

# مرسوم يتعلق بمراقبة إنتاج وتسويق الحليب والمنتجات الحليبية

صيغة محينة بتاريخ 28 مارس 2019

**مرسوم رقم 2.00.425 صادر في 10 رمضان 1421  
(7 ديسمبر 2000) يتعلق بمراقبة إنتاج وتسويق الحليب  
والمنتجات الحليبية<sup>1</sup>**

كما تم تعديله ب:

- المرسوم رقم 2.18.709 الصادر في 8 رجب 1440 (15 مارس 2019)؛ الجريدة الرسمية عدد 6764، الصادرة بتاريخ 21 رجب 1440 (28 مارس 2019).

1 - الجريدة الرسمية عدد 4860 صادرة بتاريخ 2 شوال 1421 (28 ديسمبر 2000)، ص 3461.

## مرسوم رقم 2.00.425 صادر في 10 رمضان 1421 (7 ديسمبر 2000) يتعلق بمراقبة إنتاج وتسويق الحليب والمنتجات الحليبية

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 الفصل  
16 منه؛

وعلى الظهير الشريف المعتبر بمثابة قانون رقم 1.75.291 الصادر في  
24 من شوال 1397 (8 أكتوبر 1977) المتعلق بتدابير التفتيش من حيث السلامة والجودة  
بالنسبة الى الحيوانات الحية والمواد الحيوانية أو ذات الأصل الحيواني؛

وعلى الظهير الشريف رقم 1.70.175 الصادر في 26 من جمادى الأولى 1390  
(30 يوليو 1970) في شأن المعايير الصناعية الهادفة الى توكي الجودة وتحسين الإنتاجية؛  
وبعد الاطلاع على مقرر الغرفة الدستورية عدد 265 بتاريخ 2 محرم 1414  
(23 يونيو 1993)؛

وبعد دراسة المشروع في المجلس الوزاري المجتمع في 21 من رجب 1421  
(19 أكتوبر 2000).

رسم ما يلي:

## الباب الأول: التعريف

### المادة 21

يراد في مدلول هذا المرسوم بما يلي:

**المزرعة أو الاصطبل أو المستغلة الحليبية:** كل مستغلة توجد بها واحدة أو أكثر من الأبقار أو الشياه أو الماعز أو النوق الموجهة لإنتاج الحليب؛

**المؤسسة الحليبية:** كل مشغل أو معمل أو وحدة أو شركة أو تعاونية تعالج الحليب والمنتجات الحليبية المبينة بعده وتتولى صنعها وتحضيرها وتوزيعها؛

**مركز جمع الحليب:** المكان الذي يجمع فيه الحليب المسلم من لدن المربين والمنتجين المنخرطين في تعاونيات حليبية في انتظار نقله الى المعامل والتعاونيات لأجل تحويله. ويجب أن تتوفر فيه الشروط المحددة في المعيار المغربي رقم NM08.4.050 المصادق عليه بالقرار المشترك لوزير الصناعة والتجارة والصناعة التقليدية ووزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري رقم 2301.98 بتاريخ 2 رمضان 1419 (21 ديسمبر 1998)؛

**الحليب:** المنتج المفرز من الضرع العادي والمحصل عليه من واحدة أو أكثر من عمليات الحلب من غير إضافة أو طرح.

يحتفظ بتسمية الحليب دون أي بيان آخر لحليب البقرة. وفيما يخص أي حليب آخر، يجب أن تكون التسمية مشفوعة ببيان واضح للصنف الحيواني المتأني منه؛

**الكولوستروم:** المنتج المستخرج من الضرع طوال السبعة أيام التالية للوضع؛

**المنتج الحليبي:** المنتج المشتق فقط من الحليب إما بالتحضير أو التحويل وإما بالمعالجة الحرارية أو الآلية وإما بالتركيز أو التبخير وإما الترويب أو التخثير وإما بالتبريد أو التجميد وإما بإضافة مواد أخرى وإما بطرح واحد أو أكثر من المكونات؛

**الحليب المعالج:** الحليب المعالج حراريا مثل الحليب المبستر والحليب المعقم والحليب المعقم (UHT) :

\* **الحليب المبستر:** الحليب الذي خضع لمعالجة حرارية ملائمة تمكن من إتلاف جميع الجراثيم المرضية أو معظم النبيت البسيط التي يحتوي عليها مع المحافظة أكثر ما يمكن على مميزاته الفيزيائية والكيميائية ومؤثراته على الحواس وقيمه الغذائية.

<sup>2</sup> - تم تغيير وتتميم مقتضيات المادة الأولى أعلاه، بمقتضى المادة الأولى من المرسوم رقم 2.18.709، الصادر في 8 رجب 1440 (15 مارس 2019)؛ الجريدة الرسمية عدد 6764، الصادرة بتاريخ 21 رجب 1440 (28 مارس 2019)، ص 1660.

\* **الحليب المعقم**: الحليب المنزوعة منه جميع الجراثيم الحية والسميات الجرثومية والأنزيمات الجرثومية التي يمكن أن يتسبب وجودها أو تكاثرها في فساد المنتج المحفوظ في لفيته الكظيمة أو جعله غير صالح للاستهلاك البشري .

\* **الحليب المعقم (UHT)**: الحليب المعقم الذي عرض خلال مدة قصيرة بصيب متصل على حرارة تمكن من إتلاف جميع الأنزيمات والأجسام الدقيقة وسمياتها ثم وقع توضيبيه في جو مطهر بلفائف معقمة ولم يدخل أدنى تغيير على مميزاته الفيزيائية ومؤثراته على الحواس إثر المعالجة الحرارية اللازمة للتعقيم .

\* **الحليب المعطر**: هو الحليب المخصص للمشروبات المعقمة أو المعقمة (UHT) المحضرة من قبل والمتكونة من الحليب المفروزة أو غير المفروزة قشدته، المحلى أو غير المحلى المضافة إليه مواد معطرة أو محضرات معطرة مرخص بها.

**حليب الأطفال**: المنتج الخاص القابلة تركيبته للتغيير المعد لتغذية الأطفال والمعروض للبيع بلصيقة تبين طبيعة المنتج الحقيقية؛

**الحليب المعاد تكوينه**: المنتج المحصل عليه بإضافة الماء الى مسحوق الحليب بالنسبة اللازمة لإعادة إقرار النسبة المحددة بين الماء وعناصر الحليب الصلبة؛

**الحليب المختمر**: المنتج الحليبي المحضر بحليب معالج (مفروزة أو غير مفروزة قشدته) أو بحليب مركز أو في شكل مسحوق (منزوعة أو غير منزوعة قشدته) المضافة أو غير المضافة إليه مكونات حليب سبق تعقيمها سواء أكانت متجانسة أم لا ومزروعة فيها جراثيم حليبية تنتمي إلى الصنف أو الأصناف المميزة لكل منتج. وتكون العناصر الأساسية للتكوين هي العناصر المنصوص عليها في المعيار المغربي رقم NM 08.4.052 الموافق عليه بالقرار المشترك لوزير الصناعة والتجارة والصناعة التقليدية ووزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري رقم 2301.98 بتاريخ 2 رمضان 1419 (21 ديسمبر 1998) .

ويعتبر من قبيل الحليب المختمر «الياورت» أو «اليوغرت» و«الرايبي» واللبن.

\* **الياورت أو اليوغرت**: يخصص للحليب المختمر المحصل عليه حسب الأعراف بالاقتصار على تنمية الجراثيم الحليبية الحرارية النوعية المسماة «لاكتوباسلوس وبولغاركوس وستربتوكوكيس تيرموفيلس»، التي يجب أن تزرع في وقت واحد، وأن توجد حية في المنتج التام الصنع بنسبة لا تقل عن عشرة ملايين جرثومة في كل غرام فيما يخص الجزء الحليبي.

لا يمكن أن يطلق اسم «يوغرت بالفواكه» إلا على الياورت المضافة إليه قطع من الفواكه أو اللباب أو المركز أو العصير مع السكر؛

\* **الرايبي:** يخصص للحليب المختمر الذي تم خلطه بزرع البكتريات الحليبية الحرارية وحدها أو مجتمعة مع جراثيم أخرى مفيدة مضافة إليه ملونات ومعطرات مرخص بها وتم مزجها .

\* **اللبن:** يخصص للحليب المختمر الذي خضع لاختمار حليبي محصل عليه بزرع بكتريات منتقاة. ويجب أن يحتوي على حموضة دنيا من درجة 70 «دورميك» وعلى مستخرج جاف منزوع منه الدهن لا يقل عن 80 غراما في كل لتر.

**الحليب المركز:** المنتج المحصل عليه من تركيز الحليب الصالح للاستهلاك، ويمكن تركيز الحليب بإضافة السكر (الساكاروز) أو بدونه؛

**مسحوق الحليب ومسحوق الحليب المفروزة قشدته جزئيا ومسحوق الحليب المفروزة قشدته:** المنتج المحصل عليه من تجفيف الحليب الكامل أو الحليب المفروزة قشدته جزئيا أو الحليب المفروزة قشدته الصالح للاستهلاك البشري؛

**المستحضرات الحليبية:** المنتجات المتأتية من خليط المكونات الطبيعية للحليب المحصل عليها بواسطة التجفيف مثل مسحوق الشرش أو مسحوق مصل الحليب أو مسحوق الكاسيين؛

**الزبدة:** المنتج المحصل عليه فقط من مخض الحليب أو القشدة أو مزيجهما، أو الرايب المفروز عن الروب خلال صنع الجبن أو السائل الغني بالدهان المستخرج من الرايب المذكور. ويجب أن يشتمل على 82% على الأقل من المادة الدهنية و18% على الأكثر من المادة غير الدهنية منها 16% على الأكثر من الماء. ويجب أن تنطبق على تسميات الزبدة الأخرى التعاريف المحددة في المرسوم رقم 2.93.179 بتاريخ 19 من رجب 1416 (12 ديسمبر 1995)، كما وقع تنميته وتغييره؛

**القشدة:** الحليب المحتوي على 30 غراما على الأقل من 100 غرام من المادة الدهنية. ولا تعتبر إضافة الحليب إلى القشدة عملية تدليسية بشرط أن تبقى القشدة المحللة محتوية في كل 100 غرام على الأقل على 15 غراما من المادة الدهنية وأن تعرض للبيع تحت تسمية «نصف قشدة»؛

**الجبن:** المنتج المختمر أو غير المختمر الطري أو الناضج الصلب أو نصف الصلب المحصل عليه بتخثير الحليب الكامل أو الحليب المفروزة قشدته أو الحليب المفروزة قشدته جزئيا أو القشدة أو قشدة اللكتوسيروم أو المخيض وحدها أو مجتمعة بالتقطير الجزئي للكتوسيروم الناتج عن هذا التخثير بإضافة أو عدم إضافة الملونات والمعطرات المرخص فيها. ويجب أن يحدد محتوى المنتج من المادة الجافة بنسبة 23 غراما في كل مائة غرام من الجبن .

**الجبن الأبيض:** يخصص للجبن غير الناضج الذي يختمر ولا يخضع لأي اختمارات أخرى غير الاختمار الحليبي.

- \* **الجبن الطري:** الجبن الأبيض الذي يجب أن يحتوي على نبيت حي وقت بيعه إلى المستهلك. ويمكن أن يخفض محتواه من المادة الجافة ما عدا «نصف المملح» و «بوتي سويس Petit Suisse» إلى 15 غراما أو 10 غرامات في كل 100 غرام من الجبن بحسب ما إذا كان محتواه من المادة الدهنية يفوق 20 غراما أو يساوي على الأكثر 20 غراما في كل 100 غرام من الجبن بعد التجفيف الكامل .
- \* **الجبن الأزرق:** تخصص تسمية «الأزرق» للجبن الناضج المملح بعض الشيء، المعجون والمبقع بوجود عفونات داخلية ذات لون أزرق.
- \* **الجبن المذوب :** يخصص للمنتج المحصل عليه من تذويب الجبن ومزيج من الأجبان مضافة إليه إن اقتضى الحال منتجات حليبية أخرى، يبلغ محتواه الأدنى من المادة الجافة 43 غراما في كل 100 غرام من المنتج التام الصنع ومحتواه الأدنى من المادة الدهنية 40 غراماً في كل 100 غرام من المنتج بعد التجفيف الكامل .
- \* **الجبن المذوب الخفيف:** يخصص للمنتج المحصل عليه من تذويب الجبن ومزيج أجبان، مضافة إليه إن اقتضى الحال منتجات حليبية أخرى، يبلغ محتواه الأدنى من المادة الجافة 31 غراما في كل 100 غرام من المنتج التام الصنع ويشتمل على 20 إلى أقل من 30 غراما من المادة الدهنية في كل 100 غرام من المنتج بعد التجفيف الكامل.
- \* **جبن الماعز:** يخصص للأجبان ذات الشكل والوزن المتغيرين والمحضرة فقط بحليب الماعز. ويجب أن تشتمل هذه الأجبان على 45 غراما على الأقل من المادة الدهنية في كل 100 غرام من الجبن بعد التجفيف الكامل.
- \* **الجبن نصف الماعزي:** يخصص للجبن المحضر بمزيج من حليب الماعز وحليب البقرة أو حليب الشاة والمشتمل على 50% على الأقل من حليب الماعز. ويجب أن يحتوي هذا الجبن على 45 غراما على الأقل من المادة الدهنية في كل 100 غرام من الجبن بعد التجفيف الكامل.
- \* **الكاسيين:** المادة الزلالية في الحليب المحصل عليها بالتجفيف بعد تقطير خثير الحليب الناتج عن تخثير الحليب المفروزة قشدته كليا.

## الباب الثاني: شروط إنتاج الحليب

### المادة 2

- يجب على كل شخص يتعاطى استغلال اصطبل حليبي أن يوجه تصريحا بذلك إلى المصالح البيطرية المحلية التي تقوم بإجراء بحث حول التصريح المذكور.
- وينصب البحث البيطري المذكور على حالة الحيوانات الصحية وتغذيتها وشروط النظافة والإيواء والتعهد والاحتياطات المتخذة لجمع الحليب وفق شروط نظافة عادية.

ويتناول البحث الطبي دراسة الملفات الصحية للمستخدمين العاملين بالاصطبلات أو المؤسسات الحليبية .

وتفيد نتائج الأبحاث في جذاذة تعدها لهذا الغرض المصالح المذكورة فيما يخص كل منتج من المنتجات.

يجوز لرئيس المصلحة البيطرية أن يأمر ببطريا من اختياره بإنجاز جميع التحريات المتعلقة بحالة الحيوانات الصحية وتعهد الأماكن ومناولات الحليب في الاصطبلات أو المؤسسات الحليبية. وتقوم بالتحريات الطبية المصالح المعنية التابعة للوزارة المكلفة بالصحة.

ويمكن أن تجدد الزيارات التي تقوم بها المصالح المذكورة إلى الاصطبلات والأماكن الأخرى التي يناول فيها الحليب كلما دعت الحاجة إلى ذلك.

### المادة 3

يجب أن يباشر إنتاج الحليب النيئ وجمعه ونقله وفقا للمعيار المغربي رقم NM08.4.050 المتعلق بدليل الاستعمال الجيد لحفظ الصحة عند إنتاج الحليب النيء وجمعه ونقله الموافق عليه بالقرار المشترك لوزير الصناعة والتجارة والصناعة التقليدية ووزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري رقم 2301.98 بتاريخ 2 رمضان 1419 (21 ديسمبر 1998) .

### المادة 4

يجب أن تتوفر في الحليب الذي يسلمه المنتجون إلى المؤسسات الحليبية مقاييس جودة تحدد بقرار للوزير المكلف بالفلاحة بعد استطلاع رأي اللجنة الوطنية للحليب المحدد تأليفها وتسييرها واختصاصاتها كذلك بقرار للوزير المكلف بالفلاحة.

## الباب الثالث: شروط صنع وبيع الحليب والمنتجات الحليبية

### المادة 5

يجب على المؤسسات الحليبية التي تقوم بمعالجة الحليب وإنتاج المنتجات الحليبية أن توجه تصريحا بذلك إلى الوزارة المكلفة بالفلاحة (المصالح البيطرية).

ويجب أن تدلي المؤسسات الحليبية المزاوله عملها حاليا بتصريح مماثل على أبعد تقدير في الشهر السادس التالي لشهر نشر هذا المرسوم في الجريدة الرسمية.

ويسلم إلى المعني بالأمر وصل بالتصريح يحمل رقم التسجيل المخصص للمشغل.

ويجب أن يقدم تصريح في شأن صنع المنتجات الجديدة وتحضيرها وعرضها للبيع داخل أجل أقصاه شهر بعد أول عرض في السوق الى الوزارة المكلفة بالفلاحة التي توجه نسخة منه الى الوزارة المكلفة بالصحة.

يجب على المؤسسات الحليبية التقيد بأحكام المعيار المغربي رقم NM08.0.000 المتعلق بالمبادئ العامة للنظافة الغذائية الموافق عليه بقرار وزير الصناعة والتجارة والصناعة التقليدية رقم 1774.95 بتاريخ 23 من محرم 1416 (22 يونيو 1995).

لا يجوز أن تباشر مختلف أعمال مناولة وتحضير الحليب والمنتجات الحليبية إلا بالماء الصالح للشرب الجاري المطابق للمعيار رقم NM 03.7.001 المتعلق بجودة مياه التغذية البشرية الموافق عليه بقرار وزير الصناعة والتجارة والصناعة التقليدية رقم 359.91 بتاريخ 23 رجب 1411 (8 فبراير 1991).

## المادة 6

يضمن المسؤولون عن المؤسسات الحليبية سلامة منتجاتهم باتخاذ جميع التدابير الضرورية وفقا لأحكام هذا المرسوم.

ولهذه الغاية، يلزمون باعتماد برنامج للمراقبة الذاتية وفقا للمعيار المغربي رقم NM 08.0.002 المتعلق بالخطوط الرئيسية لتطبيق نظام تحليل المخاطر - النقط الحساسة للتحكم فيها (HACCP) الموافق عليه بقرار وزير الصناعة والتجارة والصناعة التقليدية رقم 1616.98 بتاريخ 28 يوليو 1998.

وتثبت صلاحية نظام المراقبة الذاتية من لدن المصالح البيطرية بالوزارة المكلفة بالفلاحة أو إن اقتضى الحال بتقديم شهادة المطابقة للمعيار المغربي المذكور رقم NM 08.0.002 ولهذا الغرض، يجب على المعني بالأمر أن يوجه طلبا بذلك مشفوعا بالأوراق المثبتة لاعتماد النظام المذكور.

## المادة 7

يجب أن يتوفر في صنع وتحضير الحليب المعالج والمنتجات الحليبية الشروط المحددة في الملحق الثاني بهذا المرسوم.

تحدد الشحنة الجرثومية للحليب النيء من 30 درجة حرارية قبل المعالجة الحرارية بقرار الوزير المكلف بالفلاحة المشار إليه في المادة 4 أعلاه.

## المادة 8

يجب أن يكون الحليب والمنتجات الحليبية إلى غاية التاريخ الأقصى لاستهلاكها، مطابقة للمقاييس الفيزيائية الكيمائية والميكروبيولوجية المحددة بالنصوص التنظيمية الجاري بها العمل.

## المادة 39

لا يمكن استخدام إلا مسحوق الحليب والمستحضرات الحليبية المضاف إليها النشا القابل للذوبان بنسبة خمسة (5) غرامات لكل ألف (1000) غرام من المسحوق من قبل المؤسسات والمقاولات المصنعة للحليب المعالج والمنتجات الحليبية.

غير أن هذا الإجراء لا يطبق على المؤسسات والمقاولات التي تصنع، حصريا، منتوجا واحدا أو أكثر من المنتوجات التالية:

- مسحوق الحليب الموجه لمستهلك نهائي والذي يتم تسويقه في حاويات لا يتعدى وزنها خمسة (5) كيلوجرامات؛
- الجبن المذوب؛
- الجبن المذوب الخفيف.

لا يعتبر استعمال مسحوق الحليب أو المستحضرات الحليبية من أجل إنتاج الحليب المعاد تكوينه عملية أو معالجة مباحة، ويعتبر غشا، في مدلول الفصل 16 من القانون المشار إليه أعلاه رقم 13.83.

غير أنه يجوز استخدام مسحوق الحليب، المضاف إليه النشا أولا، وفقا للشروط المحددة بقرار للسلطة الحكومية المكلفة بالفلاحة من أجل إنتاج الحليب المعاد تكوينه المعقم أو المعقم (UHT) أو هما معا، لا سيما قصد تلبية حاجيات السوق الوطنية أو لأغراض التصدير.

## المادة 9 المكررة 4

يجب على المؤسسات والمقاولات المشار إليها في المادة 9 أعلاه، مسك سجل يتعلق باستعمال مسحوق الحليب أو المستحضرات الحليبية، يمكن من تتبع مصدرها واستعمالها ووضعية المخزون المتوفر.

يجب أن يرقم السجل المذكور وأن يوقع عليه وأن يتم تحيينه من قبل مستغل المؤسسة أو المقاول المعنية. ويجب أن يتمكن الأعوان المؤهلون التابعون للمصالح المختصة بالمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية من الاطلاع عليه في كل حين.

يحدد نموذج السجل المذكور ومضمونه بقرار للسلطة الحكومية المكلفة بالفلاحة.

3- تم نسخ وتعويض مقتضيات المادة 9 أعلاه، بمقتضى المادة الثانية من المرسوم رقم 2.18.709، السالف الذكر.

4- تم تنميط المرسوم السالف الذكر رقم 2.00.425 بالمادة 9 المكررة، بمقتضى المادة الثالثة من المرسوم رقم 2.18.709، السالف الذكر.

## المادة 10

يجب أن يباشر توضيب وتلفيف الحليب والمنتجات الحليبية المحددة أعلاه وفق الشروط المنصوص عليها في الملحق الأول بهذا المرسوم.

يجب أن تحمل اللقيفة البيانات الإجبارية التالية:

1. تسمية المنتج النوعية؛
2. العنوان التجاري أو العلامة؛
3. تاريخ الصلاحية الأقصى المعبر عنه وفقا للنصوص التنظيمية الجاري بها العمل؛
4. نسبة المادة الدهنية؛
5. المحتوى أو الوزن الصافي؛
6. عبارة "يحفظ في ...." متبوعة بدرجة الحفظ الحرارية المحددة بالنصوص التنظيمية الجاري بها العمل.

## المادة 11

يجب أن يحجز ويسحب من الاستهلاك العمومي:

1. الحليب المستخرج من حيوانات مريضة؛
2. الحليب والمنتجات الحليبية التي لها لون أو رائحة أو طعم أو حموضة غير عادية، والذي يلوث بأوساخ أو يشتمل على مادة مطهرة أو حافظة أو على مضاد حيوي كيفما كان نوعه أو التي تنتجها حيوانات معالجة بأدوية يمكن أن تستقر في الحليب؛
3. الحليب والمنتجات الحليبية غير المتوافرة فيها المعايير الميكروبيولوجية والفيزيائية الكيمائية المنصوص عليها في المادة 8 أعلاه؛
4. الحليب الناتج عن عملية حلب منجزة خلال السبعة أيام التالية للوضع والمحتوي على الكولوستروم؛
5. الحليب المرطب بالماء؛
6. الحليب والمنتجات الحليبية المضاف إليها مادة ما أو المستبدلة أو المطروحة منها ما عدا في حالة صدور أحكام مخالفة تطبيقا لهذا المرسوم؛
7. الحليب والمنتجات الحليبية التي انقضى التاريخ الأقصى المحدد لاستهلاكها؛
8. الحليب والمنتجات الحليبية التي تحتوي على آثار من بقايا مواد ذات فعل صيدلي أو من مبيدات أو مواد ضارة أو جميعها تفوق الحدود المسموح بها؛

9. الحليب الذي لا تتوفر في تليفه الشروط المحددة في الملحق الأول بهذا المرسوم؛  
 10. وبصفة عامة، كل حليب أو منتج حليبي قد يشتمل على مواد ضارة أو سامة بالنسبة إلى الإنسان أو تبرز خصائصها المؤثرة على الحواس عناصر فساد تغير طبيعتها أو تجعلها كريهة أو غير قابلة للهضم أو غير ذات غذاء كاف أو تسرع تحللها.  
 يمكن أن يخصص الحليب والمنتجات الحليبية المحجوزة تحت مراقبة بيطرية لتغذية الماشية بعد تحويلها أو معالجتها الصناعية الملائمة .

## الباب الرابع: أحكام متفرقة

### المادة 12

يجب على أصحاب المتاجر أو الدكاكين أو المحلات لأجل توزيع الحليب أو المنتجات الحليبية المصنعة وبيعها وعرضها للبيع، أن يتفروا على أماكن ومعدات تقدم جميع الضمانات من حيث الحفاظ على جودة المنتجات المذكورة وبوجه عام من حيث النظافة والمحافظة على الصحة فيما يتعلق بالمحافظة على الحليب والمنتجات الحليبية ومناولتها ونقلها وتسليمها.

### المادة 13

يجب أن يتم نقل الحليب والمنتجات الحليبية وعرضها للبيع وفقا للنصوص التنظيمية الجاري بها العمل فيما يتعلق بنقل المواد السريعة التلف.

### المادة 14

تنسخ أحكام النصوص التالية، كما وقع تغييرها أو تنميتها:

- القرار الصادر في 16 من جمادى الأولى 1335 (10 مارس 1917) في شأن إحداث مراكز الحليب المراقبة؛
- القرار الصادر في 26 من محرم 1345 (6 أغسطس 1926) المتعلق بمراقبة إنتاج الحليب وبتنظيم الاتجار في الحليب والمنتجات الحليبية؛
- الفصل 20 من الظهير الشريف الصادر في 23 من ذي القعدة 1332 (14 أكتوبر 1914) المتعلق بزجر الغش والتدليس في المواد الغذائية والمنتجات الفلاحية.

### المادة 15

يسند إلى وزير الفلاحة والتنمية القروية والمياه والغابات ووزير الصناعة والتجارة والطاقة والمعادن ووزير الصحة كل واحد منهم فيما يخصه تنفيذ هذا المرسوم الذي يدخل حيز التنفيذ بعد مضي ستة أشهر على تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط في 10 رمضان 1421 (7 ديسمبر 2000).

الإمضاء: عبد الرحمن اليوسفي.

وقعه بالعطف:

وزير الفلاحة والتنمية القروية والمياه والغابات،

الإمضاء: إسماعيل العلوي.

وزير الصناعة والتجارة والطاقة والمعادن،

الإمضاء: مصطفى المنصوري.

وزير الصحة،

الإمضاء: التهامي الخياري.

## الملحق الأول: التوضيب والتلفيف

1. يجب أن يتم التوضيب والتلفيف في الأماكن المخصصة لهذا الغرض طبق شروط نظافة مرضية؛
2. يجب أن يباشر التوضيب والتلفيف وفق جميع قواعد المحافظة على الصحة وبما يكفي من المتانة لضمان حماية فعالة للمنتجات؛
3. يجب أن تنجز بكيفية آلية عمليات ملء القوارير وتعبئة الحليب المعالج والمنتجات التي يدخل في مكوناتها الحليب المعروضة في شكل سائل وكذا عمليات إغلاق الأوعية والتوضيب؛
4. لا يمكن أن يعاد استعمال وسائل التوضيب أو التلفيف فيما يخص المنتجات المشار إليها في هذا المرسوم ما عدا بعض الحاويات التي يمكن إعادة استعمالها بعد تنظيفها وتطهيرها. يجب أن تباشر أعمال الإغلاق في المؤسسة التي تتم بها المعالجة الحرارية، فور التعبئة بواسطة أجهزة إغلاق تؤمن حماية الحليب من التأثيرات الخارجية التي تضر خصائص الحليب. ويجب أن يعتمد نظام الإغلاق بطريقة يمكن معها بعد فتح الوعاء إثبات فتحه وقابلية مراقبة ذلك بسهولة .
5. يمكن أن تباشر أعمال صنع المنتجات وعمليات التلفيف، خلافا للنقطة أعلاه، في نفس المكان إذا كانت للتلفيف المميزات المبينة في النقطة 2 وكانت الشروط التالية متوافرة:
  - أ) يجب أن يكون المكان ذا سعة كافية ومهيأ بكيفية تضمن الطابع الصحي للعمليات؛
  - ب) توجه وسائل التوضيب والتلفيف داخل مؤسسة المعالجة أو التحويل في أوعية توضع فيها بعد صنعها مباشرة ويحميها من كل ضرر خلال نقلها في اتجاه المؤسسة حيث تودع وفق شروط صحية بالمكان المعد لهذا الغرض؛
  - ج) يجب أن تكون أماكن خزن مواد التلفيف سالمة من الغبار والأرضة وأن تكون مفصولة عن الأماكن التي توجد فيها مواد يمكن أن تلوث المنتجات. ولا يجوز وضع اللفائف على الأرض مباشرة؛
  - د) تجمع اللفائف وفق شروط صحية قبل إدخالها إلى المكان، ويمكن التغاضي عن هذا الشرط في حالة تجميع آلي للنفائف ما دام ذلك لا يؤدي إلى أي تلوث للمنتجات؛
  - هـ) تدخل اللفائف وفق شروط صحية إلى المكان وتستعمل في الحال. ولا يجوز أن يناولها المستخدمون المكلفون بمناولة المنتجات غير الموضبة؛
  - و) يجب أن توضع المنتجات فور تلفيفها داخل أماكن الخزن المعدة لهذا الغرض.

## الملحق الثاني: الشروط المتعلقة بصنع الحليب المعالج

- 1 - يجب أن يتم الحصول على حليب الاستهلاك المعالج حراريا انطلاقا من الحليب النيء الوارد من المستغلة المتوافرة فيها الشروط المنصوص عليها بالمادة 3 من هذا المرسوم؛
  - 2 - يجب أن يبرد الحليب بمجرد وصوله إلى مؤسسة المعالجة، إذا لم تتم معالجته داخل الأربع ساعات التالية لتسلمه، في حرارة لا تتجاوز 6 درجات وأن يحتفظ به في هذه الدرجة إلى حين معالجته بالحرارة؛
  - 3 - تتخذ حين صنع الحليب المعالج جميع التدابير الضرورية وخاصة تدابير المراقبة عن طريق السبر والمتعلقة بما يلي:
    - أ) نسبة الجراثيم للتأكد من أن الحليب الذي سبقت معالجته بالحرارة، يحتوي قبل المعالجة الحرارية الثانية مباشرة على نسبة من جراثيم في حرارة من درجة 30 لا يزيد على 100.000 في المليتر؛
    - ب) وجود ماء غريب في الحليب.
- يخضع الحليب المعالج لأعمال مراقبة منتظمة تتعلق بوجود ماء غريب ولا سيما التحقق من درجة التجميد. ويتم لهذه الغاية إقرار نظام مراقبة تحت إشراف المصالح البيطرية؛
- 4 - أ) يجب أن يراعى في الحليب المبستر ما يلي:
    - أن ينطبق عليه التعريف الموافق للمعايير؛
    - أن يكون له رد فعل سلبي في اختبار الفوسفات؛
    - أن يبرد فور بسترته لينخفض في الحال إلى حرارة لا تزيد على 6 درجات.
  - ب) يجب أن تتوفر في الحليب المعقم (UHT) الشرطين التاليين:
    - أن يتم الحصول عليه باستعمال طريقة تسخين الحليب النيء بالتدفق المستمر يستلزم حرارة عالية في مدة قصيرة (135 درجة حرارية على الأقل خلال أقل من ثانية).
    - ويراد بهذه المعالجة القضاء على جميع الأجسام الدقيقة الراسبة والمعفنة وجسيماتها مع استعمال توضيب مطهر في وعاء غير شفاف أو جعل غير شفاف بالتلفيف ولكن بكيفية تقلل من التغيرات الكيميائية والفيزيائية والمؤثرة على الحواس إلى أدنى حد.
    - أن يتوفر على قابلية للحفظ لا يمكن معها في حالة مراقبة بالسبر ظهور أي فساد بعد مرور خمسة عشر يوما على الحليب (UHT) المحفوظ في لفيفة غير مغطاة في حرارة من 30 درجة ويمكن أن يتوقع علاوة على ذلك بقاؤه سبعة أيام في لفيفة غير مغطاة في حرارة من 55 درجة.

وإذا طبقت طريقة معالجة الحليب (UHT) عن طريق احتكاك مباشر للحليب ببخار الماء، وجب الحصول على هذا البخار إنطلاقاً من الماء الصالح للشرب ويجب ألا يترك مواد غريبة عن الحليب وألا يمارس عليه تأثيراً سلبياً. وعلاوة على ذلك يجب ألا يغير تطبيق الطريقة المذكورة نسبة الماء في الحليب المعالج.

(ج) ويجب أن يراعى في الحليب المعقم ما يلي:

- أن يكون قد سبق تسخينه وتعقيمه في توكيبات أو أوعية محكمة السد، وأن يظل جهاز السد صالحاً؛

- أن تكون له، في حالة مراقبة بالسبر، قابلية حفظ بكيفية لا يمكن معها ظهور أي فساد بعد بقاءه خمسة عشر يوماً في لفيفة غير مفتوحة في حرارة من 30 درجة، ويمكن أن يتوقع علاوة على ذلك بقاءه طوال سبعة أيام في لفيفة غير مفتوحة في حرارة من 55 درجة.

(د) يمكن أن يتم إنتاج الحليب المبستر والحليب المعقم (UHT) والحليب المعقم انطلاقاً من الحليب النقي الذي خضع لحرارة أو معالجة حرارية أولية في مؤسسة أخرى. وفي مثل هذه الحالة يجب أن يقل عامل "الزمن والحرارة" عن العامل المستخدم في البسترة أو يساويه. ويجب أن يبلغ الالتجاء إلى هذه الطريقة إلى علم المصالح البيطرية؛

(هـ) يجب أن توافق المصالح المختصة على طرائق التسخين ودرجات الحرارة ومدة التسخين فيما يخص الحليب المبستر والحليب المعقم (UHT) والمعقم وأنواع آلات التسخين وسكر تحويل المسيل وأنواع أجهزة ضبط الحرارة وآلات التسجيل وأن تكون مصادقاً عليها من طرف المصالح المختصة ومطابقة للمعايير الدولية المعمول بها في هذا الميدان. ويجب الإدلاء بوثائق التحقيق كلما طلبت ذلك مصالح المراقبة المؤهلة؛

(و) يجب أن تؤرخ معطيات المحارير المسجلة وتحفظ طوال سنتين لأجل الإدلاء بها كلما طلبت ذلك المصالح البيطرية المكلفة بمراقبة المؤسسة، ما عدا فيما يخص المنتجات سريعة التلف بسبب ما تحتوي عليه من جراثيم والتي يمكن أن يخفض الأجل في شأنها إلى ستة أشهر بعد تاريخ الاستهلاك أو التاريخ الأقصى للاستعمال .