

**مرسوم يتعلق بتنظيم إنتاج وتجارة الكاكاو والشوكولا  
ومنتجاتهما المعدة للاستهلاك البشري**

## مرسوم رقم 2.06.517 صادر في 23 من ذي الحجة 1430 (11 ديسمبر 2009) بتنظيم إنتاج وتجارة الكاكاو والشوكولا ومنتجاتهما المعدة للاستهلاك البشري<sup>1</sup>

الوزير الأول،

بناء على 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) ولاسيما المادة 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 المرسوم رقم 2.01.1016 الصادر في 22 من ربيع الأول 1423 (4 يونيو 2002) بتنظيم شروط عنونة المواد الغذائية وتقديمها؛

وباقترح من وزير الفلاحة والصيد البحري؛

وبعد دراسة المشروع في المجلس الوزاري المنعقد بتاريخ 8 ذي الحجة 1430 (26 نوفمبر 2009)،

رسم ما يلي:

### القسم الأول: تسميات

#### المادة 1

تطبق أحكام هذا المرسوم على الكاكاو والشوكولا وكذلك على منتجاتهما المعدة للاستهلاك البشري والمحصل عليها من حبوب شجرة الكاكاو (تبروما كاكاول) كما هي معرفة بعده.

### الباب الأول: الكاكاو

#### المادة 2

يقصد بما يلي:

1 - الجريدة الرسمية عدد 5802 بتاريخ 21 محرم 1431 (7 يناير 2010)، ص 26.

- 1- «حبوب الكاكاو»: بذور شجرة الكاكاو (تبروما كاكاول) التي خضعت للتخمير والتجفيف.
- 2- «بذور الكاكاو»: حبوب الكاكاو، المحمصّة أو غير المحمصّة، التي نظفت ونزعت قشرتها وبذرتها والتي لا تتعدى فيها نسبة القشور والبذور التي لم تتم إزالتها أكثر من 5% ولا تحتوي على أكثر من 10% من الرماد علما أن هذا المعدل يحتسب وفقا لوزن المادة الجافة والمنزوعة الدسم؛
- 3- «نبته الكاكاو»: عناصر حبوب الكاكاو على شكل جزيئات صغيرة، يتم جمعها على حدة خلال عمليات نزع القشور والبذور وتحتوي هذه العناصر على 20% على الأقل من المواد الجافة المنزوعة الدسم؛
- 4- «الكاكاو على شكل عجينة» أو «عجينة الكاكاو»: بذور الكاكاو المحولة إلى عجينة من خلال عملية ميكانيكية من دون أن ينزع منها أي قدر من موادها الدسمة الطبيعية؛
- 5- «الكاكاو على شكل مسحوق» أو «مسحوق الكاكاو»: بذو الكاكاو أو عجينة الكاكاو المحولة إلى مسحوق بعملية ميكانيكية. وتحتوي هذه المادة على 20% على الأقل من زبدة الكاكاو وهي نسبة تحتسب قياسا إلى المادة الجافة، كما تتضمن 9% من الماء كحد أقصى؛
- 6- «مسحوق الكاكاو بلا دسم» أو «كاكاو بلا دسم» أو «مسحوق الكاكاو المنزوع الدسم بنسبة كبيرة» أو «كاكاو منزوع الدسم بنسبة كبيرة»: مسحوق الكاكاو الذي تقدر فيه نسبة زبدة الكاكاو بأقل من 20% وتحتسب هذه النسبة انطلاقا من وزن المادة الجافة؛
- 7- «الكاكاو المحلى» أو «الكاكاو المحلى على شكل مسحوق»: منتج يستخلص من مزج مسحوق الكاكاو وأنواع السكر المخصصة لتغذية لإنسان، كما هي محددة في معايير الدستور الغذائي «لكودكس» و يحتوي على 25% على الأقل من الكاكاو على شكل مسحوق؛
- 8- «مسحوق الكاكاو المحلى بلا دسم» أو «كاكاو محلى بلا دسم» أو «مسحوق الكاكاو المحلى المنزوع الدسم بنسبة كبيرة» أو «كاكاو محلى منزوع الدسم بنسبة كبيرة»: منتج يستخلص من مزج الكاكاو بلا دسم على شكل مسحوق وأنواع السكر المحددة في البند 7 أعلاه بحيث يحتوي 100 غرام من هذه المادة على 25 غرام على الأقل من مسحوق الكاكاو بلا دسم؛
- 9- «ثفل الكاكاو»: الكاكاو على شكل بذور أو عجينة والمحول إلى ثفل من خلال عملية ميكانيكية. وتحتوي هذه المادة، مع مراعاة تعريف ثفل الكاكاو بلا دسم، على 20

% على الأقل من زبدة الكاكاو، وتحسب هذه النسبة على أساس وزن المادة الجافة، كما تتضمن 9% من الماء كحد أقصى؛

10- «ثفل الكاكاو بلا دسم» أو «ثفل الكاكاو المنزوع الدسم بنسبة كبيرة»: ثفل الكاكاو الذي تقدر فيه نسبة زبدة الكاكاو بأقل من 20 % وتحسب هذه النسبة على أساس وزن المادة الجافة؛

11- «ثفل الكاكاو بواسطة العصر» أو «ثفل الكاكاو بواسطة اكسيلير»: حبوب ونباتات الكاكاو مع أو بدون بذور أو ثفل الكاكاو التي تحول إلى ثفل من خلال عصرها (إكسيلير) (Expeller).

## الباب الثاني: زبدة الكاكاو

### المادة 3

يقصد بما يلي:

1- «زبدة الكاكاو» أو «زبدة الكاكاو بواسطة الضغط»: المادة الدسمة المستخرجة بواسطة ضغط مادة أو عدة مواد من المواد الأولية التالية: بذور الكاكاو أو عجينة الكاكاو أو ثفل الكاكاو أو ثفل الكاكاو بلا دسم سواء كانت هذه المواد منفردة أو مخلوطة؛

2- «زبدة الكاكاو بواسطة العصر» أو «زبدة الكاكاو بواسطة اكسيلير»: المادة الدسمة المستخرجة عبر عصر (إكسيلير) (Expeller) حبوب الكاكاو أو بذور الكاكاو أو عجينة الكاكاو أو ثفل الكاكاو أو ثفل الكاكاو المنزوع الدسم سواء كانت هذه المواد منفردة أو مخلوطة؛

3- «زبدة الكاكاو المستخرجة بواسطة مذيب»: المواد الدسمة المستخرجة بواسطة مواد مذيبة انطلاقا من حبوب الكاكاو أو بذور الكاكاو أو عجينة الكاكاو أو ثفل الكاكاو أو ثفل الكاكاو المنزوع الدسم سواء كانت هذه المواد منفردة أو مخلوطة؛

4- «زبدة الكاكاو المصفاة»: المادة الدسمة المستخرجة بالضغط أو بالعصر أو بواسطة مذيب أو بواسطة مزيج من هذه العمليات انطلاقا من مادة أو عدة مواد من المواد الأولية التالية: حبوب الكاكاو أو بذور الكاكاو أو نباتات الكاكاو أو عجينة الكاكاو أو ثفل الكاكاو أو ثفل الكاكاو المنزوع الدسم سواء كانت هذه المواد منفردة أو مخلوطة.

تحدد بقرار للوزير المكلف بالفلاحة الخصائص التي يجب أن تتوفر فيها أنواع زبدة الكاكاو المذكورة وكذا العمليات التي يمكن أن تخضع لها.

## الباب الثالث: الشوكولا

### المادة 4

يقصد بما يلي:

- 1- «الشوكولا» أو «الشوكولا الذائب»: المادة المستخلصة من بذور الكاكاو أو نبتة الكاكاو أو عجينة الكاكاو أو مسحوق الكاكاو أو مسحوق الكاكاو المنزوع الدسم أو من ثقل الكاكاو ومن الممكن أن تستخلص أيضا من زبدة الكاكاو ومن أنواع السكر كما هي معرفة في البند 7 من المادة 2 أعلاه وتتضمن المادة الجافة في هذا النوع 35% على الأقل من المادة الجافة الإجمالية للكاكاو منها 18% على الأقل من زبدة الكاكاو و 14% على الأقل من الكاكاو الجاف المنزوع الدسم وذلك مع مراعاة تعاريف الشوكولا الشعيرية / نثرات الشوكولا وشوكولا التلبيس والشوكولا ببندق جياندوجا؛
- 2- «الشوكولا المحلى» أو «الشوكولا المنزلي»: المادة المستخلصة من بذور الكاكاو أو نبتة الكاكاو أو عجينة الكاكاو أو مسحوق الكاكاو أو من ثقل الكاكاو ومن الممكن أن تستخلص أيضا من زبدة الكاكاو ومن أنواع السكر كما هي معرفة في البند 7 من المادة 2 أعلاه، وتتضمن المادة الجافة في هذا النوع 30% على الأقل من العناصر الجافة للكاكاو منها 12% على الأقل من العناصر الجافة والمنزوعة الدسم للكاكاو و 18% على الأقل من زبدة الكاكاو؛
- 3- «مسحوق الشوكولا»: يتمثل في خليط من مسحوق الكاكاو وأنواع السكر كما حددت في البند 7 من المادة 2 أعلاه ويتضمن 32% على الأقل من مسحوق الكاكاو؛
- 4- «مسحوق الشوكولا المنزلي»: يتمثل في خليط من مسحوق الكاكاو وأنواع السكر كما حددت في البند 7 من المادة 2 أعلاه ويتضمن 25% على الأقل من مسحوق الكاكاو؛
- 5- «شوكولا التلبيس»: المادة المستخلصة من بذور الكاكاو أو نبتة الكاكاو أو عجينة الكاكاو أو مسحوق الكاكاو أو من ثقل الكاكاو ومن الممكن أن تستخلص من زبدة الكاكاو ومن أنواع السكر كما هي معرفة في البند 7 من المادة 2 أعلاه، والتي تكون قابلة لتستعمل في التلبيس وتتضمن المادة الجافة في هذا النوع 35% على الأقل من العناصر الجافة للكاكاو منها 31% على الأقل من زبدة الكاكاو و 2,5% على الأقل من العناصر الجافة للكاكاو والمنزوعة الدسم.

## الباب الرابع: الشوكولا بالحليب

### المادة 5

يقصد بما يلي؛

1- «الشوكولا بالحليب»: المنتج المحصل عليه من الأصناف الواردة في الباب الأول من هذا المرسوم ومن أنواع السكر كما هي معرفة في البند 7 من المادة 2 ومن الحليب أو من المواد المستخلصة من التجفيف الكلي أو الجزئي للحليب الكامل الدسم أو من الحليب المنزوع الدسم. جزئيا أو كليا وأحيانا من القشدة ومن القشدة المجففة جزئيا أو كليا أو من الزبدة أو من الدهن اللبني. وتحتوي المادة الجافة من هذا الصنف على 25% على الأقل من مكونات الكاكاو الجافة (2,5%) منها على الأقل يتألف من الكاكاو الجاف المنزوع الدسم) و 14% على الأقل يتألف من مادة جافة إجمالية لبنية المصدر متأتية من المكونات المذكورة أعلاه (3,5%) منها على الأقل يتألف من مادة دسمة لبنية و 25% على الأقل هو عبارة عن مادة دسمة كاملة مستخلصة من زبدة الكاكاو ومن مادة دسمة لبنية) مع مراعاة تعاريف شوكولا الشيعرية بالحليب/ نثرات الشوكولا بالحليب والشوكولا بالحليب والشوكولا بالحليب للتليبس والشوكولا بالحليب بيندق «جياندوجا»؛

2- «شوكولا منزلي بالحليب»: المنتج المحصل عليه من الأصناف الواردة في الباب الأول من هذا المرسوم ومن أنواع السكر كما هي معرفة في البند 7 من المادة 2 أعلاه ومن الحليب أو من المواد اللبنية المشار إليها في البند 1 من المادة 5 والذي تحتوي المادة الجافة منه على 20% على الأقل من مكونات الكاكاو الجافة منها 2,5% على الأقل يتألف من الكاكاو الجاف المنزوع الدسم وعلى 20% على الأقل من مادة جافة إجمالية لبنية المصدر متأتية من المكونات المذكورة أعلاه وعلى 5% على الأقل من مادة دسمة لبنية مستخلصة من المواد اللبنية المشار إليها في البند 1 أعلاه وعلى 25% على الأقل من مادة دسمة كاملة مستخلصة من زبدة الكاكاو ومن مادة دسمة لبنية؛

3- «شوكولا بالحليب للتليبس»: المنتج المحصل عليه من المنتجات الواردة في الباب الأول ومن أنواع السكر كما هي معرفة في البند 7 من المادة 2 أعلاه ومن الحليب أو من المواد اللبنية المشار إليها في البند 1 من المادة 5 والذي تحتوي المادة الجافة منه على الأقل 25% من مكونات الكاكاو الجافة (منها 2,5% على الأقل يتألف من الكاكاو الجاف المنزوع الدسم) و 14% منها على الأقل يتألف من مادة جافة لبنية المصدر (3,5% منها على الأقل يتألف من مادة دسمة لبنية) و 31% على الأقل هو عبارة عن كمية إجمالية من مادة دسمة.

- 4- عندما تستبدل في كل تسمية كلمة «بالحليب» بكلمة:
- «بالقشدة»: يجب أن تبلغ نسبة المادة الدسمة اللبنية في المنتج % 5,5 كحد أدنى؛
  - «بالحليب المنزوع الدسم»: يجب ألا تتعدى نسبة المادة الدسمة اللبنية في المنتج 1%.

## الباب الخامس: أصناف أخرى من الشوكولا

### المادة 6

- 1- «الشوكولا الأبيض»: المنتج المحصل عليه انطلاقا من زبدة الكاكاو ومن الحليب أو المواد اللبنية ومن أنواع السكر كما هي معرفة في البند 7 من المادة 2 أعلاه، والذي تحتوي المادة الجافة منه على الأقل 20% من زبدة الكاكاو و 14% على الأقل من مادة جافة لبنية أو من المواد اللبنية المشار إليها في البند 1 من المادة 5 (3,5% منها على الأقل يتألف من مادة دسمة لبنية)؛
  - 2- «شوكولا شعيرية» أو «نثرات الشوكولا»: المنتج على شكل حبيبات أو نثرات والذي تحتوي المادة الجافة منه على الأقل 32% من مادة الكاكاو الجافة منها 12% على الأقل من زبدة الكاكاو و 14% على الأقل من مادة الكاكاو الجافة المنزوعة الدسم؛
  - 3- «شوكولا الشعيرية بالحليب أو نثرات الشوكولا بالحليب»: الشوكولا بالحليب على شكل حبيبات أو نثرات والذي تحتوي المادة الجافة منه على 20% من مادة الكاكاو الجافة (2,5% منها على الأقل يتألف من مكونات الكاكاو الجافة المنزوعة الدسم) و 12% منها على الأقل من مادة جافة لبنية المصدر (3% منها على الأقل يتألف من مادة دسمة لبنية) و 12% على الأقل هو عبارة عن كمية إجمالية من مادة دسمة متأتية من زبدة الكاكاو ومادة دسمة لبنية؛
  - 4- «الشوكولا ببندق الجياندوجا»: المنتج المحصل عليه انطلاقا أولا، من شوكولا يحتوي على نسبة 32% على الأقل من المادة الجافة الإجمالية للكاكاو، منها على الأقل 8% من الكاكاو الجاف المنزوع الدسم وثانيا من بندق مهروس بدقة بحيث تتضمن 100 غرام من المنتج نسبة من البندق تتراوح بين 20 غرام على الأقل و 40 غرام على الأكثر.
- ويمكن إضافة المواد التالية:
- الحليب أو مشتقات الحليب الجافة أو هما معا والمستخرجة من خلال عملية التجفيف بمقدار لا تتعدى فيه نسبة المادة الإجمالية الجافة لبنية المصدر 5% من حيث الوزن في المنتج النهائي؛

- اللوز والبندق وسواها من أنواع الثمار ذات القوقعة، كاملة أو مجروشة وتضاف بنسب لا يتعدى معها وزن هذه الإضافات مع وزن البندق المهروس 60% من الوزن الإجمالي للمنتج؛

5- «شوكولا بالحليب وببندق الجياندوجا»: المنتج المحصل عليه انطلاقا أولا، من شوكولا بالحليب يحتوي على نسبة 10% على الأقل من المادة الجافة اللبنية الإجمالية وثانيا، من بندق مهروس بدقة بحيث تتضمن 100 غرام من المنتج نسبة من البندق تتراوح بين 15 غرام على الأقل و40 غرام على الأكثر.

ويمكن إضافة المواد التالية: اللوز والبندق وسواها من أنواع الثمار ذات القوقعة، كاملة أو مجروشة وتضاف بنسبة لا يتعدى معها وزن هذه الإضافات مع وزن البندق المدقوق 60% من الوزن الإجمالي للمنتج؛

6- «شوكولا بالتازا»: المنتج المحصل عليه انطلاقا من منتجات الكاكاو ومن أنواع السكر كما هي معرفة في البند 7 من المادة 2 أعلاه ومن دقيق أو نشا القمح أو الأرز أو الذرة والذي يحتوي على 35% على الأقل من مادة الكاكاو الجافة الكاملة منها على الأقل 18% من زبدة الكاكاو و14% على الأقل من الكاكاو الجاف المنزوع الدسم و8% على الأكثر من الدقيق أو النشا؛

7- «شوكولا فاميليار بالتازا»: المنتج المحصل عليه انطلاقا من منتجات الكاكاو ومن أنواع السكر كما هي معرفة في البند 7 من المادة 2 أعلاه ومن دقيق أو نشا القمح أو الأرز أو الذرة والذي يحتوي على الأقل 30% من مادة الكاكاو الجافة الإجمالية منها على الأقل 18% من زبدة الكاكاو و12% على الأقل من الكاكاو الجاف المنزوع الدسم و18% على الأكثر من الدقيق أو النشا؛

8- «الشوكولا المحشو»: منتج يتألف الجزء الخارجي منه من إحدى المواد المعرفة في الأبواب الثالث والرابع والخامس (البندين 4 و5 من المادة 6). ولا تنطبق هذه التسمية على المنتج الذي يتألف داخله من منتجات الخبز أو الحلويات أو البسكويت أو القشدة المتلجة، ويشكل الجزء الخارجي من المنتجات التي تطلق عليها هذه التسمية والمتكون من شوكولا، على 25% على الأقل من الوزن الإجمالي للمنتج المعني.

## الباب السادس: منتجات أخرى أساسها الشوكولا

### المادة 7

تطلق تسمية «ملبس الشوكولا» أو «البرلين» على أصناف بحجم اللقمة الذي تبلغ كمية الشوكولا فيه 25% على الأقل من مجمل وزن الصنف المذكور، ويتكون هذا المنتج إما من



الشوكولا المحشو وإما شوكولا أو من خليط من الشوكولا، كما هو معرف في الأبواب الثالث والرابع والخامس والبندين 4 و5 من المادة 6، ومن مواد أخرى قابلة للأكل.

## القسم الثاني: السكريات بنكهة الشوكولا

### المادة 8

لا يمكن حيازة خلائط السكر والكاكاو والمنتجات الأخرى التي لا تتطابق مع التعاريف الواردة في الأبواب 1 و3 و4 و5 و6 من هذا المرسوم بغرض بيعها، وكذا بيعها أو عرضها للبيع إلا تحت تسميات: «سكر بالشوكولا» أو «سكر بنكهة الشوكولا» أو «بديل الشوكولا»، أو «سكر الكاكاو».

يمكن أن تقدم المنتجات المشار إليها في الفقرة الأولى أعلاه على شكل لويحات. غير أنه لا يجب أن ترد في العنونة أي ادعاءات أو بيانات أو تقديرات كيفما كان نوعها من شأنها تضليل المستهلك في ما يتعلق بطبيعة هذا المنتج أو هويته أو خصائصه الجوهرية.

يجب أن يتضمن كل منتج مشار إليه في الفقرة الأولى أعلاه إشارة واضحة ومقروءة و ظاهرة إلى تسميته على الوجه الأمامي للتلفيف، وإذا كان هذا المنتج معدا للبيع بالتقسيط بدون تلفيف، فإنه يرافق بإشارة واضحة ومقروءة و ظاهرة إلى تسميته، سواء في الوعاء الذي يحتويه أو في جانبه مباشرة، ويجب أن تكون الإشارة إلى التسمية بحروف كبيرة من نفس لون وحجم الإشارات الأخرى. وعلاوة على ذلك، يمنع إضافة أي شكل بصري إلى التلفيف، سواء كان صورة أو رسما أو صورة شمسية، من شأنه إعطاء انطباع إلى المستهلك عن كون المنتج من أصناف من الشوكولا الوارد ذكرها في الأبواب 1 و3 و4 و5 و6 من هذا المرسوم.

يمنع القيام بأي إشهار للمنتجات المشار إليها في الفقرة الأولى أعلاه يحتوي بيانات وادعاءات من شأنها تضليل المستهلك حول طبيعة أو جودة المنتج، خصوصا بإعطاء انطباع مغلوط حول كون المنتج من أصناف الشوكولا الوارد ذكرها في الأبواب 1 و3 و4 و5 و6 من هذا المرسوم، ويجب أن يحتوي كل إشهار على إشارة واضحة ومقروءة و ظاهرة إلى تسمية المنتج تكتب بحروف كبيرة من نفس لون وحجم الإشارات الأخرى.

## القسم الثالث: المواد المضافة

### المادة 9

من الممكن تحويل المنتجات الوارد ذكرها في البنود من 1 إلى 6 ومن 9 إلى 11 من المادة 2 إلى مواد قلووية حصرا بواسطة واحدة أو أكثر من المواد التالية: الكربونات القلووية

والهيدروكسيدات القلوية و كربونات المغنسيوم وأكسيد المغنسيوم والمحلولات النشادرية، شرط ألا تتعدى كمية القلويات المضافة المحتسبة ككربونات البوتاسيوم نسبة 5% من وزن المادة الجافة والمنزوعة الدسم.

يمكن إضافة حامض الليمونيك أو حامض التارتريك إلى المنتجات المعالجة على هذا النحو بنسبة لا تتجاوز 0,5% من وزن المنتج.

يحدد المحتوى الأقصى من رماد المنتج في 14% من المادة الجافة المنزوعة الدسم في حالة خضوع المنتج للمعالجة المنصوص عليها أعلاه.

### المادة 10

يرخص القيام بالإضافات التالية على الكاكاو والشوكولا ومشتقاتهما وفق الشروط المحددة بعده؛

- يمكن أن يضاف إلى المنتجات الوارد ذكرها في القسم الأول، باستثناء حبوب الكاكاو، اللستين النباتي الخالص الذي لا يتعدى فيه مؤشر البيروكسيد 10 والذي يحتسب بجزء من ألف من البيروكسيد في الكيلوغرام؛

- يمكن أن تضاف إلى منتجات الكاكاو والشوكولا المواد المعطرة الطبيعية أو الاصطناعية غير تلك التي تحتوي على نكهة الشوكولا أو مواد الحليب الدسمة والتي يتوافق استعمالها مع الأحكام المعمول بها التي تنظم استعمال الإضافات الغذائية في المأكولات والمشروبات المخصصة للاستهلاك البشري؛

- يمكن إضافة المواد القابلة للأكل، غير الدقيق والنشويات والنشاء والمواد الدسمة ومستحضراتها غير المشتقة فقط من الحليب، إلى المنتجات المعروفة في المادة 4 والمادة 5 وفي البند الأول من المادة 6. ويجب ألا تتجاوز كمية هذه المواد المضافة القابلة للأكل نسبة 40% من الوزن الإجمالي للمنتج النهائي؛

- الدهون النباتية غير زبدة الكاكاو، التي لا ينبغي أن تتجاوز نسبة 5% من المنتج النهائي، بعد خصم الوزن الإجمالي من المنتجات المضافة الأخرى القابلة للأكل دون أن يؤدي ذلك إلى تقليص المحتويات الدنيا من المواد المتأتية من الكاكاو. ويحدد كذلك قرار الوزير المكلف بالفلاحة المشار إليه في المادة 3 من هذا المرسوم قائمة الدهون النباتية غير زبدة الكاكاو التي يمكن إضافتها وحدها أو مخلوطة إلى منتجات الشوكولا؛

- ترخص إضافة زيت لب جوز الهند إلى الشوكولا الذي يدخل في صناعة المثلجات والمنتجات المثلجة المماثلة؛

- ترخص إضافة الدقيق والنشويات إلى شوكولا بالتازا.

## المادة 11

لا يسمح بإضافة الملونات إلى منتجات الكاكاو والشوكولا كما هي معرفة أعلاه، غير أنه، يسمح بإضافة الملونات المرخصة بصفة عامة في التزيين والتليبس. يسمح باستعمال المحليات في المنتجات المصنوعة من الكاكاو ذات القيمة الطاقية المنخفضة أو التي لم يضاف إليها السكر. يمكن استعمال المضافات الغذائية الأخرى، المرخصة بموجب النصوص التنظيمية الجاري بها العمل في منتجات الكاكاو والشوكولا.

## القسم الرابع: العنونة

## المادة 12

إضافة إلى البيانات الإلزامية المنصوص عليها في النصوص التنظيمية المتعلقة بعنونة المواد الغذائية وتقديمها، يجب أن يشار في عنونة المنتج إلى ما يلي:

- 1- المحتوى من المادة الجافة الكاملة من الكاكاو بعبارة: «كاكاو ..... % كحد أدنى» بالنسبة لمنتجات الكاكاو والشوكولا، باستثناء الشوكولا المحشو والشوكولا الأبيض، وتحتسب النسبة المئوية المصرح بها بعد خصم المنتجات الغذائية الأخرى المرخصة بما فيها الدهون النباتية غير زبدة الكاكاو؛
- 2- يجب أن تحمل عنونة منتجات الشوكولا التي تحتوي على دهون نباتية غير زبدة الكاكاو العبارة التالية: «يحتوي على دهون نباتية زيادة على زبدة الكاكاو». يجب أن تكون هذه العبارة واضحة ومقروئة وأن تظهر في نفس مجال النظر الواردة فيه قائمة المركبات؛
- 3- عبارة «شوكولا محلى بالمحليات» في حال تعويض السكر جزئيا أو كليا بالمحليات؛
- 4- تجب الإشارة إلى المنتجات الواردة في البند 8 من المادة 6 («الشوكولا المحشو») «بشوكولا محشو X» «شوكولا بفرشة X» أو «شوكولا بجزء وسطي X» حيث «X» تعني وصف الفرشة الداخلية؛
- 5- إذا كانت المنتجات التالية: «الشوكولا» و«الشوكولا البيتي» و«الشوكولا المحلى» و«شوكولا التليبس» و «الشوكولا بالحليب» و«الشوكولا البيتي بالحليب» و«شوكولا التليبس بالحليب» و «الشوكولا الأبيض» و «الشوكولا الشعيرية/ نثرات الشوكولا» و «الشوكولا الشعيرية بالحليب/ نثرات الشوكولا بالحليب» و «الشوكولا المحشو» و «ملبس الشوكولا» و «البرالين» و «الشوكولا بيندق الجياندوجا» و

«شوكولا بالحليب وبيندق الجياندوجا» (باستثناء منتجات «شوكولا بالتازا» و «شوكولا فاميليار بالتازا») مقدمة للبيع في تشكيلة، يمكن تعويض تسمية المنتج بالكلمات التالية: «تشكيلة شوكولا» أو «تشكيلة شوكولا محشو» أو بتسمية مشابهة. وفي هذه الحالة، تقدم قائمة واحدة لمركبات جميع منتجات التشكيلة أو قوائم تبين المركبات الموجودة في كل منتج؛

6- يجب التصريح في تسمية المنتج بكل نكهة مميزة، كما يجب التصريح في تسمية المنتج بكل المركبات المعطرة ذات النكهة الخاصة والتي تميز المنتج؛

7- لا تكون الإشارة إلى الوزن الصافي في العنونة إلزامية في حالة تليف من الحجم الصغير لا يتجاوز 50 غ.

### المادة 13

لا يمكن تسمية التسمية الرئيسية «الشوكولا» أو «الشوكولا بالحليب» ببيانات أو أوصاف تتعلق بالجودة إلا في حالة:

- احتواء الشوكولا على نسبة 43% على الأقل من المادة الجافة الكاملة من الكاكاو وعلى نسبة 26% على الأقل من زبدة الكاكاو؛
- احتواء الشوكولا بالحليب على نسبة 30% على الأقل من المادة الجافة الكاملة من الكاكاو وكذا على نسبة 18% على الأقل من المواد الصلبة المتأتية من تبخير الحليب كما تم تعريفها في البند 1 من المادة 5 منها 4,5% على الأقل من الدهن الزبدي.

### المادة 14

تتسخ جميع الأحكام المنافية لهذا المرسوم ولاسيما القرار الوزيري الصادر في 11 من رمضان 1345 (15 مارس 1927) المتعلق بجعل ضابط للمتاجرة بأنواع الكاكاو وأنواع الشوكولات كما تم تغييره وتتميمه.

### المادة 15

يسند إلى وزير الفلاحة والصيد البحري تنفيذ هذا المرسوم الذي يدخل حيز التنفيذ 6 أشهر ابتداء من تاريخ نشره بالجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط في 23 من ذي الحجة 1430 (11 ديسمبر 2009).

الإمضاء: عباس الفاسي.

وقعه بالعطف؛

وزير الفلاحة والصيد البحري،

الإمضاء: عزيز أخنوش.