

**مرسوم رقم 2.22.831 صادر في 10 رمضان 1445 (21 مارس 2024) يتعلق بجودة الملح الغذائي وسلامته الصحية.**

(ج ر رقم 7288 بتاريخ 2024/04/04 ، ص 1928)

**رئيس الحكومة،**

بناء على القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 من صفر 1431 (11 فبراير 2010)، ولاسيما المادتين 5 و8 منه؛

وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر في 7 شوال 1432 (6 سبتمبر 2011) بتطبيق بعض مقتضيات القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، ولاسيما المواد 4 و5 و48 و53 و75 منه؛

وعلى المرسوم رقم 2.12.389 الصادر في 11 من جمادى الآخرة 1434 (22 أبريل 2013) بتحديد شروط وكيفيات عنونة المنتجات الغذائية، كما تم تغييره وتميمه؛

وبعد المداولة في مجلس الحكومة المنعقد بتاريخ 26 من شعبان 1445 (7 مارس 2024)،

**رسم ما يلي :**

**المادة الأولى:** يحدد هذا المرسوم، طبقاً لمقتضيات المادتين 5 و8 من القانون المشار إليه أعلاه رقم 28.07، الشروط الكفيلة بضمان جودة الملح الغذائي وسلامته الصحية.

لا تطبق مقتضيات هذا المرسوم على الملح أثناء استخراجه.

**المادة 2:** يراد في مدلول هذا المرسوم بالملح الغذائي المنتج البلوري الذي يتكون بشكل أساسي من كلوريد الصوديوم ( $\text{NaCl}$ ) ويُستخرج من البحر ومن ترسّبات الأملاح في الصخور الباطنية تحت الأرض أو من المياه المالحة الطبيعية.

**المادة 3:** لا يمكن تسويق الملح الغذائي إلا وفق التسميات الآتية:

1. "ملح المائدة" أو "ملح المطبخ": الملح الغذائي الذي يحتوي، على الأقل، على نسبة 97 في المائة من كلوريد الصوديوم بالنسبة للمستخلص الجاف دون احتساب المضافات والذي لا تتجاوز فيه نسبة الرطوبة خمسة (5) في المائة؛

2. "ملح المتبلات": ملح المائدة الذي أضيف إليه الخضروات والتوابل وأو الأعشاب العطرية المجففة والمطحونة؛

3. "ملح قليل الصوديوم": ملح المائدة الذي أضيف إليه كلوريد البوتاسيوم بنسبة تتراوح بين 30 % و50 %؛

4. "زهرة الملح": الملح الغذائي الذي يتكون من بلورات بيضاء يقل حجم جسيماتها عن 4 مليمتر أو يعادلها، والذي يحتوي، على الأقل، على نسبة 92 في المائة من كلوريد الصوديوم مقارنة مع المستخلص الجاف، والذي لا تتجاوز نسبة الرطوبة فيه 7 في المائة.

يتكون هذا الملح على سطح أحواض تخمر المياه المالحة تحت تأثير الشمس والرياح. ويتم الحصول عليه دون أية معالجة أخرى غير التجفيف؛

5. "ملح غليظ": الملح الغذائي المتكون من بلورات كثيفة ذات قطر يقل عن 6 مليمتر أو يعادلها، والمتحصل عليه بفعل التبلور الطبيعي بالجزء الأسفل من أحواض تخمر المياه المالحة.

المادة 4: تضاف إلى الملح الغذائي الذي يتم تسويقه، باستثناء "زهرة الملح" و"الملح الغليظ"، مادة اليود على شكل أيودات البوتاسيوم ( $KIO_3$ ) بنسبة تتراوح، عند الخروج من المصنع، بين عشرين (20) وأربعين (40) مليغراما من اليود (33.7 إلى 67.5 ملغم من  $KIO_3$ ) في الكيلوغرام الواحد من الملح.

يجب ألا تقل نسبة اليود الدنيا في الملح الغذائي الذي يتم تسويقه لمستهلكنهائي عن خمسة عشر (15) مليغراما في الكيلوغرام الواحد من الملح تتم معاینتها من خلال تحليل الملح المزود باليود.

المادة 5: تتم عملية إضافة مادة اليود إلى الملح الغذائي بواسطة معدات ملائمة مطابقة للتنظيم الجاري به العمل.

المادة 6: يجب ألا تتجاوز نسبة الملوثات في الملح الغذائي، الحدود القصوى المحددة في النصوص التنظيمية الجاري بها العمل.

المادة 7: من أجل معالجة الملح الغذائي، لا يمكن استعمال سوى المضادات الغذائية المرخص باستعمالها بموجب النصوص التنظيمية الجاري بها العمل.

غير أن زهرة الملح يجب أن تكون خالية من المضادات.

المادة 8: يتم تلفيق وتوضيب الملح الغذائي في حاويات ملائمة ومغلقة ونظيفة وجافة تمكن من الحفاظ على جودته وسلامته الصحية. تتكون هذه الحاويات من مواد تستجيب للمتطلبات المحددة طبقاً للبند (6) من المادة 53 من المرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.10.473.

المادة 9: يلف الملح الغذائي، عندما يكون موجهاً لمستهلكنهائي، في أوعية لا يتجاوز وزنها الصافي كيلوغراما واحداً (1)، باستثناء الملح الغليظ.

المادة 10: يجب أن تتوفر مؤسسات ومقابلات معالجة الملح الغذائي وتلفيقه وتوضيبه وتخزينه ونقله وتوزيعه وعرضه للبيع على ترخيص على المستوى الصحي، طبقاً لمقتضيات المادتين 4 و5 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.10.473.

يتعين على مستغلي هذه المؤسسات ومقابلات ضمان تبع منتجاتهم طبقاً لمقتضيات المادة 75 من المرسوم المذكور رقم 2.10.473.

المادة 11: تتم مراقبة الملح الغذائي وفق طرق التحاليل وأخذ العينات المنصوص عليها في المعيار NM 08.5.130 (مواصفات الملح الغذائي) الذي تم إقراره كمعيار مغربي بموجب قرار وزير الصناعة والتجارة وتأهيل الاقتصاد رقم 231.07 الصادر في 20 من محرم 1428 (9 فبراير 2007) بإقرار معايير مغربية أو كل معيار آخر يعادله يحل محله.

المادة 12: يتعين على مستوردي الملح الغذائي أن يتتأكدوا من أن الملح الذي يستوردونه يستجيب لمقتضيات هذا المرسوم وللمتطلبات المحددة في المادة 48 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.10.473.

**المادة 13:** يجب أن يكون الملح الغذائي المستخدم كمكون غذائي في المنتجات الغذائية المعالجة، الواردة في القائمة المحددة بقرار مشترك للسلطة الحكومية المكلفة بالفلاحة والسلطة الحكومية المكلفة بالصحة والسلطة الحكومية المكلفة بالصناعة، مزوداً بمادة اليود، طبقاً لمقتضيات هذا المرسوم.

ويحدد القرار المشترك المذكور أجل امتحان مؤسسات ومقابلات القطاع الغذائي المعنية بالمنتجات الغذائية الواردة في القائمة المشار إليها أعلاه لمقتضيات هذه المادة.

**المادة 14:** يجب أن تكون عنونة الملح الغذائي الملف مطابقة لمقتضيات المرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.12.389، وأن تتضمن، علاوة على ذلك، البيانات الآتية:

- "ملح للاستعمال الصناعي" إذا كان الملح مخصصاً للاستعمال في الصناعات الغذائية؛
- "فائق الرقة" بالنسبة للملح الذي تمر 80% من جسيماته عبر غربال شبكي 0.5 مم؛
- "رقيق" بالنسبة للملح الذي تمر 80% من جسيماته عبر غربال شبكي 1.3 مم؛
- "ملح مزود باليود" مرافق بالعلامة التعريفية المرئية أو بالرمز المحدد نموذجه في الملحق بهذا المرسوم.

**المادة 15:** تدخل مقتضيات هذا المرسوم حيز التنفيذ ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

غير أن مقتضيات المادة 13 أعلاه لا تدخل حيز التنفيذ إلا بعد انصرام الأجل المحدد المنصوص عليه في القرار المشترك المنصوص عليه في نفس المادة 13.

**المادة 16:** ينسخ المرسوم رقم 2.08.362 الصادر في 3 جمادى الآخرة 1430 (28 مايو 2009) المتعلق بإضافة مادة اليود إلى الملح المعد للتغذية البشرية.

**المادة 17:** يسند تنفيذ هذا المرسوم الذي ينشر في الجريدة الرسمية إلى وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات ووزير الصحة والحماية الاجتماعية ووزير الصناعة والتجارة، كل واحد منهم فيما يخصه.

وحرر بالرباط في 10 رمضان 1445 (21 مارس 2024)  
رئيس الحكومة، عزيز أخنوش

ووقعه بالعاطف :

وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات، محمد صديقي  
وزير الصحة والحماية الاجتماعية، خالد آيت طالب  
وزير الصناعة والتجارة، رياض مزور

## ملحق

بالمرسوم رقم 2.22.831 الصادر في 10 رمضان 1445 (21 مارس 2024) المتعلق بجودة الملح الغذائي وبسلامته الصحية.

\*-\*\_\*\*

### نموذج العلامة التعريرية المرئية أو "الرمز" للملح المزود باليود في المغرب

1- يجب أن يطابق رمز الملح المزود باليود النموذج التالي:



- اللون المرجعي هو اللون الأزرق حسب مرجع CMJN (94 في المائة من سيان (أزرق سماوي) + 68 في المائة من ماجنتا (أرجواني) في حالة اللجوء إلى مرجعية رباعية الألوان؛
- يجب ألا تقل ابعاد رمز الملح المزود باليود عن 1.5 سنتيمتر / 2 سنتيمترات؛
- يمكن استعمال رمز الملح المزود باليود باستعمال اللونين الأسود والأبيض فقط وفق الشكل الآتي، عندما لا يمكن استعمال الألوان الأخرى؛



- يجب أن تتمكن عناصر تباين الألوان المستعملة من قراءة الرمز بوضوح، خاصة عندما يكون لون خلفية التلقيف أو بطاقة العنونة داكنا، يمكن إعادة كتابة الرمز باستعمال لون مخالف للون خلفية التلقيف أو بطاقة العنونة.