

قرار لوزير الفلاحة والصيد البحري رقم 2037.16 صادر في 7 شوال 1437 (12 يوليو 2016)
بتحديد الكيفيات التقنية للإشارة إلى المكونات في عنونة المنتجات الغذائية.

(ج ر رقم 6524 بتاريخ 8 ديسمبر 2016، ص 8157)

وزير الفلاحة والصيد البحري،

بناء على المرسوم رقم 2.12.389 الصادر في 11 من جمادى الآخرة 1434 (22 أبريل 2013) بتحديد شروط وكيفيات عنونة المنتجات الغذائية، كما تم تغييره وتتميمه، لا سيما المادة 17 منه،

قرر ما يلي:

المادة الأولى: تطبيقا لمقتضيات المادة 17 من المرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.12.389، يحدد هذا القرار الكيفيات التقنية للإشارة في عنونة المنتجات الغذائية إلى المكونات المبينة في الملحق بهذا القرار.

المادة 2: يجب أن تستجيب الإشارة إلى المكونات، بما في ذلك المضافات والمكونات المركبة، ضمن قائمة المكونات المنصوص عليها في البند (2) من المادة 11 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.12.389، للمقتضيات الخاصة المبينة في البند (أ) من الملحق بهذا القرار.

يراد في مدلول هذا القرار بمصطلح "مكون مركب" كل مكون يتكون في حد ذاته من عدة مكونات.

المادة 3: دون الإخلال بمقتضيات البند I من المادة 14 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.12.389، يمكن الإشارة إلى المكونات التي تنتمي إلى إحدى فئات المنتجات الغذائية المبينة في البند (ب) من الملحق بهذا القرار والتي تدخل في تركيبية منتج غذائي آخر فقط باسم هذه الفئة بدلا من إسمه الخاص.

المادة 4: دون الإخلال بمقتضيات المادة 19 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.12.389، يجب الإشارة إلى المضافات الغذائية التي تنتمي إلى إحدى الفئات المبينة في البند (ج) من الملحق بهذا القرار باسم هذه الفئة متبوعا بالإسم الخاص للمضاف أو، عند الاقتضاء، برقم تعريفه E طبقا لمقتضيات المادة 18 من المرسوم المذكور.

عندما ينتمي مضاف غذائي إلى عدة فئات، فإن الفئة التي تمت الإشارة إليها هي تلك التي تتعلق بالدور الأساسي للمضاف.

المادة 5: يجب الإشارة في قائمة المكونات إلى كل مكون مركب كما تم تعريفه في المادة الثانية أعلاه باسمه الخاص إذا تم التنصيص على هذا الاسم في النصوص التنظيمية الجاري بها العمل أو درج عليه الاستعمال وذلك حسب أهميته في الوزن الإجمالي متبوعا مباشرة بذكر مكوناته الخاصة.

دون الإخلال بمقتضيات المادة 19 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.12.389، لا يعتبر ذكر المكونات التي تحتوي عليها المكونات المركبة ضروريا في الحالات التالية:

أ) عندما تكون تركيبة المكون المركب محددة بموجب النصوص التنظيمية الجاري بها العمل وتقل نسبة هذا المكون المركب عن 2 في المائة من وزن المنتج النهائي، باستثناء المضافات الغذائية ومع مراعاة مقتضيات البنود من أ) إلى د) البند I من المادة 14 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.12.389؛

ب) بالنسبة للمكونات المركبة المكونة من مزيج من التوابل أو مزيج من النباتات المنكهة أو مزيج منهما معا والتي تقل نسبتها عن 2 في المائة من وزن المنتج النهائي، باستثناء المضافات الغذائية ومع مراعاة مقتضيات البنود من أ) إلى د) البند I من المادة 14 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.12.389؛

ت) عندما يكون المكون المركب منتوجا غذائيا معفى من قائمة المكونات طبقا لمقتضيات المادة 14 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.12.389.

المادة 6: ينشر هذا القرار بالجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط، في 7 شوال 1437 (12 يوليو 2016)

وزير الفلاحة والصيد البحري، عزيز أخنوش

ملحق بقرار وزير الفلاحة والصيد البحري رقم 2037.16 صادر في 7 شوال 1437 (12 يوليو 2016)
بتحديد الكيفيات التقنية للإشارة إلى المكونات في عنونة المنتجات الغذائية.

--*

الإشارة إلى المكونات

--*

(أ) مقتضيات خاصة تتعلق بذكر المكونات حسب الترتيب التنازلي لنسبتها في الوزن النهائي للمنتوج:

مقتضيات خاصة تتعلق بذكر المكونات حسب نسبتها في الوزن النهائي للمنتوج.	فئة المكونات
يتم ذكرها في القائمة حسب نسبتها في وزن المنتج النهائي. يتم حساب نسبة الماء المضاف كـمكون في المنتج الغذائي بطرح الكمية الإجمالية للمكونات الأخرى للمنتوج. ولا يمكن أخذ هذه النسبة بعين الاعتبار إذا كانت لا تتجاوز، من حيث الوزن، 5% في المائة من المنتج النهائي. لا يطبق هذا الاستثناء على اللحوم ومستحضرات اللحوم ومنتجات الصيد غير المحولة وكذا على الرخويات ذات الصدفين.	1- ماء مضاف ومكونات متبخرة.
يمكن ذكرها في القائمة حسب أهميتها في وزن المنتج قبل التركيز أو التجفيف.	2- المكونات المستعملة في شكل مركز أو مجفف والتي تمت إعادة تركيبها خلال الصنع.
يمكن ذكرها في القائمة حسب ترتيب النسب في المنتج المعاد تركيبه على أن ترفق قائمة المكونات ببيان مثل "مكونات المنتج المعاد تركيبه" أو "مكونات المنتج القابل للاستهلاك".	3- المكونات المستعملة في المنتجات الغذائية المركزة أو المجففة والتي يجب إضافة الماء إليها.
يمكن تجميعها في قائمة المكونات تحت اسم "فواكه" أو "خضر" أو "فطر" متبوعا ببيان "بنسبة متغيرة" متبوعا مباشرة بذكر الفواكه أو الخضر أو الفطر المستعمل. وتتم الإشارة، في هذه الحالة، إلى الخليط في قائمة المكونات، طبقا للمادة 17 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.12.389، بحسب وزنه مقارنة مع باقي الفواكه أو الخضر أو الفطر المستعملة.	4- الفواكه أو الخضر أو الفطر التي لا يستحوذ أي مكون من مكوناتها على باقي المكونات، من حيث الوزن، بشكل كبير والتي يتم استعمالها بنسب من شأنها أن تتغير والمستعملة في شكل خليط كمكونات في المنتج الغذائي.
يمكن ذكرها حسب ترتيب مختلف، شريطة أن ترفق قائمة هذه المكونات ببيان "بنسبة مختلفة".	5- مزيج التوابل أو النباتات المنكهة التي لا يستحوذ أي مكون من مكوناتها على باقي المكونات من حيث الوزن.
يمكن ذكرها حسب ترتيب مختلف بعد المكونات الأخرى.	6- المكونات المستعملة في المنتج النهائي بنسبة تقل عن 2 في المائة.
يمكن تجميعها في قائمة المكونات تحت اسم "زيوت نباتية" متبوعا مباشرة بذكر الأصل النباتي الخاص متبوعا ببيان "بنسبة متغيرة". في حالة تجميع الزيوت، يتم ذكر الدهون النباتية في قائمة المكونات، طبقا لمقتضيات المادة 17 من المرسوم السالف الذكر رقم	7- زيوت مكررة ذات أصل نباتي.

2.12.389، حسب وزن مجموع الزيوت النباتية المستعملة في المنتج. يجب أن يرفق بيان زيوت مهدرجة بعبارة "مهدرجة كلياً" أو "مهدرجة جزئياً".	
يمكن تجميعها في قائمة المكونات تحت اسم "دهون نباتية" متبوعاً مباشرة بذكر الأصل النباتي الخاص متبوعاً ببيان "بنسبة متغيرة". في حالة تجميع الزيوت، يتم ذكر الدهون النباتية في قائمة المكونات، طبقاً لمقتضيات المادة 17 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.12.389، حسب وزن مجموع الدهون النباتية المستعملة في المنتج. يجب أن يرفق بيان دهون مهدرجة بعبارة "مهدرجة كلياً" أو "مهدرجة جزئياً".	8- دهون مكررة ذات أصل نباتي.

(ب) المكونات التي يمكن الإشارة إليها باسم الفئة بدلا من تسميتها الخاصة:

الإشارة	تحديد فئة المنتج الغذائي
"زيت"، يتم تجميعها بنعت "حيوانية" أو ببيان الأصل الحيواني الخاص. يجب أن ترفق عبارة "مهدرجة كلياً" أو "مهدرجة جزئياً" حسب الحالة ببيان زيت مهدرج.	1- زيوت مكررة ذات أصل حيواني.
"دهن" أو "مادة دهنية"، يتم تجميعها بنعت "حيوانية" أو ببيان الأصل الحيواني الخاص. يجب أن ترفق عبارة "مهدرجة كلياً" أو "مهدرجة جزئياً" حسب الحالة ببيان دهن مهدرج.	2- دهون مكررة ذات أصل حيواني.
"دقيق"، متبوعة بذكر أصناف الحبوب التي يتأتى منها وفق ترتيب تنازلي حسب أهميتها في الوزن.	3- خلنط من الدقيق تتأى من نوعين أو أكثر من الحبوب.
"النشا/نشويات"	4- النشا والنشا المعدل بطريقة فيزيائية أو بواسطة الأنزيمات.
"سمك أو أسماك"	5- كل صنف من الأسماك عندما تشكل الأسماك مكوناً لمنتج غذائي آخر شريطة ألا تحيل تسمية أو تقديم هذا المنتج على نوع محدد من الأسماك.
"جبين أو أجبان"	6- كل صنف من الأجبان عندما يشكل الجبن أو خليط الأجبان مكوناً لمنتج آخر شريطة ألا تحيل تسمية أو تقديم هذا المنتج على نوع محدد من الأجبان.
"توابل" أو "مزيج من التوابل"	7- كل التوابل التي لا تتجاوز نسبتها 2 في المائة من وزن المنتج.
"نباتات منكهة" أو "مزيج من النباتات المنكهة"	8- كل النباتات المنكهة أو أجزاء من النباتات المنكهة التي لا تتجاوز نسبتها 2 في المائة من وزن المنتج.

"علك"	9- كل مستحضرات العلك المستعملة في صناعة العلك بالنسبة للعلك الموجه للمضغ																
"بقسماط/بشماط" (Chapelure)	10- البقسماط أو البشماط كيفما كان مصدره																
"سكر"	11- كل فئات السكروز																
"دكستروز" (dextrose)	12- سكر الدكستروز (dextrose) الجاف أو الذي يحتوي على أحادي جزيئات الماء.																
"محلولاً لكليكوز"	13- محلول لكليكوز ومحلول الكليكوز المجفف																
"بروتينات الحليب"	14- كل بروتينات الحليب (الكازين/الجبنين والكازينات وبروتينات مصل الحليب) ومزجها.																
"زبدة الكاكاو"	15- طارد زبدة الكاكاو أو زبدة الكاكاو مكررة																
"خمر"	16- جميع أنواع الخمور المعرفة في النصوص التنظيمية الجاري بها العمل في هذا المجال.																
"لحم..." متبوعاً باسم أو أسماء الصنف أو الأصناف الحيوانية التي مصدرها اللحم.	<p>17- العضلات الهيكلية لأصناف الثدييات والطيور القابلة للاستهلاك البشري، بما في ذلك الأنسجة التي تحتوي عليها بشكل طبيعي أو الملتصقة بها والتي لا تتجاوز نسبها الإجمالية من المواد الدهنية والنسيج الضام النسب المشار إليها في الجدول بعده وعندما يشكل اللحم مكوناً لمنتوج غذائي آخر.</p> <p>النسب القصوى من المواد الدهنية والنسيج الضام بالنسبة للمكونات المشار إليها بمصطلح "لحم...":</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>النسب</th> <th>نسب المواد الدهنية</th> <th>النسب الكولاجين في بروتينات اللحم</th> <th>الصنف</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>25 في المائة</td> <td>25 في المائة</td> <td>25 في المائة</td> <td>الثدييات (باستثناء الأرانب والخنازير) ومزيج الأصناف التي تستحوذ الثدييات على نسبة كبير منها</td> </tr> <tr> <td>25 في المائة</td> <td>30 في المائة</td> <td>25 في المائة</td> <td>الخنازير</td> </tr> <tr> <td>10 في المائة</td> <td>15 في المائة</td> <td>10 في المائة</td> <td>الطيور والأرانب</td> </tr> </tbody> </table> <p>في حالة تجاوز هذه النسب القصوى واحترام جميع المعايير الأخرى من "لحم....."، يجب خفض نسبة "لحم..." ووجب أن تشير قائمة المكونات، زيادة على مصطلح "لحم....." إلى وجود مواد دهنية و/أو النسيج الضام.</p> <p>تستثنى المنتجات المشمولة بالتعريف "اللحوم المفصولة ميكانيكياً" من هذا التعريف.</p>	النسب	نسب المواد الدهنية	النسب الكولاجين في بروتينات اللحم	الصنف	25 في المائة	25 في المائة	25 في المائة	الثدييات (باستثناء الأرانب والخنازير) ومزيج الأصناف التي تستحوذ الثدييات على نسبة كبير منها	25 في المائة	30 في المائة	25 في المائة	الخنازير	10 في المائة	15 في المائة	10 في المائة	الطيور والأرانب
النسب	نسب المواد الدهنية	النسب الكولاجين في بروتينات اللحم	الصنف														
25 في المائة	25 في المائة	25 في المائة	الثدييات (باستثناء الأرانب والخنازير) ومزيج الأصناف التي تستحوذ الثدييات على نسبة كبير منها														
25 في المائة	30 في المائة	25 في المائة	الخنازير														
10 في المائة	15 في المائة	10 في المائة	الطيور والأرانب														
"لحوم مفصولة ميكانيكياً" متبوعاً باسم أو أسماء الصنف أو الأصناف الحيوانية التي مصدرها اللحم.	18- جميع أنواع المنتجات التي تدخل ضمن تعريف "اللحوم المفصولة ميكانيكياً"																

ج) تحديد فئات المضافات الغذائية في قائمة المكونات:

محمض	مضاد للتكتل
مضاد للرغوة	مضاد للأكسدة
عامل لمعالجة الدقيق	عامل رغوي
عامل لزيادة الكتلة والحجم	عامل مثخن
عامل الصقل والتحسين	نشأ معدل ⁽ⁱ⁾
مادة ملونة	منظم الحموضة
مادة حافظة	مادة مثخنة
بديل السكر	منكهات
مستحلبات	محسن النكهة
الأجينات	مادة تندية
ذرات الخميرة (Poudre à lever)	عامل فصل
مثبت	الأملاح المثبتة ⁽ⁱⁱ⁾

- (i) ليس من الضروري الإشارة إلى الإسم الخاص أو الرقم التعريفي (E).
(ii) فقط عندما يتعلق الأمر بالأجبان المذابة والمنتجات المصنعة من الجبن المذاب.