

الحمد لله وحده

بمقتضى الظهير الشريف المؤرخ بثالث وعشري قعدة عام
1332 الموافق لرابع عشر اكتوبر سنة 1914 وخصوصاً الفصول
التاسع عشر والواحد والعشرين والثاني والعشرين والثالث
والعشرين والرابع والعشرين والخامس والعشرين والخامس
والاربعين منه . وبناء على القرار الوزيري المؤرخ بخامس عشر
صفر عام 1333 الموافق لثاني يناير سنة 1915 الصادر بتعيين
الشروط المتعلقة بالسلع وخصوصاً الفصل الثاني والسادس منه .
وبناء على القرار الوزيري المؤرخ بفتح ربيع الثاني عام 1334
الموافق لسادس فبراير سنة 1916 المتعلق بتنظيم استعمال
المواد المطهرة اي المضادة للتعفن والمواد الملونة وغيرها من
الحلاصات الاصطناعية فى المأكولات والمشروبات وحيث كان
من اللازم ضبط شروط بيع المواد الدسمة والزيوت المستعملة
فى المأكولات وذلك محافظة على الصحة العمومية قررنا ما يأتى :

الفصل الاول - يمنع كل من يتعاطي صنع السمن أو تهيئته ان يصنع ويحفظ في محلات أو في محل آخر اياً كان المادة المسماة مار كارين (وهي مادة مأخوذة من بعض انواع الدهن الحيوانية) او مار كارين مخلوطة بزيت وان يسمح لاحد أن يصنعها أو يستبقيا في المحلات التي يشغلها .

« الفصل 2 - أ) . - لا يراد باسم « الزبدة » غير المشفوع ببيان آخر إلا المنتج المحصل عليه فقط من مخض اللبن أو القشدة أو مزيجهما .

« ويجب أن تشتمل الزبدة ، في كل 100 غرام من المنتج التام الصنع ، على 82 % على الأقل من المواد الدهنية و 18 % على الأكثر من المواد غير الدهنية ، منها 16 % على الأكثر من الماء ، وأن تتوافر فيها المعايير الجرثومية الاحيائية والفيزيائية الكيمائية ومعايير الخزن التي تحدد بقرار « لوزير الفلاحة والاستثمار الفلاحي .

« ويجب أن يكون اسم الزبدة المحضرة كلا أو بعضا بلبن أنثى حلوب غير البقرة مشفوعا ببيان جد واضح لجنس أو أجناس الحيوانات المستخرج اللبن منها .

« ب) زبدة المائدة هي الزبدة التي تكون فيها نسبة الحموضة المعبر عنها بالسنتيمتر المكعب من البوتاس العادي في كل 100 غرام من المنتج التام الصنع أقل من 7 درجات .

« ج) الزبدة المتراوحة نسبة حموضتها المعبر عنها كما هو مبين أعلاه بين 7 درجات و 15 درجة يجب أن تباع باعتبارها « زبدة الطبخ » .

« د) الزبدة التي تزيد نسبة حموضتها المعبر عنها كما هو مبين أعلاه على 15 درجة تعتبر غير صالحة للاستهلاك على أن يسمح بنسبة حموضة تزيد على 15 درجة فيما يخص الزبدة التي لها مميزات السمن .

« هـ) لا يراد باسم « السمن » إلا المنتج المحصل عليه من اللبن أو القشدة
« أو الزبدة المعقمة أو غير المعقمة عن طريق التملح وتفاعل الخمائر الشحمية
« والأجسام الدقيقة من مبيدات الأدهان المختارة أو هما معا. ويمكن تعطيره
« بنباتات عطرية أو مستخرجات أو خلاصات منها.

« ويجب أن تتوافر في السمن بعد الاختمار المميزات التالية : أن يحتوي
« على الأكثر على 16 % من الماء و 5 % من الملح وعلى نسبة من الحامض
« لا تقل عن 10.

« و) لا يراد باسم « الزبدة المركزة » إلا المنتج الذي يحتوي على
« 99,8 غراما على الأقل من المادة الدهنية في كل 100 غرام من المنتج التام
« الصنع منها 96 % من المادة الدهنية الحمضية ، ويجب أن تكون قد أدمجت
« فيها مواد كاشفة معينة باستثناء كل معالجة غير المعالجة بالأزوت الغازي ،
« على أنه يمكن أن تدمج فيها على الأكثر نسبة 2 % من مكونات مادة اللبن
« الجافة المزال منها الدهن و 0,5 % من اللسيتين أو هما معا و 0,75 % من
« كلورور الصوديوم أو هما معا.

« ز) لا يراد باسم « زيت الزبدة » إلا المنتج المحصل عليه بإذابة الزبدة
« المحتوية على 99,3 % على الأكثر من المادة الدهنية و 0,5 % على الأكثر
« من الماء و 0,3 % من الأحماض الدهنية الحرة (المعبر عنها بالحامض
« الزيتي) وعلى نسبة 0,8 % من الأوكسيد الفوقي على الأكثر (المعبر عنه
« بالمليكلان من الأوكسجين الفاعل في الكيلوغرام).

« ولا يراد باسم « زيت الزبدة الخالي من الماء » إلا زيت الزبدة المحتوي على 0,1% على الأكثر من الماء وعلى نسبة 0,3% على الأكثر من الأوكسيد الفوقي (المعبر عنه بالميكفلان من الأوكسجين الفاعل في الكيلوغرام).

« ح) لا يراد باسم « الزبدة البلدية » إلا الزبدة المحضرة في الضيعة على أساس لبن أبقار المنتج بهدف بيعها والمحصل على اختبارها بواسطة الخمائر الطبيعية التي تحتوي عليها.

« ولا يمكن أن تروج أو تباع تحت اسم « الزبدة البلدية » إلا أنواع الزبدة المصنوعة من الألبان الواردة من الضيعات المراقبة والحاصلة على شهادة صحية بيطرية تسمى (البتاننا الصحية). وتحدد بقرار لوزير الفلاحة والاستثمار الفلاحي شروط إنتاج الزبدة البلدية وتسليم البتاننا الصحية وسحبها.

« ط) يراد بإسم « الزبدة المملحة » الزبدة التي يتراوح محتواها من الملح الصافي تجاريا بين 5 غرامات و 15 غراما في كل مائة غرام من المنتج التام الصنع.

« ي) يمكن أن يطلق إسم « الزبدة نصف المملحة » على الزبدة التي يساوي محتواها من الملح 5 غرامات على الأكثر في كل 100 غرام من المنتج التام الصنع.

« ك) يمكن أن تضاف لفظة « معقمة » إلى إسم « زبدة المائدة » أو « زبدة الطبخ » إذا كانت المادة الأولى المستعملة لصنع الزبدة معقمة.

« ويمكن أن تضاف إلى الزبدة مواد مجددة للخلايا أو عطور أو خلاصات أو عطور كيميائية صناعية أو غيرها من المواد المماثلة باستثناء تعطير الزبدة المسماة « السمن المنعطر » بمستخرجات أو خلاصات نباتية مثل « الزعتر » ،

«ل) لا يراد باسم «ثلاثة أرباع الزبدة» إلا المنتج الذي يحتوي على
«60 غراما على الأقل من المادة الدهنية اللبنية في كل 100 غرام من
«المنتج التام الصنع وعلى 62 غراما على الأكثر في كل 100 غرام من
«المنتج التام الصنع.»

«م) لا يراد باسم «المواد الدهنية اللبنية المعدة للاستهلاك بنسبة
«X% إلا المنتج الذي يحتوي على الكميات التالية من المادة الدهنية
«اللبنية» :

« - أقل من 39 غراما في كل 100 غرام من المنتج التام الصنع.

« - أكثر من 41 غراما في كل 100 غرام من المنتج التام الصنع

«وأقل من 60 غراما في كل 100 غرام من المنتج التام الصنع.

« - أكثر من 62 غراما في كل 100 غرام من المنتج التام الصنع

«وأقل من 80 غراما في كل 100 غرام من المنتج التام الصنع.»

«ن) لا يراد باسم «نصف الزبدة» إلا المنتج الذي يحتوي على 39 غراما

«على الأقل من المادة الدهنية وعلى 41 غراما على الأكثر في كل 100

«غرام من المنتج التام الصنع.»

«ص) لا يراد باسم «الزبدة النيئة» أو «زبدة القشدة النيئة» إلا الزبدة

«المحصل عليها فقط من قشدة لم تخضع لمعالجة حرارية لأجل التعقيم.

«ع) لا يراد باسم «الزبدة الخالصة جدا» إلا الزبدة المصنوعة فقط

«من قشدة :

« - لم تخضع لمعالجة تعقيم أخرى غير البسترة ؛

« - لم تخضع لعملية تثلج أو تجميد ؛

« - تم صنعها داخل أجل 72 ساعة على الأكثر بعد جمع اللبن
«أو القشدة و 48 ساعة على الأكثر بعد فرز القشدة من اللبن،
«ولم تخضع لأيّة معالجة لإزالة الحامض منها.

« لا يمكن استعمال هذا الإسم للدلالة على أنواع الزبدة التي خضعت
«لعملية تثلج أو تجميد أو خلط أو تكثير.

«ف) لا يراد باسم «الزبدة الخالصة» إلا الزبدة التي لا تتجاوز فيها
«نسبة المادة الدهنية اللبنية المثلجة أو المجمدة 30 غراما في كل 100
«غرام من المنتج التام الصنع.

«س) يراد باسم «الزبدة القليلة الدسم» الزبدة المستحلبة المحصل
«عليها بطرق مادية تتأصل مكوناتها من اللبن ويساوي محتواها من المادة
«الدهنية 41 غراما على الأقل ولا يزيد على 65 غراما في كل 100 غرام من
«المنتج التام الصنع.

«بيد أن اسم «نصف الزبدة» يمكن أن يطلق على زبدة مخففة
«يساوي محتواها من المادة الدهنية 41 غراما المنتج التام الصنع.

«ق) لا يراد باسم «المستحضرات اللبنية المعدة للاستهلاك القليلة الدسم»
«أو «المخفضة الدسم» إلا المنتج المستحلب المحصل عليه بطرق مادية،
«تتأصل مكوناتها من اللبن ويساوي محتواها من المادة الدهنية 20 غراما
«على الأقل ويقل عن 41 غراما في كل 100 غرام من المنتج التام الصنع.»

«الفصل 3. - لا يجوز استيراد المنتجات المحددة في الفصل 2 أعلاه،
«أو حيازتها بهدف بيعها أو عرضها للبيع كما لا يجوز بيعها إلا إذا كانت
«موضبة في لفائف تحتوي على الكميات الإسمية المتراوحة بين 5 غرامات
«و 25 كيلو غراما بإدخال الغاية معبرا عنها باستعمال الغرام أو الكيلو غرام
«كوحدة للقياس.

«وإذا كانت لفيفة أولية تشتمل على لفيفتين أوليتين منفردتين أو أكثر،
«وجب تطبيق نسق القيم المذكور أعلاه على اللفائف الأولية المنفردة.

«إذا كانت لفيفة أولية تشتمل على لفيفتين أو أكثر من اللفائف
«المنفردة غيرالمعدة لبيعها بصفة منفردة، وجب تطبيق هذا النسق من
«القيم على اللفيفة الأولية.

«يجب أن تكون المنتجات، عند بيعها للمستهلك، موضبة في لفائف
«مستعملة لأغراض غذائية.

«يجب أن تتوافر في اللفائف الشروط المقررة في النصوص التنظيمية
«الجاري بها العمل المتعلقة بالمواد المعدة للاحتكاك بالأغذية والسلع المستخدمة
«في تغذية الإنسان.

«ويجب أن تكون البطائق الملصقة على المنتجات مطابقة للأحكام الواردة
«في النصوص التنظيمية الجاري بها العمل فيما يتعلق بالبطائق الملصقة
«على المواد الغذائية.

«وتعتبر غير صالحة للاستهلاك البشري المنتجات التي ثبت عدم مطابقتها
«للمعايير الميكروبيولوجية والفيزيائية الكيميائية المحددة بالنصوص التنظيمية
«الجاري بها العمل.

«وزيادة على الأحكام الواردة في هذا الفصل، لا يمكن إدخال الزبدة
«المستوردة إلى المغرب أو ترويجها أو بيعها إلا إذا كانت الأوعية أو اللفائف
«الموضوعة فيها تحمل عبارة الزبدة المبسترة، متبوعة عند الاقتضاء بوصف
«الزبدة وفقاً للتعريف المبينة أعلاه. كما يجب أن تحمل اللبيفة بيان بلد
«المنشأ واسم الصانع أو عنوانه التجاري وعنوانه والوزن الصافي وتاريخ الصنع
«والتاريخ الأقصى للاستهلاك. ويجب أن تتوافر في الزبدة المستوردة
«المعايير المحددة بالنصوص التنظيمية الجاري بها العمل».

الفصل الرابع — أن أنواع شحم الخنزير لا يمكن إطلاقاً
هذا الاسم عليها إذا عولجت معالجة من شأنها أن تغير تركيبها
الطبيعي أو مقدار ما فيها من المواد النافعة.

الفصل الخامس — أن أنواع الدهن المستعملة في التغذية
أو الأكل يجب أن تباع باسم (دهن) مضافاً إليه اسم المادة
الحيوانية النباتية المستخرجة منها

ان كل مزج بأنواع الشحم أو الزيوت الصالحة للاكل يمنع وسقه
كيفما كانت نسبة ذلك المزج وكذا عرضه للبيع أو بيعه كزيت غذائية
وان التمييز بين الزيوت والشحوم الغذائية يحصل في آن واحد
بدرجة 15 من الحرارة حينما تكون الاولى مائعة والاخرى متجمدة

وان عبارة « زيت نباتي متجمد » يمكن استعمالها لتعيين مزج
مختلف المواد الدسمة الغذائية المستخرجة من النباتات ويجب في
هذه الصورة أن يكتب هذا الاسم على البطاقات التي تجعل على الاوعية
أو اللفات بحروف تماثل من حيث النوع والمقاييس الحروف
المستعملة في كتابة الاسم الذي تحمله البضاعة في « الميدان
التجاري

الفصل السادس - يعبر عن الزيت الغذائي بالأوصاف الآتية :

(١) الزيت الطبيعي اذا كان مستخرجا خالصا بواسطة أساليب
ميكانيكية من فواكه أو حبوب من نوع نباتي واحد وكانت تلك الفواكه
والحبوب في حالة حسنة وكان الزيت خاليا من اللخن والعفونة ومضى
بأساليب ميكانيكية وحدها دون أن يكون قد كدر أو طهر أو عقم
بوسائل كيميوية

(٢) « الزيت المكرر » اذا وقعت معالجته بوسائل كيميوية أو طبيعية
قصد ازالة بعض الحلل أو الاوساخ سواء كان الزيت متحصلا من فواكه
أو حبوب من نوع نباتي واحد أو من خليط زيوت مستخرجة من
فواكه أو حبوب نباتية مختلفة النوع

(٣) « الزيت المختلط » اذا حصل عليه بخلط زيت طبيعي بزيت
مكرر وكان كلا هذين النوعين مستخرجين من فواكه أو حبوب ذات
نوع نباتي واحد

(٤) « خليط الزيت » اذا تحصل من خلط الزيوت الطبيعية بالزيوت المختلطة أو الزيوت المكدره المتحصلة من الفواكه أو الحبوب من أنواع نباتية مختلفة ولا يحق أن يطلق اسم الزيوت الخالصه الا على الزيوت الطبيعية والزيوت المختلطة والزيوت المكدره المتحصلة من فواكه أو حبوب ذات نوع نباتى واحد

ولا يؤذن فى استعمال اسم الفواكه والحبوب فى تعيين الزيت الغذائى الا اذا كان ذلك الزيت متحصلا من الفواكه أو الحبوب المبينة أعلاه لا من غيرها

أما الزيوت الغذائيه المعروضه للبيع بدون تعيين الفواكه أو الحبوب التى استخرجت منها أو مزيج هذه الفواكه أو الحبوب فلا يجوز أن يطلق عليها حسب درجة حموضتها المقدرة بعدد غرامات الحامض الزيتى الموجود فى كل ١٠٠ غرام من الزيت - الا أحد الاسمين الآتين :

الزيت المتناول وقت الطعام

اذا كانت درجة حموضته تقل ٧،٠ غرام أو تساوى هذا القدر الزيت الصالح للاكل - اذا كانت درجة حموضته تقل عن غرامين أو تساوى هذا القدر

ان الزيوت التى تستخرج من الحبوب أو الفواكه غير الزيتون والتى تكون درجة حموضتها المقدرة حسب نسبة الحامض الزيتى الموجود فيها فائضة غرامين لا يمكن أن تعرض للبيع كزيت غذائى ويمنع فى كل حالة من الاحوال وبأى كيفية كانت استعمال كل بيان أو علامة أو اسم أو علامة تجارية من شأنها أن تثير فى ذهن المشتري تشابها والتباسا فى نوع زيت غذائى وصفته وفى تركيبه وأصله

ويمنع نقل زيت غذائى ومسكه وعرضه للبيع وبيعه اذا اطلق

عليه اسم غير مطابق للمقتضيات المبينه اعلاه

الفصل السابع - أن الكتابات المستعملة بالتجارة للدلالة على انواع مزيج الدهن والاسماء الدالة على أن زيت كذا للاكل وزيت كذا للمائدة يمكن اذا دلت على زيت مختلط أن يضاف اليها اسم أو اسماء المواد المتركب منها المزيج ولكن بشرط ان يذكر صريحاً في الكتابة التكميلية مقدار المادة أو المواد المسماة الداخلة في تركيب المزيج . هذا وان الكتابات والاسماء المشار اليها يجب أن تكون مطبوعة بحروف متشابهة .

الفصل 8 - 1 (الفقرة 2) يجب ان يكتب بحروف واضحة على الاوعية واللفائف التي تسلم داخلها البضاعة بيان حجمها إذا كانت معدة للبيع بالتجزئة ، وبيان وزنها الاجمالي ووزن الاوعية واللفائف المستعملة عادة إذا كان محتواها معدا لإعادة تعبئته.

الفصل 8 - 2 (الفقرة 4) يجب أن يتم سد وكبسة القنينات والصفائح بطريقة ميكانيكية ، ويحظر كلياً استخدام قنينات وصفائح مصنوعة من البلاستيك أو الحديد المطلي بالقصدير ، يكون قد سبق استخدامها ، كما يحظر استخدام السدادات والكبسولات التي استخدمت من قبل.

الفصل الثامن مكرر - يتحتم على كل تاجر يتعاطى الان ملء الزجاجات بالزيوت الغذائية قصد بيعها ان يقدم تصريحاً بذلك الى وزارة التجارة والصناعة التقليدية والسياحة والملاحة التجارية بواسطة رسالة مضمونة الوصول .

ولا يشرع في ملء الزجاجات بالزيوت الغذائية الا بالاماكن التي تتوفر فيها النظافة باستمرار وبواسطة آلات ملائمة لما ذكر على أن تراعى هذه الحالة جميع التدابير المتخذة لحفظ الصحة والنظافة المطلوبة. ويجب حتما ان تغسل الزجاجات بالماء الساخن وان تبيض بالماء لجارى وان تطهر من جميع الاوساخ وان تجدد من جميع الروائح ان كان الامر يقتضى ذلك والى ان تجف من الماء فى معزل عن الغبار ويجب ان يقع سدها بالشجب وضمها بالسدادات المعدنية بواسطة آلة ميكانيكية ويمنع منعاً كلياً استعمال الشجب والسدادات التى تدعى «المستعادة» .

« ان وضع لفافة الضمانة واجب اللهم اذا استعملت سرادات معدنية سواء آكانت ذات عروتين أم لا ويجب ان تحمل الزجاجات الكتابات المقررة بالفصل السابع والفصل الثامن اعلاه

لا يمكن أن تقدم الزيوت الغذائية إلى المشتري في متاجر البيع بالتجزئة إلا في أوعية من الأحجام الإسمية التالية المعبر عنها باللتر والسنتيلتر و الميليلتر كوحدات للقياس.

0,05	0,10	0,25	0,50	0,75	1	1,50	2	2,50	3	3,5	4	4,50	5	5,50	6	7	8	9	10
------	------	------	------	------	---	------	---	------	---	-----	---	------	---	------	---	---	---	---	----

يعبر عن هذه القيم باللتر

يجب أن تكون المواد البلاستيكية المستعملة لصناعة الأوعية المعدة لحفظ الزيوت الغذائية مطابقة للمواصفات المقررة فيما يتعلق بتعبئة السوائل المعدة للاستهلاك الأدمي.

الفصل التاسع — كل مخالفة للمقتضيات السابقة تجري عليها العقوبات المبينة بالبَاب الثاني من الظهير الشريف المؤرخ بثالث وعشري قعدة عام 1332 الموافق لرابع أكتوبر سنة 1914

الفصل العاشر — لا تغير المقتضيات السابقة مطلقاً المقتضيات المضمنة بالفصل الواحد والعشرين والثاني والعشرين والثالث والعشرين والرابع والعشرين والخامس والعشرين من الظهير الشريف المؤرخ برابع عشر أكتوبر سنة 1914 والمقتضيات المضمنة بالفصلين الرابع والخامس من القرار الوزيري المؤرخ بسادس فبراير سنة 1916

الفصل الحادي عشر — يمنح أجل قدره ستة أشهر للأشخاص الذين لهم مصلحة بما ذكر ليمثلوا لمقتضيات هذا القرار ومبدأ الاجل المذكور يوم نشره بالجريدة الرسمية للدولة الحامية

حرر بالرباط في 21 من ربيع الاول 1340 (22 نونبر 1921)،

محمد المقرري