

قرار لووزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات رقم 1339.21 صادر في 8 شوال 1442 (20 ماي 2021) بتحديد تسميات وخصائص زيتون المائدة.

(ج ر رقم 7032 بتاريخ 2021/10/21، ص 7901)

وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات،

بناء على المرسوم رقم 2.20.422 الصادر في 10 ربيع الآخر 1442 (26 نوفمبر 2020) المتعلق بالجودة والسلامة الصحية للمصبرات وشبه المصبرات النباتية التي يتم تسويقها، ولاسيما المادة 3 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 وتنميه،

قرر ما يلي:

المادة الأولى: يهدف هذا القرار، طبقا لمقتضيات المادة 3 من المرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.20.422، إلى تحديد تسميات وخصائص زيتون المائدة المعروف في المادة 2 أدناه.

المادة 2: يراد في مدلول هذا القرار بالمصطلحات التالية:

– "زيتون المائدة": المنتج الذي يتم تحضيره من الثمار السليمة والناضجة المتأتية من أصناف الزيتون المزروعة (*Olea europaea L.*)، والذي يتم توضيحه باستعمال نقيع الملح أو بدونه ويخضع لعمليات إزالة المذاق المر ويحفظ بالتخمير الطبيعي و/أو بالمعالجة الحرارية أو بوسائل أخرى مرخص بها بموجب النصوص التنظيمية الجاري بها العمل؛

– "نقيع الملح": محلول من الأملاح الغذائية والماء الصالح للشرب كما تم تعريفها بموجب النصوص التنظيمية الجاري بها العمل.

المادة 3: يصنف زيتون المائدة حسب درجة نضج الثمار الطرية، كما يلي:

– الزيتون الأخضر: الثمار التي يتم جنيها خلال الدورة العادية للنضج، قبل الإرقاق، عندما تبلغ حجمها الاعتيادي؛

– الزيتون المستدير: الثمار التي يتم جنيها قبل مرحلة النضج التام عند الإرقاق؛

– الزيتون الأسود: الثمار التي يتم جنيها عند بلوغها مرحلة النضج التام.

المادة 4: يمكن تسويق زيتون المائدة، اعتبارا لطريقة المعالجة، وفق التسميات الآتية:

1- بالنسبة للزيتون المخلل: ثمار الزيتون الأخضر أو الزيتون المستدير أو الزيتون الأسود التي خضعت لمعالجة قاعدية والموضب في نقيع الملح:

– "الزيتون الأخضر المخلل"؛

– "الزيتون المستدير المخلل"؛

– "الزيتون الأسود المخلل"؛

2- بالنسبة للزيتون الطبيعي: ثمار الزيتون الأخضر أو الزيتون المستدير أو الزيتون الأسود التي تمت معالجتها مباشرة بنقيع الملح الذي يختمر فيه كلياً أو جزئياً والتي يتم حفظها سواء بإضافة مواد حمضية إذا لزم الأمر:

- "الزيتون الأخضر المخلل الطبيعي"؛
- "الزيتون المستدير المخلل الطبيعي"؛
- "الزيتون الأسود الطبيعي"؛

3- بالنسبة للزيتون المتجدد: ثمار الزيتون الأخضر أو الزيتون المستدير أو الزيتون الأسود التي خضعت لعملية معالجة قاعدية خفيفة والذي يتم حفظها في نقيع الملح أو التي يتم تجفيفها جزئياً باستعمال الملح أو التسخين أو هما معا أو كل تقنية أخرى مرخص بها بموجب النصوص التنظيمية الجاري بها العمل:

- "الزيتون الأخضر المتجدد"؛
- "الزيتون المستدير المتجدد"؛
- "الزيتون الأسود المتجدد"؛

4- بالنسبة للزيتون المسود بالأكسدة: ثمار الزيتون الأخضر أو الزيتون المستدير التي يتم حفظها في الملح سواء كانت مخمرة أم لا، والتي تم تسويدها من خلال الأكسدة في وسط قاعدي ويتم حفظها في أواني محكمة الإغلاق عن طريق التعقيم الحراري.

المادة 5: يمكن عرض زيتون المائدة وفق شكل من الأشكال التالية:

1- ثمار الزيتون الكاملة وغير المنزوعة النوى:

- ثمار الزيتون الكاملة: ثمار الزيتون سواء بساقها أو بدونها، تبدو وفق شكلها الطبيعي؛
- ثمار الزيتون المكسرة: ثمار زيتون كاملة تخضع لعملية تمكن من الضغط على اللب لإخراجه دون سحقه الذي يظل سليماً وكاملاً في الثمرة؛
- ثمار الزيتون المقطع: ثمار زيتون مقطعة طولاً بفتحات على الجلد وجزء من اللب؛

2- ثمار الزيتون المنزوعة النوى:

- ثمار الزيتون الكاملة المنزوعة النوى: ثمار الزيتون وفق شكلها الطبيعي ومنزوعة النواة؛
- ثمار الزيتون المقطعة إلى نصفين: ثمار الزيتون الكاملة المحشوة أو غير المحشوة المقطعة إلى نصفين على طول الثمرة حسب محورها الكبير؛
- ثمار الزيتون المقطعة إلى أجزاء: ثمار الزيتون المقطعة إلى أربعة أجزاء على طول الثمرة حسب محورها الكبير؛
- ثمار الزيتون المقطعة إلى فروع: ثمار الزيتون المقطعة إلى أكثر من أربعة أجزاء على طول الثمرة؛
- ثمار الزيتون المقطعة إلى دوائر: ثمار الزيتون الكاملة المحشوة أو غير المحشوة المقطعة إلى شرائح ذات سمك شبه موحد؛
- ثمار الزيتون المفرومة: ثمار الزيتون المجزئة إلى قطع صغيرة؛
- ثمار الزيتون المكسرة: ثمار الزيتون المكسرة عرضاً خلال عملية إزالة النوى أو خلال حشوها؛

3- **ثمار الزيتون المحشوة:** ثمار الزيتون المنزوعة النوى المحشوة بمكون واحد أو أكثر مثل الفلفل، البصل، اللوز، الكرفس، الأنشوبة، الزيتون، قشرة البرتقال أو الليمون، البنديق، الكبار وعجائنه. ويمكن أن يتم عرضها "مرتبة" أو "غير مرتبة"؛

4- **عجين الزيتون:** عجين مكون حصريا من لب ثمار الزيتون مطحون بشكل دقيق.

المادة 6: يجب أن يكون نقيع الملح المستعمل لتحضير زيتون المائدة نظيفا وخاليا من أي مادة غريبة ويستجيب للخصائص الفيزيوكيميائية المحددة في الملحق رقم 1 بهذا القرار.

المادة 7: يمكن إضافة المكونات الآتية إلى نقيع الملح المعد لتحضير زيتون المائدة:

- الخل؛
- زيت الزيتون؛
- السكر؛
- كل مكون صالح للاستهلاك أو مركب مثل فلفل، بصل، لوز، كرفس، أنشوبة، الكبار أو عجائنه؛
- التوابل أو النباتات العطرية أو مستخلصاتها الطبيعية.

المادة 8: يمكن أن تحتوي ثمار زيتون المائدة على العيوب التالية:

- 1- **نواة أو أجزاء من النواة:** نوى كاملة أو أجزاء منها تبلغ أزيد من 2 ملليمتر في محورها الأطول؛
- 2- **ثمار مكسرة:** ثمار الزيتون المتضررة بحيث تبدو بنيتها الطبيعية مغايرة؛
- 3- **عيوب الحشوة:** ثمار الزيتون التي يتم عرضها على أنها محشوة لكنها فارغة كليا أو جزئيا؛
- 4- **ثمار تحمل بقعا:** ثمار الزيتون تبدو عليها علامات سطحية قد تصل إلى اللب أو لا قد لا تصل إليه، وتتجاوز مساحتها 9 ملليمتر مربع؛
- 5- **ثمار مشوهة:** ثمار الزيتون التي ألحق بها ضرر من خلال إزالة القشرة بحيث يظهر بعض من جزئها اللحيم؛
- 6- **ثمار متجعدة:** ثمار الزيتون المتجعدة بشكل غير طبيعي بحيث يبدو شكلها مغايرا؛
- 7- **بنية غير طبيعية:** ثمار الزيتون التي تبدو رطبة أو صلبة بشكل غير عادي مقارنة بالمستحضرات التجارية المعنية؛
- 8- **لون غير طبيعي:** ثمار الزيتون ذات لون مختلف عن اللون الذي يميز المستحضرات التجارية المعنية؛
- 9- **سيقان:** السيقان المتصلة بثمار الزيتون والتي تبدو ظاهرة بمسافة تزيد عن 3 ملليمترات انطلاقا من الجزء الظاهر من الثمرة. لا تعتبر عيوباً في حالة الثمار الكاملة المتوفرة على سيقانها؛
- 10- **مواد غريبة وغير ضارة:** كل مادة نباتية من قبيل أوراق أو سويقات منفصلة ولا تشكل خطرا على صحة الانسان والتي لا تندرج ضمن المكونات المرخص إضافتها بموجب هذا القرار.

المادة 9: يصنف الزيتون الأخضر والزيتون المستدير والزيتون الأسود والزيتون المسود بالأكسدة الذي يتم تسويقه إلى ثلاث (3) فئات: الفئة الممتازة والفئة الأولى والفئة الثانية، مع الأخذ بعين الاعتبار عتبة العيوب المسموح بها في كل حصة من الزيتون والمحددة في الملحق رقم 2 بهذا القرار.

المادة 10: يجب أن تطابق عنونة زيتون المائدة مقتضيات المرسوم المشار اليه أعلاه رقم 2.12.389 وأن تتضمن علاوة على ذلك، حسب الحالة، البيانات التالية:

- صنف الزيتون كما تم تعريفه في المادة 3 أعلاه؛
- طريقة العرض كما تم التنصيص عليها في المادة 5 أعلاه؛
- بالنسبة لثمار الزيتون المحشوة:
 - بيان طريقة العرض: "مرتبة" أو "غير مرتبة" حسب الحالة؛
 - "زيتون محشو ب....." إذا استعملت مكونات بسيطة أو تركيبية منها؛
 - "زيتون محشو بعجين" إذا استعمل عجين بسيط أو تركيبية منه.

المادة 11: يعمل بهذا القرار ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

غير أنه، يمنح للفاعلين المعنيين أجل تسعة (9) أشهر، ابتداء من تاريخ النشر المذكور، من أجل الامتثال لمقتضيات هذا القرار.

المادة 12: ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط بتاريخ في 8 شوال 1442 (20 ماي 2021).
وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات، عزيز أخنوش.

ملحقان بقرار وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات
رقم 1339.21 صادر في 8 شوال 1442 (20 ماي 2021) بتحديد تسميات وخصائص زيتون المائدة

*-**-*

الملحق رقم 1
الخصائص الفيزيوكيميائية لنقيع ملح زيتون المائدة

نقيع ملح زيتون المائدة		
الحد الأقصى لنسبة الحموضة	النسبة الدنيا لتركيز كلوريد الصوديوم	طريقة معالجة الزيتون
4,3	5 %	الزيتون المخلل
4,3	6 %	الزيتون الطبيعي
4,3	ممارسات الصنع الجيدة	الزيتون المخلل المبستر والزيتون الطبيعي
ممارسات الصنع الجيدة	8 %	الزيتون المتجدد
ممارسات الصنع الجيدة	ممارسات الصنع الجيدة	الزيتون المسود بالأكسدة

الملحق رقم 2
عتبة العيوب في الحصة حسب نوع وفئات الزيتون

الفئة الثانية			الفئة الأولى			الفئة الممتازة			
الزيتون المستدير والزيثون الأسود	الزيتون المسود بالأكسدة	الزيتون الأخضر	الزيتون المستدير والزيثون الأسود	الزيتون المسود بالأكسدة	الزيتون الأخضر	الزيتون المستدير والزيثون الأسود	الزيتون المسود بالأكسدة	الزيتون الأخضر	
									ثمار الزيتون منزوعة النوى أو المحشوة (النسبة المسموح بها من النسبة المئوية من الثمار):
2	1	1	2	1	1	2	1	1	النوى أو أجزاء من النوى أو هما معا
7	7	7	5	5	5	3	3	3	ثمار مكسرة
									عيوب الحشوة :
-	-	-	2	2	2	1	1	1	- ثمار الزيتون المرتبة
7	7	7	5	5	5	3	3	3	- ثمار الزيتون الغير مرتبة
									ثمار الزيتون الكاملة أو المنزوعة النوى أو المحشوة (النسبة المسموح بها من النسبة المئوية من الثمار):
12	6	10	8	6	6	6	4	4 ^(*)	- ثمار تحمل بقعا
10	8	8	6	4	4	3	2	2	- ثمار مشوهة
10	6	6	6	3	3	4	2	2	- ثمار متجعدة
12	10	10	8	6	6	6	4	4	- بنية غير طبيعية
12	10	10	8	6	6	6	4	4	- لون غير طبيعي
6	6	6	5	5	5	3	3	3	- السيقان
22	22	22	17	17	17	12	12	12	المجموع الأقصى المسموح به من هذه العيوب
									النسبة القصوى المسموح بها في الوحدات في الكيلوغرام الواحد أو بالنسبة لكل جزء:
1	1	1	1	1	1	1	1	1	مواد غريبة وغير ضارة

(*) بالإضافة إلى ذلك، يجب أن تكون 30 ٪ على الأقل من الثمار خالية عملياً من البقع.

يجب أن يتم تقييم النسبة المسموح بها على عينة لا تقل عن 200 من ثمار الزيتون تم جمعها وفقاً لخطة أخذ العينات المناسبة.