مرسوم رقم 2.25.394 صادر في 6 جمادى الآخرة 1447 (27 نوفمبر 2025) يتعلق بجودة الدهون والزيوت النباتية الصالحة للاستهلاك التي يتم تسويقها وبسلامتها الصحية.

(ج ر رقم 7463 بتاريخ 2025/12/8، ص 9213)

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)، لا سيما المادتان 5 و8 منه؛

وعلى القانون رقم 25.08 القاضي بإحداث المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.09.20 بتاريخ 22 من صفر 1430 (18 فبراير 2009)، لاسيما المادة 2 منه؛

وعلى القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.83.108 بتاريخ 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)، لا سيما الفصل 16 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، لاسيما 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 وتتميمه؛

وبعد المداولة في مجلس الحكومة المنعقد بتاريخ 30 من ربيع الآخر 1447 (23 أكتوبر 2025)،

رسم ما يلي:

المادة الأولى: تطبيقا لأحكام المادتين 5 و8 من القانون المشار إليه أعلاه رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، يحدد هذا المرسوم الشروط اللازمة للحفاظ على جودة الدهون والزيوت النباتية الصالحة للاستهلاك التي يتم تسويقها وضمان سلامتها الصحية.

تطبق مقتضيات هذا المرسوم على الزيوت والدهون النباتية البكر والمكررة الصالحة للاستهلاك المتأتية من بذرة واحدة أو أكثر أو من فاكهة واحدة أو أكثر ومن أخلاطها وكذا، على المؤسسات والمقاولات والمستوردين المعنيين المشار إليهم في المادتين 5 و6 بعده.

تستثنى من أحكام هذا المرسوم زيت الزيتون وزيت الفيتور وزيت الأركان والدهون النباتية القابلة للدهن.

المادة 2: يراد في مدلول هذا المرسوم بما يلي :

1. **الدهون والزيوت النباتية الصالحة للاستهلاك:** المنتجات الغذائية التي تتكون أساسًا من غليسريدات الأحماض الدهنية وقد تحتوي على كميات صغيرة من الدهنيات الأخرى مثل الفوسفاتيدات والمكونات غير القابلة للتصبن والأحماض الدهنية الحرة الموجودة بشكل طبيعي في الدهون أو الزيوت؛

2. **الزيوت والدهون البكر:** الزيوت والدهون الصالحة للاستهلاك، التي يتم الحصول عليها دون تغيير في طبيعتها، حصريًا، عن طريق العمليات الميكانيكية والمعالجة الحرارية التي لا تغير من تركيبة الزيت أو الدهن، والتي لم تخضع لأي معالجة كيميائية أو أي عملية تكرير. ويمكن أن تتم تنقيتها فقط عن طريق الغسل بالماء والترسب (الصفق) والترشيح (التصفية) والتنبيذ (الطرد المركزي)؛
3. **الزيوت والدهون المستخرجة باردة بالضغط:** الزيوت والدهون النباتية الصالحة للاستهلاك، التي يتم الحصول عليها دون تغيير في طبيعتها، حصريًا، عن طريق عمليات ميكانيكية دون استعمال طرق حرارية. ولا يمكن أن يعزى ارتفاع درجة حرارتها إلا للضغط والاستخلاص الميكانيكي من البذرة أو الفاكهة الزيتية. ويمكن أن تتم تنقيتها فقط عن طريق الغسل بالماء والترسب (الصفق) والترشيح (التصفية) والتنبيذ (الطرد المركزي)؛
4. **الزيوت والدهون النباتية المكررة:** زيوت ودهون نباتية خضعت لعملية تكرير تتكون من معالجات فيزيائية و/أو كيميائية تهدف إلى تصحيح العيوب غير المرغوب فيها مثل الحموضة واللون والرائحة والنكهة وإلى تقليل المواد غير المرغوب فيها مثل الشمع والفوسفوليبيدات والمواد الملوثة من أجل الحفاظ على الخصائص الحسية والجودة واستقرار هذه الزيوت والدهون أو تحسينها.

المادة 3: لا يمكن تسويق الزيوت والدهون النباتية الصالحة للاستهلاك التي تم تعريفها في المادة 2 أعلاه إلا تحت التسميات التالية :

1. **"زيت بكر..."** أو **"دهن بكر..."** متبوعة باسم البذرة أو الفاكهة المتأتية منها. وتطلق هذه التسمية فقط على الزيوت والدهون الصالحة للاستهلاك التي ينطبق عليها التعريف المحدد في البند 2 من المادة 2 أعلاه؛
2. **"زيت ..."** أو **"دهن ..."** متبوعة باسم البذرة أو الفاكهة المتأتية منها. وتطلق هذه التسمية فقط على الزيوت والدهون الصالحة للاستهلاك والمكونة من هذه البذرة أو هذه الفاكهة والتي خضعت لعمليات تكرير؛
3. **"زيت نباتي":** تطلق هذه التسمية فقط على الزيوت المتحصل عليها من خلال خلط نوعين من الزيوت النباتية الصالحة للاستهلاك أو أكثر؛
4. **"دهون نباتية":** تطلق هذه التسمية فقط على الدهون المتحصل عليها من خلال خلط نوعين أو أكثر من الدهون النباتية أو من الزيوت والدهون النباتية الصالحة للاستهلاك.

المادة 4: يجب أن تستجيب الدهون والزيوت النباتية الصالحة للاستهلاك المنصوص عليها في المادة 3 أعلاه للخصائص الفيزيائية والكيميائية المحددة بقرار للسلطة الحكومية المكلفة بالفلاحة.

المادة 5: يجب أن تكون المؤسسات والمقاولات التي تقوم بإنتاج المنتجات المنصوص عليها في المادة 3 أعلاه أو معالجتها أو تحويلها أو تلفيفها أو توضيبها أو توزيعها أو نقلها أو تخزينها أو حفظها معتمدة أو مرخصا لها على المستوى الصحي، حسب الحالة، طبقا لمقتضيات المادة 4 من المرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.10.473.

ويجب على مستغلي هذه المؤسسات أو المقاولات ضمان تتبع منتجاتهم طبقا لمقتضيات المادة 75 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.10.473.

المادة 6: يجب على مستوردي المنتجات المنصوص عليها في المادة 3 أعلاه أن يتأكدوا من أن المنتجات المذكورة التي يستوردونها تستجيب للمتطلبات المحددة في هذا المرسوم وللمتطلبات المحددة في المادة 48 من المرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.10.473.

المادة 7: يتعين لأجل صنع المنتجات المشار إليها في المادة 3 أعلاه، أن تستعمل حصريا المضافات المرخص لها بموجب النصوص التنظيمية الجاري بها العمل.

المادة 8: يجب أن يتأكد مستغلو المؤسسات والمقاولات التي تقوم بإنتاج المنتجات المشار إليها في المادة 3 أعلاه من مطابقة نسب بقايا منتجات حماية النباتات والملوثات في المنتجات المذكورة التي يعرضونها في السوق للنصوص التنظيمية الجاري بها العمل.

المادة 9: يجب أن يتم تلفيف أو توضيب المنتجات المنصوص عليها في المادة 3 أعلاه في حاويات ملائمة وغير نفاذة ومغلقة بإحكام ونظيفة وجافة تمكن من ضمان جودتها وسلامتها الصحية. كما يجب أن تصنع هذه الحاويات من مواد تستجيب للخصائص والمتطلبات المحددة طبقا لمقتضيات المادة 53 من المرسوم السالف ذكره رقم 2.10.473.

لا يمكن تسويق هذه المنتجات إلا في تلفيف أو حاويات مغلقة لا يمكن إعادة استخدام أداة إغلاقها بعد فتحها.

المادة 10: يجب أن تتم عنونة المنتجات المشار إليها في المادة 3 أعلاه طبقا لمقتضيات المرسوم سالف الذكر رقم 2.12.389. وأن تتضمن، علاوة على ذلك، ما يلي :

- عبارة "**مستخرجة باردة بالضغط** "، عندما تستجيب الدهون والزيوت النباتية للتعريف الوارد في البند 3 من المادة 2 أعلاه؛
- عبارة **"مخصصة للقلي"**، عندما يمكن استعمال الزيوت للقلي، مع تحديد شروط الاستعمال.

المادة 11: يجب ألا تتجاوز المركبات القطبية في الدهون والزيوت المشار إليها في المادة 3 أعلاه، عند استعمالها في القلي، نسبة 25%.

المادة 12: تعتبر عمليات مباحة، في مدلول الفصل 16 من القانون السالف الذكر رقم 13.83، عمليات التجزئة والهدرجة والأسترة البينية للدهون والزيوت المكررة.

المادة 13: تمنع، في مدلول الفصل 16 من القانون سالف الذكر رقم 13.83، إعادة الأسترة (إعادة تحويل الملح الاثيري)، في عمليات صنع الزيوت والدهون النباتية المخصصة للتغذية البشرية أيا كان نوع تقديمها، سواء على حالتها الطبيعية أو ضمن تركيبة المنتجات الغذائية.

المادة 14: تدخل مقتضيات هذا المرسوم حيز التنفيذ ابتداء من تاريخ نشر القرار المنصوص عليه في المادة 4 أعلاه.

وتنسخ ابتداء من نفس التاريخ:

- المواد 6 و7 و8 و8 مكرر والمقتضيات المتعلقة بالزيوت والدهون النباتية الغذائية المنصوص عليها في الفصل 5 من القرار الوزيري المؤرخ في 21 من ربيع الأول 1340 (22 نونبر 1921) المتعلق ببيع أنواع السمن وشحم الخنزير المذوب والزيوت والمواد الدسمة المعدة للطعام؛
- ومقتضيات المرسوم رقم 2.62.217 الصادر في 3 ذي الحجة 1381 (8 ماي 1962) في تنظيم صناعة الزيوت الغذائية، وذلك فيما يخص الزيوت النباتية الخاضعة لهذا المرسوم.

المادة 15: يسند تنفيذ هذا المرسوم الذي ينشر في الجريدة الرسمية، إلى وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات ووزير الصناعة والتجارة، كل واحد منهما فيما يخصه.

وحرر بالرباط، في 6 جمادى الآخرة (27 نوفمبر 2025)
رئيس الحكومة، عزيز أخنوش
وقعه بالعطف:
وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات، أحمد البواري
وزير الصناعة والتجارة، رياض مزور