

رسم ما يلي :

المادة الأولى

تعد على النحو التالي صياغة الفصل 2 من القرار المشار إليه أعلاه بتاريخ 21 من ربى الأول 1340 (22 نوفمبر 1921) :

« الفصل 2 - أ). - لا يراد باسم « الزبدة » غير المشفوع ببيان آخر إلا المنتج ، المحصل عليه فقط من مخض اللبن أو القشدة أو مزيجهما .

و يجب أن تشمل الزبدة ، في كل 100 غرام من المنتج القام الصنع ، على 82 % على الأقل من المواد الدهنية و 18 % على الأكثر من المواد « غير الدهنية » منها 16 % على الأكثر من الماء ، وأن تتوافق فيها المعايير « الجرثومية الاحيائية والفيزيائية الكيميائية ومعايير الخزن التي تحدد بقرار لوزير الفلاحة والاستثمار الفلاحي .

و يجب أن يكون اسم الزبدة المحضرة كلا أو بعضاً بين أثني حلوب غير البقرة مشفوعاً ببيان جد واضح لجنس أو أجناس الحيوانات المستخرج اللبن منها .

(ب) زبدة الماندة هي الزبدة التي تكون فيها نسبة الماء مبين أعلاه بينما بالستينتر المكعب من البوتاسي العادي في كل 100 غرام من المنتج القام الصنع أقل من 7 درجات .

(ج) الزبدة المتراوحة نسبة حموضتها المعبر عنها كما هو مبين أعلاه بين 7 درجات و 15 درجة يجب أن تباع باعتبارها « زبدة الطبخ » .

(د) الزبدة التي تزيد نسبة حموضتها المعبر عنها كما هو مبين أعلاه على 15 درجة تعتبر غير صالحة لامتهالك على أن يسمح بنسبة حموضة تزيد على 15 درجة فيما يخص الزبدة التي لها ميزات السنن .

(هـ) لا يراد باسم « السمن » إلا المنتج المحصل عليه من اللبن أو القشدة أو الزبدة المعمقة أو غير المعمقة عن طريق التقطيع وتفاصل الخامائر الشحمية والأجسام الدقيقة من مبيدات الأدahan المختارة أو هما معاً . ويمكن تعطيره بنباتات عطرية أو مستخرجات أو خلاصات منها .

و يجب أن تتوافق في السمن بعد الاختصار المميزات التالية : أن يحتوي على الأقل على 16 % من الماء و 5 % من الملح وعلى نسبة من الحامض لا تقل عن 10 .

(و) لا يراد باسم « الزبدة المركزية » إلا المنتج الذي يحتوي على 99,8 غراماً على الأقل من المادة الدهنية في كل 100 غرام من المنتج القام الصنع منها 96 % من المادة الدهنية الحمضية ، ويجب أن تكون قد أتمت فيها مواد كاشطة معينة باستثناء كل معالجة غير المعالجة بالأزوت الغازى ، على أنه يمكن أن تتحم فيها على الأكثر نسبة 2 % من مكونات مادة اللبن ، الجافة المزالة منها الدهن و 0,5 % من الميسين أو هما معاً و 0,75 % من كلورور الصوديوم أو هما معاً .

(ز) لا يراد باسم « زيت الزبدة » إلا المنتج المحصل عليه بإذابة الزبدة المحتوية على 99,3 % على الأكثر من المادة الدهنية و 0,5 % على الأكثر من الماء و 0,3 % من الأحماض الدهنية الحرة (المعبر عنها بالحامض « الزيتي ») وعلى نسبة 0,8 % من الأوكسيد الوفقي على الأكثر (المعبر عنه بالمليلكتلن من الأكسجين الفاعل في الكيلوغرام) .

و يجب أن نقل النسبة الدنيا من اليود المسجلة أثناء إجراء التحاليل المذكورة عن 50 ملء في الكيلوغرام الواحد من الملح اليودي عند التوزيع .

المادة التاسعة

يسند إلى وزير الصحة العمومية ووزير الفلاحة والاستثمار الفلاحي ووزير الطاقة والمعادن ووزير التجارة والصناعة والصناعة التقليدية ، كل واحد منهم فيما يخصه ، تنفيذ هذا المرسوم الذي ينشر في الجريدة الرسمية وي العمل بأحكامه بعد مضي أجل ستة أشهر على تاريخ نشره .

وحرر بالرباط في 19 من ربى الأول 1416 (12 ديسمبر 1995) .

الامضاء : عبد اللطيف الفيلالي .

وفعه بالعطف :
وزير الصحة العمومية .

الامضاء : الدكتور أحمد العلبي .

وزير الفلاحة والاستثمار الفلاحي .

الامضاء : سعيد أبو أيوب .

وزير الطاقة والمعادن ،
الامضاء : عبد اللطيف الكراوي .

وزير التجارة والصناعة .

والصناعة التقليدية .

الامضاء : ادريس خطوط .

مرسوم رقم 2.93.179 صادر في 19 من ربى الأول 1416 (12 ديسمبر 1995) بتعديل وتميم القرار الصادر في 21 من ربى الأول 1340 (22 نوفمبر 1921) المتعلق ببيع الزبدة والشحوم المذوبة والزيوت والأدھان الغذائية .

الوزير الأول ،

بناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بجزر الغش في البضائع الصادر بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.83.108 بتاريخ 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984) ولاسيما المادة 16 منه :

وعلى الظهير الشريف المعنبر بمثابة قانون رقم 1.75.291 الصادر في 24 من شوال 1397 (8 أكتوبر 1977) المتعلق بتدابير التقىش من حيث السلامة وال وجودة بالنسبة إلى الحيوانات الحية والمواد الحيوانية أو ذات الأصل الحيواني ؟

وعلى القرار الصادر في 21 من ربى الأول 1340 (22 نوفمبر 1921) المتعلق ببيع الزبدة والشحوم المذوبة والزيوت والأدھان الغذائية ، كما وقع تغييره أو تتميمه ؛

وبعد الاطلاع على المقرر الصادر عن الغرفة الدستورية تحت عدد 265 بتاريخ 2 محرم 1414 (23 يونيو 1993) ؛

وبعد دراسة المشروع في المجلس الوزاري المجتمع في 7 ربى 1416 (30 نوفمبر 1995) ،