

قرار مشترك لوزير الفلاحة والصيد البحري ووزير الصحة رقم 1795.14 صادر في 14 من رجب 1435 (14 ماي 2014) بتحديد قائمة المضافات الغذائية المرخص استعمالها في المنتجات الأولية والمنتجات الغذائية وحدودها وكذا البيانات اللازم ذكرها على تليف هذه المضافات.

(ج ر رقم 6322 مكرر بتاريخ فاتح يناير 2015، ص 187)

وزير الفلاحة والصيد البحري،
وزير الصحة،

بناء على المرسوم رقم 2.10.473 الصادر في 7 شوال 1432 (6 سبتمبر 2011) لتطبيق بعض مقتضيات القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، ولاسيما البند 3 من المادة 53 منه،

قررا ما يلي :

المادة الأولى: تحدد، في الملحق I المرفق بهذا القرار، قائمة المضافات الغذائية وحدودها المسموح بها في المنتجات الأولية والمنتجات الغذائية، والمنصوص عليهما في البند (3) من المادة 53 من المرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.10.473.

بالنسبة للمضافات الغذائية غير الواردة في القائمة السالفة الذكر والتي تعتبر، حسب الدستور الغذائي، مضافات غذائية، يرخص بوجودها في المنتجات الغذائية المستوردة أو المصنعة محليا وفق الحدود المبينة في الدستور الغذائي المذكور.

المادة الأولى مكررة (تمت اضافتها بالقرار المشترك رقم 2750.22 بتاريخ 2023/10/13 - ج ر رقم 7170 بتاريخ 2023/02/16، ص 1777) : يراد في مدلول هذا القرار المشترك بالمصطلحات التالية ما يلي:

1- « **مضاف غذائي** »: كما هو معرف في البند 1 من المادة 2 من المرسوم رقم 2.10.473 المشار اليه أعلاه. غير أنه لا تعتبر مضافات غذائية :

- أحادي السكاريد وثنائي السكاريد والسكاريد القليل التعدد والمنتجات الغذائية التي تحتوي على هذه المواد والمستعملة بسبب مميزاتها المحلية؛
- المنتجات الغذائية المجففة أو المركزة، بما في ذلك المنكهات التي تدخل في صناعة المنتجات الغذائية المركبة، والمستعملة بسبب مميزاتها المنكهة أو لتطبيب المذاق أو لقيمتها الغذائية علاوة على توفرها على مفعول ملون ثانوي؛
- المواد التي تدخل في تركيبة طبقة أو تغليف لحماية مادة مغذية دون أن يشكل هذا التغليف جزءا من المادة المغذية وغير معد للاستهلاك في نفس وقت استهلاك هذه المادة المغذية؛

- المنتجات التي تحتوي على البكتين والمتحصل عليها من البقايا المجففة من التفاح أو قشور الحوامض أو السفرجل أو من خلأطها من خلال تفاعل الحمض المذاب متبوع بعملية تحييد جزئي باستعمال أملاح الصوديوم أو البوتاسيوم (البكتين السائل)؛
- المواد التي تشكل أساس العلك الموجه للمضغ؛
- الدكستريانات البيضاء أو الصفراء والنشا المحمص أو الذي أضيفت له الدكستريانات والنشا المعدل بواسطة المعالجة الحمضية أو القلوية والنشا الذي تم تبيضه والنشا المعدل فزيائيا والنشا المعالج بواسطة الأنزيمات المُحلَّلة للنشا؛
- كلورور الأمونيوم؛
- بلازما الدم والجلاتين الغذائية والبروتينات المحلماة وأملاحها وزلال الحليب والكلوتين؛
- الأحماض الأمينية وأملاحها غير أحماض الجلوتاميك والجليسين والسيستين والسيستين وأملاحها التي ليس لها دور تكنولوجي؛
- الكازينات والكازيين؛
- الأنولين.

- 2- « فئة وظيفية » : فئة من الفئات المعدة في الملحق رقم II بهذا القرار المشترك على أساس الوظيفة التكنولوجية التي يقوم بها المضاف الغذائي في المنتج الغذائي؛
- 3- « منتج غذائي غير محول » : كل منتج غذائي لم يخضع لأية عملية معالجة ينتج عنها تغيير جوهري على الحالة الأصلية للمادة الغذائية. في هذا السياق، لا تعتبر العمليات الآتية على أنها تحدث تغيير جوهري: التقسيم أو الفصل أو التقطيع إلى شرائح أو إزالة العظام أو الفرم أو السلخ أو التفشير أو إزالة الوبر أو الطحن أو التقطيع أو الغسيل أو التشذيب أو التجميد العميق أو التجميد أو التبريد أو الطحن أو التثريح أو التوضيب أو التفريغ؛
- 4- « منتج غذائي خال من السكريات المضافة » : كل منتج غذائي:
- لم تتم إضافة أحادي السكاريد وثنائي السكاريد إليه؛
 - لم تتم إضافة أي منتج غذائي يحتوي على أحادي السكاريد وثنائي السكاريد المستعمل من أجل خصائصه المُحلِّية إليه؛
- 5- « منتج غذائي ذو قيمة حرارية منخفضة » : كل منتج غذائي تم خفض قيمته الحرارية بما لا يقل عن 30 في المائة مقارنة مع المنتج الأصلي أو منتج مشابه؛
- 6- « محليات المائدة » : كل مستحضر من المحليات المرخص باستعمالها التي قد تحتوي على مضافات أخرى أو مكونات غذائية أو هما معا ومخصصة للبيع لمستهلك نهائي على أنها بديل السكر؛
- 7- « الكمية المطلوبة » : عندما لا يتم تحديد أي نسبة قصوى ويتم استعمال المواد وفق الممارسات الجيدة للصنع بكميات لا تتجاوز الكمية المطلوبة للحصول على المفعول المرغوب فيه، شريطة ألا يتم خلق أي لبس لدى المستهلك.

المادة الأولى مكررة مرتين (تمت اضافتها بالقرار المشترك رقم 2750.22 بتاريخ 2023/10/13 - ج ر رقم 7170 بتاريخ 2023/02/16، ص 1777) :

تصنف المضافات الغذائية في إحدى الفئات الوظيفية المحددة في الملحق رقم II بهذا القرار المشترك بناء على وظيفتها التكنولوجية الرئيسية.

المادة 2 (تم تغييرها وتتميمها بالقرار المشترك رقم 40.19 بتاريخ 2019/01/10 - ج ر رقم 6754 بتاريخ 2019/02/21، ص 846 وبالقرار المشترك رقم 2750.22 بتاريخ 2023/10/13 - ج ر رقم 7170 بتاريخ 2023/02/16، ص 1777) : لا يمكن تسويق المضافات الغذائية غير المخصصة للبيع

لمستهلك نهائي إلا إذا كان تليفها أو أوعيتها تحمل البيانات الأتية مكتوبة بحروف واضحة ومرئية ومقروؤة وغير قابلة للمحو:

(أ) عندما تباع المضافات الغذائية منفردة أو ممزوجة فيما بينها: إسم كل مضاف، وفق نظام تنازلي حسب أهمية وزنه مقارنة مع الوزن الإجمالي للمضافات؛

(ب) عندما يتم دمجها مع مضافات من عناصر أو مواد أو مكونات غذائية أخرى مخصصة لتسهيل التخزين، أو البيع، أو التخفيف بزيادة الماء أو ذوبان مضاف واحد أو مجموعة من المضافات الغذائية: إسم المضافات طبقاً للبند (أ) أعلاه، وكذا الإشارة إلى كل مكون، وفق نظام تنازلي حسب أهمية وزنه مقارنة مع الوزن الإجمالي للمضافات؛
(ج) إشارة "للاستعمال في المواد الغذائية"، أو "للمواد الغذائية: استعمال محدود"، أو، عند الإقتضاء، إشارة خاصة بالاستعمال الغذائي المخصص له هذا المضاف الغذائي؛

(د) عند الإقتضاء، الشروط الخاصة بالحفظ أو الاستعمال؛

(ه) طريقة الاستعمال، إذا كان من شأن إغفال ذكر هذه الطريقة أن ينتج عنه استعمال غير مناسب للمضاف الغذائي؛
(و) الكمية الصافية أو الحجم الصافي؛

(ز) علامة تمكن من تحديد حصة المضاف الغذائي ومصدره؛

(ح) الإسم أو الإسم التجاري وعنوان:

- الصانع بالنسبة للمضافات المصنوعة محلياً؛

- الموزع بالنسبة للمضافات الموضبة محلياً؛

- المستورد بالنسبة للمضافات المستوردة؛

(ط) النسبة المئوية لكل مكون يخضع عند دمجها في منتج غذائي لحدود كمية أو معلومة مناسبة للتركيبية تسهل مطابقة هذا المنتج للمقتضيات المنصوص عليها في هذا القرار؛
(ظ) تاريخ الصلاحية الأدنى.

غير أنه، يمكن الإشارة للبيانات الواردة في البنود (ب) و(ج) والبنود من (ه) إلى (ط) أعلاه، فقط، في الوثائق التجارية، شريطة كتابة عبارة "مخصص لصناعة المواد الغذائية وليس للبيع بالتقسيط" في مكان مرئي من تليفها أو وعاء المنتج المعني.

المادة 3 (تم تغييرها وتتميمها بالقرار المشترك رقم 40.19 بتاريخ 2019/01/10 - ج ر رقم 6754 بتاريخ 2019/02/21، ص 846): لا يمكن تسويق المضافات الغذائية المخصصة للبيع لمستهلك نهائي إلا إذا كان تليفها أو أوعيتها تحمل البيانات الأتية مكتوبة باللغة العربية و، إن اقتضى الحال بلغات أخرى، بحروف واضحة ومرئية ومقروؤة وغير قابلة للمحو:

(أ) تسمية البيع؛

(ب) البيانات المنصوص عليها في المادة 2 أعلاه؛

(ج) تاريخ الإنتاج وتاريخ نهاية الصلاحية.

غير أنه، في حالة الملونات الغذائية، يجب أن لا تفوق نسبة العناصر أو المواد أو المكونات الغذائية المخصصة لزيادة الماء أو للذوبان المنصوص عليها في البند (ب) من المادة 2، 40 في المائة.

المادة 3 مكررة (تمت اضافتها بالقرار المشترك رقم 2750.22 بتاريخ 2023/10/13 - ج ر رقم 7170 بتاريخ 2023/02/16، ص 1777): تحدد خصائص المضافات الغذائية المرخص باستعمالها في المنتجات الأولية أو في المنتجات الغذائية المنصوص عليها في البند (3) من المادة 53 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.10.473 في الملحق رقم III بهذا القرار المشترك.

المادة 3 مكررة مرتين (تمت اضافتها بالقرار المشترك رقم 2750.22 بتاريخ 2023/10/13 - ج ر رقم 7170 بتاريخ 2023/02/16، ص 1777) : يجب أن تتضمن عنونة المنتجات الغذائية التي تحتوي على الملونات الغذائية المحددة في الملحق رقم IV بهذا القرار المشترك البيان الإضافي المحدد في الملحق المذكور.

المادة 4 : ينسخ :

- قرار وزير الفلاحة والإصلاح الزراعي رقم 746.70 الصادر في 27 من شوال 1399 (20 أبريل 1971) بشأن استعمال سوربات البوتاسيوم لحفظ مصبرات الفواكه الخاصة بإعداد الألبان المختمرة بالفواكه؛

- قرار مدير الفلاحة والتجارة والغابات بتاريخ 15 فبراير 1949 المتعلق باستعمال البسولفيت والسولفيت الألكليني في المعالجة الأولية للفواكه والخضر الموجهة للتصبير عن طريق التجميد أو التجفيف.

المادة 5 : ينشر هذا القرار المشترك بالجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط في 14 من رجب 1435 (14 ماي 2014)
وزير الفلاحة والصيد البحري، عزيز أخنوش
وزير الصحة، الحسين الوردي

* يراجع الملحقان رقم I و III في نشرة الترجمة الرسمية عدد 7170 بتاريخ 25 رجب 1444 (16 فبراير 2023).

الملحق رقم II

الفئات الوظيفية للمضافات الغذائية

- 1- **المحليات:** مواد تستعمل من أجل إضفاء مذاق حلو على المنتجات الغذائية وتستعمل ضمن محليات المائدة؛
- 2- **الملونات:** مواد تضيف أو تمنح اللون للمنتجات الغذائية؛ وقد يتعلق الأمر بمكون طبيعي للمنتجات الغذائية أو بمواد طبيعية أخرى لا تستهلك عادة في حد ذاتها كمنتوج غذائي والتي لا تستعمل عادة كمكون مميز في التغذية. وتعتبر ملونات في مدلول هذا القرار المشترك المستحضرات المحصل عليها انطلاقاً من المنتجات الغذائية وباقي المواد الأساسية الطبيعية الغذائية من خلال الاستخراج الفيزيائي أو الكيميائي أو هما معا والتي تؤدي إلى استخراج انتقائي للأصبغ مقارنة مع المكونات المغذية أو المنكهة؛
- 3- **المواد الحافظة:** مواد تساعد على زيادة مدة حفظ المنتجات الغذائية من خلال حمايتها من التلف الناتج عن الكائنات الدقيقة و/أو حمايتها من نمو الكائنات الدقيقة المرضية؛
- 4- **مضادات الأكسدة:** مواد تساعد على زيادة مدة حفظ المنتجات الغذائية من خلال حمايتها من التلف الناتج عن الأكسدة، مثل زنج الدهون وتغيير اللون؛
- 5- **الدعيمات:** مواد تستعمل لتحليل أو ذوبان أو تفكيك أو تغيير فيزيائي بأي طريقة أخرى مضاف أو منكه أو أنزيم غذائي أو مكون غذائي و/أو كل مادة أخرى تضاف إلى منتوج غذائي لأغراض مغذية أو فزيولوجية دون تغيير في وظيفتها (ودون أن يكون لها في حد ذاتها أي دور تكنولوجي) بغية تيسير تناولها وتطبيقها واستعمالها؛
- 6- **المحمضات:** مواد تعمل على زيادة نسبة الحموضة في منتوج غذائي أو تمنحه طعم حموضة أو هما معا؛
- 7- **معدلات الحموضة:** مواد تعمل على تغيير أو الحد من الحموضة أو القلوية في منتوج غذائي؛
- 8- **مضادات التكتل:** مواد تعمل، داخل منتوج غذائي، على الحد من تكتل الجزيئات؛
- 9- **مضاد الرغوة:** مواد تعمل على منع تشكل الرغوة أو الحد منها؛
- 10- **عوامل التحمل:** مواد تعمل على زيادة حجم المنتوج الغذائي دون زيادة ملحوظة في قيمته الطاقية؛
- 11- **المستحلبات:** مواد تعمل، في حالة إضافتها، إلى المنتوج الغذائي، على إنتاج أو المحافظة على خليط متجانس من مرحلتين أو عدة مراحل غير قابلة للمزج مثل الزيت والماء؛
- 12- **أملاح الذوبان:** مواد تعمل على توزيع البروتينات التي تحتوي عليها الألبان، بحيث ينتج عن ذلك توزيع متجانس للمواد الدهنية والمكونات الأخرى؛
- 13- **عوامل التماسك:** مواد تمكن من المحافظة على أو جعل أنسجة الفواكه أو الخضار متماسكة أو مقرمشة أو التي، بالتفاعل مع عوامل التبلور، تعمل على تشكيل هلام أو تماسكه؛
- 14- **معززات الذوق:** مواد تعمل على تعزيز مذاق أو رائحة منتوج غذائي أو هما معا؛
- 15- **عوامل الرغوة:** مواد تعمل على توزيع متناسق لطبقة غازية في منتوج غذائي سائل أو صلب؛
- 16- **عوامل التبلور:** مواد تعمل، عندما تتم إضافتها إلى منتوج غذائي، على منح المنتوج الغذائي تماسكه من خلال تكوين هلام؛
- 17- **عوامل تغليف:** (بما فيها عوامل الانزلاق) مواد تطلّى بها واجهة المنتوج الغذائي من أجل منحه مظهر لامع أو من أجل تكوين طبقة واقية؛
- 18- **مرطبات:** مواد تمنع جفاف المنتوجات الغذائية عن طريق التعويض عن آثار انخفاض الرطوبة الجوية أو التي تعزز ذوبان مسحوق في وسط مائي؛

- 19- **النشا المعدل**: مواد محصل عليها من خلال معالجة كيميائية واحدة أو أكثر للنشا الغذائي الذي يمكن أن يخضع لعملية فزيائية أو أنزيمية والذي يمكن أن يتم جعله سائلا بواسطة معالجة بواسطة الأحماض أو القلويات أو التبييض؛
- 20- **غازات التوضيب**: غازات غير الهواء يتم وضعها في وعاء قبل إدخال المنتج الغذائي أو أثناء إدخاله أو بعد إدخاله في الوعاء المذكور؛
- 21- **الدافع**: غازات غير الهواء تعمل على دفع منتج غذائي خارج الوعاء؛
- 22- **مساحيق التخمير**: مواد أو تشكيلات من المواد تعمل، من خلال إطلاق الغاز، على الزيادة في حجم العجينة؛
- 23- **الحاجزات**: مواد تشكل مركبات كيميائية مع الأيونات المعدنية؛
- 24- **المثبتات**: مواد تعمل، عندما تضاف إلى منتج غذائي، على الحفاظ على الحالة الفزيائية والكيميائية للمنتج الغذائي المذكور. وتضم المثبتات المواد التي تعمل على المحافظة على التوزيع المتناسق لمادتين أو أكثر من المواد غير القابلة للمزج في منتج غذائي والمواد التي تعمل على تثبيت والمحافظة أو الزيادة في لون المنتج الغذائي، وكذا المواد التي تعمل على رفع قدرة ترابط المنتجات الغذائية، بما في ذلك تشابك البروتينات التي تمكن من ربط أجزاء المواد المغذية داخل المواد الغذائية المعاد تشكيلها؛
- 25- **المسكات**: مواد تعمل، عندما تتم إضافتها إلى منتج غذائي، على زيادة لزوجته؛
- 26- **عوامل معالجة الدقيق**: مواد غير المستحلبات تعمل، عندما تتم إضافتها للدقيق أو العجين، على تحسين قيمتها المتعلقة بالخبازة؛
- 27- **معززات التباين**: مواد تعمل، عندما يتم تطبيقها على واجهة الفواكه أو الخضراوات التي تمت إزالة بعض ألوانها (عن طريق العلاج بالليزر على سبيل المثال)، على إبراز هذه الأجزاء دون باقي الواجهة من خلال إبراز لونها عقب تفاعل مع بعض مكونات القشرة.

الملحق رقم IV

قائمة الملونات الغذائية المبينة في المادة 3 مكررة مرتين والتي يتعين من أجلها أن تتضمن عنوانة المنتجات الغذائية بيانا إضافيا

البيان	المنتجات الغذائية التي تحتوي على ملون غذائي واحد أو أكثر من بين الملونات الغذائية التالية
اسم أو رقم (E) الملون أو الملونات: يمكن أن يكون له تأثير غير مرغوب فيه على النشاط وعلى الانتباه لدى الأطفال	أصفر برتقالي S (*) (E110)
	أصفر الكينولين (*) (E 104)
	الكارموزين (*) (E 122)
	الأحمر ألورا (*) (E 129)
	طارطرازين (*) (E 102)
	الأحمر الفاتح 4R (*) (E 124)

(*) باستثناء :

- أ- المنتجات الغذائية التي تستعمل فيها الملونات من أجل ترقيم النظافة أو المنتجات الأخرى التي تكون أساسها اللحوم أو من أجل وضع الخاتم أو التلوين من أجل تزيين قشور البيض؛
- ب- المشروبات التي تتوفر على نسبة تفوق 1.2 في المائة من الكحول من حيث الحجم.

⚠ تنبيه :

طبقا لمقتضيات المادة 4 من القرار المشترك رقم 2750.22 بتاريخ 2023/10/13 - ج ر رقم 7170 بتاريخ 2023/02/16، ص 1777 ؛ يتوفر مهنيو القطاع الغذائي على أجل سنتين (2) يحتسب ابتداء من 16 فبراير 2023 من أجل الامتثال للمقتضيات المتعلقة بعنوانة المنتجات الغذائية التي تحتوي على الملونات الغذائية المحددة في الملحق رقم IV بهذا القرار المشترك.