

مرسوم رقم 2.10.385 صادر في 23 من جمادى الآخرة 1432 (27 ماي 2011) بتنظيم صنع وتسويق الخل.

(ج.ر. رقم 5954 بتاريخ 23 يونيو 2011، ص 3004).

## الوزير الأول،

بناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.83.108 الصادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984) ولاسيما الفصل 16 منه ؛

وعلى القانون رقم 17.88 المتعلق بإثبات مدة الصلاحية بالمصبرات وشبه المصبرات والمشروبات المعلبة المخصصة لاستهلاك الإنسان أو الحيوانات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.88.179 بتاريخ 22 من ربيع الأول 1414 (10 سبتمبر 1993) ؛

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) ؛

وعلى المرسوم رقم 2.01.1016 الصادر في 22 من ربيع الأول 1423 (4 يونيو 2002) المنظم لشروط العنونة وتقديم المنتجات الغذائية، كما وقع تغييره وتتميمه ؛

وباقتراح من وزير الفلاحة والصيد البحري،

وبعد دراسة المشروع في المجلس الوزاري المنعقد في 13 من جمادى الآخرة 1432 (17 ماي 2011)،

## رسم ما يلي:

**المادة الأولى :** تخصص تسمية "الخل" للمادة المحصل عليها حصريا بواسطة وسيلة بيولوجية للتخمير المزدوج، الكحولي والحمضي، لسوائل أو عناصر أخرى ذات أصل فلاحى.

يسمى :

"خل الخمر" : الخل المحصل عليه فقط انطلاقا من الخمر بوسيلة بيولوجية للتخمير الحمضي ؛

"خل الفواكه" أو "خل الفواكه الصغيرة" : الخل المحصل عليه انطلاقا من الفواكه أو الفواكه الصغيرة بوسيلة بيولوجية للتخمير الكحولي والحمضي ؛

"خل خمر الفواكه" أو "خل خمر الفواكه الصغيرة" : الخل المحصل عليه انطلاقاً من خمر الفواكه أو خمر الفواكه الصغيرة بالوسيلة البيولوجية للتخمير الحمضي ؛

"خل التفاح" : الخل المحصل عليه انطلاقاً من خمر التفاح بواسطة وسيلة بيولوجية للتخمير الحمضي ؛

"خل الكحول" أو "خل المائدة" : الخل المحصل عليه انطلاقاً من كحول التقطير ذات أصل فلاحى بواسطة وسيلة بيولوجية للتخمير الحمضي ؛

"خل الحبوب" : الخل المحصل عليه بدون تقطير، انطلاقاً من أي نوع من الحبوب يكون نشأها قد تحول إلى سكر عن طريق عناصر أخرى غير دياستازات الشعير المملت ؛

"خل المالت" : الخل المحصل عليه بدون تقطير انطلاقاً من الشعير المملت، مع إمكانية إضافة حبوب يكون نشأها قد تحول إلى سكر فقط بواسطة دياستازات الشعير المملت ؛

"خل المالت المقطر" : الخل المحصل عليه تحت ضغط منخفض لخل المالت كما هو مبين أعلاه. هذا الخل لا يحتوي إلا على المكونات المتطايرة لخل المالت التي تم من خلالها الحصول عليه ؛

"الخل المتبل أو الخل المنسم" : الخل المعرف في الفقرات المشار إليها أعلاه مضافاً إليه أعشاب عطرية أو منسّمات طبيعية أو مكونات أخرى مرخص لها طبقاً للأنظمة الجاري بها العمل.

**المادة 2 :** يمكن أن يصنع الخل انطلاقاً من المواد الأولية التالية :

- مواد ذات أصل فلاحى تحتوي على نشأ (أو نشويات) أو سكريات أو نشأ (أو نشويات) وسكريات تشمل على الخصوص وليس حصرياً الحبوب والشعير المملت واللبن ؛

- فواكه وفواكه صغيرة وخمر الفواكه وخمر الفواكه الصغيرة وخمر التفاح ؛

- خمر العنب أو خمر الفواكه أو خمر الفواكه الصغيرة ؛

- كحول التقطير ذات أصل فلاحى.

**المادة 3 :** تحدد النسبة الحمضية الأدنى للخل في 5 غرام من الحمض الحمضي بالنسبة لـ 100 مل. تساوي هذه النسبة المعبر عنها بالدرجة الحمضية الحموضة الكاملة المعبر عنها بالغرام للحمض الحمضي بالنسبة لـ 100 مل من الخل والمقاسة على حرارة 20 درجة. يمكن أن يقبل لقياس هذه النسبة، فرق 0.2 درجة حمضية أي ما يعادل نقص غرامين على الأكثر من الحمض الحمضي بالنسبة للتر من الخل.

تحدد النسبة الحمضية الأدنى لخل الخمر في 6 غرام من الحمض الحمضي بالنسبة لـ 100 مل.

وتحدد نسبة الكحول المتبقية بالنسبة للخل في 0.5% من الحجم، باستثناء خل الخمر التي تحدد فيه بـ 1% من الحجم.

**المادة 4 :** لا يمكن أن تستعمل المواد التالية في صنع الخل :

- المنسّمات الاصطناعية ؛

- زيوت بذور العنب الاصطناعية أو الطبيعية ؛ (جميع حقوق النشر محفوظة - أرتيميس)

- بقايا التقطير وبقايا التخمر والمواد التي تشتق منها ؛

- مستخلصات تفل مختلف أنواع الفواكه ؛

- جميع أنواع الأحماض، باستثناء تلك الموجودة طبيعياً في المواد الأولية المستعملة أو في المواد التي يرخص بإضافتها.

**المادة 5 :** يمكن أن تضاف العناصر التالية للخل من أجل التنعيم :

- أعشاب أو أجزاء من الأعشاب وتوابل وفواكه :

\* طرية أو جافة ومجزأة أو غير مجزأة ؛

\* على شكل مستخلصات.

- السكر ؛

- الملح ؛

- العسل ؛

- عصير الفواكه المركزة أو غير المركزة.

**المادة 6 :** يمكن أن تضاف للخل مضافات غذائية مرخص بها طبقاً للأنظمة الجاري بها العمل باستثناء الملونات و مواد التحلية.

غير أنه، يعتبر ملون الكاراميل، المادة الوحيدة الملونة المرخص باستعمالها في الخل باستثناء خل الخمر.

**المادة 7 :** تمنح حيازة سائل يشبه الخل من أجل البيع أو عرضه للبيع أو بيعه، تحت أية تسمية كانت وموجه لنفس الاستعمالات، إذا كان لا يستجيب لمقتضيات المواد 1 و2 و3 و4 و5 و6 المشار إليهم أعلاه.

**المادة 8 :** إضافة للبيانات الإلزامية المنصوص عليها طبقاً للأنظمة المتعلقة بعنوان وتقديم المنتجات الغذائية، يجب أن تستجيب عنوانة الخل للمقتضيات التالية :

- يحمل تسمية "الخل" الخل المصنوع انطلاقاً من مادة أولية واحدة، متممة ببيان اسم المادة الأولية المستعملة ؛

- يحمل تسمية "الخل" متبوعة بلائحة شاملة للمواد الأولية المستعملة وفق ترتيب تنازلي حسب نسبة كل مادة، الخل المحصل عليه انطلاقاً من مجموعة من المواد الأولية ؛

- يجب أن تكون تسمية الخل المضاف إليه مادة واحدة أو مجموعة من المواد الطبيعية المشار إليها في المادة 5 أعلاه، متبوعة ببيان "منسمة ب...."، متممة باسم أو أسماء هذه المواد بشرط أن تكون مدرجة بالحواس ؛

- يجب أن تتم تسمية الخل الذي يحتوي على أحد المركبات المنصوص عليها أعلاه كالكسكس والمملح والعسل والمنسمات، ببيان اسم أو أسماء المركبات المضافة ؛

- لا يجب أن يعنون أو يقدم الخل بشكل يوقع المستهلك في الغلط بالنسبة لمصدره ؛

- يجب تبيان التركيز الحمضي للخل، الموافق لحموضته الكاملة المقاسة بالغرام لـ 100 مل، على البطاقة ببيان ".... % حموضة" ؛

- يعفى الخل من بيان تاريخ انتهاء الصلاحية، إلا أنه يجب الإشارة إلى تاريخ إنتاجه ورقم حصة الإنتاج ؛  
- يعفى من إشارة لائحة المركبات، خل التخمير المحصل عليه حصرياً من مادة واحدة والذي لم تتم إضافة أي مركب له.

**المادة 9 :** لا يمكن للخل الموجه للاستهلاك الموظب في التلفيف، أن يستورد ويحاز من أجل البيع ويعرض للبيع أو يباع إلا في تليف يحترم المقاييس التالية، المعبر عنها باستعمال اللتر، السنليليتر أو الميليلتر كوحدة للقياس : 0.20، 0.25، 0.50، 0.75، 1، 1.5، 2.5، 5 و10، أرقام مقاسة بالليلتر.

**المادة 10 :** ينسخ هذا المرسوم القرار الوزيري الصادر في 21 من شوال 1352 (6 فبراير 1934) المنظم لصنع والاتجار في الخل.

**المادة 11 :** يدخل هذا المرسوم حيز التطبيق ستة أشهر بعد تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط في 23 من جمادى الآخرة 1432 (27 ماي 2011).

الإمضاء : عباس الفاسي.

وقعه بالعطف:

وزير الفلاحة والصيد البحري، عزيز أخنوش.