

قرار لوزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات رقم 1340.21 صادر في 8 شوال 1442 (20 ماي 2021) بتحديد تسميات وخصائص مصبرات الطماطم.

(ج ر رقم 7032 بتاريخ 2021/10/21، ص 7905)

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 وتتميمه،

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 مصبرات الطماطم المعرفة في المادة 2 أدناه.

**المادة 2:** تشمل مصبرات الطماطم ما يلي:

- **"مركز الطماطم":** المنتج المحصل عليه من تركيز السائل أو اللب المستخرج من الطماطم الطرية والسليمة والناضجة من نوع (*Lypersicum esculentum* P.Mill) المصفاة أو المحضرة بحيث تتم إزالة القشرة والبذور وكذا كل الأجزاء الأخرى الصلبة أو قطع من الطماطم. ويجب أن تكون نسبة المادة الجافة فيه (بعد إزالة الملح) 28 في المائة كحد أدنى؛
- **"هريس الطماطم":** المنتج المحصل عليه من تركيز السائل أو اللب المستخرج من الطماطم الطرية والسليمة والناضجة من نوع (*Lypersicum esculentum* P.Mill) المصفاة أو المحضرة بحيث تتم إزالة القشرة والبذور وكذا كل الأجزاء الأخرى الصلبة أو قطع من الطماطم. ويجب أن تتراوح نسبة مادته الجافة (بعد إزالة الملح) بين 7 في المائة كحد أدنى و28 في المائة كحد أقصى؛
- **"الطماطم المصبرة":** المنتج الذي يتم تحضيره انطلاقا من الطماطم الطرية والسليمة والناضجة من نوع (*Lypersicum esculentum* P.Mill) الموضب بسائل التغطية أو بدونه والمعالج بالحرارة سواء قبل التوضيب أو بعده في إيناء مغلق بإحكام.

**المادة 3:** يجب أن يستجيب مركز الطماطم وهريس الطماطم للخصائص الفيزيوكيميائية المحددة في الملحق بهذا القرار.

يمكن أن ترفق تسميات هذه المنتجات بإحدى الصفات التالية: "ممتاز" أو "عادي".

**المادة 4:** تسمى الطماطم المصبرة كما يلي: "طماطم" أو "طماطم مقشرة" أو "طماطم غير مقشرة".

يمكن عرضها من أجل التسويق: "كاملة" أو "غير كاملة".

بالنسبة للطماطم غير الكاملة، يجب أن تبين طريقة العرض كما يلي:

- "مكعبات": بالنسبة للطماطم المقطعة على شكل مكعبات؛
- "أجزاء": بالنسبة للطماطم المقطعة عموديا على مستوى محور الطول إلى طبقات ذات سمك منتظم؛
- "أرباع": بالنسبة للطماطم المقطعة إلى أربعة؛
- "مفرومة" أو "مجزأة": بالنسبة للطماطم المفرومة أو المطحونة.

**المادة 5:** بالنسبة للطماطم المصبرة :

1- يمكن استعمال سوائل التغطية التالية:

- كل سائل متأت من الطماطم الناضجة أو من بقايا تحضير الطماطم المصبرة أو من خلال تذيب مركز الطماطم؛
- الماء الصالح للشرب: فقط بالنسبة للطماطم المصبرة غير المقشرة.

2- يمكن إضافة المكونات الآتية:

- التوابل والأعشاب العطرية والمستخلصات الطبيعية من هذه المنتجات والتوابل، باستثناء منكهات الطماطم؛
- الملح (كلوريد الصوديوم) طبقا للنصوص التنظيمية الجاري بها العمل؛
- السكر كما تم تعريفه بموجب النصوص التنظيمية الجاري بها العمل عندما تتم إضافة عوامل حمضية.

**المادة 6:** بالنسبة للطماطم المصبرة:

1- يجب ألا تحتوي على سويقات الطماطم وكؤوسها وإن اقتضى الحال، نواتها. وكل مادة غير تلك المشار إليها في المادة 5 أعلاه؛

2- يجب ألا تتجاوز حدود العيوب المبينة بعده:

- وجود قشور: مساحة إجمالية تبلغ 30 سنتيمتر مربع، كحد أقصى، في الكيلوغرام الواحد من المحتوى الإجمالي بالنسبة للطماطم "المقشرة" و"الكاملة"؛
- التشوهات: مساحة إجمالية تبلغ 3,5 سنتيمتر مربع، كحد أقصى، في الكيلوغرام الواحد من المحتوى الإجمالي.

**المادة 7:** يجب أن تطابق عنونة مصبرات الطماطم مقتضيات المرسوم المشار اليه أعلاه رقم 2.12.389 وأن تتضمن علاوة على ذلك، حسب الحالة، البيانات التالية :

1- بالنسبة لمركز الطماطم وهريس الطماطم: النسبة المئوية من المادة الجافة؛

2- بالنسبة للطماطم المصبرة:

- "طماطم" متبوعة بطريقة من طرق العرض التالية: "مكعبات" أو "أجزاء" أو "أرباع" أو "مفرومة أو مجزأة" ؛
- "طماطم مقشرة" أو "طماطم مقشرة كاملة" عندما تتم إزالة القشرة ؛
- "طماطم غير مقشرة" في حالة عدم إزالة القشرة؛
- "منكهة ب....." عندما ينتج عن إضافة مكون من المكونات المنصوص عليها في المادة 5 أعلاه تغيير في المذاق المميز بالمنتج؛
- نسبة السكر المضاف.

**المادة 8:** يعمل بهذا القرار ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

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

**المادة 9:** 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.

ملحق

بقرار وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات رقم 1340.21 الصادر في 8 شوال 1442 (20 ماي 2021) بتحديد تسميات وخصائص مصبرات الطماطم

\*\_\*\_\*

الخصائص الفيزيوكيميائية لمركز الطماطم وهريس الطماطم

الجودة		الخصائص الفيزيوكيميائية
ممتازة	عادية	
50	45	النسبة الدنيا من السكر الاجمالي (يعبر عنها بنسبة السكر المحول) في المائة من البقايا الجافة (بعد إزالة الملح)
8	10	الحموضة الإجمالية القسوى (يعبر عنها بنسبة حمض الستريك المرطب) في المائة من البقايا الجافة (بعد إزالة الملح)
0,5	1	الحموضة المتطايرة القسوى (يعبر عنها بـ حمض الخل) في المائة من البقايا الجافة (بعد إزالة الملح)
0,05	0,1	النسبة القسوى من الشوائب المعدنية غير المذابة في الماء في المائة من البقايا الجافة (بعد إزالة الملح)
0,01	-	النسبة القسوى من النحاس في المائة من البقايا الجافة (بعد إزالة الملح)
1,4 في المائة كحد أقصى	1,4 في المائة كحد أقصى	الكلور الاجمالي
أقل من 4,5	أقل من 4,5	نسبة الحموضة (pH)
تقل عن 5 في المائة أو تعادلها	تقل عن 5 في المائة أو تعادلها	كلوريد الصوديوم (الملح)
2,1 كحد أدنى	1,8 كحد أدنى	اللون: طريقة مقياس الألوان color-flex-humer