

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 2037-16 du 7 chaoual 1437 (12 juillet 2016) fixant les modalités techniques de désignation des ingrédients dans l'étiquetage des produits alimentaires.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE MARITIME,

Vu le décret n° 2-12-389 du 11 joumada II 1434 (22 avril 2013) fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires, tel qu'il a été modifié et complété, notamment son article 17,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – En application des dispositions de l'article 17 du décret n° 2-12-389 susvisé, le présent arrêté fixe les modalités techniques de désignation dans l'étiquetage des produits alimentaires des ingrédients figurant à l'annexe du présent arrêté.

ART. 2. – La désignation des ingrédients, y compris les additifs et les ingrédients composés, dans la liste des ingrédients prévue au 2) de l'article 11 du décret n° 2-12-389 précité, doit répondre aux dispositions particulières mentionnées au A) de l'annexe au présent arrêté.

On entend par « ingrédient composé » : tout ingrédient lui-même élaboré à partir de plusieurs ingrédients.

ART. 3. – Sans préjudice des dispositions du I de l'article 14 du décret n° 2-12-389 précité, les ingrédients appartenant à l'une des catégories de produits alimentaires énumérés au B) de l'annexe au présent arrêté et qui entrent dans la composition d'un autre produit alimentaire peuvent être désignés par le seul nom de cette catégorie au lieu du nom spécifique.

ART. 4. – Sans préjudice des dispositions de l'article 19 du décret n° 2-12-389 précité, les additifs alimentaires appartenant à l'une des catégories énumérées au C) de l'annexe au présent arrêté, doivent être désignés par le nom de cette catégorie, suivi de leur nom spécifique ou, le cas échéant, de leur numéro d'identification «E» conformément aux dispositions de l'article 18 dudit décret.

Dans le cas d'un additif alimentaire appartenant à plusieurs catégories, la catégorie indiquée est celle qui correspond à sa fonction principale dans le produit alimentaire concerné.

ART. 5. – Tout ingrédient composé, tel que défini à l'article 2 ci-dessus, doit figurer dans la liste des ingrédients sous sa propre dénomination lorsque celle-ci est prévue par la réglementation en vigueur ou consacrée par l'usage, en fonction de son importance pondérale globale et être immédiatement suivi de l'énumération de ses propres ingrédients.

Sans préjudice des dispositions de l'article 19 du décret n° 2-12-389 précité, l'énumération prévue pour les ingrédients composés n'est pas obligatoire dans les cas suivants :

a) lorsque la composition de l'ingrédient composé est définie dans la réglementation en vigueur et pour autant que cet ingrédient composé intervienne pour moins de 2% dans le poids du produit fini, à l'exception des additifs alimentaires et sous réserve des dispositions a) à d) du I- de l'article 14 du décret n° 2-12-389 précité ;

b) pour les ingrédients composés constitués de mélanges d'épices ou de mélanges de plantes aromatiques, ou de mélanges de plantes aromatiques et d'épices, qui interviennent pour moins de 2% dans le poids du produit fini, à l'exception des additifs alimentaires et sous réserve des dispositions a) à d) du I- de l'article 14 du décret n° 2-12-389 précité ;

c) lorsque l'ingrédient composé est un produit alimentaire pour lequel la liste des ingrédients n'est pas exigée conformément aux dispositions de l'article 14 du décret n° 2-12-389 précité.

ART. 6. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 7 chaoual 1437 (12 juillet 2016).

AZIZ AKHANNOUCH.

*

* *

Annexe à l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 2037-16 du 7 chaoual 1437 (12 juillet 2016) fixant les modalités techniques de désignation des ingrédients dans l'étiquetage des produits alimentaires

DÉSIGNATION DES INGRÉDIENTS

A) Dispositions particulières relatives à l'énumération des ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale dans le produit fini

Catégorie d'ingrédients	Dispositions relatives à l'énumération par importance pondérale dans le produit fini.
1. Eau ajoutée et ingrédients volatils	<p>Indication dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini.</p> <p>La quantité d'eau ajoutée en tant qu'ingrédient dans un produit alimentaire est déterminée en soustrayant de la quantité totale du produit fini la quantité totale des autres ingrédients mis en œuvre. Cette quantité peut ne pas être prise en considération si, en poids, elle n'excède pas 5 % du produit fini. Cette dérogation ne s'applique pas à la viande, aux préparations de viandes et aux produits de la pêche non transformés, ni aux mollusques bivalves non transformés.</p>
2. Ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication.	Indication dans la liste en fonction de leur importance pondérale avant concentration ou déshydratation.
3. Ingrédients utilisés dans des produits alimentaires concentrés ou déshydratés auxquels il faut ajouter de l'eau.	Indication dans la liste selon l'ordre des proportions dans le produit reconstitué pourvu que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que «ingrédients du produit reconstitué» ou «ingrédients du produit prêt à la consommation».
4. Fruits, légumes ou champignons, dont aucun ne prédomine en poids de manière significative et qui sont utilisés en proportions susceptibles de varier, utilisés en mélange comme ingrédients dans un produit alimentaire.	Ces ingrédients peuvent être regroupés dans la liste des ingrédients sous la désignation «fruits», «légumes» ou «champignons» suivie de la mention «en proportion variable», immédiatement suivie de l'énumération des fruits, légumes ou champignons présents. Dans ce cas, le mélange est indiqué dans la liste des ingrédients, conformément aux dispositions de l'article 17 du décret n°2-12-389 précité en fonction du poids de l'ensemble des fruits, légumes ou champignons présents.
5. Mélanges d'épices ou de plantes aromatiques, dont aucune ne prédomine en poids de manière	Ces ingrédients peuvent être énumérés dans un ordre différent à condition que la liste desdits ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que «en proportion

significative.	variable».
6. Ingrédients intervenant pour moins de 2 % dans le produit fini.	Ces ingrédients peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients.
7. Huiles raffinées d'origine végétale	Ces ingrédients peuvent être regroupées dans la liste des ingrédients sous la désignation « huiles végétales », immédiatement suivie de l'énumération des origines végétales spécifiques et éventuellement suivie de la mention « en proportion variable ». En cas de regroupement, les huiles végétales sont indiquées dans la liste des ingrédients, conformément aux dispositions de l'article 17 du décret n°2-12-389 précité, en fonction du poids de l'ensemble des huiles végétales présentes. L'expression « totalelement hydrogénée » ou « partiellement hydrogénée », selon le cas, doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée.
8. Graisses raffinées d'origine végétale	Ces ingrédients peuvent être regroupées dans la liste des ingrédients sous la désignation « graisses végétales », immédiatement suivie de l'énumération des origines végétales spécifiques et éventuellement suivie de la mention « en proportion variable ». En cas de regroupement, les graisses végétales sont indiquées dans la liste des ingrédients, conformément aux dispositions de l'article 17 du décret n°2-12-389 précité, en fonction du poids de l'ensemble des graisses végétales présentes. L'expression « totalelement hydrogénée » ou « partiellement hydrogénée », selon le cas, doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.

B) Ingrédients pouvant être désignés par le nom d'une catégorie plutôt que par un nom spécifique :

Définition de catégorie de produit alimentaire	Désignation
1. Huiles raffinées d'origine animale	« Huile », complétée soit par le qualificatif « animale », soit par l'indication de l'espèce animale. L'expression « totalelement hydrogénée » ou « partiellement hydrogénée », selon le cas, doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée.
2. Graisses raffinées d'origine animale	« Graisse » ou « matière grasse »,

	complétée soit par le qualificatif «animale», soit par l'indication de l'espèce animale. L'expression « totale ment hydrogénée» ou « partiel lement hydrogénée», selon le cas, doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.
3. Mélanges de farines provenant de deux espèces de céréales ou plus.	«Farine», suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante.
4. Amidon et féculés natifs et amidons et féculés modifiés par voie physique ou enzymatique.	«Amidon(s)/Fécule(s)»
5. Toute espèce de poisson lorsque le poisson constitue un ingrédient d'un autre produit alimentaire et à condition que la dénomination et la présentation de ce produit ne se réfèrent pas à une espèce précise de poisson.	«Poisson(s)»
6. Tout type de fromage lorsque le fromage ou le mélange de fromages constitue un ingrédient du produit alimentaire et à condition que la dénomination et la présentation de ce produit ne se réfèrent pas à un type précis de fromage.	«Fromage(s)»
7. Toutes épices n'excédant pas 2 % en poids du produit.	«Épices» ou «mélange d'épices»
8. Toutes plantes aromatiques ou parties de plantes aromatiques n'excédant pas 2 % en poids du produit.	«Plante(s) aromatique(s)» ou «mélange(s) de plantes aromatiques»
9. Toutes préparations de gommes utilisées dans la fabrication de la gomme de base pour les gommes à mâcher.	«Gomme base»
10. Chapelure de toute origine	«Chapelure»
11. Toutes catégories de saccharoses	«Sucre»
12. Dextrose anhydre ou monohydraté	«Dextrose»
13. Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté	«Sirop de glucose»
14. Toutes les protéines du lait (caséines, caséinates et protéines du petit-lait et du lactosérum) et leurs mélanges	«Protéines de lait»

15. Beurre de cacao de pression, d'expeller ou raffiné	«Beurre de cacao»												
16. Tous les types de vins définis par la réglementation en vigueur en la matière.	«Vin»												
<p>17. Les muscles squelettiques des espèces de mammifères et d'oiseaux, qui sont reconnues aptes à la consommation humaine, avec les tissus qui sont naturellement inclus ou adhérents, pour lesquels les teneurs totales en matières grasses et tissu conjonctif ne dépassent pas les valeurs mentionnées ci-après et lorsque la viande constitue un ingrédient d'un autre produit alimentaire.</p> <p>Teneurs maximales en matières grasses et en tissu conjonctif pour les ingrédients désignés par le terme «viande de ...»:</p> <table border="1" data-bbox="229 904 979 1442"> <thead> <tr> <th data-bbox="229 904 560 1081">Espèce</th> <th data-bbox="560 904 754 1081">Teneur en matières grasses</th> <th data-bbox="754 904 979 1081">Rapport collagène sur protéines de viande</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="229 1081 560 1312">Mammifères (hors lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères</td> <td data-bbox="560 1081 754 1312">25 %</td> <td data-bbox="754 1081 979 1312">25 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="229 1312 560 1375">Porcins</td> <td data-bbox="560 1312 754 1375">30 %</td> <td data-bbox="754 1312 979 1375">25 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="229 1375 560 1442">volailles et lapins</td> <td data-bbox="560 1375 754 1442">15 %</td> <td data-bbox="754 1375 979 1442">10 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>Lorsque ces teneurs maximales sont dépassées et que tous les autres critères de la «viande(s) de ...» sont respectés, la teneur en «viande(s) de ...» doit être ajustée à la baisse en conséquence et la liste des ingrédients doit mentionner, en plus des termes «viande(s) de ...», la présence de matières grasses et/ou de tissu conjonctif.</p> <p>Les produits couverts par la définition des «viandes séparées mécaniquement» sont exclus de la présente définition.</p>	Espèce	Teneur en matières grasses	Rapport collagène sur protéines de viande	Mammifères (hors lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères	25 %	25 %	Porcins	30 %	25 %	volailles et lapins	15 %	10 %	<p>«Viande(s) de ...» suivi du ou des noms de l'espèce ou des espèces animales dont elles proviennent</p>
Espèce	Teneur en matières grasses	Rapport collagène sur protéines de viande											
Mammifères (hors lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères	25 %	25 %											
Porcins	30 %	25 %											
volailles et lapins	15 %	10 %											
18. Tous les types de produits relevant de la définition des «viandes séparées mécaniquement»	«Viandes séparées mécaniquement» suivi du ou des noms de l'espèce ou des espèces animales dont elles proviennent												

C) Désignation des catégories des additifs alimentaires dans la liste des ingrédients :

Acidifiant	Antiagglomérant
Antimoussant	Antioxydant
Agent de traitement de la farine	Agent moussant
Agent de charge	Affermissant
Agent d'enrobage	Amidon modifié (¹)
Colorant	Correcteur d'acidité
Conservateur	Épaississant
Édulcorant	Exhausteur de goût
Émulsifiant	Gaz propulseur
Gélifiant	Humectant
Poudre à lever	Séquestrant
Stabilisant	Sels de fonte (²)

(¹) L'indication du nom spécifique ou du nombre E n'est pas requise.

(²) Uniquement dans le cas des fromages fondus et des produits à base de fromage fondu.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 6524 du 8 rabii I 1438 (8 décembre 2016).