

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 3206-17 du 3 rabii I 1439 (22 novembre 2017) portant homologation et publication du cahier des charges type relatif aux produits alimentaires et aux aliments pour animaux préparés selon le mode de production biologique.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

Vu la loi n° 39-12 relative à la production biologique des produits agricoles et aquatiques, promulguée par le dahir n°1-12-66 du 4 rabii I 1434 (16 janvier 2013), notamment ses articles 14 et 15 ;

Vu le décret n° 2-13-359 du 8 jomada I 1435 (10 mars 2014) pris en application de la loi n° 39-12 relative à la production biologique des produits agricoles et aquatiques, notamment ses articles 2 et 3 ;

Vu le décret n° 2-13-358 du 8 jomada I 1435 (10 mars 2014) fixant la composition et le mode de fonctionnement de la Commission nationale de la production biologique ;

Après avis de la Commission nationale de la production biologique, réunie le 26 jomada II 1436 (16 avril 2015),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est homologué, tel qu'il est annexé au présent arrêté, le cahier des charges type relatif aux produits alimentaires et aux aliments pour animaux préparés selon le mode de production biologique.

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.
Rabat, le 3 rabii I 1439 (22 novembre 2017).

AZIZ AKHANNOUCH.

*

* *

Annexe

à l'arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 3206-17 du 3 rabii I 1439 (22 novembre 2017) portant homologation et publication du cahier des charges type relatif aux produits alimentaires et aux aliments pour animaux préparés selon le mode de production biologique

Cahier des charges type relatif aux produits alimentaires et aux aliments pour animaux préparés selon le mode de production biologique

Chapitre premier

Dispositions générales

ARTICLE PREMIER . – Le présent cahier des charges type fixe les prescriptions applicables à la préparation selon le mode de production biologique des produits suivants :

1. les produits alimentaires d'origine végétale ou animale ainsi que les produits alimentaires issus des animaux tels que le lait, le miel et les œufs ;
2. les aliments pour animaux ;
3. les levures destinées à l'alimentation humaine ou animale.

Conformément aux dispositions de l'article 3 de la loi n°39-12 relative à la production biologique des produits agricoles et aquatiques, on entend par préparation : toute opération de transformation, de conservation, de stockage, de conditionnement, d'emballage, de présentation ou d'étiquetage, y compris lorsque les opérations de préparation se limitent à la manipulation des ingrédients, des produits alimentaires ou des aliments pour animaux en vue notamment de leur reconditionnement, découpe ou fractionnement.

ART. 2. – Le présent cahier des charges type contient sept (7) annexes qui en font partie intégrante, relatives :

1. au modèle de registre des opérations de préparation selon le mode de production biologique des produits alimentaires et des aliments pour animaux ;
2. aux modèles des registres de séparation lors du stockage et du transport :

A. des ingrédients non biologiques, des ingrédients biologiques nécessaires à la préparation selon le mode de production biologique des produits alimentaires ou des aliments pour animaux ;

B. des produits alimentaires et des aliments pour animaux préparés selon le mode de production biologique de ceux préparés selon le mode de production non biologique.

3. aux produits de nettoyage et de désinfection des locaux, des installations, des équipements, du matériel de préparation et des moyens de transport utilisés ;

4. aux auxiliaires technologiques et autres produits autorisés dans la préparation selon le mode de production biologique des produits alimentaires et des aliments pour animaux ;

5. aux additifs alimentaires autorisés, y compris les supports ;

6. aux auxiliaires technologiques autorisés pour la production de levures biologiques et de produits à base de levures biologiques ;

7. au modèle de certificat de conformité délivré à l'opérateur par l'organisme de contrôle et de certification.

ART. 3. – Les produits alimentaires, les aliments pour animaux et les levures doivent avoir été préparés conformément aux prescriptions du présent cahier des charges type, pour pouvoir bénéficier de la mention « produit biologique », dans leur étiquetage, dans la publicité qui leur est faite et dans les documents les accompagnant pour leur commercialisation, notamment le certificat de conformité.

ART. 4. – Le certificat de conformité attestant que les produits alimentaires ou les aliments pour animaux sont préparés selon le mode de production biologique est délivré par l'organisme de contrôle et de certification selon le modèle fixé à l'annexe VII au présent cahier des charges type.

Aucun certificat de conformité ne peut être délivré à l'opérateur si l'unité de production considérée est située dans une zone présentant des risques de contamination des produits alimentaires ou des aliments pour animaux par des matières polluantes.

ART. 5. – Les prescriptions du présent cahier des charges type s'appliquent sans préjudice des dispositions de la loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et des textes pris pour son application ainsi que des dispositions de toute autre législation ou réglementation applicable aux produits alimentaires ou aliments pour animaux.

Chapitre II

Règles applicables aux opérations de préparation des produits alimentaires et des aliments pour animaux

ART. 6. – Les produits alimentaires et les aliments pour animaux biologiques doivent être préparés à partir d'ingrédients agricoles ou aquatiques d'origine végétale ou animale obtenus selon le mode de production biologique à hauteur de 95% au moins du poids total desdits ingrédients avant les opérations de préparation, hors le sel et l'eau ajoutés.

La qualité du sel et de l'eau potable utilisés pour la préparation doit répondre aux exigences fixées par la réglementation en vigueur. L'eau propre peut être utilisée, le cas échéant.

Les ingrédients d'origine agricole ou aquatique non biologiques ne peuvent être utilisés que sur autorisation délivrée conformément aux dispositions de l'article 7 ci-dessous sans que la proportion desdits ingrédients ne dépasse 5% du poids total des ingrédients utilisés.

En aucun cas, un ingrédient d'origine agricole ou aquatique biologique ne peut être utilisé concomitamment avec le même ingrédient non biologique dans la même préparation.

ART. 7. – L'autorisation visée à l'article 6 ci-dessus est délivrée par l'autorité gouvernementale chargée de l'agriculture, après avis de la commission nationale de la production biologique, sur demande de l'opérateur concerné lorsque l'ingrédient, objet de la demande, n'est pas disponible sur le marché national.

Cette demande doit comporter les mentions d'identification du demandeur et de l'unité de préparation ainsi que le nom de l'ingrédient concerné, sa quantité et le motif de son utilisation. Elle est déposée, contre récépissé, auprès du secrétariat de la commission susmentionnée, accompagnée d'un dossier constitué des documents justifiant la non disponibilité dudit ingrédient sur le marché national.

La demande et le dossier l'accompagnant sont examinés par ladite commission dans un délai maximum de trente (30) jours ouvrables, à compter de la date mentionnée sur le récépissé sus-indiqué.

L'autorisation est délivrée, à titre nominatif, à l'opérateur concerné que ce soit une personne physique ou morale, et ne peut être cédée ni transférée pour quelque motif que ce soit. Elle ne peut être utilisée que pour l'ingrédient, la quantité et l'unité de préparation y mentionnés.

Ladite autorisation a une durée de validité maximale de 12 mois à compter de sa date de délivrance.

L'autorisation est retirée sitôt qu'une des conditions qui ont permis sa délivrance n'est plus remplie, notamment lorsqu'il est constaté que l'ingrédient concerné est disponible sur le marché national.

Tout refus ou retrait de l'autorisation doit être motivé et notifié à l'intéressé et à l'organisme de contrôle et de certification dans un délai ne dépassant pas huit (8) jours ouvrables à compter de la date de l'avis de la commission nationale, par tout moyen faisant preuve de la réception y compris par voie électronique.

A compter de la date de notification de l'intéressé du retrait de l'autorisation, l'organisme de contrôle et de certification doit cesser la certification des produits concernés.

ART. 8. – Dans les opérations de préparation selon le mode de production biologique des produits alimentaires ou des aliments pour animaux, l'opérateur doit utiliser uniquement des méthodes mécaniques, physiques, biologiques ou leur combinaison.

ART. 9. – Avant d'entamer les opérations de préparation, l'opérateur doit s'assurer que chaque ingrédient biologique qu'il réceptionne est accompagné de son certificat de conformité et qu'il a été transporté dans des contenants fermés.

ART. 10. – Il est interdit d'utiliser des substances ou des techniques permettant de rétablir les propriétés perdues par les ingrédients utilisés au cours de la préparation biologique des produits alimentaires ou des aliments pour animaux ainsi que de corriger les effets des incidents survenus lors de ladite préparation.

ART. 11. – L'opérateur doit, pour chaque produit alimentaire ou aliment pour animaux préparé, établir un registre assurant la traçabilité de tous les ingrédients utilisés à toutes les étapes de la préparation dudit produit ou aliment.

Ce registre, dont le modèle est fixé à l'annexe I au présent cahier des charges type, est constitué d'une page de garde portant les mentions d'identification de l'opérateur et de l'unité de production et d'autant de pages que nécessaire, comportant, chacune, les informations relatives aux :

1. opérations de préparation;
2. ingrédients utilisés : quantités et motifs d'utilisation;
3. quantités de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux stockées ;
4. quantités de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux sorties de l'unité de production.

ART. 12. – Lorsque, dans la même unité de production, des produits alimentaires et/ou des aliments pour animaux sont préparés selon le mode de production biologique et selon un mode de production non biologique, l'opérateur doit :

1. effectuer, par séries complètes, les opérations de préparation selon le mode biologique des produits alimentaires et des aliments pour animaux et veiller à ce que ces opérations de préparation soient séparées dans le temps ou dans l'espace des opérations de préparation des produits alimentaires et des aliments pour animaux non biologiques ;

2. s'assurer que le stockage des ingrédients au cours des opérations de préparation des produits alimentaires et des aliments pour animaux est effectué sans risque d'échange ou de contamination par des ingrédients ou des produits ou des aliments non biologiques ;

3. procéder, en cas de séparation des opérations de préparation dans le temps, au nettoyage complet de toutes les installations, équipements et matériels utilisés, avant d'effectuer lesdites opérations de préparation selon le mode de production biologique ;

4. veiller à ce que les mouvements des ingrédients, des produits alimentaires et des aliments pour animaux préparés selon le mode de production biologique, soient effectués sans risque d'échange ou de contamination par des ingrédients, des produits ou des aliments non biologiques ;

5. tenir des registres de séparation conformes aux modèles fixés à l'annexe II au présent cahier des charges type.

ART. 13. – Les registres visés aux articles 11 et 12 ci-dessus doivent être cotés et paraphés par l'opérateur et conservés dans l'unité de production pendant une durée de trois (3) ans au moins, à compter de la date de la dernière inscription figurant sur ceux-ci.

Ces registres doivent être régulièrement contrôlés par les personnes habilitées à cet effet et par l'organisme de contrôle et de certification et tenus aux fins de consultation à la disposition des services compétents de l'Office national de la sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA) et, selon le cas, des services compétents des départements de l'agriculture, de la pêche maritime ou des eaux et forêts.

ART. 14. – Seuls les produits énumérés à l'annexe III au présent cahier des charges type sont autorisés dans le nettoyage et la désinfection des locaux, des installations, des équipements et du matériel de préparation selon le mode de production biologique des produits alimentaires et des aliments pour animaux.

ART. 15. – Seules les substances suivantes sont autorisées dans la préparation des produits alimentaires et des aliments pour animaux biologiques:

1. les auxiliaires technologiques mentionnés à l'annexe IV au présent cahier des charges type ou toute préparation de micro-organismes et/ou d'enzymes normalement utilisés comme auxiliaires technologiques, à l'exception des micro-organismes génétiquement modifiés et des enzymes obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés ;

2. les additifs alimentaires figurant sur la liste fixée à l'annexe V au présent cahier des charges type ;

3. l'eau potable et les sels alimentaires avec chlorure de sodium ou chlorure de potassium comme composants de base ;

4. les minéraux y compris les oligo-éléments, les vitamines, les acides aminés ou tout autre micronutriment, uniquement lorsque leur emploi dans les produits alimentaires est prévu par la réglementation en vigueur ;

5. les colorants utilisés pour l'estampillage des viandes et les coquilles d'œufs conformément à la réglementation en vigueur ;

6.les substances aromatisantes issues d'extraits végétaux naturels.

ART. 16. – Dans la préparation des produits de l'aquaculture :

- il est interdit d'utiliser le métabisulfite et d'enduire les filets de poissons avec des produits chimiques de synthèse tel que le peroxyde d'hydrogène. Toutefois, pour les crevettes, l'utilisation de métabisulfite de sodium est autorisée dans la limite maximale de 75 mg par kg de crevettes crues et 50 mg par kg de crevettes cuites, et uniquement avant la première congélation. L'emploi d'un deuxième bain de métabisulfite de sodium lors de la préparation est interdit ;
- la chaîne du froid doit être respectée en permanence ;
- la glace utilisée doit être préparée exclusivement avec de l'eau potable sans ajout d'ammoniaque ;
- pour les poissons, un délai maximum de 72 heures entre la pêche et la première transformation doit être respecté.

ART. 17. – L'utilisation de tout solvant de synthèse dans la préparation selon le mode de production biologique des produits alimentaires ou des aliments pour animaux est interdite.

Chapitre III

Règles applicables aux levures

ART. 18. – Dans la production des levures biologiques, seuls les substrats produits selon le mode de production biologique et les auxiliaires technologiques énumérés à l'annexe VI au présent cahier des charges type sont autorisés.

ART. 19. – Les produits alimentaires et les aliments pour animaux préparés selon le mode de production biologiques ne doivent pas contenir à la fois des levures biologiques et des levures non biologiques.

Chapitre IV

Règles applicables au stockage et au transport

ART. 20. – L'opérateur doit gérer les lieux de stockage des ingrédients, des produits alimentaires et des aliments pour animaux préparés selon le mode de production biologique de façon à :

- assurer leur séparation physique de ceux non biologiques ;
- veiller à l'identification des lots ;
- assurer régulièrement le nettoyage des lieux de stockage et, si nécessaire, leur désinfection avec les produits énumérés à l'annexe III au présent cahier des charges type ;
- remplir les rubriques correspondantes dans les registres de séparation visés aux articles 11 et 12 ci-dessus.

ART. 21. – En cas d'utilisation d'un même moyen de transport pour transporter des ingrédients, des produits alimentaires ou des aliments pour animaux biologiques et non biologiques, dans la même unité de production ou d'une unité de production vers une autre unité de production, l'opérateur doit appliquer les règles suivantes:

1. vérifier que le moyen de transport utilisé est adéquat compte tenue de la nature des produits à transporter conformément à la réglementation en vigueur ;
2. assurer la séparation physique ou dans le temps, pour le transport des produits alimentaires ou des aliments pour animaux biologiques et non biologiques ;
3. transporter les ingrédients, les produits alimentaires ou les aliments pour animaux préparés selon le mode de production biologique dans des contenants fermés de manière à éviter toute substitution ou toute contamination avec des produits non biologiques ;
4. identifier les lots de produits biologiques et non biologiques ;
5. veiller au nettoyage complet des moyens de transport ou des contenants avec les produits figurant sur la liste fixée à l'annexe III au présent cahier des charges type avant le transport des produits biologiques non emballés ;
6. enregistrer, lors du transport, les quantités au départ et à l'arrivée, à chaque livraison ;
7. indiquer, sur le registre visé à l'article 12 ci-dessus, les opérations de transport y compris celles effectuées à l'intérieur de la même unité de production.

Chapitre V

Étiquetage

ART. 22. – Outre les mentions obligatoires prévues dans la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits alimentaires préparés selon le mode de production biologique doit comporter:

1. la mention « Produit biologique » accompagnée du logo dont le modèle est fixé par l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1066-15 du 10 jourmada II 1436 (31 mars 2015) fixant le modèle de signe d'identification visuel ou « logo » à apposer sur les produits biologiques ;
2. le nom et les références de l'organisme de contrôle et de certification ;
3. la référence du certificat de conformité visé à l'article 4 ci-dessus.

ART. 23. – Pour les aliments pour animaux, l'étiquetage doit comporter les informations suivantes :

- le nom du produit concerné, son origine et sa quantité ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- les mentions visées aux 1., 2. et 3. de l'article 22 ci-dessus ;
- toute autre mention réglementaire ou information utile.

Annexes au cahier des charges type relatif aux produits alimentaires et aux aliments pour animaux préparés selon le mode de production biologique

Annexe I Modèle de registre des opérations de préparation selon le mode de production biologique des produits alimentaires et des aliments pour animaux *(Article 11 du cahier des charges type)* *(Page de garde)*

- Registre n° : - Catégorie du produit préparé : - Agrément ou autorisation sur le plan sanitaire n°:	
1- Identification de l'Opérateur	2- Identification du gérant, si différent de l'opérateur
- Nom et prénom/dénomination en cas de personne morale : - Adresse/Siège:..... - CNI /RC ou autres:..... - Tél :..... - Fax :..... - Courriel:..... - Site web (le cas échéant):.....	- Nom et prénom : - Adresse:..... - CNI:..... - Tél :..... - Fax :..... - Courriel :.....
3- Identification de l'Unité de Production	
- Adresse : - Géolocalisation, le cas échéant, (GPS ou autres) : - Surface de l'Unité de production :	

Date d'établissement

Signature / Cachet

**Modèle de registre des opérations de préparation selon le mode de production biologique
des produits alimentaires ou des aliments pour animaux**

Nom du produit alimentaire ou de l'aliment pour animaux préparé :

Opérations de préparation		Ingrédients utilisés					Additifs alimentaires utilisés			Produit préparé		Sortie du lieu de préparation			
Type de préparation	Date	Nom	Date d'entrée	Origine	N° de lot	Quantité	Code	Quantité	Motif d'utilisation	Nom	Quantité	N° de lot	Quantité	Date	Destination (*)

(*) Indiquer le lieu de destination dans l'unité de production ou hors de l'unité

Organisme de contrôle et de certification		
Dates du contrôle	Nom et qualité du contrôleur	Signature

Services compétents de l'Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) et, selon le cas, services compétents des départements de l'agriculture, de la pêche maritime ou des eaux et forêts			
Dates de consultation	Nom et qualité de l'agent	Observations	Signature

Paraphe:.....

Numéro de page

* * *

Annexe II

**Modèles des registres de séparation, lors du stockage et du transport des ingrédients des produits alimentaires
et des aliments pour animaux biologiques et non biologiques**

(Article 12 du cahier des charges type)

(Page de garde)

- Registre n° : - Catégorie du produit préparé : - Agrément ou autorisation sur le plan sanitaire n°:	
1- Identification de l'Opérateur	2- Identification du gérant, si différent de l'opérateur
- Nom et prénom/dénomination en cas de personne morale : - Adresse/Siège:..... - CNI /RC ou autres :..... - Tel :..... - Fax :..... - Courriel:..... - Site web (le cas échant):.....	- Nom et prénom : - Adresse:..... - CNI:..... - Tel :..... - Fax :..... - Courriel :.....
3- Identification de l'Unité de Production	
- Adresse : - Géolocalisation, le cas échéant, (GPS ou autres) : - Surface de l'Unité de production :	

Date d'établissement

Signature/ Cachet

A - Modèle de registre de séparation, lors du stockage et du transport, des ingrédients non biologiques et des ingrédients biologiques

Transport						Stockage		Déplacement dans l'unité de production (le cas échéant)					Informations complémentaires
Nom de l'ingrédient	Date d'entrée dans l'unité	Origine	N° de lot et Quantité	Identifiants du Moyen de transport	Moyens de séparation	Lieux de stockage	Moyens de séparation	Date	N° de lot	Quantité	Moyens utilisés	Moyens de séparation	

Organisme de contrôle et de certification		
Dates de contrôle	Nom et qualité du contrôleur	Signature

Services compétents de l'Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) et, selon le cas, ... services compétents des départements de l'agriculture, de la pêche maritime ou des eaux et forêts			
Dates de consultation	Nom et qualité de l'agent	Observations	Signature

Paraphe:.....

Numéro de page

**B- Modèle de registre de séparation, lors du stockage et du transport, des produits alimentaires
ou des aliments pour animaux préparés selon le mode de production biologique**

Stockage				Déplacement dans l'unité de production (le cas échéant)					Transport (sortie de l'unité de production)					Informations complémentaires	
Nom du produit	N° de lot	Quantité / Origine	Lieux de stockage	Date	N° de lot	Quantité	Moyen de transport utilisé	Moyens de séparation	Date de sortie	N° de lot	Quantité	Identification du Moyen de transport	Moyens de séparation	Destination	

Organisme de contrôle et de certification		
Dates de contrôle	Nom et Qualité du contrôleur	Signature

Services compétents de l'Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) et, selon le cas, services compétents des départements de l'agriculture, de la pêche maritime ou des eaux et forêts			
Dates de consultation	Nom et qualité de l'agent	Observations	Signature

Paraphe:.....

Numéro de page

* * *

Annexe III

Produits de nettoyage et de désinfection des locaux, des installations, des équipements, du matériel de préparation et des moyens de transport utilisés

(Articles 14 et 20 du cahier des charges type)

- Savon potassique et sodique ;
- Eau propre ou vapeur;
- Chaux ;
- Hypochlorite de sodium, notamment sous forme d'eau de Javel ;
- Hydroxyde de sodium ;
- Hydroxyde de potassium ;
- Peroxyde d'hydrogène ;
- Extraits naturels de plantes ;
- Acide citrique, acide peracétique, acide formique, acide lactique ou acide acétique ;
- Ethanol ;
- Acide nitrique (uniquement pour les équipements de laiterie);
- Acide phosphorique (uniquement pour les équipements de laiterie) ;
- Formaldéhyde ;
- Carbonate de sodium ;
- Chlorure de sodium ;
- Iodophores ;
- Permanganate de potassium ;
- Calcaire (ou carbonate de calcium) uniquement pour la régulation du pH.

* * *

Annexe IV

Auxiliaires technologiques et autres produits autorisés dans la préparation des produits alimentaires et des aliments pour animaux

(Article 15 du cahier des charges type)

Dénomination	CODE	Produits alimentaires et aliments pour animaux d'origine végétale	Produits alimentaires et aliments pour animaux d'origine animale	Exigences particulières
Eau propre ou potable		X	X	La qualité de l'eau potable doit répondre à la norme marocaine en vigueur
Chlorure de calcium	E509	X		Agent de coagulation
Carbonate de calcium	E170	X		
Hydroxyde de calcium	E526	X		
Sulfate de calcium	E516	X		Agent de coagulation
Chlorure de magnésium	E511	X		Agent de coagulation
Carbonate de potassium	E501	X		Séchage du raisin
Carbonate de sodium	E500	X		Production de sucres
Acide lactique	E270		X	Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromages ⁽¹⁾
Acide citrique	E330	X	X	Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage ⁽¹⁾ Production d'huile et hydrolyse de l'amidon ⁽²⁾
Hydroxyde de sodium	E524	X		Production de sucres; production d'huile de colza (Brassica spp.)
Acide sulfurique	E513	X	X	Production de gélatine ⁽¹⁾ Production de sucre(s) ⁽²⁾
Acide chlorhydrique	E507		X	Production de gélatine Pour la régulation du pH de la saumure dans la fabrication de certains fromages.
Hydroxyde d'ammonium	E527		X	Production de gélatine
Peroxyde d'hydrogène			X	Production de gélatine
Dioxyde de carbone	E290	X	X	
Azote	E941	X	X	
Éthanol		X	X	Solvant
Acide tannique		X		Auxiliaire de filtration
Ovalbumine		X		
Caséine		X		

Gélatine		X		
Ichtyocolle		X		
Huiles végétales		X	X	Lubrifiant, agent anti adhérent ou anti moussant
Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium		X		
Charbon activé (Charbon végétal médicinal)	E153	X		
Talc	E553b	X		En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire
Bentonite	E 558	X	X	Agent colloïdal pour hydromel ⁽¹⁾ En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire
Kaolin	E 559	X	X	Propolis ⁽¹⁾ En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire
Cellulose (en poudre ou microcristalline)	E460	X	X	Production de gélatine ⁽¹⁾
Terre à diatomées		X	X	Production de gélatine ⁽¹⁾
Perlite		X	X	Production de gélatine ⁽¹⁾
Coques de noisettes		X		
Farine de riz		X		
Cire d'abeille blanche ou jaune	E901	X		Agent anti-adhérent
Cire de carnauba	E903	X		Agent anti-adhérent

⁽¹⁾ La restriction ne porte que sur les produits animaux.

⁽²⁾ La restriction ne porte que sur les produits végétaux.

^(*) Eaux potable répondant à la norme la norme marocaine en vigueur

* * *

Annexe V

Additifs alimentaires autorisés y compris les supports

(Article 15 du cahier des charges type)

Code	Dénomination	Préparation de produits alimentaires		Exigences particulières
		d'origine végétale	d'origine animale	
Colorants				
E153	Charbon végétal médicinal		X	Fromage
E160b	Rocou, bixine, norbixine		X	Fromage
E170	Carbonate de calcium	X	X	ne peut être utilisé pour colorer ni enrichir des produits en calcium
Autres Additifs alimentaires				
E220 ou E224	Anhydride sulfureux Disulfite de potassium	X X	X X	Pour le cidre et le poiré préparé avec addition de sucres ou de jus concentré après fermentation : 100 mg (*) * : teneur maximale disponible provenant de toutes les sources exprimée en SO ₂ en mg/l.
E223	Disulfite de sodium		X	Crustacés ⁽²⁾
E250 ou E252	Nitrite de sodium Nitrate de potassium		X X	- Pour les produits à base de viande ⁽¹⁾ -Pour E 250: dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO ₂ :80mg/kg -Pour E 252 : dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO ₃ :80mg/kg -Pour E 250: quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO ₂ :50mg/kg -Pour E 252: quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO ₃ : 50mg/kg
E270	Acide lactique	X	X	
E290	Dioxyde de carbone	X	X	

E296	Acide malique	X		
E300	Acide ascorbique	X	X	Produits à base de viande ⁽²⁾
E301	Ascorbate de sodium		X	Produits à base de viande ⁽²⁾ en liaison avec les nitrites et les nitrates
E306	Extrait de tocophérol	X	X	Antioxydant pour les graisses et huiles
E322	Lécithine	X	X	Produits laitiers ⁽²⁾
E325	Lactate de sodium		X	Produits à base de lait et produits à base de viande
E330	Acide citrique	X	X	Crustacés et mollusques ⁽²⁾
E331	Citrates de sodium		X	
E333	Citrates de calcium	X		
E334	Acide tartrique	X		
E335	Tartrates de sodium	X		
E336	Tartrate de potassium	X		
E341	Phosphates de calcium	X		Poudre à lever pour farine fermentante
E400	Acide alginique	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
E401	Alginate de sodium	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
E402	Alginate de potassium	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
E406	Agar Agar	X	X	Produits à base de lait et produits à base de viande ⁽²⁾
E407	Carraghénane	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
E410	Farine de graines de caroube	X	X	
E412	Gomme guar	X	X	
E414	Gomme arabique	X	X	
E415	Gomme xanthan	X	X	
E422	Glycérol	X		Pour extraits végétaux
E440	Pectine	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
E464	Hydroxypropyl méthyl cellulose	X	X	Matériel d'encapsulation pour capsules
E500	Carbonates de sodium	X	X	«Dulce de leche» ⁽³⁾ , beurre de crème Acide et fromage au lait acidifié ⁽²⁾
E501	Carbonates de potassium	X		
E503	Carbonates d'ammonium	X		

E504	Carbonates de magnésium	X		
E509	Chlorure de calcium		X	Coagulation du lait
E516	Sulfate de calcium	X		Support
E524	Hydroxyde de sodium	X		
E551	Dioxyde de silicium	X		Antiagglomérant pour herbes et épices
E553b	Talc	X	X	Agent d'enrobage pour les produits à base de viande
E938	Argon	X	X	
E939	Hélium	X	X	
E941	Azote	X	X	
E948	Oxygène	X	X	

¹⁾ Cet additif ne peut être employé que s'il a été démontré qu'il n'existe aucune alternative technologique donnant les mêmes garanties sanitaires et permettant de maintenir les caractéristiques propres du produit.

²⁾ La restriction ne porte que sur les produits animaux.

³⁾ : «Dulce de leche» ou «Confiture de lait» désigne une crème douce, succulente, de couleur brune, faite de lait sucré et épaissi.

* * *

Annexe VI

Auxiliaires technologiques autorisés pour la production de levures biologiques et de produits à base de levures biologiques

(Article 18 du cahier des charges type)

Dénomination	Levures primaires	Fabrication et élaboration de levures	Exigences particulières
Chlorure de calcium	X		
Dioxyde de carbone	X	X	
Acide citrique	X		Pour la régulation du pH dans la production de levures
Acide lactique	X		Pour la régulation du pH dans la production de levures
Azote	X	X	
Oxygène	X	X	
Fécule de pomme de terre	X	X	Pour le filtrage
Carbonate de sodium	X	X	Pour la régulation du pH
Huiles végétales	X	X	Lubrifiant, agent anti adhérent ou anti moussant

* * *

Annexe VII**Modèle de certificat de conformité délivré à l'opérateur
par l'organisme de contrôle et de certification**

(Article 4 du cahier des charges type)

Certificat de conformité attestant que les produits alimentaires et les aliments pour animaux sont préparés selon le mode de production biologique, conformément aux dispositions de la loi n° 39-12 relative à la production biologique des produits agricoles et aquatiques et des textes pris pour son application (Article 4 du cahier des charges type)	
Numéro du certificat :	Logo de l'OCC
Nom et coordonnées de l'organisme de contrôle et de certification (OCC) :	
Nom de l'opérateur :	
Adresse de l'unité de production :	
Agrément ou autorisation sur le plan sanitaire n°	
Nom du produit alimentaire ou de l'aliment pour animaux	Durée de validité du certificat Du au
-	
-	
-	
-	
Date(s) du contrôle(s) :	
-	
-	
-	
-	
Signature et cachet de la personne chargée du contrôle	