

قرار لوزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات رقم 356.25 صادر في 12 من شعبان 1446 (11 فبراير 2025) بتحديد تسميات وخصائص الصلصات التي يتم تسويقها.

(ج ر رقم 7392 بتاريخ 2025/04/03، ص 2028)

وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات،

بناء على المرسوم رقم 2.24.394 الصادر في 29 من ربيع الأول 1446 (3 أكتوبر 2024) المتعلق بالجودة والسلامة الصحية للصلصات التي يتم تسويقها، لاسيما المواد 4 و10 و12 منه،

قرر ما يلي:

المادة الأولى: طبقاً لمقتضيات المادة 4 من المرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.24.394، يتم تسويق الصلصات المعرفة في المادة 2 من المرسوم المذكور، وفق التسميات التالية، عندما تستجيب للخصائص المطابقة المحددة في الملحق بهذا القرار:

I. بالنسبة للصلصات المستحلبة:

1. «المايونيز»؛
2. «صلصة معدة من المايونيز» أو «صلصة المايونيز»؛
3. «صلصة السلطة».

II. بالنسبة للصلصات غير المستحلبة:

1. «كاتشب الطماطم» أو «كاتشب»؛
2. «صلصة الصويا»؛
3. «خردل» أو «خردل محضر»؛
4. «خردل ديجون»؛
5. «خردل بالطريقة التقليدية»؛
6. «خردل حلو»؛
7. «صلصة حارة»؛
8. «هريسة»؛
9. «صلصة الطماطم»؛
10. «توابل بالخل» أو «منكهات بالخل».

المادة 2: طبقاً لمقتضيات المادة 10 من المرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.24.394، تحدد بالملحق بهذا القرار العمليات المباحة التي يمكن أن تخضع لها الصلصات المذكورة في المادة الأولى أعلاه.

المادة 3: يمكن إضافة المكونات التالية إلى الصلصات الأخرى غير تلك المنصوص عليها في المادة الأولى أعلاه:

- البيض والمنتجات التي يكون أساسها البيض، فقط بالنسبة للصلصات المستحلبة؛
- الخل، فقط بالنسبة للصلصات غير المستحلبة؛
- السكروز والفركتوز والجلوكوز؛
- الملح الغذائي؛
- البهارات والتوابل والأعشاب العطرية والمنكهات؛
- الفواكه والخضر؛
- عصائر ومركز عصائر الفواكه والخضر؛
- الخردل والكاثشب؛
- منتجات الحليب؛
- الفواكه الجافة؛
- الماء.

المادة 4: يمكن السماح بوجود الإيثانول الناتج عن عملية التخمير أو المستعمل كحامل للنكهة في حدود 0.5% (حجم/حجم) في الصلصات المستحلبة وغير المستحلبة.

المادة 5: يعمل بهذا القرار بعد انصرام مدة ستة (6) أشهر ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية. ويمكن الاستمرار في تسويق الصلصات التي تم تصنيعها قبل تاريخ العمل بهذا القرار، إلى حين نفاذ المخزون منها.

المادة 6: ينشر هذا القرار بالجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط بتاريخ 12 من شعبان 1446 (11 فبراير 2025).
وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات، أحمد البواري

ملحق

بقرار وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات رقم 356.25 الصادر في 12 من شعبان 1446 (11 فبراير 2025) بتحديد تسميات وخصائص الصلصات التي يتم تسييقها.

--*-*-*

العمليات المباحة	الخصائص	التسمية
<p>إضافة المكونات التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - بياض البيض والمنتجات التي يكون أساسها البيض؛ - السكرورز والفركتوز والجلوكوز؛ - الملح الغذائي؛ - البهارات والتوابيل والأعشاب العطرية والمنكهات؛ - الفواكه والخضر؛ - عصائر الفواكه والخضر؛ - الخردل؛ - المنتجات المشتقة من الحليب؛ - الماء. 	<p>صلصة يتم الحصول عليها عن طريق استحلاب زيت واحد أو أكثر من الزيوت النباتية الصالحة للأكل في محلول مائي يتكون من الخل أو من عصير الليمون. يجب أن تستجيب للخصائص التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - النسبة الإجمالية للدهون: تفوق 50٪ أو تعادلها. - نسبة صفار البيض: تفوق 3٪ أو تعادلها. 	<p>I. الصلصات المستحلبة:</p> <p>1. «المايونيز»</p>
<p>إضافة المكونات التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - بياض البيض والمنتجات التي يكون أساسها البيض؛ - السكرورز والفركتوز والجلوكوز؛ - الملح الغذائي؛ - البهارات والتوابيل والأعشاب العطرية والمنkehات؛ - الفواكه والخضر؛ - عصائر الفواكه والخضر؛ - الخردل؛ - المنتجات المشتقة من الحليب؛ - الماء. 	<p>صلصة يتم الحصول عليها عن طريق استحلاب زيت واحد أو أكثر من الزيوت النباتية الصالحة للأكل في محلول مائي يتكون من الخل أو من عصير الليمون. ويجب أن تحتوي على نسبة إجمالية من الدهون تقل عن 50٪ أو تعادلها.</p>	<p>2. «صلصة معدة من المايونيز» أو «صلصة المايونيز»</p>
<p>إضافة المكونات التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - بياض البيض والمنتجات التي يكون أساسها البيض؛ - السكرورز والفركتوز والجلوكوز؛ - الملح الغذائي؛ 	<p>صلصة شبه صلبة تستخدم كمحسن لنكهة السلطات، تحضر جزئياً أو كلياً من مستحلب الزيت بالماء، بالإضافة إلى الخل.</p>	<p>3. «صلصة السلطة»</p>

<ul style="list-style-type: none"> - البهارات والتوابل والأعشاب العطرية والمنكهات؛ - الفواكه والخضر؛ - عصائر الفواكه والخضر؛ - الخردل؛ - المنتجات المشتقة من الحليب؛ - الماء. 		
II. الصلصات غير المستحلبة:		
<ul style="list-style-type: none"> - إضافة المكونات التالية: - السكرورز والفركتوز والجلوكوز؛ - البهارات والتوابل والأعشاب العطرية والمنكهات؛ - الخل؛ - الملح الغذائي؛ - الفواكه والخضر. 	<p>صلصة يتم الحصول عليها من طماطم طازجة ونظيفة وصحية وناضجة (Lycopersicum esculentum)، والتي تمت إزالتها قشرتها وبذورها، أو من المنتجات المشتقة من الطماطم، بما فيها مركز الطماطم.</p> <p>يجب أن تستجيب للخصائص التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - نسبة المادة الجافة: تفوق 4% أو تعادلها. - نسبة الملح: تقل عن 5% أو تعادلها. 	<p>1. «كاتشب الطماطم» أو «كاتشب»</p>
<ul style="list-style-type: none"> - إضافة المكونات التالية: - السكرورز والفركتوز والجلوكوز؛ - دبس السكر؛ - الخل؛ - البروتينات النباتية. 	<p>صلصة يتم الحصول عليها من فول الصويا المخمر منزوع الدسم أو فول الصويا الممزوج بالحبوب المحمصة (القمح، الشعير، الأرز) والملح والخميرة الخاصة (Aspergillus sojae و/أو Aspergillus oryzae) والماء.</p> <p>يجب أن تستجيب للخصائص التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - نسبة المادة الجافة: تفوق 15% أو تعادلها. - الأزوت الإجمالي: يفوق 1% أو يعادلها. 	<p>2. «صلصة الصويا»</p>
<ul style="list-style-type: none"> - إضافة المكونات التالية: - السكرورز والفركتوز والجلوكوز؛ - الملح الغذائي؛ - البهارات والتوابل والأعشاب العطرية والمنكهات (باستثناء تلك المتأتية من الخردل)؛ - دقيق الحبوب (يجب ألا تتجاوز نسبته 3%). 	<p>صلصة يتم الحصول عليها من بذور الخردل أو دقيق الخردل من الأنواع <i>Brassica</i> و <i>Sinapis alba</i> و <i>Brassica juncea</i> و <i>nigra</i> ومن سائل يتكون من مكون واحد أو أكثر من المكونات التالية: الماء والخل، وعصير العنب الأخضر، وعصير الفواكه.</p> <p>يجب أن تحتوي على نسبة من المادة الجافة تفوق 15% أو تعادلها. وفي حالة إضافة دقيق الحبوب فيجب أن تفوق أو تعادل هذه النسبة 18%.</p>	<p>3. «خردل» أو «خردل محضر» (*)</p>
<ul style="list-style-type: none"> - إضافة المكونات التالية: - مواد منكهة طبيعية ومستحضرات منكهة، باستثناء تلك المتأتية من الخردل. 	<p>صلصة يتم الحصول عليها عن طريق طحن وغربلة بذور الخردل الأسود من صنف (<i>Brassica nigra</i>) أو بذور الخردل البني (<i>Brassica juncea</i>) التي لم يتم إزالة الزيت منها، حيث يجب ألا يتجاوز محتوى القشور، بعد الغربلة، 2% من الوزن الإجمالي للمنتج النهائي. ويجب ألا تحتوي على مواد نشوية أو مسمكة أو رابطة ويجب أن تكون مصنوعة حصرياً من سائل مخفف يتكون من الخل وعصير العنب، يتم تخفيفه بالماء، بشرط ألا تتجاوز نسبة الماء 75% من الخليط. ويجب ألا تحتوي</p>	<p>4. «خردل ديجون» (*)</p>

	<p>على قشور إضافية، باستثناء تلك التي تم التخلص منها في مرحلة سابقة خلال عملية التصنيع.</p> <p>يجب أن تستجيب للخصائص التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - نسبة المادة الجافة: تفوق 22% أو تعادلها. - النسبة الإجمالية للدهون: تفوق 8% أو تعادلها. 	
<p>إضافة المكونات التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - مواد منكهة طبيعية ومستحضرات منكهة، باستثناء تلك المتأتية من الخردل. - الخل وعصير العنب بمفرددهما أو بخلطهما مع الماء كسوائل مخففة. 	<p>صلصة يتم الحصول عليها عن طريق الطحن الخشن دون غربلة بذور الخردل الأسود (<i>Brassica nigra</i>) أو بذور الخردل البني (<i>Brassica juncea</i>) التي لم يتم إزالة الزيت منها.</p> <p>يجب أن تستجيب للخصائص التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - نسبة المادة الجافة: تفوق 18% أو تعادلها. - النسبة الإجمالية للدهون: تفوق 5% أو تعادلها. 	<p>5. « خردل بالطريقة التقليدية » (*)</p>
<p>إضافة المكونات التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - قشور البذور البنية أو الصفراء أو السوداء إلى الخردل المستحضر بكمية لا تتجاوز 1.5%. 	<p>صلصة يتم الحصول عليها من خليط من البذور من الأصناف <i>Brassica juncea</i> و <i>Sinapis alba</i> و <i>nigra</i>. يجب لا تحتوي على مواد نشوية أو مسمكة أو رابطة.</p> <p>يجب أن تستجيب للخصائص التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - نسبة المادة الجافة في الخردل الحلو المتأتى من بذور الخردل: 15% على الأقل من وزن الخردل المستحضر، باستثناء كمية القشور المضافة. - النسبة الإجمالية للدهون: تفوق 5% أو تعادلها. 	<p>6. « خردل حلو » (*)</p>
<p>إضافة المكونات التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - الملح الغذائي؛ - الخل؛ - البهارات والتوابل والأعشاب العطرية والمنكهات؛ - الفواكه والخضر؛ - عصائر الفواكه والخضر؛ - السكرورز والفركتوز والجلوكوز. 	<p>صلصة يتم الحصول عليها من الفلفل الحار المسحوق.</p>	<p>7. « صلصة حارة »</p>
<p>إضافة المكونات التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - الملح الغذائي؛ - الخل؛ - البهارات والتوابل والأعشاب العطرية والمنكهات؛ - الفواكه والخضر؛ - عصائر الفواكه والخضر. 	<p>صلصة يتم الحصول عليها من الفلفل الحار المطحون بشكل خشن.</p> <p>يجب أن تستجيب للخصائص التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - نسبة المادة الجافة: تفوق 15% أو تعادلها. - نسبة الأزوت الإجمالي: تفوق 1% أو تعادلها. 	<p>8. « هريسة »</p>

<p>إضافة المكونات التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - السكروز والفركتوز والجلوكوز؛ - الملح الغذائي؛ - البهارات والتوابل والأعشاب العطرية والمنكهات؛ - الفواكه والخضر؛ - الخل؛ - الزيت النباتي؛ - النشا؛ - الماء. 	<p>صلصة يتم الحصول عليها من الطماطم الطازجة والناضجة والصحية (<i>Lycopersicum esculentum</i>), ومركز الطماطم أو المهروس أو المسحوق. يجب أن تستجيب للخصائص التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - نسبة المادة الجافة: تفوق 10% أو تعادلها (بعد استخراج الملح). - الحموضة الإجمالية: تعادل 3.6% أو تقل عنها (يعبر عنها بحمض الستريك). 	<p>9. «صلصة الطماطم»</p>
<p>إضافة المكونات التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - الملح الغذائي؛ - البهارات والتوابل والأعشاب العطرية والمنكهات؛ - الفواكه والخضر؛ - عصائر الفواكه والخضر؛ - السكروز والفركتوز والجلوكوز؛ - الماء. 	<p>المستحضرات السائلة التي يكون أساسها الخل.</p>	<p>10. «توابل بالخل» أو «منكهات بالخل»</p>

(*) يجب أن تكون البنور المستخدمة في صنع صلصات الخردل (الواردة في 3 و 4 و 5 و 6 أعلاه) ناضجة وصحية. ويجب ألا تحتوي هذه البنور على مواد غريبة بنسبة تفوق 2% من وزنها. ويجب أن تخضع لعملية استخراج الزيت عن طريق الضغط فقط. كما يجب أن تحتوي هذه البنور على بقايا دهنية لا تقل عن 12% من حيث الوزن ومحتوى من الرماد يقل عن 1% أو يعادله من حيث الوزن، غير قابل للذوبان في حمض الهيدروكلوريك في محلول مائي.