

قرار مشترك لوزير الفلاحة والصيد البحري ووزير الصناعة والتجارة والاستثمار والاقتصاد الرقمي رقم 293.16 صادر في 22 من ربيع الآخر 1437 (2 فبراير 2016) بتحديد الخصائص الفيزيائية والكيميائية و/أو الذوقية التي يجب أن تستجيب لها زيوت الزيتون وزيوت الفيتور التي يتم تسويقها.

(ج ر رقم 6456 بتاريخ 2016/04/14، ص 3180)

وزير الفلاحة والصيد البحري؛
وزير الصناعة والتجارة والاستثمار والاقتصاد الرقمي،

بناء على المرسوم رقم 2.14.268 الصادر في 8 ربيع الآخر 1436 (29 يناير 2015) المتعلق بجودة زيوت الزيتون وزيوت الفيتور التي يتم تسويقها وبسلامتها الصحية، ولاسيما المادة 5 منه ،

قررا ما يلي:

المادة الأولى : تحدد في الملحق بهذا القرار الخصائص الفيزيائية والكيميائية و/أو الذوقية المنصوص عليها في المادة 5 من المرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.14.268، والتي يجب أن تستجيب لها زيوت الفئات المنصوص عليها في المادتين 3 و4 من نفس المرسوم.

المادة 2 : ينشر هذا القرار المشترك في الجريدة الرسمية.

وحرر بلرباط، في 22 من ربيع الآخر 1437 (2 فبراير 2016)
وزير الفلاحة والصيد البحري، عزيز أخنوش
وزير الصناعة والتجارة والاستثمار والاقتصاد الرقمي، مولاي حفيظ العلمي

ملحق

بالقرار المشترك لوزير الفلاحة والصيد البحري ووزير الصناعة والتجارة والاستثمار والاقتصاد الرقمي رقم 293.16 الصادر في 22 من ربيع الآخر 1437 (2 فبراير 2016) بتحديد الخصائص الفيزيائية والكيميائية و/أو الذوقية التي يجب أن تستجيب لها زيوت الزيتون وزيوت الفيتور التي يتم تسويقها.

الخصائص الفيزيائية والكيميائية و/أو الذوقية التي يجب أن تستجيب لها زيوت الزيتون وزيوت الفيتور التي يتم تسويقها

1 - معايير النقاوة :

1 1 التركيبية من الأحماض الدهنية (m/m% من استرات الميثيل)

0,03 ≥	حمض الميريستيك
20,0 - 7,5	حمض البالميستيك
3,5-0,3	حمض البالميثولييك
0,3 ≥	حمض الهيتاديكانوبيك
0,3 ≥	حمض الهيتاديسينوبيك
5,0 - 0,5	حمض الاستيريك
83,0 - 55,0	حمض الأولييك
21,0 - 2,5	حمض اللينولييك
1,2 ≥	حمض اللينولينيك
0,6 ≥	حمض أراشيديك
0,4 ≥	حمض الغادوليك (يكوسينويك)
0,2 ≥ (*)	حمض البيهنيك (*)
0,2 ≥	حمض الليغنوسيريك

(*) يرفع الحد إلى $0,3 \geq$ فيما يخص زيت فيتور الزيتون.

2-1 المحتوى من الأحماض الدهنية المتحولة (% من الأحماض الدهنية المتحولة)

C18:2 T+ C18:3 T (%)	C18:1 T (%)	فئة الزيوت
$0,05 \geq$	$0,05 \geq$	زيت الزيتون البكر الصالحة للاستهلاك
$0,10 \geq$	$0,10 \geq$	زيت الزيتون البكر اللباني
$0,30 \geq$	$0,20 \geq$	زيت الزيتون المصفى
$0,30 \geq$	$0,20 \geq$	زيت الزيتون
$0,10 \geq$	$0,20 \geq$	زيت الفيتور الخام
$0,35 \geq$	$0,40 \geq$	زيت الفيتور المصفى
$0,35 \geq$	$0,40 \geq$	زيت فيتور الزيتون

3-1 التركيبية من الستيرول وثنائي كحول ثلاثي التربين:

1-3-1 التركيبية من ديسمثيل السترول (% الإجمالية للسترول)

$0,5 \geq$	كوليستيرول
$* 0,1 \geq$	براسيكاستيرول (*)
$**4,0 \geq$	كامبستيرول (**)
> كامبستيرول للزيوت الصالحة للاستهلاك	ستجمامستيرول
$**0,5 \geq$	دلثا 7 - ستجماستينول (**)
$93,0 \leq$	بيتا - سيتوستيرول المرئي : (بيتا - سيتوستيرول + دلثا-5- أفيناستيرول + دلثا-23-5- ستجماستادينول + كليروستيرول + سيتوستانول + دلثا-24-5- ستجماستادينول)

(*) يرفع الحد إلى 0,2 فيما يخص زيت فيتور الزيتون.

(**) بالنسبة لزيتون الزيتون البكر الممتازة، يمكن أن يتراوح المحتوى من الكامبستيرول بين 4 و 4.5 بالمائة، شريطة أن يكون المحتوى من ستجمامستيرول و دلتا 7 -ستجمامستينول أقل من أو يساوي 1.4 و 0.3 بالمائة على التوالي. أما بالنسبة للخصائص الأخرى، فيجب أن تحترم الحدود المحددة في هذا الملحق.

2-3-1 المحتوى الإجمالي من الستيرول (ملغ/كغ)

$1\ 000 \leq$	زيت الزيتون البكر
	زيت الزيتون المصفى
	زيت الزيتون
$2\ 500 \leq$	زيت الفيتور الخام
$1\ 800 \leq$	زيت الفيتور المصفى
$1\ 600 \leq$	زيت فينور الزيتون

3-3-1 المحتوى من اريتروديول واليوفوال (% الإجمالية من الستيرول)

$4,5 \geq$	زيت الزيتون البكر الصالحة للاستهلاك
$4,5 \geq^{(1)}$	زيت الزيتون البكر اللمبانتى ⁽¹⁾
$4,5 \geq$	زيت الزيتون المصفى
$4,5 \geq$	زيت الزيتون
$4,5 <^{(2)}$	زيت الفيتور الخام ⁽²⁾
$4,5 <$	زيت الفيتور المصفى
$4,5 <$	زيت فينور الزيتون

4-3-1 المحتوى من الشمع

C42+C44+C46 (ملغ/كغ)

$150 \geq$ زيوت الزيتون البكر الممتازة وزيوت الزيتون البكر

C40+C42+C44+C46 (ملغ/كغ)

$250 \geq$	زيت الزيتون البكر
$300 \geq^{(1)}$	زيت الزيتون البكر اللمبانتى ⁽¹⁾
$350 \geq$	زيت الزيتون المصفى
$350 \geq$	زيت الزيتون
$350 <^{(2)}$	زيت الفيتور الخام ⁽²⁾
$350 <$	زيت الفيتور المصفى
$350 <$	زيت فينور الزيتون

(1) عندما يتراوح المحتوى من الشمع في الزيت ما بين 300 و 350 ملغ/كغ، تعتبر هذه الزيت زيت زيتون بكر لمبانتى إذا كان المحتوى من الكحولات الالفاتية أقل من أو يساوي 350 ملغ/كغ أو المحتوى من الارتروديبول+ اليوفوال أقل من أو يساوي 3,5% .

(2) عندما يتراوح المحتوى من الشمع في الزيت ما بين 300 و 350 ملغ/كغ فهذه الزيت تعتبر زيت فيتور خام ، إذا كان محتوى الكحول الالفاتية الاجمالي أكثر من 350 ملغ/كغ أو المحتوى من الارتروديبول+ أوفانول أكبر من 3,5% .

5-3-1 الفرق الأقصى بين المحتوى الفعلى والمحتوى النظرى للفسيريديات الثلاثية من الفئة 42 ECN

$0,2 \geq$	زيت الزيتون البكر الصالحة للاستهلاك
$0,3 \geq$	زيت الزيتون البكر اللمبانتى
$0,3 \geq$	زيت الزيتون المصفى
$0,3 \geq$	زيت الزيتون
$0,6 \geq$	زيت الفيتور الخام
$0,5 \geq$	زيت الفيتور المصفى
$0,5 \geq$	زيت فيتور الزيتون

6-3-1 المحتوى من ستيجماستادين (ملغ/كغ)

$0,05 \geq$	زيت الزيتون البكر الممتازة وزيت الزيتون البكر
$0,10 \geq$	زيت الزيتون البكر العادي
$0,50 \geq$	زيت الزيتون البكر اللبانتني

7-3-1 المحتوى من 2-غليسريد أحادي بلميتات

زيت الزيتون البكر الصالحة للاستهلاك وزيت الزيتون:

$$C16:0 \leq 14,0 \% ; 2 P \leq 0,9 \%$$

$$C16:0 > 14,0 \% ; 2 P \leq 1,0 \%$$

زيت الزيتون البكر غير الصالح للاستهلاك وزيت الزيتون المصفى:

$$C16:0 \leq 14,0 \% ; 2 P \leq 0,9 \%$$

$$C16:0 > 14,0 \% ; 2 P \leq 1,1 \%$$

زيت فيتور الزيتون $\geq 1,2\%$

زيت الفيتور الخام والمصفى $\geq 1,4\%$

8-3-1 المحتوى من العناصر غير القابلة للتصبين (غ/كغ)

$15 \geq$	زيت الزيتون
$30 \geq$	زيت فيتور الزيتون

2 - معايير الجودة :

زيت الزيتون	زيت الفيتور المصفى	زيت الفيتور الخام	زيت الزيتون	زيت الزيتون المصفى	زيت الزيتون البكر الملباتني (1)	زيت الزيتون البكر العادي	زيت الزيتون البكر	زيت الزيتون البكر الممتاز	
1- الخصائص الذوقية :									
جيد	مقبول		جيد	مقبول					الرائحة والمذاق
					Me>6	3,5<Me≤6,0 (2)	0<Me≤3,5 Me>0	Me=0 Me>0	الرائحة والمذاق (علي سلم متصل) : - متوسط الخلل - متوسط عنصر نكهة الفاكهة اللون
فاتح أصفر إلى أخضر صافي	فاتح أصفر إلى أصفر أسمر صافي		فاتح أصفر إلى أخضر صافي	أصفر فاتح صافي					المظهر في درجة حرارية تعادل 20°C خلال 24 ساعة
2- الحموضة الحرة									
≤ 1,0	≤ 0,3	غير محدد	≤ 1,0	≤ 0,3	3,3<	≤ 3,3	≤ 2,0	≤ 0,8	النسبة المئوية المعبر عنها بحمض الأوليك (m/m)
≤ 15	≤ 5	غير محدد	≤ 15	≤ 5	غير محدد	≤ 20	≤ 20	≤ 20	3- مؤشر البروكسيد جزء من الألف مكافئ للأكسجين النشط لكل كلغ من الزيت
4- الامتصاصية في الأشعة فوق البنفسجية									
≤ 1,70	≤ 2,00		≤ 0,90	≤ 1,10		≤ 0,30	≤ 0,25	≤ 0,22	في 270 nm (سيكلو إيزان) / 268 nm (إيزو أكتان)
≤ 0,18	≤ 0,20		≤ 0,15	≤ 0,16		≤ 0,01	≤ 0,01	≤ 0,01	دلتا K
							≤ 2,60	≤ 2,50	في 232 nm

(1) يمكن الاكتفاء بمعيار واحد من المعايير 1 و 2 و 3.

(2) أو عندما يكون متوسط الخلل أقل أو يساوي 3,5 ومتوسط عنصر نكهة الفاكهة يساوي 0.

2- معايير الجودة (تتمة)

زيت الزيتون	زيت الفيتور المصفى	زيت الفيتور الخام	زيت الزيتون	زيت الزيتون المصفى	زيت الزيتون البكر اللمباتي	زيت الزيتون البكر العادي	زيت الزيتون البكر	زيت الزيتون البكر الممتاز	
≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 1,5	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2	5- المحتوى من الماء والمواد المتطايرة (m/m %)
≤ 0,05	≤ 0,05		≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	6- المحتوى من الشوائب غير القابلة للذوبان في إثير البترول (m/m%)
-	-	≥ 120°C	-	-	-	-	-	-	7- نقطة الاشتعال
≤ 3,0 ≤ 0,1	≤ 3,0 ≤ 0,1		≤ 3,0 ≤ 0,1	≤ 3,0 ≤ 0,1	≤ 3,0 ≤ 0,1	≤ 3,0 ≤ 0,1	≤ 3,0 ≤ 0,1	≤ 3,0 ≤ 0,1	8- الآثار المعدنية ملغ/كغ الحديد النحاس
								- ∑ FAME + FAEE < 75 mg/kg (موسم 2012/13) - FAEE < 40 mg/kg (موسم 2013/14) - FAEE < 35 mg/kg (موسم 2014/15) - FAEE < 30 mg/kg (بعد 2015)	9- استيريات المثيل المشبعة بالأحماض الدهنية (FAME) واستيريات الأثيل (FAEE) المشبعة بالأحماض الدهنية .