

## مرسوم يتعلق بالجودة والسلامة الصحية للخل الذي يتم تسويقه

## مرسوم رقم 2.25.270 صادر في 15 من ذي الحجة 1446 (12 يونيو 2025) يتعلق بالجودة والسلامة الصحية للخل الذي يتم تسويقه<sup>1</sup>

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)، لا سيما المادتان 5 و8 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 المادة 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 و5 و48 و53 و75 منه؛

وعلى المرسوم رقم 2.12.389 الصادر في 11 من جمادى الآخرة 1434 (22 أبريل 2013) بتحديد شروط وكيفيات عنونة المنتجات الغذائية، كما وقع تغييره وتتميمه؛  
وبعد المداولة في مجلس الحكومة المنعقد بتاريخ فاتح ذي الحجة 1446 (29 ماي 2025)،

رسم ما يلي:

### المادة الأولى

طبقا لأحكام المادتين 5 و8 من القانون المشار إليه أعلاه رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، يحدد هذا المرسوم الشروط الكفيلة بضمان الجودة والسلامة الصحية للخل الذي يتم تسويقه.

1- الجريدة الرسمية عدد 7414 بتاريخ 22 ذو الحجة 1446 (19 يونيو 2025)، ص 4453.

## المادة 2

يراد في مدلول هذا المرسوم بمصطلح «الخل»، المنتج المحصل عليه، حصرياً، باستعمال الطريقة البيولوجية للتخمير المزدوج، الكحولي والحمضي، للمنتجات ذات الأصل الفلاحي، بما فيها السوائل ومحاليلها المخففة بالماء.

## المادة 3

يصنع الخل انطلاقاً من المنتجات التالية:

- 1 - المنتجات ذات الأصل الفلاحي التي تحتوي على النشا أو السكر أو هما معاً، خاصة الفواكه والحبوب والشعير المملت ومصل الحليب والعسل؛
- 2 - عصير التفاح المخمر؛
- 3 - الخمر كما هو معرف بموجب النصوص التنظيمية الجاري بها العمل، وخمر الفواكه الأخرى؛
- 4 - الكحول الناتج عن تقطير المنتجات ذات الأصل الفلاحي.

## المادة 4

لا يمكن تسويق الخل إلا وفق التسميات التالية:

- 1- «خل المائدة» أو «خل الكحول»: الخل المحصل عليه باستعمال الطريقة البيولوجية للتخمير الحمضي، انطلاقاً من الكحول الناتج عن تقطير المنتجات ذات الأصل الفلاحي؛
- 2- «خل الحبوب»: الخل المحصل عليه، بدون تقطير، باستعمال الطريقة البيولوجية للتخمير الكحولي والحمضي، انطلاقاً من حبات الحبوب التي يكون نشاها قد تحول إلى سكر بطريقة أخرى غير دياستازات الشعير المملت؛
- 3- «خل المالت»: الخل المحصل عليه، بدون تقطير، باستعمال الطريقة البيولوجية للتخمير الكحولي والحمضي، انطلاقاً من الشعير المملت، مع إمكانية إضافة حبوب يكون نشاها قد تحول إلى سكر بواسطة دياستازات الشعير المملت فقط؛

- 4- «**خل المالت المقطر**»: الخل المحصل عليه تحت ضغط منخفض لخل المالت. ولا يحتوي هذا الخل إلا على المكونات المتطايرة لخل المالت المستعمل؛
- 5- «**خل الفواكه**»: الخل المحصل عليه انطلاقاً من الفواكه باستعمال الطريقة البيولوجية للتخمير الكحولي والحمضي؛
- 6- «**خل عصير التفاح المخمر**»: الخل المحصل عليه انطلاقاً من عصير التفاح المخمر باستعمال الطريقة البيولوجية للتخمير الحمضي؛
- 7- «**خل الخمر**»: الخل المحصل عليه انطلاقاً من الخمر، كما هو معرف بموجب النصوص التنظيمية الجاري بها العمل، باستعمال الطريقة البيولوجية للتخمير الحمضي؛
- 8- «**خل خمر الفواكه**»: الخل المحصل عليه انطلاقاً من خمر الفواكه باستعمال الطريقة البيولوجية للتخمير الحمضي؛
- 9- «**خل مصل الحليب**»: الخل المحصل عليه باستعمال الطريقة البيولوجية للتخمير الكحولي والحمضي لمصل الحليب، دون تقطير وسيط؛
- 10- «**خل العسل**»: الخل المحصل عليه باستعمال الطريقة البيولوجية للتخمير الكحولي والحمضي للعسل، دون تقطير وسيط.

## المادة 5

تعاادل نسبة الحموضة في الخل المعبر عنها بالدرجة الحمضية، نسبة حموضته الكلية التي يعبر عنها بالغرام من حمض الأسيتيك في كل 100 مليلتر من الخل، ويتم قياسها عند درجة حرارة تعادل 20 درجة مئوية.

وتحدد هذه النسبة على النحو الآتي:

- 4.5 غرام من حمض الأسيتيك، على الأقل في كل 100 مليلتر بالنسبة لأنواع الخل المشار إليها في البنود من 1 إلى 6 وفي البندين 9 و10 من المادة 4 أعلاه؛
- 6 غرامات من حمض الأسيتيك، على الأقل، في كل 100 مليلتر، بالنسبة لأنواع الخل المشار إليها في البندين 7 و8 من نفس المادة 4 أعلاه.

ويمكن أن يقبل لقياس نسبة الحموضة المشار إليها أعلاه هامش سالب لا يتجاوز ناقص (-0.2) غرام من حمض الأسيتيك في كل 100 مليلتر من الخل.

#### المادة 6

تحدد نسبة بقايا الكحول في الخل كما يلي:

- 1 % من الحجم كحد أقصى بالنسبة لخل الخمر وخل خمر الفواكه؛

- 0.5 % من الحجم كحد أقصى بالنسبة لباقي أنواع الخل.

#### المادة 7

يمكن إضافة المكونات الآتية للخل:

1 - النباتات أو أجزاء النباتات والتوابل والفواكه الطازجة أو المجففة، سواء في شكل

قطع صغيرة أو في شكل مستخلصات؛

2 - السكر؛

3 - الملح الغذائي؛

4- العسل؛

5 - مصل الحليب؛

6 - عصير الفواكه.

#### المادة 8

لا تعتبر عملية مباحة في مدلول الفصل 16 من القانون المشار إليه أعلاه رقم 13.83،

استعمال المكونات التالية في تصنيع الخل:

1 - المنكهات الاصطناعية؛

2 - زيوت بذور العنب؛

3- بقايا التقطير ومخلفات التخمير والمنتجات المتأتية منها؛

## 4 - مستخلصات الثفل؛

5- الأحماض، باستثناء الأحماض الطبيعية الموجودة في المنتجات والمكونات المستعملة المشار إليها في المادتين 3 و 7 أعلاه.

**المادة 9**

طبقا لمقتضيات المادتين 4 و 5 من المرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.10.473، يجب أن تكون مؤسسات ومقاولات إنتاج الخل أو معالجته أو تحويله أو تلفيفه أو توضييه أو توزيعه أو نقله أو تخزينه أو حفظه معتمدة على المستوى الصحي.

يجب على مستغلي هذه المؤسسات أو المقاولات ضمان تتبع منتجاتهم طبقا لمقتضيات المادة 75 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.10.473.

**المادة 10**

يجب على مستوردي الخل أن يتأكدوا من أن المنتجات المذكورة التي يستوردونها تستجيب للمتطلبات المحددة بموجب هذا المرسوم والمتطلبات المحددة في المادة 48 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.10.473.

**المادة 11**

يجب على مستغلي مؤسسات ومقاولات إنتاج الخل التأكد من مطابقة نسب بقايا منتجات حماية النباتات والملوثات في المنتجات التي يعرضونها في السوق للنصوص التنظيمية الجاري بها العمل.

**المادة 12**

من أجل صنع الخل، لا يمكن استعمال سوى المضافات المرخص باستعمالها، طبقا للنصوص التنظيمية الجاري بها العمل.

**المادة 13**

يجب أن يتم تلفيف وتوضيب الخل في حاويات ملائمة وغير نفاذة ومغلقة بإحكام ونظيفة وجافة تمكن من ضمان جودتها وسلامتها الصحية.

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

#### المادة 14

يجب أن تستجيب عنونة الخل لمقتضيات المرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.12.389، علاوة على ذلك، يجب أن تستجيب هذه العنونة للخصائص الآتية:

1 - أن تكون تسمية الخل المشار إليها في المادة 4 أعلاه متبوعة ببيان اسم أو أسماء المنتجات المستعملة في صنع الخل وفق ترتيب تنازلي حسب نسبها؛

2 - أن تكون تسمية الخل الذي أضيف إليه مكون واحد أو أكثر من المكونات المشار إليها في المادة 7 أعلاه متبوعة بعبارة «منكه ب.....» أو «متبل ب.....» أو «مضاف إليه.....»، حسب الحالة، متبوعا باسم المكون أو المكونات المضافة؛

3- فيما يخص «خل المائدة» أو «خل الكحول»، يجب أن تتم هذه التسمية:

أ) بعبارة «ملون» عندما يضاف إليه ملون أو ملونات غذائية مرخص باستعمالها طبقا للنصوص التنظيمية الجاري بها العمل؛

ب) بعبارة «أبيض» عندما لا يضاف إليه أي ملون غذائي.

يجب الإشارة إلى نسبة الحموضة المشار إليها في المادة 5 أعلاه والمعبر عنها بدرجة الحموضة في بطاقة العنونة من خلال بيان «..... في المائة من الحموضة».

#### المادة 15

لا يمكن استيراد خل المائدة أو خل الكحول الموضب أو حيازته من أجل بيعه أو عرضه للبيع أو بيعه إلا في حاويات يحدد حجمها المعبر عنه باللتر كما يلي:

|      |      |      |      |   |      |      |   |    |
|------|------|------|------|---|------|------|---|----|
| 0.20 | 0.25 | 0.50 | 0.75 | 1 | 1.50 | 2.50 | 5 | 10 |
|------|------|------|------|---|------|------|---|----|

ويمكن أيضا، استعمال وحدتي السنتيلتر أو الميليلتر، كوحدة قياس للتعبير عن هذه الأحجام.

### المادة 16

تدخل مقتضيات هذا المرسوم حيز التنفيذ ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية. ينسخ ابتداء من هذا التاريخ المرسوم رقم 2.10.385 الصادر في 23 من جمادى الآخرة 1432 (27 ماي 2011) بتنظيم صنع وتسويق الخل. يمكن مواصلة تسويق الخل الذي يحمل تاريخ صنع يسبق تاريخ دخول هذا المرسوم حيز التنفيذ، إلى حين نفاد المخزون منه.

### المادة 17

يسند تنفيذ هذا المرسوم، الذي ينشر بالجريدة الرسمية، إلى وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات ووزير التجارة والصناعة، كل واحد منهما فيما يخصه. وحرر بالرباط في 15 من ذي الحجة 1446 (12 يونيو 2025).  
الإمضاء: عزيز أخنوش.

وقعه بالعطف:

وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية

القروية والمياه والغابات،

الإمضاء: أحمد البواري.

وزير التجارة والصناعة،

الإمضاء: رياض مزور.