

نصوص عامة

المادة 2

يراد، في مدلول هذا المرسوم، بالمصطلحات التالية ما يلي :

1 - التمر : فاكهة نخيل التمر «فونيكس داكتيليفيرا» (phoenix)
: dactylifera L.)

2 - الخلط أو السائر : التمر المتأتي من نخيل التمر المحصل عليه
من زراعة نواة التمر :

3 - عجين التمور : العجين المحضر من تمور ناضجة ومغسولة
ومزوجة النوى وخالية من عنق التمرة (Périanthes).

المادة 3

يجب جني التمور في مرحلة النضج. ويمكن تسويقها بالنوى
أو بدونها أو غسلها أو تجفيفها أو ترطيبها أو بسترتها. يمكن أن تعرض
التمور على الشكل التالي :

في شماريخ متصلة بالعرجون : مجموعة مكونة أساسا من
العرجون الذي يحمل الشماريخ التي تلتصق بها التمور بشكل
طبيعي :

- في شماريخ : شماريخ منفصلة عن العرجون التي تلتصق بها التمور
بشكل طبيعي :

- مرتبة : يتم وضعها منفردة بناوها أو مزوجة النوى على شكل
طبقات أو منفصلة في التغليف :

- مضغوطة : يتم ضغطها، بطريقة ميكانيكية، على شكل طبقات.

عندما يتم عرض التمور على شكل شماريخ متصلة بالعرجون
أو في شماريخ، يسمح بنسبة أقصاها عشرة في المائة (10%) من التمور
المنفصلة عن الشماريخ.

يجب ألا يقل طول الشماريخ التي يتم عرضها متصلة بالعرجون
أو منفصلة عنه عن عشرة (10) سنتيمترات وتحمل، على الأقل،
أربع (4) تمرات لكل عشر (10) سنتيمترات.

عندما يتم عرض التمور على شكل شماريخ، وجب تقليم أطراف
هذه الشماريخ بشكل واضح.

مرسوم رقم 2.17.433 صادر في 5 صفر 1439 (25 أكتوبر 2017)
يتعلق بجودة التمور وعجين التمور التي يتم تسويقها وسلامتها
الصحية.

رئيس الحكومة،

بناء على القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات
الغذائية الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ
26 من صفر 1431 (11 فبراير 2010)، ولا سيما المادتين 5 و 8 منه ؛
وعلى القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع،
الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.83.108 بتاريخ 9 محرم 1405
(5 أكتوبر 1984)، لا سيما الفصل 16 منه ؛

وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر في 7 شوال 1432
(6 سبتمبر 2011) بتطبيق بعض مقتضيات القانون رقم 28.07
المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، لا سيما المواد 4 و 5
و 48 و 53 و 75 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 ؛

وبعد المداولة في مجلس الحكومة المنعقد بتاريخ 7 محرم 1439
(28 سبتمبر 2017) ،

رسم ما يلي :

المادة الأولى

يحدد هذا المرسوم، طبقا لمقتضيات المادتين 5 و 8 من القانون
المشار إليه أعلاه رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات
الغذائية، الشروط الكفيلة بضمان الجودة والسلامة الصحية
للتمور الكاملة، ذات النوى أو بدونها ولعجين التمور التي تتم معالجتها
أو توضعها أو عرضها بغية تسويقها لأجل الاستهلاك البشري.

لا تطبق مقتضيات هذا المرسوم على الطرق الأخرى لاستعمال
التمور، خاصة التمور الموجهة للاستعمال الصناعي أو لتغذية
الحيوانات.

المادة 7

تعتبر إضافة شراب الكلوكوز أو شراب التمور أو شراب الكليسيروول أو السوربيتول إلى التمور التي يتم تسويقها عملية أو معالجة مباحة في مدلول الفصل 16 من القانون رقم 13.83 المشار إليه أعلاه.

المادة 8

يجب أن يتميز عجين التمور بالخصائص التالية :

- أن يكون لينا ومتجانس اللون والتركيبه وخاليا من البقع السوداء
أو أعراض الجفاف أو تغير في الرائحة والطعم ؛

- ألا يحتوي على أجسام غريبة ؛

- أن يكون خاليا من التخمر والتعفن ؛

- ألا تتجاوز نسبة المواد المعدنية فيه غراما واحدا في الكيلوغرام الواحد (1 g/Kg) وألا تتجاوز النسبة الإجمالية من الرماد 1,2 في المائة ونسبة الرماد غير القابل للذوبان في الحمض 0,1 في المائة.

لا يرخص بإضافة أي مضاف لإعداد عجين التمور.

المادة 9

يجب ألا تتجاوز المعايير الميكروبيولوجية وحدود الملوثات وبقايا المواد المتعلقة بالصحة النباتية في التمور وعجين التمور التي يتم تسويقها الحدود القصوى المحددة في النصوص التنظيمية الجاري بها العمل.

المادة 10

يجب أن يتم تليف أو توضيب التمور وعجين التمور في حاويات ملائمة ومغلقة ونظيفة وجافة تسمح بالحفاظ على جودتها ومميزاتها الذوقية. يجب أن تضمن هذه الحاويات وقاية التمور وعجين التمور من كل مصادر التلوث أو التدهور.

يجب أن تتكون هذه الحاويات من مواد تستجيب للخصائص والمتطلبات المحددة طبقا لمقتضيات المادة 53 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.10.473.

يجب أن يكون محتوى كل حصة من التمور متجانسا وألا يحتوي إلا على تمور من نفس الصنف والمصدر والجودة. ويجب أن يعكس الجزء الظاهر من محتوى الحصة هذا المحتوى بأكمله.

المادة 4

تصنف أصناف التمور إلى نوعين، حسب احتواء التمور، أساسا، على السكر (سكر القصب) أو على الجلوكوز والفركتوز (السكر المتحول).

تحدد نسبة الماء المسموح بها في التمور وعجين التمور من هذين النوعين بقرار للسلطة الحكومية المكلفة بالفلاحة.

المادة 5

تنقسم التمور التي يتم تسويقها إلى ثلاث (3) فئات: الفئة الممتازة، والفئة الأولى (I) والفئة الثانية (II)، حسب حجم التمور واعتبارا للنسب المسموح بها من التمور المعيبة والتي يتم احتسابها على أساس عددها أو وزنها ضمن حصة معينة.

يحدد بقرار من السلطة الحكومية المكلفة بالفلاحة، بالنسبة لكل فئة من التمور، حجم التمور الذي يتم تحديده على أساس وزن كل ثمرة على حدة، وطبيعة العيوب المسموح بها بما في ذلك، عند الاقتضاء، وجود محتمل للنوى في التمور المنزوعة النوى والنسبة المسموح بها من التمور المعيبة.

يجب ألا تلحق العيوب المسموح بها المنصوص عليها في القرار المشار إليه أعلاه، أي ضرر بالمظهر العام للمنتوج وجودته وحفظه وعرضه في التليف.

المادة 6

دون الإخلال بمقتضيات المادة 5 أعلاه، يجب أن تكون التمور، مهما كانت الفئة التي تنتمي إليها، تامة ونظيفة وسليمة وخالية من الحشرات والطفيليات الحية ومن الآثار المرئية لأضرار الحشرات أو العناكب أو غيرها من الطفيليات أو مخلفاتها أو فضلاتها، وذلك في جميع مراحل السلسلة الغذائية. علاوة على ذلك، يجب ألا تظهر عليها آثار التخمر أو الرطوبة الخارجية غير المعتادة وألا تكون لها أي رائحة أو مذاق غريب وألا تحتوي على تمور غير ناضجة.

المادة 14

يجب على مستوردي التمور وعجين التمور أن يتأكدوا من أن التمور وعجين التمور التي يستوردونها تستجيب للمتطلبات المحددة في هذا المرسوم ول مقتضيات المادة 48 من المرسوم رقم 2.10.473 السالف الذكر.

المادة 15

يجب أن تطابق عنوانة التمور وعجين التمور الملففة مقتضيات المرسوم رقم 2.12.389 السالف الذكر وأن تتضمن، علاوة على ذلك، البيانات الآتية، حسب الحالة :

- تسمية «تمر» متبوعة باسم الصنف أو «الخلط» أو «عجين التمر» متبوعا باسم الصنف أو الأصناف التي تم إعداد عجين التمور انطلاقا منها، حسب الحالة ؛
- الفئة التي تنتمي إليها التمور طبقا لمقتضيات المادة 5 أعلاه ؛
- الإشارة إلى طريقة عرض التمور «شماريخ منفصلة» أو «مضغوطة»، حسب كل حالة ؛
- «تمور مغلقة بشراب كلوكوز» بالنسبة للتمور التي أضيف إليها شراب كلوكوز ؛
- «تمور منزوعة النوى» بالنسبة للتمور التي تمت إزالة نواها ؛
- الإشارة إلى كل طريقة معالجة تم استعمالها إذا كان من شأن إغفال هذه الإشارة أن يخلق لبسا في ذهن المستهلك.

المادة 16

يدخل هذا المرسوم حيز التنفيذ ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

غير أنه، يتوفر مستغلو المؤسسات المختصة والفضاءات المخصصة لبيع التمور غير الملففة المنصوص عليها في المادة 11 أعلاه على أجل سنة واحدة يحتسب ابتداء من تاريخ النشر المذكور للائتمثال لمقتضيات المادة 11 المذكورة.

المادة 17

يسند تنفيذ هذا المرسوم، الذي ينشر في الجريدة الرسمية، إلى وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات.

و حرر بالرباط في 5 صفر 1439 (25 أكتوبر 2017).

الإمضاء: سعد الدين العثماني.

وقعه بالعطف :

وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية

والمياه والغابات،

الإمضاء: عزيز أخنوش.

المادة 11

يجب عرض التمور، قصد بيعها لمستهلك نهائي، ملففة في حاويات لا يتجاوز وزنها خمس (5) كليوغرامات.

غير أنه، يمكن عرضها غير ملففة قصد بيعها لمستهلك نهائي، وفق كميات لا تتجاوز خمس (5) كليوغرامات في مؤسسات مختصة أو فضاءات مخصصة لهذا الغرض تستجيب لشروط النظافة والسلامة الصحية المنصوص عليها في النصوص التنظيمية الجاري بها العمل. في هذه الحالة، يجب :

- الإشارة إلى التمور المذكورة بواسطة إعلان أو لافتة تستجيب لمقتضيات المادة 10 من المرسوم رقم 2.12.389 المشار إليه أعلاه وتبين، علاوة على ذلك، الفئة التي تنتمي إليها طبقا لمقتضيات المادة 5 أعلاه ؛

- أن يتم توضيب التمور المذكورة وعنوانها أمام هذا المستهلك النهائي في حاوية تتكون من مواد ملائمة يمكن أن تلامس المنتجات الغذائية. ويجب أن تبين بطاقة العنوان صنف التمور المذكورة وتاريخ الصلاحية الأدنى ورقم الحصة، وكذا اسم وعنوان المؤسسة المختصة أو الفضاء المخصص لبيعها.

المادة 12

يجب تخزين التمور وعجين التمور في مكان بارد، بعيدا عن الحرارة والرطوبة والحشرات والقوارض. يجب أن تظل التمور وعجين التمور، أثناء نقلها، في منأى عن كل مصدر للتلوث أو التدهور.

يجب أن يتم عرض التمور وعجين التمور، قصد بيعها، وفق شروط النظافة والحفظ التي تمكن من ضمان جودتها ونظافتها. كما يجب أن تظل في منأى عن كل مصدر للتلوث أو الأوساخ.

المادة 13

يجب أن تكون مؤسسات ومقاولات معالجة التمور وعجين التمور أو تحويلها أو تليفها أو توضعها أو نقلها أو توزيعها أو تخزينها، معتمدة أو مرخصة على المستوى الصحي، حسب الحالة، طبقا لمقتضيات المرسوم رقم 2.10.473 السالف الذكر.

ويجب على مستغلي هذه المؤسسات والمقاولات ضمان تتبع منتجاتهم طبقا لمقتضيات المادة 75 من المرسوم المذكور.