء حماية وقائية قبلية للمستهلك في مواجهة المنتج الموجه كغذاء له، كما أنه كرس نظام المسؤولية للمتدخل لكنه قصرها في نص وحيد.

كما أنه انتهج السياسة العقابية كجزاء عن الإخلال بالأنظمة والقواعد المعمول بها في مجال استخدام المضافات الغذائية وذلك حرصاً على ردع المتدخل الجشع الذي يلعب بأرواح الأفراد كون هدفه الربح فقط. بالإضافة لاستحداث عدة أجهزة وهيئات رقابية تسعى لتنوير المستهلك بالمنتج الذي يستهلكه، لتحويل دون وقوعه فريسة الغش والخداع من جهة وإطلاعه بثقافة المكونات التي يحتويها الغذاء الذي يتناوله لتسهيل عليه معرفة مكونات غذائه. إلا أن المواد المضافة رغم إيجابياتها تبقى سلاح ذو حدين كون السلبيات والأضرار التي تصيب الإنسان هي حقا مميتة ولا علاج لها.

الحماية القانونية للمستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا

Legal protection of the consumer against genetically modified foods

أ.د. عرورة فتيحة (جامعة الجزائر 01)

Dr. Aroura Fatiha (University of Algiers 01)

Abstract:

Genetically modified foods and their protection by patent by the countries and multinationals that produce them, in order to achieve the highest rates of return, constitute a major risk for the environment in general and the health of consumers in particular, given the damage they cause. Therefore, countries bear a great responsibility to face this danger, to protect and valorize their genetic resources, and must find preventive and dissuasive mechanisms to provide the necessary legal protection to the consumer in particular against this technological advance. Therefore, through this intervention, I wanted to address the legal protection needed to ensure the safety and security of the consumer with regard to genetically modified foods in the light of the huge economic expansion, which has led to an unequal relationship between a weak consumer who needs to be assured of safety and an economic operator who seeks to make profits at the expense of the health of consumers and future generations.

Key words: genetic modification; food; environment; consumer; biological diversity

مستخلص:

إنّ المواد الغذائية المعدّلة وراثيا وحمايتها ببراءات الاختراع من قبل الدول والشركات المتعددة الجنسيات المنتجة لها، من أجل تحقيق أعلى معدلات الكسب، يعد من المخاطر الكبيرة التي تهدد البيئة بصفة عامة وصحة المستهلك بصفة خاصة . بالنظر لما تسببه من أضرار. لذلك يقع على عاتق الدول مسؤولية كبرى من أجل مواجهة هذا الخطر وحماية مواردها الجينية وتأمينها الأمر الذي يحتاج إلى إيجاد آليات وقائية، وأخرى ردعية من أجل توفير الحماية القانونية اللازمة للمستهلك بصفة خاصة اتجاه هذا الزحف التكنولوجي . لذلك أردت من خلال هذه المداخلة التطرق إلى الحماية القانونية المسطرة لضمان سلامة وأمن المستهلك من المواد الغذائية المعدّلة وراثيا في ظل الانفجار الاقتصادي، الذي ربّب عنه علاقة غير متكافئة بين المستهلك ضعيف يستلزم توفير الحماية له، في مواجهة عون اقتصادي محترف يسعى لتحقيق الربح على حساب صحة المستهلك والأجيال القادمة.

الكلمات المفتاحية: التعديل الوراثي؛ الأغذية؛ البيئة؛ المستهلك؛ التنوع البيولوجي.

مقدمة:

إن تزايد عدد سكان الكرة الأرضية وازدياد حاجياتهم للغذاء في ظل تقلص الموارد الطبيعية نتيجة للتدهور والتلوث الناجم عن الاستغلال المفرط لها، أدى إلى استخدام التكنولوجيا لسد الفجوة الغذائية. ورغم التكتيف الزراعي المتراكم و الاستخدام المتزايد لوسائل الإنتاج إلا أن العجز الغذائي لا يزال قائما. فلجأت الكثير من دول العالم الى استخدام تقنية الهندسة الوراثية لرفع نسبة الإنتاج الزراعي بأقل تكلفة¹.

ولما كان الإنتاج الزراعي يعتبر من أهم الموارد التي تراهن عليها الدول في تحقيق أمنها الغذائي وتطوير اقتصاداتها، أصبحت التكنولوجيا تعني أكثر بهذا المجال لتحدث فيه تطورات كبيرة، حيث تدخلت

¹ بن حميدة نهبات : ضمان سلامة وأمن المستهلك من المواد الغذائية المعدّلة وراثيا، مقال منشور بمجلة الدراسات القانونية والسياسية – العدد 04 جوان 2016، ص 378.

التكنولوجيا الحيوية بفضل ما توصل إليه العقل البشري من إبداعات، من أجل ابتكار أصناف نباتية جديدة معدلة وراثيا لم تكن موجودة من قبل تتميز بخصائص فريدة من حيث وفرة الإنتاج وموعد الحصاد وتحمل الجفاف والقدرة على مقاومة الآفات وغيرها من الخصائص.

فأصبحت بذلك الهندسة الوراثية من تحديات الألفية الجديدة، حيث تعمل على معالجة المشكلات الزراعية التي عجزت التقنيات التقليدية عن حلها، مما رتبت صراعات بين الدول النامية والدول المتقدمة والشركات المتعددة الجنسيات من أجل السيطرة على الموارد الوراثية. فظهرت التجارة الحيوية كنوع جديد من الأعمال في مجال التجارة والاقتصاد الدولي نتيجة للتوتر المتسارعة التي عرفتها الثورة العلمية في عصرنا الحاضر.

إن المنتجات المعدلة وراثيا وحمايتها ببراءات الاختراع من قبل الشركات المنتجة ذات أبعاد مختلفة، حيث يعتبر الاقتصاد هو المحرك الأساسي للمدافعين عن هذه المنتجات وفق حسابات الكسب والخسارة دون النظر إلى الاعتبارات الأخلاقية، لذلك يقع على عاتق الدول مسؤولية كبرى من أجل حماية مواردها الجينية وتأمينها الأمر ذلك يحتاج إلى إيجاد آليات وقائية، وأخرى ردعية من أجل توفير الحماية القانونية اللازمة للمستهلك اتجاه هذا الزحف التكنولوجي .

وعليه نتساءل عن ما هي الحماية القانونية المسطرة لضمان سلامة وأمن المستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا في ظل الانفجار الاقتصادي، الذي رتب عنه علاقة غير متكافئة بين المستهلك ضعيف يستلزم توفير الحماية له في مواجهة عون اقتصادي محترف يسعى لتحقيق الربح على حساب صحة المستهلك والأجيال القادمة؟

للإجابة على الإشكالية المطروحة كان لابد من ضبط مفهوم المواد الغذائية المعدلة وراثيا وموقف العلم منها في المبحث الأول، أما المبحث الثاني فخصصته لتحديد النظام القانوني لحماية المستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا على الصعيدين الدولي والوطني.

المبحث الأول: ماهية المواد الغذائية المعدلة وراثيا

الهندسة الوراثية في مضمونها تعبر عن مجموعة من الأساليب العلمية، فهي عملية تجديد وابتكار تشمل استخدام النبات والحيوان والميكروبات كمصادر وراثية لتحقيق وفرة في الإنتاج بتكلفة أقل، وقد قفزت الهندسة الوراثية إلى دائرة الاهتمام في العديد من المنظمات الدولية، فهي من أحدث العلوم التي تمثل الأمل القادم لحل الكثير من المشكلات التي تواجه شعوب العالم النامي التي ما زالت حتى مطلع القرن الحادي والعشرين تعاني من عبء الجهل والفقر والمرض المتمثل في ثلوث التلوث، فمعظم شعوب العالم النامي تعيش في المناطق الزراعية حيث تمثل الزراعة النشاط الرئيسي لها.

لكن ماذا يقصد بالهندسة الوراثية و بالتحديد المواد المعدلة وراثيا؟ وأمام ما تثيره المحاصيل المعدلة وراثيا من جدل واسع سواء في الأوساط العلمية أو على مستوى الأشخاص العاديين، خاصة بعد بدء تطبيق تلك التقنية بشكل واسع في المحاصيل الزراعية، نتساءل عن موقف العلم من المواد الغذائية المعدلة وراثيا؟

المطلب الأول: مفهوم المواد الغذائية المعدلة وراثيا

تمس الهندسة الوراثية تركيب المورثات الموجودة في نواة الخلية، المتمثلة في الحمض النووي الريبوزي منزوع الأكسجين الحامل لجميع المعلومات الوراثية للكائن الحي. فيتم استبدالها بجينات أخرى. كما يمكن أخذ هذه الجينات من سلالات نباتية مختلفة تماما أو من بكتيريا أو فيروسات أو فطريات لا علاقة فيما بينها لتصنيف خصائص جديدة¹. كما تعرف على أنها تلك التقنية التي تهدف إلى إحداث تغيير في تركيبة مادتها الوراثية ADN بطريقة تحدث طبيعيا تسمى "التقنية الجينية"، حيث يمكن بواسطة هذه التقنية نقل الجينات التي تم اختيارها من كائن إلى آخر في النوع نفسه أو بين أنواع مختلفة.

يكمن محل المنتجات المعدلة وراثيا في: النباتات أو الحيوانات أو الكائنات الدقيقة وغيرها من الكائنات الحية، لكن ما يهمنا في هذه الدراسة هي المواد الغذائية المعدلة وراثيا خاصة النباتية منها، التي تقوم على ادخال صفات وراثية جديدة على صنف ما من النباتات بإدخال البيولوجيا الحيوية، الأمر الذي يؤدي إلى

¹ بوجردة نزهة ، برايك الطاهر: تعويض الاضرار الناتجة عن المنتجات المعدلة وراثيا بناء على قواعد المسؤولية المدنية، مقال منشور بمجلة المشكاة في الاقتصاد التنمية والقانون، المجلد 01، العدد 06، السنة 2017، ص 219.

تحسين نوعية المنتج الزراعي ويزيد من جودته. كما يقصد بها أيضا اختصارا باللغة الفرنسية Un organisme génétiquement modifié (OGM) الأغذية المنتجة من نباتات أو حيوانات يتم فيها إدخال عوامل وراثية (جين أو أكثر) من كائن حي آخر إلى التركيب الوراثي المراد تحسينه وراثيا لإنتاج صفة أو صفات وراثية جديدة مفيدة لهذا الأخير¹.

إن الهندسة الوراثية أو بالأحرى تقنية إنتاج المواد المعدلة وراثيا عن طريق نقل الصفات الوراثية هي من التقنيات الحديثة التي تمر على الخطوات التالية²:

- ✓ البحث عن كائن حي يتميز بالصفة المرغوبة.
- ✓ عزل الجين الذي يمثل الصفة المرغوبة.
- ✓ إدخال الجين في المادة الوراثية للخلية النباتية.
- ✓ السماح للخلية المعدلة وراثيا بأن تنمو داخل المعمل.
- ✓ السماح للنبات بأن يتكاثر في الحقل معطيا نباتا جديدا محتويا على الصفة الوراثية التي لم تكن موجودة به من قبل.

وعليه عملية هندسة النبات وراثيا تقوم على إدخال جين يحمل صفة مرغوبة إلى نبات لم تكن موجودة فيه أصلا، و إذا ما ادخل هذا الجين في النبات فسيمر إلى الأجيال التالية منه، وهذا ما يعبر عنه رجال القانون بثبات الصفة المرغوبة و المضافة و المهندسة وراثيا في النبات³.

المطلب الثاني: موقف العلم من النباتات المعدلة وراثيا

حظيت الهندسة الوراثية بأهمية بالغة على المستوى الزراعي والاقتصادي، واستطاعت النباتات المعدلة وراثيا أن تقطع أشواطاً أكبر من أي كائن آخر معدل وراثيا، ومع ذلك، رغم أن الأدلة العلمية غير حاسمة اتجاهها فإن التخوف قائم من آثار استهلاك الغذاء المعدل وراثيا على صحة وسلامة المستهلك، والأخطار

¹ وزارة الفلاحة والتغذية الفرنسية، الموقع الإلكتروني: <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quun-ogm>، تاريخ الاطلاع عليه يوم 24 يناير 2020 على الساعة 14:00.

² بوجردة نزهة، برايك الطاهر: مرجع سابق، ص 219.

³ محياوي فاطمة: حماية المنتجات المعدلة وراثيا، مذكرة ماجستير، كلية الحقوق، جامعة الجزائر، 2014، ص 54.

المحتملة من هجرة الجينات إلى المحاصيل المجاورة. مما أقام جدال حاد بين المؤيدين والمعارضين¹ لها وجعلها محل انقسام كبير بين مؤيديها ومعارضها، وذلك على النحو الذي سنوضحه فيما يلي:

الفرع الأول: الاتجاه المؤيد للمواد الغذائية المعدلة وراثيا

نتيجة للوتيرة المتسارعة التي عرفتتها الثورة العلمية في عصرنا الحاضر. تم تطوير الأغذية المعدلة وراثيا وتسويقها، لأن لها بعض المزايا الملموسة للمنتج أو المستهلك، حيث يستند مؤيدو² المواد الغذائية المعدلة وراثيا على جملة من المبررات، تتمثل أهمها فيما يلي:

من حيث أن هذه المنتجات منخفضة التكاليف و لزيادة فائدتها الغذائية، بل يراها البعض أنها تحقق الأمن الغذائي³، كما أنّها تهدف إلى إزالة مشكل سوء التغذية الذي تعاني منه الدول الأكثر فقرا في العالم، والهدف الأول من تطوير النباتات والأغذية المعدلة وراثيا هو تحسين وتوسيع كيفية إنتاج الموارد الطبيعية لغايات الاستهلاك البشري، والوصول لمستويات أعلى من وقاية المحاصيل بتحسين مقاومتها للإصابة بالحشرات والأمراض الفيروسية أو من خلال زيادة قدرتها على تحمل المبيدات بأنواعها، بطريقة مضبوطة، ما يتيح نمو نباتات جديدة وإنتاج أغذية معدلة وراثيا مرغوب فيها.

لقد نتج عن التعديل الوراثي عدّة أصناف من الأغذية، منها الغذاء المعدل مباشرة كالموز المعدل بالفيتامينات، و محاصيل نباتية معدلة وراثيا تساهم في تكوين المادة الغذائية مثل الدقيق الذي مصدره ذرة معالجة. وأخيرا يجوز الحصول على غذاء من محاصيل معدلة مع إبعاد الحمض النووي من المادة الغذائية نهائيا مثلا زيت الصوجا المصنوع من فول الصوجا معدل وراثيا الذي يكسر الحمض النووي المعدل مع أحماض دهنية. كذلك عن طريق الهندسة الوراثية تمكن العلماء من إنتاج نباتات قادرة على تحمل الجفاف إذا ما زرعت في المناطق الجافة الصحراوية مثلا.

¹ راجع أكثر تفصيل في هذا الموضوع: أحمد أبو عرب، الهندسة الوراثية بين الخوف والرجاء، دار الفوائد، مصر، بدون طبعة، 2010، ص 138 وما بعدها.

² يُمثل الاتجاه المؤيد للمواد الغذائية المعدلة وراثيا خاصة الدول والشركات المتعددة الجنسيات المنتجة لها.

³ يعرف الأمن الغذائي بأنه: "توفير الغذاء لجميع أفراد المجتمع بالكمية والنوعية اللازمين للوفاء باحتياجاتهم بصورة مستمرة من أجل حياة صحية ونشطة". راجع أكثر تفصيل في ذلك المرجع التالي: الأمن الغذائي في الدول العربية العربية، الفصل العاشر المحور الأول، ص 171، منشور في الموقع الإلكتروني التالي: www.amf.org.ae/sites/default/files/econ/joint%20reports، تاريخ الاطلاع 15 مارس 2022، على الساعة السابعة مساء.

نستنتج مما سبق أن التعديل الوراثي استخدم أساسا للمساهمة في تحسين حياتنا ، وذلك بالارتقاء بمستوى المنتجات الزراعية لاسيما الغذائية منها، تطوير الرعاية الصحية للإنسان، وتحقيق مردود اقتصادي للشركات و الدول التي تستثمر في هذا المجال من جهة ، كما يهدف إلى سد الفجوة الغذائية العالمية وتحقيق الأمن الغذائي من جهة أخرى. لكن رغم كل هذه المزايا التي يحققها التعديل الوراثي للغذاء فقد أثارت التكنولوجيا الأحيائية قلق المستهلكين. الأمر الذي دفع الاتجاه الثاني إلى رفضه بحدّة.

الفرع الثاني: الاتجاه الرافض للمواد المعدلة وراثيا

أبدت بعض الدول ترددا كبيرا في قبول الأغذية المعدلة وراثيا لما تثيره من شكوك حول أضرار ومخاطر على الصحة والبيئة ، من المعارضين لهذه المواد دول الاتحاد الأوروبي وبعض الدول النامية وأهم الحجج التي ارتكز عليها المعارضون للمواد الناتجة عن استخدام الهندسة الوراثية أهمها¹:

- أن الكائنات المحورة جينيا تكمن خطورتها في عدم ضمان السلامة الحيوية نتيجة تداول هذه الأنواع غير معروفة المخاطر ، فهي تتكاثر وتتبادل الجينات مع الأنواع المحلية الأصلية ، وقد تحدث طفرات تنتقل بين الأنواع تهدد سلامة البيئة والإنسان.

- أن أغلب النباتات المعدلة وراثيا لا تنتج بذورا، ما يجعل النشاط الفلاحي معتمدا على الشركات المنتجة للبذور المعدلة وراثيا، وبالتالي سيطرة هذه الشركات على السوق العالمية وتهديد الاقتصاد الفلاحي للدول والقضاء على الثروة الجينية الزراعية للدول.

- خطر أمراض الحساسية الذي تسببه المواد المعدلة وراثيا، فقد أثبتت الدراسات في أوروبا إمكانية إصابة المستهلكين بالحساسية واحتمال تسمم الأغذية. ذلك أن تقنيات التعديل الوراثي قد تؤدي إلى حدوث طفرات غير متوقعة في الكائن المحور وراثيا قد تنطوي على خلق مستويات جديدة وعالية من السموم في الغذاء، وقد تؤدي إلى استحداث حالات من الحساسية غير المعروفة، ولا يمكن التنبؤ بها عند تناول مثل هذه الأغذية.

¹ بومدين محمد و بوخى أحمد: الاحتياط من المواد المعدلة وراثيا في إطار حماية المستهلك، مقال منشور بمجلة الأستاذ الباحث للدراسات القانونية والسياسية، العدد السادس ، جوان 2017، ص 94.

يرى المعارضون -وخصوصا دول الاتحاد الأوروبي- أن الكائنات المحورة جينيا ذات طبيعة خاصة مخالفة للمنتجات الغذائية التقليدية ،لأن أثارها السلبية تنعكس على الصحة والبيئة ، ذلك أن هناك مجموعة من المخاطر البيئية الكامنة تهدد النظام البيئي، الأمر الذي يعكس حاجة ماسة إلى قدر مساو من الاهتمام، خاصة إذا تجاوزت تلك التهديدات صحة الإنسان إلى المنظومة البيئية التي يرتبط بها وجود الحياة على الأرض.

في هذا الصدد نجد أن المحاصيل المعدلة وراثيا لها أضرارها الخطيرة على البيئة و التي يجب أخذها بعين الاعتبار وتتلخص فيما يلي¹:

- أكد العلماء أن نقل جين وراثي واحد إلى نبات ما قد يؤدي إلى حدوث كارثة بيئية خلال 10 سنوات نتيجة ظهور البذور عالية القدرة التي تطلق الكثير من الصفات الوراثية الصناعية للنظام البيئي مسببة اختلاله.

- من الممكن أن تنقل الطيور والحشرات والرياح البذور المعدلة وراثيا أو غبار الطلع الخاص بهذه المحاصيل إلى الحقول المجاورة مما قد يأذن بحدوث تلوث جيني، وقد يؤدي إلى ظهور أعشاب قوية قد يصعب القضاء عليها.

- يقدر العلماء أن المزروعات المعدلة وراثيا ستكون أكثر مقاومة لمبيدات الاعشاب، ذلك ما يؤدي إلى مضاعفة استخدام هذه المبيدات العشبية، وهو ما يؤثر على البيئة تأثيرا شديدا ويؤثر بالسلب على صحة الانسان.

- كما سيكون لهذه المحاصيل القدرة على انتاج مبيداتها الحشرية الذاتية، وهو ما يؤدي لإدخال المزيد من المبيدات في غذائنا وحقولنا أكثر من أي وقت مضى.

¹ مليكة زغيب و قمري زينة: البيئة، الزراعة المستدامة و المنتجات المعدلة وراثيا، مقال منشور بمجلة أبحاث اقتصادية وإدارية ، العدد الخامس، جوان 2009، ص 144.

- من الممكن في بعض الأحيان أن يحدث اضطراب في عمل الجينات فلا تعمل الجينات المتحولة المدمجة في النباتات بالصورة المتوقعة تماما وهذا العبث الوراثي من شأنه ان يحمل للبشر خطرا كبيرا وكامنا يتوجب تعيينه بدقة وعناية.

إن الجوانب السلبية الناجمة عن استخدام تقنيات الهندسة الوراثية قد دفعت الدول، الهيئات والمنظمات الدولية إلى وضع الضوابط التي تكفل منع أو الحد من مخاطر تعرض الانسان للكائنات و المنتجات المعدلة وراثيا، و تحديد المستويات الآمنة للتعامل معها و يكتسب الأمر أهمية خاصة إذا علمنا أنه على الرغم من الدراسات و البحوث حول المخاطر الناشئة عن تداول الكائنات المعدلة وراثيا واستعمال تقنيات الهندسة وراثيا إلا أنه مازالت هناك صعوبات بشأن دقة التنبؤ بأخطارها وأضرارها المستقبلية، وهنا تبرز ضرورة توفر السلامة الحيوية أو الحيلولة دون الأخطار الحيوية الناشئة عن الهندسة الوراثية و منتجاتها خاصة الأغذية المعدلة وراثيا، على أنها أهم قضية بيئية، وفي هذا الشأن دعا المجتمع الدولي و القائمين على حماية البيئة و المستهلك على ضرورة توفير الحماية اللازمة¹.

المبحث الثاني: النظام القانوني لحماية المستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا

في ظل تضارب الآراء حول المواد الغذائية المعدلة وراثيا، أو ما تسمى بالمنتجات المحورة جينيا بين الشركات المنتجة لهذه الأغذية والدول المستوردة، والغموض حول مستقبل العالم في ظل استهلاك هذه الأغذية تظهر قيمة الحماية القانونية للكثير من الأخطار المحتملة من هذه الأغذية، وأمام تخوف العديد من الدول من أخطارها الصحية والبيئية، تسارعت هذه الأخيرة لتنظيم هذا المجال بإصدار نصوص قانونية تتعلق بطرق استخدام واطلاق وطرح المنتجات المحورة جينيا في الأسواق. (المطلب الأول) كما أن المشرع الجزائري لم يكن بعيد عن هذا التوجه، حيث اهتم هو الآخر بسلامة وأمن المستهلك نظرا للعلاقات الاقتصادية والتجارية التي يبرمها مع مختلف الدول المنتجة للمواد الغذائية المعدلة وراثيا (المطلب الثاني).

¹ بوثلي أمينة : تداول الكائنات المعدلة وراثيا في ضوء قواعد التجارة الدولية ، مقال منشور في المجلة الجزائرية للعلوم القانونية، السياسية و الاقتصادية، المجلد 57، العدد 01، السنة 2020، ص 156 .

المطلب الأول: الحماية القانونية للمستهلك على الصعيد الدولي

دعا المجتمع الدولي و القائمين على حماية البيئة و المستهلك إلى ضرورة توفير الحماية، وتنظيم إنتاج وتسويق المواد الغذائية المعدلة وراثيا أخذا بعين الاعتبار سلامة وصحة المستهلك ضمن الاتفاقيات الدولية المبرمة في هذا المجال، التي ساعدت العديد من الدول في إصدار تشريعات تضمن سلامة المستهلكين من هذه المنتجات الجديدة.

وعليه تم التصديق على اتفاقيتين مهمتين لتجنب مخاطر المواد الغذائية المعدلة وراثيا نتطرق إليهما في فرعين، الوقاية في ظل اتفاقية التنوع البيولوجي (الفرع الأول)، والوقاية في ظل بروتوكول قرطاجنة من أجل السلامة الأحيائية (الفرع الثاني).

الفرع الأول: اتفاقية التنوع البيولوجي

تعتبر اتفاقية التنوع البيولوجي خطوة مهمة نحو تمهيد الطريق لحماية المستهلك من مخاطر الأغذية المعدلة وراثيا على الصعيد الدولي، الموقع عليها في ريو دي جانيرو بتاريخ 05 جوان 1992، التي دخلت حيز التنفيذ في 29 ديسمبر 1993 وصادقت عليها الجزائر في 06 جوان 1995¹.

تسعى هذه الاتفاقية إلى حماية التنوع البيولوجي في الأرض من خلال حماية الأنواع والنظم البيئية، كما تسعى إلى وضع أسس مرتبطة باستعمال الموارد البيولوجية والتقنية، إن الهدف الأساسي من اتفاقية التنوع البيولوجي هو صيانة التنوع البيولوجي واستخدام عناصره على نحو قابل للاستمرار والتقسام العادل والمنصف للمنافع الناشئة عن استخدام الموارد الجينية. كما دعت اتفاقية التنوع البيولوجي في مادتها 8 الفقرة (ز) الأطراف إلى "إيجاد أو الاحتفاظ بوسائل تستهدف تنظيم أو إدارة أو التحكم في المخاطر المرتبطة باستخدام وإطلاق كائنات حية معدلة ناجمة عن التكنولوجيا الأحيائية". بينما المادة 19 الفقرة 3 من الاتفاقية المتعلقة بالتنوع البيولوجي، فقد ذكرت ضرورة اتخاذ بروتوكول دولي ينظم مجال المخاطر المرتبطة باستخدام الكائنات الحية المعدلة الناجمة عن التكنولوجيا الأحيائية.

¹ المرسوم الرئاسي رقم 95-163 المؤرخ في 6 جوان 1995، يتضمن المصادقة على الاتفاقية بشأن التنوع البيولوجي، الجريدة الرسمية عدد 32، الصادرة في 14 جوان 1995.

إنّ اتفاقية التنوع البيولوجي 1992 التي أوردت مبدأ الحيطّة ضمن تذكيرها بالمبادئ الأساسية للقانون الدولي للبيئة، فإنّ جانباً من الفقهاء يرى أنّها لم تفرض التزامات على الدول، رغم كونها مطالبة بحسب الأصل، بوضع الاستراتيجيات المناسبة لاستعمال التنوع البيولوجي والمحافظة عليه¹. وبنصّها على هذا المبدأ تكون قد سمحت لدول عديدة بالاستناد عليها لمنع النباتات المعدلة وراثياً على إقليمها، كما أنّها هي التي اعترفت للشعوب بملكيّتها للفصائل التي تنبت في أراضيها، حامية بذلك الدول النامية من نهب مواردها الجينية التي تطمح البلدان المتقدمة وشركاتها الاحتكارية إلى استعمالها لأغراضها الخاصة.

الفرع الثاني: بروتوكول قرطاجنة المتعلق بالسلامة الحيوية

لقد اعتمد بروتوكول قرطاجنة بشأن السلامة الأحيائية تحت رعاية اتفاقية التنوع البيولوجي، الموقعة أثناء انعقاد مؤتمر الأمم المتحدة للبيئة والتنمية في ريو دي جانيرو في عام 1992، يعتبر هذا البروتوكول امتداداً للقانون الدولي للبيئة من الناحية الشكلية والمادية. كان هدف المفاوضات الدولية، التي جرت في إطار الاتفاقية حول التنوع البيولوجي، التعريف بالقواعد والإجراءات الخاصة لتأمين التجارة الدولية للكائنات المحورة جينياً²

يهدف بروتوكول قرطاجنة (إسبانيا 29 جانفي 2000)، إلى توضيح اتفاقية ريو دي جانيرو 1992 فيما يتعلق بانتشار المنتجات المعدلة وراثياً عبر الحدود، فقد حمل الوقاية في عنوانه، حيث يطلق عليه بروتوكول قرطاجنة حول الوقاية من أخطار البيوتكنولوجيا، دامت مفاوضات البروتوكول خمس سنوات بين الدول النامية والدول المتقدمة والشركات المتعددة الجنسيات. تمت المصادقة عليه من طرف 119 دولة، منها 32 دولة إفريقية و28 دولة من آسيا و17 دولة من أوروبا الوسطى والشرقية و22 دولة من أمريكا اللاتينية والكاريبي و20 دولة من أوروبا الغربية، تضمن ثلاثة ملاحق الأول تعلق بالإجراءات المتبعة لتقديم الاخطارات،

¹ شمامة خير الدين: واجب الدول في الحفاظ على التنوع البيولوجي ضد خطر النباتات المعدلة وراثياً، مقال منشور في الموقع الإلكتروني، تاريخ الاطلاع: ص 14.

² يشير البروتوكول من خلال عبارة "الكائنات الحية المحورة" إلى "الكائنات المحورة جينياً"، أي وحدات حية (نباتات، حيوانات، كائنات حية صغيرة) قادرة على التكاثّر في البيئة أو تحويل جهازها الجيني مثل الدرة المحورة جينياً. وتعرف المادة 1 من بروتوكول قرطاجنة بشأن السلامة الأحيائية في فقرتها (ح) الكائن الحي بأنه "أي كائن بيولوجي قادر على نقل أو مضاعفة المادة الجينية، بما في ذلك الكائنات العقيمة والفيروسات وأشباه الفيروسات، وفي فقرتها (ز) تعرف الكائن الحي المحور بأنه "أي كائن حي يمتلك تركيبة جديدة من مواد جينية تم الحصول عليها عن طريق استخدام التكنولوجيا الأحيائية الحديثة".

أما الملحق الثاني تضمن معلومات بشأن الكائنات الحية المعدلة المستخدمة مباشرة كأغذية أو أعلاف الحيوانات والملحق الثالث تضمن تقييما للمخاطر.

اشتراط بروتوكول قرطاجنة على الدول الأطراف اتخاذ الإجراءات اللازمة لتعزيز سلامة السلع من التعديل الوراثي. والتحقق من مصداقية التهديدات المحتملة التي قد يحدثها التنوع الحيوي، مع مراعاة ما ينطوي عليه من مخاطر على صحة المستهلكين. وتبادل التكنولوجيا الحيوية بين الدول مع الاستخدام المستدام للتنوع الحيوي .

تطبيقا لقرار قرطاجنة وضعت المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس المعايير الخاصة بأخذ عينات الكائنات الحية المعدلة وطرق تتبعها، فقد أخذ فريق من الخبراء بموجب البروتوكول عينات من المنتجات لتتبع الكائنات الحية المعدلة وراثيا، معتمدا على مناهج أخذ العينات وتتبعها وفق معايير محددة من طرف مفوضية هيئة الدستور الغذائي¹، بالتنسيق مع المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس ومنظمة التعاون الاقتصادي والتنمية، وهيئات أخرى مختصة في هذا المجال.

صادقت الجزائر على بروتوكول قرطاجنة بشأن السلامة الأحيائية بموجب المرسوم الرئاسي رقم 04 - 170 مؤرخ في 8 جوان 2004².

في الأخير الجدير بالذكر أن دعوة اتفاقية التنوع البيولوجي لسنة 1992 وبروتوكول قرطاجنة حول الوقاية من أخطار البيوتكنولوجيا لسنة 2000 كافة الدول إلى التزود بإطار تشريعي واتخاذ أقصى درجات الحيطة قبل أن تبدأ في زراعة النباتات المعدلة وراثيا، قد دفع عدد من الدول إلى التزود بتشريعات بيئية وإلى النص على مبدئي الوقاية والحيطة من المواد الغذائية المعدلة وراثيا، من أجل الحفاظ على صحة وسلامة المستهلكين والبيئة . بما فيها المشرع الجزائري، الأمر الذي نبينه في المطلب الموالي.

¹ يعرف الدستور الغذائي أو مدونة الأغذية بأنه المرجعية العالمية للمستهلكين ومنتجي الأغذية ومصنعها، بدأ العمل فيه منذ عام 1961، بهدف إلى وضع مواصفات دولية موحدة للأغذية، من أجل حماية صحة المستهلك وتشجيع الممارسات العادلة في تجارة الأغذية.

² المرسوم الرئاسي رقم 04 - 170 مؤرخ في 8 جوان 2004 يتضمن التصديق على بروتوكول قرطاجنة بشأن السلامة الأحيائية التابع للاتفاقية المتعلقة بالتنوع البيولوجي، المعتمد بمونتريال يوم 29 جانفي 2000، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الصادرة في 13 جوان 2004 ، العدد 38 .

المطلب الثاني: الحماية القانونية للمستهلك على الصعيد الوطني

بعد مصادقة الجزائر على الاتفاقيات المتعلقة بالأمان الحيوي كاتفاقية التنوع البيولوجي، وبروتوكول قرطاجنة للسلامة الإحيائية، ينبغي أن يظهر ذلك على المنظومة التشريعية لحماية المستهلك للوقاية من المواد المعدلة وراثيا، من أجل ذلك سوف نتطرق إلى الحماية القانونية المكرسة للمستهلك وفقا للقانون 03-09¹ وتناسبها مع المواد المعدلة وراثيا (الفرع الأول)، ثم الوقوف على تشريعات السلامة الإحيائية في الجزائر التي تدعم حماية المستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا (الفرع الثاني).

الفرع الأول: الحماية القانونية المكرسة في قانون المستهلك

لقد سعى المشرع الجزائري إلى ضمان الحماية القانونية الكافية للمستهلك، التي تجسدت بوضوح من خلال القانون رقم 03-09 الذي اعتبر بمثابة قفزة نوعية حققها المشرع نحو الاهتمام أكثر بالمستهلك وحمايته عن طريق أحكام أكثر وضوحا ودقة من سابقتها في ظل القانون رقم 02-89² الملغى، حيث اهتم المشرع في القانون الجديد بشكل كبير بحماية المستهلك في مجال الأغذية بصفة عامة.

من خلال استقراء مواد القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش نجد أن المشرع لم يتعرض للمنتوجات المعدلة وراثيا ولم ينص عليها، لكنه في مقابل ذلك وضع قاعدة عامة بموجب المادة 09 من القانون رقم 03-09 التي جاء فيها: "يجب ان تكون المنتوجات الموضوعة للاستهلاك مضمونة وتتوفر على الأمن بالنظر إلى الاستعمال المشروع المنتظر منها وأن لا تلحق ضررا بصحة المستهلك وأمنه، وذلك ضمن الشروط العادية أو الشروط الأخرى الممكن توقعها من قبل المتدخلين".

كذلك تبني المشرع الجزائري في هذا الإطار مبدأ الاحتياط المعروف عالميا، حيث تم النص بموجب قانون حماية المستهلك وقمع الغش على التدابير التحفظية التي ترد على السلع التي تكون حيازتها أو تداولها أو بيعها أو عرضها للبيع مخالف لأحكام القانون، فقد تكون السلع موضوع التحفظ من المنتوجات المغشوشة سواء ورد الغش على ذاتية السلعة أو طبيعتها أو جنسها أو نوعها أو عناصرها أو صفاتها الجوهرية أو

¹ القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المؤرخ في 25 فبراير 2009، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية عدد 15، الصادرة في 8 مارس 2009.

² القانون 02-89 الملغى المؤرخ في 7 فبراير 1989 المتعلق بالقواعد العامة لحماية المستهلك، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية عدد 6.

مصدرها أو قدرها أو غير ذلك من الأمور التي حددها القانون. كما قد تكون السلع موضوع التحفظ غير مطابقة للمواصفات المقررة ويستوي في ذلك أن تكون السلع مصنعة محليا أو مستوردة من الخارج¹.

يتخذ الأعوان هذه التدابير للتأكد من صحة شكاويهم حول المنتوجات التي يعتقدون أنها تسبب أضرارا للمستهلك، فقد جاء في نص المادة 53 من القانون رقم 03-09 بآته: "يتخذ الأعوان المذكورون في المادة 25 من هذا القانون، كافة التدابير التحفظية قصد حماية المستهلك وصحته وسلامته ومصالحه، وبهذه الصفة يمكن الأعوان القيام برفض الدخول المؤقت أو النهائي للمنتوجات المستوردة عند الحدود والإيداع والحجز والسحب المؤقت أو النهائي للمنتوجات أو إتلافها والتوقيف المؤقت للنشاطات طبقا للأحكام المنصوص عليها في هذا القانون".

كما أعطى القانون رقم 03-09 الخاص بحماية المستهلكين وقمع الغش للأشخاص المحددين في المادة 25 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش، الحق في أخذ واقتطاع عينات من المواد المعروضة للاستهلاك ويتم ذلك كذلك عن طريق مخابر قمع الغش. حيث تؤهل المخابر التابعة للوزارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش بالقيام بالتحاليل والاختبارات والتجارب قصد حماية المستهلكين²، وذلك عن طريق أخذ العينات من المنتوجات المشكوك في تعديلها الوراثي المعيب.

وأخذ العينات هو إجراء إداري بحث، بوصفه طريقة ملائمة للبحث والتحري في مجال رقابة الجودة وقمع الغش، حيث أنه قد لا تسمح المعاينة المباشرة أحيانا بالكشف عن المخالفات، لاستحالة إدراكها بالعين المجردة أو حتى باستعمال المكاييل، بالتالي في حالة قيام الشك لدى أعوان قمع الغش حول مدى مطابقة وصلاحيات المنتوجات يلجؤون لأسلوب اقتطاع العينات بغية إجراء التحاليل.

هذا الإجراء لا ينطبق على المواد المعدلة وراثيا لأنها تحتاج إلى اختبارات دقيقة ومخابر مختصة في هذا المجال، وقد نكون كذلك أمام إدخال أو طرح غير مباشر للمواد المعدلة وراثيا وبالتالي منهج الاحتياط الوارد

¹ بن بعلاش خاليدة: حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا، مقال منشور بمجلة الدراسات القانونية و السياسية، العدد 5، المجلد 01، جانفي 2017، ص 312.

² راجع المواد 57 و 59 من القانون رقم 03-09 الخاص بحماية المستهلك وقمع الغش، مرجع سابق.

في القانون 03-09 غير كاف للوقاية من المواد المعدلة وراثيا، بل لابد من وجود قوانين خاصة بهذه المواد تعزز قواعد حماية المستهلك.

الفرع الثاني: الحماية القانونية المكرسة بموجب نصوص قانونية أخرى

لقد أصدرت الجزائر قوانين وأوامر تتعلق بالسلامة الأحيائية نذكر منها ما يلي:
القانون رقم 03-05 مؤرخ في 6 فيفري 2005 يتعلق بالبذور والشتائل وحماية الحيازة النباتية¹، يهدف هذا القانون إلى تحديد شروط التصديق على البذور والشتائل المستعملة في حماية الإنتاج النباتي وانتاجها وتكاثرها وتسويقها وكذلك حماية الحيازات النباتية²، والجدير بالإشارة إلى أن هذا القانون المتعلق بالبذور والشتائل وحماية الحيازة النباتية على الرغم من أهميته إلا أنه لم يشير إلى النباتات المعدلة وراثيا.

كذلك نجد الأمر رقم 03-07 المؤرخ في 19 جويلية 2003 يتعلق ببراءات الاختراع³. الذي منع من الحصول على براءات اختراع بالنسبة للأنواع النباتية أو الأجناس الحيوانية و كذلك الطرق البيولوجية المحضبة للحصول على نباتات أو حيوانات، الاختراعات التي يكون تطبيقها على الإقليم الجزائري مغلا بالنظام العام أو الآداب العامة و مضرا بحفظ النباتات أو يشكل خطر جسيما على حماية البيئة⁴. إلا أنه هو الآخر لم ينص على المنتجات الغذائية المعدلة جنيا.

من الناحية القانونية بدأت الجزائر في وضع أساس تشريع وطني حول نقل ومناولة واستخدام الكائنات الحية المحولة وراثيا والتي قد يكون لها آثار مناوئة على صيانة التنوع البيولوجي واستخدامه بشكل مستدام. فبناء على هذا بدأت وزارة الفلاحة والتنمية الريفية بإصدار أول نص تنظيمي بالجزائر والمتمثل في القرار الوزاري رقم 910 في 24 ديسمبر من عام 2000⁵، الذي يمنع استيراد، توزيع، تسويق واستعمال النباتات التي تعرضت إلى تحويلات اصطناعية جينية، وقد حددت المادة الثانية من هذا القرار ما يقصد بالمادة

¹ قانون 03-05 المؤرخ في 27 ذي الحجة عام 1425هـ، الموافق ل 06 فبراير 2005 المتعلق بالبذور و الشتائل و حماية الحيازة النباتية، الجريدة الرسمية العدد 11 الصادرة بتاريخ 09 فبراير 2005.

² المادة الأولى من القانون رقم 03-05، مرجع سابق.

³ الأمر رقم 03-07 المؤرخ في 19 جويلية 2003 يتعلق ببراءات الاختراع، الجريدة الرسمية الصادرة في 23 جويلية 2003 عدد 44.

⁴ طبقا للمادة 08 من الأمر رقم 03-07 المتعلق ببراءات الاختراع، مرجع سابق.

⁵ الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الصادرة في 7 جانفي 2001، العدد 2.

النباتية المغيرة وراثيا بأنها " كل نبات حي أو أجزاء حية من النباتات، بما في ذلك العيون والبراثن والقشاعم والدرنات والجذامر والفسائل والبراعم والبذور، الموجهة للتكثيف أو التكاثر والتي كانت موضوع نقل اصطناعي لمورث يكون مصدره من كائن آخر ينتمي إلى نوع آخر مختلف أو حتى من مورث بكتيري، تتم في ظروف إلى درجة تجعل الطابع الجديد الذي يحكمه هذا المورث يتواصل بشكل ثابت لدى السلالة".

كما نصت المادة الثالثة من القرار على أنه "يمكن الترخيص للمعاهد العلمية وهيئات البحث، من أجل أهداف التحليل والبحث، وبطلب منها، بإدخال وحياسة ونقل واستعمال المادة النباتية المغيرة وراثيا، وفقا للشروط التي سيحددها مقرر الوزير المكلف بالفلاحة". معنى هذا أنه يمكن للمعاهد العلمية وهيئات البحث لأغراض التحليل والبحث وبطلب منها، الترخيص لها من قبل سلطة الصحة النباتية *autorité phytosanitaire* الممثلة من قبل إدارة حماية النباتات والرقابة التقنية لوزارة الفلاحة والتنمية الريفية " بإدخال وحياسة ونقل واستعمال المادة النباتية المغيرة وراثيا ".

غير أن تطبيق هذا القرار تواجهه عدّة مشكلات منها أن المراقبة غير محققة من الناحية الواقعية، فالجزائر لا تملك مخبرا لمراقبة واختبار المواد المعدلة وراثيا، وبالنظر إلى الفاتورة الثقيلة للمستوردات من البذور والحبوب والبقول، فإن الشك بدخول واستهلاك مواد معدلة وراثيا جائز، إذ يكفي المستورد أن يُظهر شهادة تثبت خلو المنتج من التعديل الوراثي ويمنح له الترخيص، بحيث يصعب من الناحية العملية تطبيق هذا النص القانوني، لأنّه من الصعب في الجزائر معرفة هل هذه المادة ناتجة عن كائن محور جينيا، نظرا إلى غياب الوسائل التقنية والعلمية للقيام بذلك وعدم وجود هيئة مختصة في جميع المجالات لمراقبة الواردات الآتية من الدول الأخرى إلى الجزائر .

كما نجد مشروع قانون مقدم من طرف وزارة تهيئة الإقليم والبيئة المتعلق بتنقل الموارد البيولوجية ومراقبة الكائنات المحورة جينيا آخذا بعين الاعتبار مخاطر استخدام التكنولوجيا الأحيائية الحديثة على صحة المستهلك الجزائري¹. ليتم بعد ذلك المنع بصفة صريحة تسجيل الأصناف المعدلة وراثيا في الفهرس

¹ سيد اعمر آمنة، ختير مسعود: الاهتمام الإفريقي بتداول المنتجات المعدلة وراثيا كأحد مظاهر تطور التشريع فيها، مقال منشور في المجلة الأفريقية للدراسات القانونية والسياسية، جامعة أحمد دراية، ادار- الجزائر، المجلد 05، العدد 02، السنة ديسمبر 2021، ص 105.

الرسمي المحدد للخصائص التقنية لأنواع وأصناف البذور والشتائل بموجب المادة 05 من المرسوم التنفيذي 05-11¹.

في سنة 2014 صدر القانون رقم 07-14 المتعلق بالموارد البيولوجية²، الذي تضمن مجموعة من الآليات لحماية الموارد البيولوجية وتجسيد التقاسم العادل والمنصف للموارد البيولوجية، والمنافع الناتجة عن استعمالها والمعارف المرتبطة بها، تمثلت هذه الآليات في استحداث هيئة وطنية للموارد البيولوجية تعنى بمنح التراخيص لطالبي استغلال الموارد البيولوجية. كما يؤسس بموجب القانون سجل وطني عمومي للموارد البيولوجية من أجل حفظها وصيانتها. لكن يبقى هذا القانون جامدا لأن 9 مواد من ضمن مواد 24 موقوفة التنفيذ إلى غاية صدور المراسيم المبينة لكيفيات التطبيق.

خاتمة:

تعد تقنية التكنولوجيا الحيوية والهندسية الوراثية اليوم واقعا ملموسا لا مفر منه، لذا عُرف هذا القرن بعلم الأحياء والثقافة الحيوية على غرار القرن الماضي المعروف بقرن الفيزياء والذرة. حيث لعبت الهندسة الوراثية دورا بارزا في المجال الزراعي، لتحسين الإنتاج الغذائي كما ونوعا وبأقل تكلفة ممكنة، في ظل ما تعانيه غالبية دول العالم الثالث اليوم من مشاكل عويصة تخص الأمن الغذائي.

لكن ما يلاحظ إلى يومنا هذا أنه لم يفصل بصفة جازمة من الناحية العلمية حول الآثار المترتبة عن استهلاك الأغذية المعدلة وراثيا، ففريق يتمسك بإنتاج هذه الأخيرة لما توفره من كثافة في المحصول، تماشيا مع التزايد السكاني الكبير الذي لم تسعفه الزراعة التقليدية، وهذا ما خدم مصالح الدول العظمى والشركات المتعددة الجنسيات. بينما يرى فريق آخر أن تأثيرات هذا التعديل لا تظهر إلا بعد عدة سنوات مما يرتب أخطار محتملة الوقوع، فيبقى التخوف قائما مما يستدعي الأمر استبعاد هذه العملية لحماية صحة المستهلكين. وبذلك أصبح من الواجب على الدول المحافظة على البيئة من التلوث، نتيجة الاستغلال

¹ المادة الخامسة من المرسوم التنفيذي 05-11 المؤرخ في 10 يناير 2011 يعدل ويتمم المرسوم التنفيذي 06-247 المؤرخ في 9 يوليو 2006 الذي يحدد الخصائص التقنية للفهرس الرسمي لأنواع وأصناف البذور والشتائل وشروط مسكه ونشره وكيفيات واجراءات تسجيلها فيه بأنه " يتم كل تسجيل أو شطب من الفهرس الرسمي لأنواع والأصناف بقرار من الوزير المكلف بالفلاحة لا يمكن تسجيل الأصناف المعدلة في السجل"، الجريدة الرسمية عدد 02.

² قانون رقم 07-14 المؤرخ في 9 أوت 2014 يتعلق بالموارد البيولوجية، الجريدة الرسمية عدد 48، الصادرة في 10 أوت 2014.

المفرط للموارد الطبيعية ، من أجل تجنب استخدام الهندسة الوراثية لتغطية النقص الغذائي الذي يبقى خطرها محتمل الوقوع. كما أن البلدان النامية ليس لها سوى طبيعتها العذراء وزراعتها البيولوجية، فهي رهانها الأساسي للمستقبل، حتى إذا كانت تملك مواد أولية أخرى، لأن هذه الأخيرة بطبيعتها غير متجددة وكل ذلك يقتضي الحيطة وعدم المغامرة.

إن الإنتاج الزراعي البيولوجي قد يمثل أهم ميزة تنافسية لدول العالم الثالث ومن بينها الدول العربية، ومن المعلوم أن التعديل الوراثي لمختلف المنتوجات الغذائية في تزايد مستمر، بتأثير من الشركات المتعددة الجنسيات التي لا يهمها سوى تحقيق معدلات عالية من الأرباح لمصلحتها الخاصة. ومع ذلك، فإن الثقافة الغذائية الصحيحة والطموح إلى بيئة صحية ذات تنوع، وتجنب استهلاك المنتجات المعدلة وراثيا، يبقى هو الحل النموذجي للحفاظ على التنوع البيولوجي والبيئة و لضمان صحة وسلامة المستهلك. ضف إلى ذلك أن نجاح أي منظومة أيا كانت طبيعتها تشريعية أو قضائية تتطلب وعي المستهدفين من أحكامها بالتالي لابد من تثقيف المستهلكين، وتوعيتهم بحقوقهم وكيفية الحصول عليها، والدفاع عنها بالدرجة الأولى.

بالنسبة للجزائر من حيث المنظومة القانونية نجد أن الواقع العملي كشف عن قصور القواعد القانونية المتعلقة بحماية المستهلك من مخاطر المواد الغذائية المعدلة وراثيا، بالرغم من مصادقة الجزائر على كل من اتفاقية التنوع البيولوجي وكذا بروتوكول قرطاجنة واتفاقية إنشاء المركز الدولي للهندسة الوراثية، حيث تبقى القواعد القانونية المدعمة لحماية المستهلك من المواد المعدلة وراثيا ناقصة وضعيفة جدا أمام التحديات التي تفرضها المبادلات التجارية الدولية، ما يجعل الجزائر عرضة لكل المخاطر المحتملة الحصول من وراء المواد الغذائية المعدلة وراثيا فبات من الضروري إيجاد منظومة قانونية من أجل التحكم في تسيير وإدخال هذه المواد، ضمان مراقبة لها، وتقدير القيم المالية المتاحة، مع مراعاة أبعاد الدول والشركات المتعددة الجنسيات المنتجة لهذه المواد.

نتيجة لكل ما سبق نجد أن المواد الغذائية المعدلة وراثيا هي التجسيد الحي للتصادم بين التنمية والبيئة، وهي بالتالي أبعد ما تكون عن التنمية المستدامة التي تسعى للمصالحة بينهما، لذي يجب على جميع دول العالم بصفة عامة والمشرع الجزائري بصفة خاصة أن يعطي اهتمام كبير لهذا الموضوع لتفادي مخاطر المواد الغذائية المعدلة وراثيا على البيئة وعلى المستهلك، عن طريق إعادة النظر في المنظومة القانونية

المتعلقة بحماية المستهلك، وهذا كله من أجل تحقيق تنمية مستدامة شاملة وتوفير الحماية القانونية اللازمة للمستهلك من هذه المواد المعدلة وراثيا .

حماية المستهلك من المنتجات المعدلة وراثيا: الموازنة بين حماية المستهلك في مقابل حماية حقوق الملكية الفكرية

Consumer protection from genetically modified products: balancing consumer protection versus protecting intellectual property rights

أ.د. بوثليجي أمينة (جامعة الجزائر 01، الجزائر)

Prof. Dr. Boutelji Amina (University of Algiers 01, Algeria)

Abstract:

Genetic modification products included several aspects of life from the health side and the nutritional side, as its techniques dazzled the modern world because of their benefit on human life, so nature and the biological diversity that abounds in it were harnessed to manufacture quality and practical products such as biological medicines, Miscellaneous foodstuffs and outside the seasons of their production, however, those familiar with public affairs see that these products have severe effects on the health of the consumer, and are considered unsafe for both the environment and public health, but in return these products are considered intellectual rights of their creators that enjoy legal protection International.

Keywords: consumer; genetically modified products; food; The environment; intellectual property.

مستخلص:

شملت منتجات التعديل الوراثي مناحي عدة في الحياة من الجانب الصحي و الجانب الغذائي، حيث أبهرت تقنياتها العالم الحديث لما لها فائدة على حياة الإنسان ، فتم تسخير الطبيعة و التنوع البيولوجي الذي تزخر به في صناعة منتجات ذو جودة و ذو فائدة عملية على شاكلة الأدوية البيولوجية ، والأغذية المتنوعة و في غير مواسم إنتاجها، مع ذلك يرى العارفين في الشأن العام أن هذه المنتجات لها آثار بالغة على صحة المستهلك، و تعتبر غير آمنة سواء على البيئة و الصحة العامة ، ولكن في مقابل ذلك تعد هذه المنتجات حقوق فكرية لمبتكريها تتمتع بالحماية القانونية الدولية.

الكلمات المفتاحية: المستهلك ؛ المنتجات المعدلة وراثيا ؛ الغذاء ؛ البيئة ؛ الملكية الفكرية.

مقدمة:

فتحت الهندسة الوراثية فرصاً لا حدود لها لاستخدام المخزون الجيني الناتج عن التنوع الإحيائي للكائنات الحية من نباتات و حيوانات، و كانت الحل الأمثل لحل مستعصيات الأمور ، فتم علاج أمراض كاد شفائها يكون مستحيلا و تم ابتكار أغذية في غير مواسم إنتاجها بالإضافة إلى استعمالها في مجال الإثبات الجنائي، ففي مجال المستحضرات الطبية تم إنتاج هرمونات مثل الأنسولين وهرمون النمو، ومواد لإذابة تجلطات الدم، و تم تسخير منتجات الطبيعة لحلول علاجية آمنة، فعلموم البيولوجيا و التكنولوجيا الحيوية غيروا معنى الحياة وشكلها مما أدى حتما إلى تأثر الجانب الاقتصادي و انتعاشه، فهذه التكنولوجيا الجديدة أحدثت ثورة علمية وفوائد عظيمة على مستوى تطوير طرق وسائل العلاج للأمراض المزمنة و توفير تنوع غذائي يسد حاجيات البشر، وبل حتى الكشف عن أسرار الوجود، ولكن التخوف يتزايد أثر المخاطر المحتملة لهذه التقنيات على الصحة البشرية عموما وعلى المستهلك بشكل خاص...

وتعد الكائنات المحورة وراثيا " OGM " ومنتجاتها أبرز تطبيقات هذه التكنولوجيا ، حيث يتم التحكم في الصفات الوراثية للكائن ، بنقل خصائص وراثية مرغوبة من نوع إلى آخر، أو تعزيز وجود هذه الخصائص ، أو التخلص من أخرى غير مرغوبة ، وذلك من النبات إلى الحيوان أو العكس ، ومن الكائنات المجهرية إلى النباتات¹، و يطلق على هذه المنتجات تسمية " منتجات التعديل الوراثي "،

تعتبر منتجات التعديل الوراثي أحدث التقنيات التي أوجدتها تطبيقات التكنولوجيا الحيوية و التي شملت مجالات عديدة مثل الصحة و الدواء و الأمن الغذائي، و نتج عن التعديل الوراثي منتجات يطلق عليها اسم الكائنات المعدلة وراثيا و التي تختصر بالفرنسية إلى OGM ، إلى الكائنات الحية التي أدرج فيها ، بطريقة مصطنعة ، جينا غريبا يعرف باسم الجين مثار الاهتمام أو الجين المنقول ، يقدم هذا الجين للكائن المنقول إليه خاصية جديدة ، كالقدرة على مقاومة الطفيليات على سبيل المثال ، ما إن يحقن في الموروث الجيني ، ينتشر هذا الجين في مختلف خلايا الكائن المعدلة وراثيا ومن ثمة ينتقل إلى سلالته. ومع أن التعديل الوراثي للكائنات يشمل النباتات وكذلك الحيوانات والكائنات الدقيقة ، إلا أن مصطلح الكائنات المعدلة وراثيا (OGM) المستعملة في الإعلام ، يشير أساسا إلى النباتات².

ترتب على هذه التقنيات عدة نتائج على الصعيد الدولي من التخوف من مخاطر هذه المنتجات في ما يخص غذاء الإنسان و أيضا صحته، فدعت الضرورة لضبط هذه الابتكارات المتعلقة بالتعديل الوراثي في نظم و قوانين دولية ووطنية، لذلك تم ضبط هذه التقنيات في إطار نظم قانونية خاصة مثل قانون المستهلك، و نظم قانونية دولية تحد من مخاطر منتجات التعديل الوراثي المتعلقة بالسلامة الإحيائية، و عليه لدراسة هذا الموضوع نطرح الإشكالية التالية:

ما هي آثار الناجمة عن منتجات التعديل الوراثي على صحة العامة و على المستهلك خصوصا؟ و ما هي الضوابط القانونية للحد من هذه الآثار ؟

و للإجابة على هذه الإشكالية قسمنا البحث إلى محورين:

التعديل الوراثي بين التأييد والرفض (المحور الأول).

أمان منتجات التعديل الوراثي من وجهة نظر القانون (المحور الثاني).

المحور الأول : التعديل الوراثي بين التأييد والرفض

يرى كثير من المعارضين للتكنولوجيا الحيوية و تطبيقاتها من تعديل وراثي، أنها تكنولوجيا مضرّة بالصحة البشرية و الحيوانية و النباتية ، بالإضافة إلى أضرارها البيئية ، فيما يرى المؤيدون أنها تكنولوجيا

مفيدة للبشرية ولها حلول علاجية وكذلك يمكن أن تكون حلاً لأزمة الغذاء العالمية، وبين مؤيد ومعارض لفكرة التعديل الوراثي، وحجج كل واحد منهم، سنحاول تفصيل هذه الآثار في نقطتين، الأمن الغذائي في مقابل التعديل الوراثي (أولاً)، إشكالات منتجات التعديل الوراثي (ثانياً).

أولاً/ الأمن الغذائي في مقابل التعديل الوراثي:

يرى خبراء والتقنيين المؤيدين للتكنولوجيا الإحيائية الحديثة، أن تقنياتها المتمثلة في التعديل الوراثي ومنتجاتها، هي حل للقضاء على أزمة الجوع في العالم وتحقيق أمن غذائي³، وحل لكل مشاكل سوء التغذية والعلاج لدى الدول الفقيرة، يعد الغذاء من الحاجات الأساسية للبشر، حيث تشكل فكرة الأمن الغذائي أو تحقيق الأمن الغذائي أبرز التحديات التي تواجه البشرية اليوم ويعتبر من ضمن أهداف الإنمائية للألفية للقضاء على أزمة الجوع وسوء التغذية على المستوى العالمي⁴، وهي رهان من رهانات السياسة العالمية، فمفهوم الأمن الغذائي ينحصر في تمكن سكان بلد ما من الوصول بصورة أكيدة ودائمة إلى الغذاء الذي يحتاجونه ليتمتعوا بصحة جيدة تسمح بممارسة نشاطاتهم بطريقة سليمة.

يعتبر التحدي الحقيقي للعالم هو كيفية إطعام العدد المتزايد من السكان، وفي نفس الوقت حماية البيئة والمحافظة على صحة الإنسان، فالزيادة الكثيفة لعدد سكان العالم سيكون لها تأثيراتها السلبية على المصادر الطبيعية في القرن 21، وفي هذا الصدد ذكر إسماعيل سراج الدين، رئيس ونائب رئيس البنك الدولي، إن الهندسة الوراثية جزء أساسي في زيادة الإنتاجية الزراعية في القرن 21، إذا ما أحسن استخدامها، يمكنها إطعام 3000 مليون نسمة وذلك على نفس رقعة الأرض وبنفس كمية المياه المتاحة وأن النباتات المهندسة يمكنها التغلب على مشاكل الجوع لأنها ستكون مقاومة للأمراض والحشرات، وستقلل الاعتماد على الكيماويات، وتحمي البيئة من التلوث لذلك أصدر البنك الدولي عدة توصيات للتدريب وتشجيع بحوث الهندسة الوراثية⁵.

إن الهندسة الوراثية وتطبيقاتها من منتجات التعديل الوراثي سيستفيد منها اقتصادياً أكثر الدول النامية والمزارعين الصغار أكثر من استفادة الشركات التي تنتجها وتسوقها، شريطة استغلالها بالطرق المناسبة، التي تسمح بزيادة الإنتاجية واستغلال المساحات الزراعية التي تتمتع بها الدول النامية، ولكن يرى المعارضون أن مخاطر هذه التكنولوجيا، ونتائجها تفوق فوائدها التي وأن تم تقديرها فعلياً هي فوائد للدول

المتقدمة أي مصنعها لعدة اعتبارات أهمها عدم قدرة الدول النامية -حاليا- على التصنيع- وامتلاك التكنولوجيا اللازمة من أجل تسخيرها في منتجات التعديل الوراثي، وبهذا أصبحت الهندسة الوراثية شعارا يتخذ ضد الجوع ومن أجل الرفاهية الإنسان ، لكن المشكلة تكمن أنه لما نجحت الو.م. أ في ضغطها على حكومة البرازيل بوقف الحضر على هذه الأغذية، ذهبت الشركة مونساتو للهندسة البيوتكنولوجية، إلى المطالبة بحقوق ملكيتها لجينات الصويا ذات المناعة الشاملة، معلنة بذلك أن الأرباح من خلال جمع حقوق الملكية الفكرية هي الغرض الأساسي من ترويج هذه المنتجات⁶.

ثانيا/إشكالات منتجات التعديل الوراثي:

تعددت تطبيقات التكنولوجيا الحيوية في مختلف المجالات التي تفيد البشر، إلا أنها على جانب آخر تحمل في طياتها مخاطر تضر بالبشر، ومن بين أهم مخاطرها، مخاطر تتعلق بالبيئة ومخاطر تتعلق بالصحة.

تمكن استخدام تقنيات الهندسة الوراثية في مجال البيئة من إنتاج كائنات دقيقة معدلة وراثيا للتخلص من ملوثات البيئية بأنواعها المختلفة، فهناك نوع من البكتيريا يعيش على أول وثاني أكسيد الكربون ، ومن ثم تستغل في تقنية أجواء المناجم ، وأخرى تحافظ على نقاء البترول وثالثة تخلصنا من المعادن الثقيلة الملوثة للمياه والتي تؤثر على الأسماك والأحياء المائية، وبعض الآخر من الكائنات الدقيقة المهندسة وراثيا يمكنها من التعامل مع النفايات البشرية وفضلات الزراعة، حيث أصبحت الهندسة الوراثية وسيلة لمقاومة انقراض بعض الكائنات الحية من خلال التحويل وتعديل هذه الكائنات جينيا بشكل يسمح لها بمقاومة البيئة المحيطة بها الملوثة، وإعطائها فرصة للعيش والتأقلم مع التغيرات البيئية السيئة⁷.

ومن الأمثلة على المنتجات ، تعديل بعض النباتات لتصبح مقاومة لمبيدات الأعشاب والحشرات، مما أدى للحد من استخدام الكيماويات الضارة بالبيئة، وكذلك النباتات المحورة لتخليص الجو من التلوث الإشعاعي، وتلك البديلة للبلاستيك العضوي، أما في المجال الزراعي، أثمرت هذه التكنولوجيا محاصيل تقاوم الظروف البيولوجية أو البيئية الغير الملائمة، وجودة النباتات، وفي المجال الصحي والعلاج ، بصناعة أدوية تعتمد على مكونات طبيعية تعتمد على البكتيريا ومواد أخرى...⁸.

وتتمثل المخاطر البيئية على وجه الخصوص في ظهور الأسلحة البيولوجية، وذلك من خلال نشر مرض عمدا وتغيير وظائف جسم الإنسان بدون أن يكون على علم بذلك. وحسب بيان منظمة الأغذية والزراعة التي أبدت تخوفها إزاء المخاطر المحتملة يمكن تقسيمها إلى صنفين مخاطر تؤثر على صحة الإنسان والحيوان ومخاطر تؤثر على صحة البيئة، وإمكانية التهجين و التي قد تؤدي مثلا إلى استحداث حشائش أكثر انتشارا، أو أكثر مقاومة للأمراض، أو الإجهاد البيئي، مما يخل بالتوازن في النظام الايكولوجي، كما يحدث فقدان التنوع البيولوجي من جراء حلول عدد صغير من النباتات المحورة جينيا مثلا محل النباتات التقليدية⁹.

وتتعلق المخاطر الأخرى بالتلوث البيئي، فالتصلب الطبيعي الذي يتم بين النباتات، بفضل انتقال غبار الطلع من نبات إلى آخر بواسطة الرياح والحشرات قد يؤدي إلى ما يعرف بالتلوث الجيني (la pollution génétique) أي انتقال الجينات من نباتات محورة إلى نبات أخرى شبيهة بها بعيدة عنها في السلالة غير محورة جينيا¹⁰.

إن استهلاك الأغذية المعدلة وراثيا قد يتسبب في انتقال الحامض النووي المهندس في هذه الأطعمة إلى أن يتحلل ويدخل في مجرى الدم، و تشير الدراسات إلى أن DNA المهضوم يمكن أن يستقر في خلايا الطحال و الكبد و كذلك في خلايا الدم البيضاء، عندما تم إدخال صبغي من جوزة البرازيل في فول الصويا لزيادة مستوياتها من البروتين المهجن احتوى أيضا على خصائص المادة المثيرة للحساسية في الجوزة¹¹.

المحور الثاني/أمان منتجات التعديل الوراثي من وجهة نظر القانون

تراوحت فكرة أمان منتجات التعديل الوراثي من وجهة نظر القانون على حسب اختلاف مصالح الدول والشركات الداعمة للهندسة الوراثية مثل شركة "مونسانتو"، وذلك لم لها من آثار لا يمكن حصرها حاليا لعدم وجود دراسات تثبت مدى أمان أو خطورة منتجات التعديل الوراثي، لذلك كان من الحاجة لقوانين ضابطة لمنتجات التعديل الوراثي والسماح بتداولها و تسويقها عالميا لتدعيم فكرة الغذاء على أزمة الجوع العالمية و تحقيق غذاء آمن و كافي للجميع خصوصا للدول النامية، وهنا وجدت النصوص العامة التي تضبط هذه المنتجات والتي تعد عموما في قوانين واتفاقات البيئة والحفاظ على السلامة البيئية بما في ذلك الحفاظ على التنوع البيولوجي والسلامة الحيوية، وكذلك قوانين خاصة المتعلقة بحماية صحة

المستهلك من مخاطر هذه المنتجات وذلك في القواعد العامة، وأيضا قوانين حماية الملكية الفكرية التي تمنح براءة الامتياز لصاحبها باختلاف ابتكاره وتمنع أيضا في نفس النصوص احتكار الغذاء والبذور وكذلك تمنع الإضرار الشديد بالبيئة وتنوعها البيولوجي وهنا تكمن المعادلة الصعبة والتساؤل عن كيفية تحقيق التوازن بين المنع والمنع، ولشرح أكثر سنقسم المحور إلى ثلاث نقاط أساسية، أمان منتجات التعديل الوراثي من وجهة نظر قوانين السلامة الإحيائية (أولا)، أمان منتجات التعديل الوراثي من وجهة نظر قانون المستهلك (ثانيا)، ارتباط منتجات التعديل الوراثي بحقوق الملكية الفكرية (ثالثا).

أولا/ أمان منتجات التعديل الوراثي من وجهة نظر قوانين السلامة الإحيائية

دعت الضرورة لتنظيم قانوني دولي للمنتجات المحورة وراثيا وذلك لسلامة الإنسان خاصة والبيئة عموما، تبعا للأضرار التي يمكن أن تلحقها منتجات التعديل الوراثي على سلامة وصحة الإنسان وكل الكائنات الحية عموما والمستهلك خصوصا، وذلك من خلال بروتوكول قرطاجنة بشأن السلامة الإحيائية، الذي تم اعتماده في عام 2000 كملحق لاتفاقية التنوع البيولوجي لعام 1992، تعتبر السلامة الإحيائية على أنها مصطلح يشير إلى تجنب المخاطر التي تضر بصحة وسلامة البشر، والحفاظ على البيئة من خلال استخدام كائنات معدلة أو معدلة وراثيا في أغراض البحث العلمي و التجارة¹²، وكهدف عام هو ضمان مستوى ملائم من الحماية والأمان في مجال نقل وتداول واستخدام الكائنات الحية المحورة الناشئة عن التكنولوجيا الإحيائية الحديثة، والتي يمكن أن يكون لها آثار ضارة على التنوع البيولوجي، وصحة الإنسان عموما، وصحة المستهلك خصوصا هذا من جهة، ومن جهة أخرى، أقر البروتوكول منهجا علميا لتقييم الأخطار المحتملة لهذه الكائنات، وطالب مؤتمر الأطراف فيه بتطوير نظام للمسؤولية والجبر عن أضرار هذه الكائنات¹³.

وعليه تضمن البروتوكول أحكام تفصيلية تنظم سوق المنتجات المعدلة وراثيا وكيفية تداولها على الصعيد الدولي بشكل آمن على غرار الاتفاقية الأولى وهي اتفاقية التنوع البيولوجي التي لم تورد أحكام تخص نطاق منتجات التعديل الوراثي وإنما نصت على أحكام عامة تخص التنوع البيولوجي¹⁴، تم تحديد نطاق تطبيق أحكام البروتوكول بمراعاة نوع الكائنات الحية وما إذا كانت طبيعية أو معدلة، والمنتجات ذات الصلة بها، وأنواع المخاطر التي قد تنتج عنها، فتطبق إجراءاته على أي استخدام للكائنات المعدلة وراثيا، أو نقلها

عبر الحدود، مما يحتمل أن ينتج عنه آثارا ضارة على البيئة، أو التنوع البيولوجي، أو صحة الإنسان، ويمثل النص على حماية صحة الإنسان أمرا مهما، لأن البروتوكول يتعامل بشكل أساسي مع التنوع البيولوجي وذلك في المادة 04 منه بنصها :

"يسري هذا البروتوكول على النقل عبر الحدود والعبور ومناولة واستخدام جميع الكائنات الحية المحورة التي قد تنطوي على آثار ضارة بحفظ واستدامة استخدام التنوع البيولوجي، مع مراعاة المخاطر على صحة الإنسان أيضا"¹⁵.

ثانيا/ أمان منتجات التعديل الوراثي من وجهة نظر قانون المستهلك:

يقصد بتحقيق السلامة الغذائية بصفة عامة، هو تخلو الغذاء من مكونات ضارة وكيميائية تضر بصحة المستهلك و الصحة البشرية، و نص المشرع الجزائري في المادة 03 الفقرة 06 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، على أنه : " غياب كلي أو وجود مستويات مقبولة وبدون خطر في مادة غذائية بالملوثات أو مواد مغشوشة أو سموم طبيعية، و أية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتج مضر بالصحة بصورة حادة أو مزمنة"، وهذا ما يعبر بصفة عامة أن المشرع الجزائري منع كل ما يجعل صحة المستهلك في خطر، بما في ذلك المنتجات المعدلة وراثيا وهذا ما يفهم من صياغ المادة عموما ولا يوجد نص خاص في ذلك كما سيتم توضيحه إلا المنع العام بالمساس بجودة المنتج وسلامته...

حيث جرم المشرع الجزائري كل الأفعال المتعلقة بالغش في المواد الغذائية والطبية من أجل الحفاظ على أمن وسلامة المستهلك، وذلك في القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المؤرخ في 25 فيفري 2009، لاسيما المادة 68 التي نصت على مجالات الغش المتعلق بخداع المستهلك بأية وسيلة أو طريقة كانت حول كمية المنتجات المسلمة، أو تسليم المنتجات غير تلك المعينة سابقا، أو قابلية استعمال المنتج، أو تاريخ أو مدة صلاحية المنتج، أو النتائج المنتظرة من المنتج، أو طرق الاستعمال أو الاحتياطات اللازمة لاستعمال المنتج¹⁶، وتجدر الإشارة أن القانون المتعلق بالمستهلك، لم يتضمن أحكام تتعلق بالمنتجات الناتجة عن التعديل الوراثي وإنما تضمن أحكام عامة تنص على ضرورة اجتناب ما يضر الصحة العامة وأمن المستهلك في المادة 09 منه¹⁷.

وأيضاً في التعديل الأخير لقانون المستهلك رقم 18-09 المؤرخ في 10 جوان 2018، لم يتضمن أحكام خاصة تمنع أو تجرم المواد المعدلة وراثياً التي تحدث آثار خطيرة على صحة المستهلك حيث جاءت الإشارة في نص المادة 17 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المؤرخ في 25 فيفري 2009 على: " يجب على كل متدخل أن يعلم المستهلك بكل المعلومات المتعلقة بالمنتج الذي يضعه للاستهلاك بواسطة الوسم ووضع العلامات أو أية وسيلة أخرى مناسبة " ¹⁸.

وفي نفس الصياغ و تكريسا لحماية المستهلك و الحفاظ على صحته التي هي حق من حقوق الإنسان اللصيقة بالشخصية، تم النص على الحفاظ على أمن المستهلك بالحفاظ على صحته وذلك في قانون الصحة لسنة 2018 الذي يعتبر حديث نوعا ما من حيث التاريخ الزمني ، حيث تنص المادة 03 منه على: " تتمثل الأهداف في مجال الصحة في حماية صحة المواطنين عبر المساواة في الحصول على العلاج وضمان الاستمرارية الخدمة العمومية للصحة والأمن الصحي " ¹⁹.

ثالثا/ ارتباط منتجات التعديل الوراثي بحقوق الملكية الفكرية:

ارتبط مجال التعديل الوراثي للمنتجات بإشكالية-الحقوق الفكرية لأصحاب الابتكارات الصيدلانية والغذائية الناتجة من تنوع بيولوجي أو وراثي- تمثلت في منح هذه الأخيرة حقوق الملكية الفكرية وذلك بإبراء المنتجات الناتجة عن التعديل الوراثي وما ترتب عليها من آثار أخلاقية وهي إبراء الأحياء، مما يؤدي إلى احتكار براءة النبات وتأثر حقوق المزارعين الأصليين ، فشركات المسيطرة على التكنولوجيا الحيوية في المجال الزراعي تحمي منتجاتها بنظام الملكية الفكرية هي الشركات التي تنتج المبيدات الحشرية الزراعية وهي المتحكممة في سوق البذور، فالمزارع يحتاج من أجل إعادة الزراعة اللجوء إلى هذه الشركات من أجل شراء البذور والأسمدة والمبيدات المناسبة، وهذا يرهن مستقبل المزارعين واقتصاد دول بيد الشركات المتعددة الجنسيات ²⁰.

إن تطور البحوث في مجال الاستنبات آثار إشكالية حماية المصالح المشروعة للباحثين في هذا المجال، وهذا يتطلب ضرورة الاعتراف لهم باحتكار مؤقت لابتكارهم أسوة باحتكار الاختراعات الصناعية، وهذا ما يتفق وضرورة تشجيع البحوث الزراعية التي تعد مصدرا من مصادر الثورة القومية، وهذا ما يتطلب حمايتها ببراءة لأنها من المجالات التي تحتاج إلى تشجيع الابتكار فيها ²¹، وهو ما يفتح الباب نحو منح البراءة للأصناف

النباتية المستنبطة عن طريق الهندسة الوراثية وتعد اليوم.أ من الأوائل الدول في حمايتها بنظام البراءات للأصناف النباتية²²، وذلك في عام 1930 من خلال تشريع براءة النباتات، وقد منحت براءة في عام 1931 لبذور خاصة تتعلق ببعض أنواع الورد المتسلقة، وبالمثل حصلت شركة Agracetus في علم 1992 على براءة اختراع بشأن استنباط أصناف من القطن الذي تمت معالجته وراثيا، من خلال الجينات المولجة لإنتاج هذا القطن.

وفي عام 1996 بدأ الاستخدام التجاري العالمي للمحاصيل المعدلة وراثيا²³ Genetically Modified (GM)، بواسطة التقنيات الحيوية المختلفة وذلك باستخدام نبات القطن المقاوم للإصابة الحشرات، الحبوب، الذرة والكانولا، وقد ترتب على ذلك منح براءة الاختراع بشأن نبات البريونيكال لصالح الشركة الدوائية " أيلاي ليل " من جزيرة مدغشقر حيث تحتوي زهرة هذه النبتة على مجموعة من المواد الكيميائية التي تستخدم في علاج الأمراض عديدة مثل مادة فينكريستين Vincristine الفعالة في علاج السرطانات عند الأطفال.

فهنا التوسع في زراعة البذور المعدلة جينيا بالنظر إلى ما يشاع عنها من مقاومة للحشرات والتقليل من استعمال المبيدات، ووفرة المحصول ما يشجع إقبال المزارعين المحليين عليها ليتضح بعد الزراعة أن الخسارة كانت أكبر للمزارعين وللموارد الجينية الأصلية، وقد قام باحثون من جامعة كورنل (Cornell) عام 2006 بدراسة على 481 مزارع صيني قاموا بزراعة القطن BT المعدل جينيا، أكدت انه بعد 4 سنوات من زراعته فإن استعمال المبيدات الحشرية أصبح مساويا لتلك المستعملة في الزراعة التقليدية، وهذا كان سببا في قلة المردودية وغلاء البذور المحورة جينيا²⁴.

خاتمة:

لا يمكن لأحد أن ينكر الطفرة العلمية التي أحدثتها الثورة العلمية في مجال الهندسة الوراثية إلا أن هذا لا يعني أنها تحمل الخير دائماً ففي العسل يكون السم أحياناً، وعليه دعت الضرورة لضبط تداول وإنتاج الكائنات المعدلة وراثيا عن طريق قوانين دولية تمثلت على وجه الخصوص في بروتوكول السلامة الإحيائية الذي يضمن انتقال وتداول منتجات التعديل الوراثي عن طريق ضوابط أهمها مراعاة الأمن البيئي، والموافقة المسبقة للدول على دخول أسواقها لهذه المنتجات وكذلك التقيد بالمبادئ الدولية لانتقال هذه المنتجات

عبر الحدود، كل هذه الضوابط تصب في المصلحة العامة للمستهلك التي يحميها القانون والتي تعتبر من الشأن الاقتصادي العام للدول والمصلحة العامة التي تتمتع بامتيازات لا يعلو فوقها شيء، إذن وكمحصلة لما تم دراسته و بحثه نخرج بجملة من التوصيات، نلخصها في النقاط التالية:

- ضرورة الموازنة بين المصلحة العامة والمصلحة الخاصة وذلك بمراعاة الصحة العامة والصحة البشرية المتمثلة في مصلحة المستهلك خصوصا عن طريق تنظيم التعديل الوراثي ومنتجاته في نظام خاص يحدد حقوق المستهلك وأيضا حقوق مبتكر منتجات المعدلة، وهذا نظرا لعدم وجود نص خاص ينظم حقوق المستهلك المتعلقة بمنتجات التعديل الوراثي إلا الأحكام العامة الواردة في قانون المستهلك التي تمنع غش الأغذية وفسادها.
- ضرورة توفير مستوى أمن وملائم في حالة نقل وتداول منتجات التعديل الوراثي دوليا وذلك حفاظا على البيئة وتنوعها البيولوجي، فبيئة سليمة تساوي صحة سليمة و استهلاك آمن.

الهوامش:

¹ عرفت الكائنات المحورة وراثيا بموجب التوجيه الاتحادي الأوروبي (EC/220/90/EC) ، (219/90) ، بشأن التكنولوجيا الحيوية، بأنها :

" أي كائن تم تغيير مادته الوراثية بطريقة لا تحدث طبيعيا عن طريق التزاوج ، و/أو الاتحاد بشكل طبيعي، الأمر الذي يعني ضرورة تدخل الإنسان، واستبعاد التعديلات الوراثية " الطبيعية " التي تحدث نتيجة التزاوج، أو إعادة الدمج، وعدم اعتبار ما ينتج عنها " كائنات المحورة وراثيا " إلا إذا كانت هذه التعديلات الطبيعية تمت باستخدام كائنات حية معدلة وراثيا، مع استبعاد التوجيه صراحة للبشر من نطاق التطبيق"، محمد عادل عسكر، القواعد الدولية لتداول الكائنات المحورة وراثيا، مركز الدراسات العربية، مصر، الطبعة الأولى، 2019، ص 28.

2 أوديل روبير، الاستنساخ والكائنات المعدلة وراثيا، ترجمة زينة دهبي، الطبعة الأولى، أصالة -ثقافة، 2016، ص48.

- 3 محياوي فاطمة، حماية المنتجات المعدلة وراثيا، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في حقوق الملكية الفكرية، كلية الحقوق، سعيد حمدين، 2013، ص 248.
- 4 تقرير بعنوان: الزراعة والأمن الغذائي في الدول الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي، مركز الأبحاث الإحصائية والاقتصادية والاجتماعية والتدريب للدول الإسلامية (مركز أنقرة)، 2016، ص 77-84.
- 5 زيدان السيد عبد العال، ثورة الهندسة الوراثية، ط، الأولى، منشأة المعارف الإسكندرية، مصر، 2000، ص 45.
- 6 العايب جمال، التنوع البيولوجي كبعد في القانون الدولي والجهود الدولية والجزائرية لحمايته، مذكرة من أجل الحصول على شهادة الماجستير في القانون الدولي والعلاقات الدولية، جامعة بن عكنون، الجزائر، 2004-2005، ص 32-33.
- 7 عبد العزيز مخيمر عبد الهادي، كلمة ألقاها في المؤتمر العلمي السنوي العاشر، الجوانب القانونية والاقتصادية والشرعية لاستخدامات تقنيات الهندسة الوراثية، منشور في مجلة البحوث القانونية والاقتصادية (دورية-علمية-محكمة)، يومي 02-03 أبريل 2006، القاهرة، ص 42-43.
- 8 محمد عادل عسكر، نفس المرجع، ص 09.
- 9 محمد لطفي عبد الفتاح، القانون الجنائي واستخدامات التكنولوجيا الحيوية (دراسة مقارنة)، الطبعة الأولى، دار الفكر والقانون منصور، مصر، 2012، ص 29.
- 10 تمزي أسماء، السلامة الإحيائية في إطار بروتوكول قرطاجنة، مذكرة من أجل الحصول على شهادة الماجستير في القانون الدولي والعلاقات الدولية، كلية الحقوق بن عكنون، الجزائر، السنة الجامعية 2008-2009، ص 17-19.
- 11 قاندانا شيقا، سرقة مصدر الغذاء العالمي، تعريب ابتسام محمد الخضراء، مكتبة العبيكات، الرياض، 2003، ص 159.
- 12 منظمة الأغذية والزراعة، معجم المصطلحات التقنية الحيوية في مجال الأغذية والزراعة، ترجمة لجنة التعريب والتأليف والترجمة والنشر، جامعة الإمارات العربية المتحدة، العين، 2005، ص 31.

- 13 المادة 01، بروتوكول قرطاجنة بشأن السلامة الإحيائية التابع للاتفاقية المتعلقة بالتنوع البيولوجي لسنة 2000.
- 14 المادة 02، اتفاقية التنوع البيولوجي الموقع عليها في ريو دي جانيرو، الموقعة في 05 جوان 1992 ص 02 وقد صادقت عليها الجزائر بموجب مرسوم رئاسي رقم 95-163 المؤرخ في: 06 جوان 1995، ج. ر عدد 32 الصادر بتاريخ 14 جوان 1996.
- 15 المادة 04، بروتوكول قرطاجنة، نفس المرجع.
- 16 المادة 68، القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش قانون المستهلك، ج. ر العدد 15 الصادرة بتاريخ 08 مارس 2009.
- 17 المادة 09، نفس القانون.
- 18 المادة 17، القانون المستهلك رقم 18-09 المؤرخ في 10 جوان 2018 ج. ر العدد 35، الصادرة بتاريخ 13 جوان 2018، المعدل و المتمم للقانون رقم 09-03 .
- 19 المادة 03، قانون رقم 18-11 المتعلق بالصحة، مؤرخ في 02 جويلية 2018، ج. ر رقم 46 ، الصادرة بتاريخ 29 جويلية 2018.
- 20 عبد الرحيم عنتر ، الرؤية الدولية بشأن حماية الثروات البيولوجية والمعارف التقليدية، دراسة مقارنة، مركز الدراسات العربية، 2014 ، ص 03.
- 21 محمد علي العريان، محمد علي العريان، الابتكار كشرط لصدور البراءة الاختراع بين المعيار الذاتي والمعيار الموضوعي، دراسة مقارنة لشروط منح براءة الاختراع في ضوء قوانين براءة الاختراع حول العالم)، دار الجامعة الجديدة، الإسكندرية، مصر، 2011، ص 219.
- 22 لقد امتد إبراء الحياة في الو.م.أ ليشمل النباتات كما هو الحال بشأن براءة الأرز البستي الممنوحة سنة 1997، و براءة الكركم سنة 1995 والتي تم إبطالها لاحقا سنة 1997 بعد إيداع شكاوى من المجلس الهندي، وإلى جانب ذلك تم إبراء فول الصويا المعروفة ببراءة « Monsanto » ، وإبراء نبات النيم المستخدم كمبيد للحشرات، ومع علم البيوتكنولوجيا برز إلى الوجود نقاش قانوني حول مدى قابلية

منتجاته للإبراء، في هذا الشأن راجع عجة الجيلالي، أزمت حقوق الملكية الفكرية (أزمة حق أم أزمة قانون أم أزمة وصول إلى المعرفة)، دار الفكر الخلدونية، الجزائر، 2012، ص 306.

23 محمد على العريان ، نفس المرجع ، ص 221.

24 أحمد بوخني، أثار نظام حماية الملكية الفكرية للكائنات المعدلة وراثيا على الموارد الجينية للدول، مجلة الحقيقة، العدد 41، ص 163.

