

**Décret n° 2-12-389 du 11 jourmada II 1434 (22 avril 2013)  
fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des  
produits alimentaires.**

LE CHEF DU GOUVERNEMENT,

Vu la loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, notamment ses articles 16 à 20 inclus et 26 ;

Vu le décret n° 2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, notamment son article 53 ;

Après délibération en Conseil du gouvernement, réuni le 9 jourmada I 1434 (21 mars 2013),

DÉCRÈTE :

**Chapitre premier**

*Dispositions générales*

ARTICLE PREMIER. – Le présent décret détermine les prescriptions et exigences générales d'étiquetage des produits primaires et des produits alimentaires permettant de garantir l'information due au consommateur sur lesdits produits.

Il fixe, en application des dispositions de l'article 18 de la loi susvisée n° 28-07, les éléments constitutifs, les caractéristiques et les formes des mentions et des inscriptions devant figurer sur les supports de l'étiquetage desdits produits y compris l'étiquetage nutritionnel ainsi que les conditions et les modalités de leur apposition.

ART. 2. – Au sens du présent décret, on entend par :

1) *Etiquetage* : les mentions, indications, marques, images, dessins, logos ou tous autres signes se rapportant à un produit primaire ou à un produit alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à ce produit ;

2) *Etiquetage nutritionnel* : toute mention ou autre indication visant à informer le consommateur sur les propriétés nutritionnelles d'un produit. L'étiquetage nutritionnel comporte deux éléments : les informations relatives aux éléments nutritifs et les renseignements nutritionnels complémentaires ;

3) *Produit préemballé* : l'unité de vente constituée d'un produit alimentaire et de l'emballage dans lequel il est conditionné pour sa présentation à la vente, de telle façon que son contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage ne subisse une ouverture ou une modification ;

4) *Lot* : un ensemble d'unités de vente d'un produit alimentaire qui a été produit, fabriqué ou conditionné dans des circonstances semblables ;

5) *Ingrédient* : toute substance y compris l'eau et les additifs alimentaires utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un produit alimentaire et qui reste dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée ;

6) *Ingrédient primaire* : tout ingrédient qui constitue plus de 50 % d'un produit alimentaire qui est habituellement associé à la dénomination de ce produit par le consommateur ;

7) *Allégation nutritionnelle* : tout message ou toute représentation qui affirme, suggère ou implique qu'un produit alimentaire possède des propriétés nutritionnelles particulières :

– soit en raison de l'énergie (valeur calorique) qu'il fournit ou ne fournit pas ou qu'il fournit à un taux réduit ou accru ;

– soit en raison des éléments nutritifs qu'il contient ou ne contient pas ou qu'il contient en proportion réduite ou accrue.

Ne constitue pas une allégation nutritionnelle les mentions relatives :

– aux substances indiquées dans la liste des ingrédients du produit ;

– aux éléments nutritifs en tant qu'éléments obligatoires de l'étiquetage nutritionnel ;

– à la qualité ou à la quantité de certains éléments nutritifs ou ingrédients lorsque celles-ci sont prescrites par la réglementation en vigueur ;

8) *Allégation de santé* : tout message ou toute représentation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre d'une part, une catégorie de produits alimentaires ou l'un de ses composants et d'autre part, la santé ;

9) *Nutriments* : les protéines, les glucides, les lipides, les fibres alimentaires, le sodium, les vitamines et les sels minéraux ainsi que les substances qui relèvent ou sont des composants de l'une de ces catégories ;

10) *Enzyme alimentaire* : toute substance obtenue par extraction à partir de végétaux ou d'animaux ou par un procédé de fermentation de micro-organismes qui contient un ou plusieurs enzymes capables de catalyser une réaction biochimique spécifique et qui est ajoutée aux produits alimentaires en tant qu'auxiliaire technologique ;

11) *Champ visuel* : toutes les surfaces d'un emballage pouvant être lues à partir d'un angle de vue unique ;

12) *Champ visuel principal* : Le champ visuel d'un emballage le plus susceptible d'être vu au premier coup d'œil par les consommateurs lors de l'achat du produit et permettant à ces derniers d'identifier immédiatement ce produit en fonction de ses caractéristiques et de sa nature et, le cas échéant, de sa marque commerciale. Si un emballage comporte plusieurs champs visuels identiques, le champ visuel principal est celui choisi par l'exploitant concerné du secteur alimentaire ;

13) *Restauration collective* : tout établissement, tel qu'un restaurant, une cantine, une école, un hôpital ou un service de restauration y compris un véhicule ou un étal fixe ou mobile dans lequel, dans le cadre d'une activité professionnelle, des produits alimentaires prêts à être consommés par le consommateur final sont préparés.

ART. 3. – Le présent décret s'applique aux produits primaires et aux produits alimentaires, ci-après appelés « produits », importés ou mis sur le marché national, y compris ceux distribués à titre gratuit et ceux livrés ou servis dans la restauration collective ainsi qu'à tout importateur et tout producteur ou exploitant d'un établissement ou d'une entreprise du secteur alimentaire.

Il s'applique sans préjudice de toute autre disposition d'étiquetage prévue par toute législation ou réglementation particulière à certains produits notamment en raison de leur nature, de leur qualité ou de leur origine ou de leur mode de production.

ART. 4. – Tout importateur et tout producteur ou exploitant d'un établissement ou d'une entreprise du secteur alimentaire est responsable de l'étiquetage des produits qu'il commercialise et garantit que cet étiquetage est réalisé conformément au présent décret.

A cet effet il :

1) veille à la présence et à l'exactitude de l'étiquetage de ses produits et à la conformité des documents accompagnant lesdits produits ;

2) ne modifie pas les informations accompagnant ses produits si une telle modification est de nature à induire en erreur le consommateur final ou à créer dans son esprit une confusion avec tout autre produit, ou à réduire le niveau de protection dudit consommateur. Dans tous les cas, cet importateur, producteur ou exploitant demeure responsable de toute modification apportée ;

3) ne commercialise pas un produit dont il sait ou a des raisons de savoir, notamment en raison des informations auxquelles il a accès en tant que professionnel, qu'il ne correspond pas à son étiquetage ou qu'il ne répond pas aux exigences et prescriptions édictées par la loi précitée n° 28-07 et le décret susvisé n° 2-10-473 ;

4) s'assure, dans le cas d'un produit non préemballé destiné au consommateur final ou destiné à être distribué ou livré à la restauration collective, que les informations relatives audit produit sont transmises à l'exploitant ou à l'entreprise réceptionnaire aux fins de lui permettre de disposer de toute l'information nécessaire conformément au présent décret ;

5) veille, dans le cas où les produits préemballés sont commercialisés à un stade antérieur à leur vente à un consommateur final ou lorsqu'ils sont destinés à être distribués ou livrés à la restauration collective, à ce que les mentions obligatoires visées à l'article 11 ci-dessous apparaissent sur le préemballage desdits produits ou sur une étiquette y attachée ainsi que sur les documents commerciaux l'accompagnant. En outre, il veille à ce que les mentions visées aux 1), 4), 5), 7), 8) et 14) de ce même article 11 figurent sur l'emballage extérieur desdits produits préemballés lors de leur commercialisation.

Dans tous les cas l'importateur, le producteur ou l'exploitant d'un établissement ou d'une entreprise du secteur alimentaire veille à fournir à tout exploitant ou entreprise réceptionnaire, suffisamment d'informations pour lui permettre de s'acquitter de ses obligations en vertu du présent article.

ART. 5. – Conformément à l'article 16 de la loi précitée n° 28-07, tout produit importé ou mis sur le marché national, doit être étiqueté conformément aux dispositions du présent décret et doit être accompagné, à toutes les étapes de sa commercialisation ou de sa distribution des documents sanitaires et commerciaux correspondants sur lesquels figurent les informations relatives notamment à sa nature, son identité, sa quantité et à son pays ou son lieu de provenance conformes à son étiquetage.

## Chapitre II

### *Prescriptions et exigences générales d'étiquetage*

ART. 6. – L'étiquetage de tout produit doit être effectué de telle sorte qu'il donne à tout acheteur y compris un consommateur final des informations sur :

a) l'identité, les propriétés, la composition et toute autre caractéristique dudit produit ;

b) la protection de la santé humaine et l'usage sûr du produit notamment les informations relatives à :

– sa composition pouvant avoir un effet néfaste sur la santé de certains groupes de consommateurs ;

– sa durée de validité, ses conditions de conservation et son utilisation ;

– ses incidences éventuelles sur la santé y compris les risques et conséquences liés à une consommation inappropriée ou abusive dudit produit.

c) les caractéristiques permettant au consommateur y compris celui qui doit suivre un régime alimentaire spécial, de choisir en toute connaissance de cause.

Ces informations doivent être fournies et rendues facilement accessibles à tous les stades de commercialisation des produits. En particulier, dans le cas des produits préemballés, ces informations doivent figurer directement sur l'emballage desdits produits ou sur une étiquette attachée à ceux-ci.

ART. 7. – L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas tromper l'acheteur y compris le consommateur final ni créer dans son esprit une confusion avec tout autre produit. Ces informations doivent être claires, précises et facilement compréhensibles. Elles ne doivent pas :

– Induire en erreur sur les caractéristiques du produit concerné et en particulier sur sa nature, son identité, ses qualités, sa composition, sa quantité, sa durée de validité, ou sur le pays d'origine ou le lieu de provenance dudit produit, ou sur son mode de fabrication ou d'obtention ;

– Attribuer au produit des effets, des caractéristiques ou des propriétés particulières qu'il ne possède pas ;

– Faire état de propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie, sauf en cas d'application d'une réglementation spécifique relative aux produits non médicamenteux destinés à une alimentation particulière ;

– Faire croire que le produit possède des caractéristiques particulières alors que tous les produits similaires possèdent ces mêmes caractéristiques, notamment en insistant sur la présence ou l'absence de certains ingrédients dans ledit produit ;

– Suggérer notamment au moyen de l'apparence, de la description ou d'une représentation graphique, la présence d'un ingrédient déterminé alors qu'il s'agit en fait d'un produit dans lequel cet ingrédient est naturellement présent ou normalement utilisé pour remplacer tout autre ingrédient.

Les dispositions du présent article s'appliquent également à la présentation des produits, notamment à leur forme ou leur aspect ou à leur emballage et aux supports d'étiquetage, ainsi qu'à la publicité qui leur est faite et à l'environnement dans lequel ils sont exposés.

ART. 8. – Les informations sur les produits doivent être rédigées en langue arabe et éventuellement dans une ou plusieurs autres langues sans autres abréviations que celles prévues par la réglementation particulière au produit concerné ou par les dispositions des conventions internationales auquel le Royaume du Maroc est Partie.

Peuvent être dispensés par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, de l'utilisation de la langue arabe au niveau de leur étiquetage, certains produits importés ou destinés à une clientèle particulière et certaines boissons fabriquées localement.

ART. 9. – Toute information relative à des propriétés particulières du produit qui sont en lien avec ses conditions d'obtention ne peut être portée sur son étiquetage que si ce produit a été obtenu dans les conditions prévues par la législation spécifique applicable auxdites propriétés.

### Chapitre III

#### Dispositions relatives aux informations obligatoires sur les produits

##### Section première. – Produits primaires

ART. 10. – Une affiche, un écriteau ou tout autre moyen approprié d'étiquetage doit être apposé sur tout produit primaire ou à proximité immédiate de celui-ci de manière à permettre son identification exacte sans risque de confusion.

Cet écriteau, affiche ou tout autre moyen doit comporter la mention de la dénomination de vente, du pays d'origine ou lieu de provenance et le cas échéant la mention du lot.

En cas de vente à distance y compris par voie électronique et, sans préjudice de l'application de toute législation ou réglementation relative à ce type de vente, ces mentions doivent figurer sur la proposition de vente et être accompagnées de toutes autres informations nécessaires à l'identification du produit concerné, de ses caractéristiques principales ainsi que de son pays d'origine ou de son lieu de provenance.

##### Section II. – Produits préemballés

ART. 11. – L'étiquetage de tout produit préemballé doit, sous réserve des exceptions prévues à la présente section, comporter les mentions obligatoires suivantes :

- 1) la dénomination du produit ;
- 2) la liste des ingrédients ;
- 3) le nom de tout ingrédient ou auxiliaire technologique susceptible de provoquer une allergie ou une intolérance ou toute substance dérivée de ceux-ci figurant à l'annexe I du présent décret ;
- 4) la quantité nette du produit et de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients le composant ;
- 5) la durée de validité lorsque cette mention est exigée par la législation en vigueur ;
- 6) les conditions particulières de conservation ;
- 7) le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'importateur, du producteur ou de l'exploitant de l'établissement ou de l'entreprise du secteur alimentaire concerné ;
- 8) le pays d'origine ou le lieu de provenance du produit ;
- 9) le mode d'emploi chaque fois que sa mention est nécessaire à un usage approprié du produit ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation notamment les précautions d'emploi ;
- 10) le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume ;
- 11) les informations nutritionnelles lorsque celles-ci sont obligatoires en vertu d'une réglementation en vigueur ou lorsqu'il est fait référence à une allégation nutritionnelle ou de santé sur le produit ou dans la publicité le concernant ;
- 12) l'indication du lot de production ou de fabrication ou de conditionnement auquel appartient le produit préemballé ;
- 13) les mentions obligatoires complémentaires figurant sur la liste fixée à l'annexe II du présent décret pour les produits appartenant aux types ou catégories mentionnés dans ladite annexe ;
- 14) le n° de l'autorisation ou de l'agrément visé à l'article 14 du décret précité n° 2-10-473 et toute autre mention obligatoire prévue, le cas échéant, par les dispositions réglementaires particulières au produit considéré.

L'apposition des mentions obligatoires susindiquées doit être faite conformément aux dispositions des articles 12 à 29 ci-dessous.

ART. 12. – Outre les caractéristiques mentionnées à l'article 7 ci-dessus, les informations faisant l'objet des mentions obligatoires visées à l'article 11 doivent être lisibles et visibles notamment en utilisant une typographie et des éléments de contraste adéquats.

Elles sont exprimées au moyen de mots et de chiffres et peuvent comprendre des pictogrammes ou des symboles lorsque l'utilisation de ceux-ci ne nuit pas à la bonne compréhension des informations qu'ils expriment.

Ces mentions obligatoires doivent être imprimées dans un corps de caractère dont la hauteur telle que définie à l'annexe III du présent décret :

- de la lettre « م » lorsqu'il s'agit de la langue arabe, doit être égale ou supérieure à 1 mm, sauf le cas des emballages ou récipients dont la face la plus grande est inférieure à 80 centimètres carrés (cm<sup>2</sup>) pour lesquels une hauteur inférieure à 1 mm pourra être admise sans qu'elle ne puisse être inférieure à 0,7 mm.

- de la lettre « x » lorsqu'il s'agit d'une langue étrangère doit être égale ou supérieure à 1,2 mm, sauf le cas des emballages ou récipients dont la face la plus grande est inférieure à 80 centimètres carrés (cm<sup>2</sup>) pour lesquels une hauteur inférieure à 1,2 mm pourra être admise sans qu'elle ne puisse être inférieure à 0,9 mm.

ART. 13. – Les mentions obligatoires visées à l'article 11 ci-dessus doivent être apposées en utilisant un procédé permettant de les rendre indélébiles et doivent être placées dans un endroit apparent de manière à être immédiatement visibles.

Ces mentions ne doivent pas être dissimulées, voilées, tronquées ou séparées les unes des autres par d'autres éléments interférents.

Sous réserve des dispositions du III°- b) de l'article 14 ci-dessus, les mentions obligatoires visées aux 1), 3), 4) et 8) de l'article 11 ci-dessus doivent être placées dans le même champ visuel principal.

ART. 14. – Par dérogation aux dispositions de l'article 11 ci-dessus :

I°- La liste des ingrédients n'est pas requise dans l'étiquetage des produits suivants :

a) les fruits et légumes frais y compris les pommes de terre qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou de tout autre traitement similaire ;

b) les eaux gazéifiées dont la dénomination fait apparaître cette caractéristique ;

c) les vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté ;

d) les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés pour autant que n'aient pas été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes alimentaires et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication ou, dans le cas des fromages autres que frais ou fondus, que le sel nécessaire à leur fabrication ;

e) les produits ne comportant qu'un seul ingrédient, à condition que la dénomination dudit produit soit identique au nom de l'ingrédient ou permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion.

II°- La mention des constituants indiqués ci-dessous n'est pas obligatoire dans la liste des ingrédients d'un produit, sauf ceux visés au 3) de l'article 11 ci-dessus :

a) les constituants qui, au cours du processus de fabrication, ont été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale ;

b) les additifs et enzymes alimentaires :

- dont la présence dans un produit alimentaire est uniquement due au fait qu'ils étaient contenus dans un ou plusieurs ingrédients de ce produit et à la condition qu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini ou,

- qui sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques ;

c) les substances utilisées aux doses strictement nécessaires tels que les solvants ou les supports pour les substances nutritionnelles, les additifs alimentaires et les arômes sauf si ces substances sont connues pour provoquer des allergies ;

d) les substances qui ne sont pas des additifs alimentaires mais qui sont utilisées de la même manière et dans le même but que les auxiliaires technologiques et qui sont toujours présentes dans le produit fini, même sous une forme modifiée sauf si ces substances sont connues pour provoquer des allergies ;

e) l'eau lorsqu'elle est utilisée lors du processus de fabrication uniquement pour permettre la reconstitution, dans son état d'origine, d'un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée ou lorsqu'elle est utilisée en tant que simple liquide de couverture et n'est normalement pas consommée ;

III°- Certaines mentions obligatoires ne sont pas requises dans les cas suivants :

a) les bouteilles en verre destinées à être réutilisées qui sont marquées de manière indélébile et qui, de ce fait, ne portent ni étiquette, ni bague, ni collerette peuvent ne comporter que les mentions énumérées aux 1), 3), 4), et 5) dudit article 11 ;

b) les emballages et les récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm<sup>2</sup>, les mentions énumérées aux 1), 3), 4) et 5) dudit article 11 sont les seules mentions obligatoires devant figurer sur l'emballage ou l'étiquette. Les mentions visées au 2) de ce même article 11, doivent être fournies par d'autres moyens ou doivent être mises à la disposition du consommateur à sa demande ;

c) les mentions visées aux 2) et 11) dudit article 11, ne sont pas obligatoires pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume ;

IV°- L'indication du lot visée au 12) de l'article 11 ci-dessus n'est pas requise dans les cas suivants :

1 - Produits qui, au départ de l'exploitation sont :

a) vendus ou livrés à des stations d'entreposage, de conditionnement ou d'emballage ;

b) acheminés vers des organisations de producteurs ;

c) collectés en vue de leur utilisation immédiate dans un processus de préparation ou de transformation ;

2 - Produits présentés sur les lieux de vente directement au consommateur final qui :

a) ne sont pas préemballés, même s'ils sont ensuite emballés à la demande de l'acheteur ;

b) sont préemballés en vue de leur vente immédiate ;

3 - Doses individuelles de glaces alimentaires. Toutefois

l'indication du lot doit figurer sur les emballages de groupage ;

4 - Les produits préemballés comportant un code barre conforme aux normes reconnus en la matière.

ART. 15. - La dénomination d'un produit visée au 1) de l'article 11 ci-dessus est celle fixée par la réglementation en vigueur ou, à défaut, par le Codex Alimentarius.

En l'absence de réglementation ou de dénomination du Codex Alimentarius, cette dénomination doit consister en une description du produit et, si nécessaire, de son utilisation. Cette description doit être suffisamment précise pour permettre à l'acheteur de connaître la nature réelle du produit et de le distinguer de tout autre produit avec lequel il pourrait être confondu.

La dénomination d'un produit protégée dans le cadre de la propriété intellectuelle ou d'une législation particulière audit produit, une marque de commerce ou une dénomination de fantaisie ne peut se substituer à la dénomination dudit produit établi conformément aux dispositions des alinéas ci-dessus.

ART. 16. - La dénomination du produit doit être suivie d'une indication de l'état physique dans lequel il se trouve ou du traitement spécifique qu'il a subi, tels que : «en poudre», «lyophilisé», «pasteurisé», «stérilisé», «reconstitué», «concentré», «fumé», «salé», «séché», «cuit», «surgelé», «congelé» ou «décongelé», chaque fois que l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

Toutefois, l'exigence de la mention «décongelé» ne s'applique pas dans le cas des produits qui ont été congelés avant la vente et sont vendus décongelés, lorsque la congélation est une étape technique nécessaire du processus de production.

L'étiquetage des produits traités par rayonnement ionisant doit porter la mention «irradié» ou «traité par rayonnements ionisants» et toute autre mention prévue par la réglementation applicable en la matière.

Les dispositions techniques particulières relatives à la dénomination des produits, et aux mentions dont elle doit être assortie ainsi que les modalités de son établissement et de son indication sur l'étiquetage desdits produits sont arrêtées par le ministre chargé de l'agriculture.

ART. 17. - La liste des ingrédients visée au 2) de l'article 11 ci-dessus doit être assortie d'un intitulé ou précédé d'une mention comprenant le terme « ingrédient ».

Elle doit comporter l'indication de tous les ingrédients du produit dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication dudit produit.

Les ingrédients doivent être désignés par leur dénomination conformément aux règles établies à l'article 15 ci-dessus et selon les modalités techniques arrêtées par le ministre chargé de l'agriculture.

Lorsqu'un ou plusieurs des ingrédients utilisés en tant qu'aromatisant ne sont pas issus d'une substance naturelle, leur dénomination ou leur représentation graphique doit être accompagnée des termes : «aromatisants artificiels».

Tous les ingrédients qui se présentent sous forme de nanomatériaux manufacturés doivent être indiqués clairement dans la liste des ingrédients avec l'indication de leur nom suivi du mot [nano] entre crochets.

ART. 18. - Pour chacun des additifs alimentaires faisant partie de la liste des ingrédients l'indication du nom de la catégorie à laquelle appartient ledit additif suivi de son nom

spécifique ou de son numéro d'identification établis conformément à la réglementation en vigueur en la matière est obligatoire.

ART. 19. – Le nom des ingrédients ou des auxiliaires technologiques prévu au 3) de l'article 11 ci-dessus doit être mis en évidence dans l'étiquetage par une impression qui le distingue clairement du reste de la liste des ingrédients, notamment au moyen du corps de caractère, du style de caractère ou de la couleur du fond utilisé.

Dans le cas où le produit est dispensé de la liste des ingrédients conformément à l'article 14 ci-dessus, l'indication des mentions visées au 3) dudit article 11 comporte le terme «contient» suivi du nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe I du présent décret.

Lorsque plusieurs ingrédients ou auxiliaires technologiques d'un produit proviennent d'un seul produit ou substance énuméré à l'annexe I susmentionnée, l'étiquetage doit mentionner ce produit ou cette substance pour chaque ingrédient ou auxiliaire technologique concerné.

ART. 20. – La mention de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients utilisés dans la fabrication ou la préparation d'un produit est obligatoire lorsque cet ingrédient ou cette catégorie d'ingrédients :

a) figure dans la dénomination du produit ou est généralement associée à cette dénomination par le consommateur;

b) est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique ;

c) est essentiel pour caractériser un produit et le distinguer des produits avec lesquels il pourrait être confondu en raison de sa dénomination ou de son aspect.

Toutefois, la mention de cette quantité n'est pas obligatoire dans le cas où l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients est utilisé exclusivement à faible dose en tant qu'aromatisant.

ART. 21. – La mention de la quantité nette d'un produit visée au 4) de l'article 11 ci-dessus doit être indiquée selon le système métrique (unités du système international) en utilisant selon le cas, le litre, le centilitre, le millilitre ou le kilogramme ou le gramme, comme suit :

a) en unités de volume pour les produits liquides ;

b) en unités de masse pour les produits solides ;

c) en poids ou en volume pour les produits pâteux ou visqueux.

Cette quantité peut être exprimée en nombre de pièces pour certains produits particuliers tels que les œufs. Toutefois, l'indication de la quantité nette en nombre de pièces doit s'accompagner d'une mention de quantité en poids ou en volume exprimée conformément au présent article, chaque fois que cela est possible.

La mention de la quantité nette d'un produit n'est pas obligatoire pour les produits préemballés dont la quantité nette est inférieure à cinq grammes ou cinq millilitres, à l'exception toutefois des épices et des plantes aromatiques.

ART. 22. – Lorsqu'un produit est présenté dans un liquide de couverture le poids net égoutté de ce produit doit être indiqué sur l'étiquette de celui-ci.

On entend par liquide de couverture, les liquides seuls ou en mélange, présents dans le produit de manière accessoire par rapport aux éléments essentiels le composant, tels que : l'eau, les solutions aqueuses de sels, les saumures, les solutions aqueuses des acides alimentaires, le vinaigre, les solutions aqueuses de

sucres, les solutions aqueuses d'autres substances ou les matières édulcorantes ainsi que les jus de fruits ou de légumes dans le cas de fruits ou légumes en conserves.

ART. 23. – Les modalités de mise en œuvre des articles 20, 21 et 22 ci-dessus ainsi que les cas particuliers éventuels dans lesquels une ou plusieurs des mentions prescrites auxdits articles peuvent ne pas figurer dans l'étiquetage d'un produit sont arrêtés par le ministre chargé de l'agriculture en tenant compte de la catégorie spécifique du produit concerné.

ART. 24. – La durée de validité visée au 5) de l'article 11 ci-dessus doit être exprimée dans l'étiquetage conformément à la réglementation en vigueur en la matière.

ART. 25. – La mention du pays d'origine ou du lieu de provenance visée au 8) de l'article 11 ci-dessus s'applique sans préjudice de l'étiquetage requis en vertu de la réglementation particulière applicable en matière d'indication géographique ou d'appellation d'origine d'un produit.

Lorsque le pays d'origine ou le lieu de provenance de l'ingrédient primaire d'un produit n'est pas le même que celui de ce produit, le pays d'origine ou le lieu de provenance de cet ingrédient primaire doit également être indiqué dans l'étiquetage, conformément aux prescriptions arrêtées à cet effet par le ministre chargé de l'agriculture.

ART. 26. – Les informations nutritionnelles visées au 11) de l'article 11 ci-dessus doivent comprendre la liste et les quantités de tous les éléments nutritifs composant le produit concerné.

L'indication dans l'étiquetage de ces informations doit être effectuée conformément aux prescriptions et modalités arrêtées conjointement par le ministre chargé de l'agriculture et le ministre chargé de la santé. Elles doivent être présentées dans un même champ visuel.

Les produits mentionnés dans l'annexe IV du présent décret sont dispensés de mentions nutritionnelles dans leur étiquetage même s'ils font l'objet d'une allégation nutritionnelle ou de santé.

ART. 27. – Les modalités d'indication du lot visée au 12) de l'article 11 ci-dessus sont arrêtées par le ministre chargé de l'agriculture.

ART. 28. – Lorsque les produits préemballés font l'objet d'une vente à distance y compris par voie électronique, les informations obligatoires visées à l'article 11 ci-dessus doivent être fournies avant la conclusion du contrat à l'exception de celle prévue au 5) dudit article qui peut être présentée lors de la livraison.

Ces informations doivent figurer sur le support de la vente à distance et peuvent être transmises par tout moyen approprié faisant preuve de la réception clairement précisé par l'exploitant du secteur alimentaire concerné. Dans ce cas, cette transmission doit être faite sans frais supplémentaires pour le consommateur.

Dans tous les cas, toutes les mentions obligatoires doivent être fournies au moment de la livraison.

ART. 29. – Toute information sur le produit autre que les mentions obligatoires visées à l'article 11 ci-dessus et fournie à titre volontaire par les exploitants d'un établissement ou d'une entreprise du secteur alimentaire doit répondre aux prescriptions générales visées au chapitre II du présent décret.

### Section III. – Dispositions diverses

ART. 30. – La mise en conformité de l'étiquetage des produits importés ou destinés à l'exportation qui, pour des raisons techniques ou commerciales ne peuvent disposer d'un

étiquetage conforme à certaines dispositions du présent décret, peut être accordée aux détenteurs desdits produits, sur leur demande, selon les formes et modalités fixés par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Les non conformités d'étiquetage des produits visés ci-dessus pouvant faire l'objet d'une mise en conformité ainsi que les prescriptions et modalités à suivre sont fixés par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

ART. 31. – Les types ou catégories et les listes des produits alimentaires et/ou des ingrédients figurant aux annexes I, II et IV du présent décret peuvent être modifiées et complétées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture après avis, selon le cas, du ministre chargé de la santé, aux fins de tenir compte des progrès scientifiques et techniques et des connaissances sur lesdits produits ou ingrédients en relation avec la protection de la santé des consommateurs ou l'utilisation sûre desdits produits.

#### Chapitre IV

##### Dispositions transitoires et finales

ART. 32. – Le présent décret entrera en vigueur un (1) an après la date de sa publication au « Bulletin officiel ».

Toutefois, les produits étiquetés et mis sur le marché avant la date d'entrée en vigueur susindiquée et dont l'étiquetage n'est pas conforme aux prescriptions du présent décret pourront continuer d'être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

ART. 33. – Sont abrogées toutes dispositions contraires au présent décret et notamment :

- le décret n° 2-01-1016 du 22 rabii I 1423 (4 juin 2002) réglementant les conditions d'étiquetage et de présentation des produits alimentaires, tel qu'il a été modifié et complété ;
- l'arrêté du 26 moharrem 1349 (24 juin 1930) portant réglementation nouvelle de la protection des conserves alimentaires, tel qu'il a été modifié et complété ;
- l'arrêté du 15 safar 1333 (2 janvier 1915) précisant les conditions dans lesquelles les produits doivent être présentés aux consommateurs et assurant la loyauté de la vente dans le commerce des marchandises, tel qu'il a été modifié et complété.

Dans les textes en vigueur, les références aux dispositions des textes mentionnés ci-dessus sont réputées faites aux dispositions correspondantes du présent décret.

ART. 34. – Le ministre de l'agriculture et de la pêche maritime, le ministre de la santé et le ministre de l'économie et des finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Bulletin officiel*.

Fait à Rabat, le 11 jourmada II 1434 (22 avril 2013).

ABDEL-ILAH BENKIRAN.

Pour contreseing :

Le ministre de l'agriculture et de la  
pêche maritime,

AZIZ AKHANNOUCH.

Le ministre de la santé,

EL HOUSSAINE LOUARDI.

Le ministre de l'économie  
et des finances,

NIZAR BARAKA.

\*

\* \*

#### ANNEXE I

#### INGRÉDIENTS OU AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES SUSCEPTIBLES DE PROVOQUER UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE (( 3) de l'article 11 ci-dessus)

1 – Céréales contenant du gluten : blé (*Triticum*), seigle (*Secale cereale L.*), orge (*Hordeum vulgare*), avoine (*Avena sativa*), épeautre (*Triticum spelta*), kamut (*Triticum turgidum ssp. turanicum*) ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales, à l'exception des :

a) sirops de glucose à base de blé y compris le dextrose (1) ;

b) maltodextrines à base de blé (1) ;

c) sirops de glucose à base d'orge ;

d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

2 – Crustacés et produits à base de crustacés ;

3 – Œufs et ovoproduits ;

4 – Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :

a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;

b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.

5 – Arachides et produits à base d'arachides ;

6 – Soja (*Glycine max(L)Messill*) et produits à base de soja, à l'exception :

a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ;

b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;

c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;

d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.

7 – Lait et produits à base de lait y compris le lactose à l'exception :

a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;

b) du lactitol.

8 – Fruits à coque : amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits à base de ces fruits à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

9 – Céleri et produits à base de céleri ;

10 – Moutarde et produits à base de moutarde ;

11 – Graines de sésame (*Sesamum indicum*) et produits à base de graines de sésame ;

12 – Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant ;

13 – Lupin et produits à base de lupin ;

14. – Mollusques et produits à base de mollusques marins.

(1) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué pour le produit de base dont ils sont dérivés.

## ANNEXE II

**PRODUITS DONT L'ETIQUETAGE DOIT COMPORTER UNE OU PLUSIEURS MENTIONS  
OBLIGATOIRES COMPLEMENTAIRES**

(13) de l'article 11 ci-dessus)

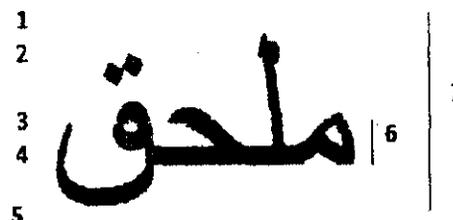
TYPE OU CATEGORIE DE PRODUITS .	MENTIONS
<b>1. PRODUITS EMBALLES DANS CERTAINS GAZ</b>	
1.1 Produits dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage.	«conditionné sous atmosphère protectrice».
<b>2. PRODUITS CONTENANT DES EDULCORANTS</b>	
2.1 Produits contenant un ou plusieurs édulcorants .	La dénomination du produit est assortie de la mention «avec édulcorant(s)».
2.2 Produits contenant à la fois du ou des sucres ajoutés et un ou plusieurs édulcorants .	La dénomination du produit est assortie de la mention «avec sucre(s) et édulcorant(s)».
2.3 Produits contenant de l'aspartame/sel d'aspartame-acésulfame	<p>«contient une source de phénylalanine»            «Contient de l'aspartame (source de phénylalanine)»</p> <p>Cette mention apparaît sur l'étiquette si l'aspartame ou le sel d'aspartame-acésulfame ne figure dans la liste des ingrédients que par référence à un numéro précédé de la lettre E.            «Contient une source de phénylalanine». Cette mention apparaît sur l'étiquette si l'aspartame ou le sel d'aspartame-acésulfame est désigné dans la liste des ingrédients par son nom spécifique.</p>
2.4 Produits dans lesquels des polyols ont été incorporés à un taux supérieur à 10 %.	«une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs».
<b>3. PRODUITS CONTENANT DE L'ACIDE GLYCYRRHIZINIQUE OU SON SEL D'AMMONIUM</b>	
3.1 Confiseries ou boissons contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles que la ou de réglisse ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) à une concentration égale ou supérieure à 100 mg/kg ou 10 mg/l.	La mention «contient de la réglisse» est ajoutée juste après la liste des ingrédients sauf si le terme «réglisse» figure déjà dans la liste des ingrédients ou dans la dénomination du produit. En l'absence de liste d'ingrédients la dénomination du produit est assortie de cette mention.
3.2 Confiseries contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles que la ou de réglisse ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) à des concentrations égale ou supérieure à 4 g/kg.	La mention «contient de la réglisse — les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive» doit être ajoutée juste après la liste des ingrédients. En l'absence de liste d'ingrédients la dénomination du produit doit être assortie de cette mention.

<p>3.3 Boissons contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles quelles ou de réglisse (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) à des concentrations égales ou supérieures à 50 mg/l ou à des concentrations égales ou supérieures 300 mg/l dans le cas des boissons contenant plus de 1,2 % en volume d'alcool <sup>(1)</sup></p>	<p>La mention «<i>contient de la réglisse — les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive</i>» est ajoutée juste après la liste des ingrédients.</p> <p>En l'absence de liste d'ingrédients, la dénomination du produit doit être assortie de cette mention.</p>
<p><b>4. BOISSONS A TENEUR ELEVEE EN CAFEINE</b></p>	
<p>4.1 Boissons, à l'exception de celles à base de café, de thé, ou d'extrait de café ou de thé, dont la dénomination comporte le terme «café» ou «thé» :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- destinées à être consommées en l'état et contenant de la caféine, quelle qu'en soit la source, dans une proportion supérieure à 150 mg/l, ou</li> <li>- se présentant sous forme concentrée ou déshydratée et, après reconstitution, contenant de la caféine, quelle qu'en soit la source, dans une proportion supérieure à 150 mg/l.</li> </ul>	<p>La mention «<i>teneur élevée en caféine, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes ou allaitantes</i>» doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination de la boisson, suivie, entre parenthèses et dans le respect des conditions prévues aux articles 7 et 13 du présent décret, de la teneur en caféine exprimée en milligrammes pour 100 millilitres (mg /100 ml).</p>
<p>4.2 Produits autres que des boissons auxquels la caféine est ajoutée à des fins physiologiques.</p>	<p>La mention «<i>contient de la caféine, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes</i>» doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination du produit, suivie, entre parenthèses d'une référence à la teneur en caféine exprimée en mg pour 100g/ml dans le respect des conditions prévues aux articles 7 et 13 du présent décret.</p> <p>Dans le cas de compléments alimentaires, la teneur en caféine est exprimée en fonction de la portion journalière recommandée par l'étiquetage.</p>
<p><b>5. PRODUITS AVEC ADJONCTION DE PHYTOSTEROLS, ESTERS DE PHYTOSTEROL, PHYTOSTANOLS OU ESTERS DE PHYTOSTANOL</b></p>	
<p>5.1. Produits ou ingrédients avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. la mention «<i>contient des stérols végétaux ajoutés</i>» ou «<i>contient des stanols végétaux ajoutés</i>» doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination du produit ;</li> <li>2. la teneur en phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol ajoutés exprimée en % ou en grammes de stérols végétaux/stanols végétaux libres pour 100 g ou 100 ml de produit doit être indiqué dans la liste des ingrédients;</li> </ol>

	<p>3. il doit être mentionné que le produit alimentaire est destiné exclusivement aux personnes souhaitant abaisser leur taux de cholestérol sanguin;</p> <p>4. il doit être mentionné que les patients sous hypocholestérolémiants sont invités à ne consommer le produit que sous contrôle médical;</p> <p>5. il doit être mentionné que le produit peut ne pas convenir, du point de vue nutritionnel, aux femmes enceintes et allaitantes et aux enfants âgés de moins de cinq ans;</p> <p>6. une recommandation doit mentionner que le produit doit être utilisé dans le cadre d'un régime alimentaire équilibré et varié comprenant une consommation régulière de fruits et légumes en vue de maintenir les niveaux de caroténoïdes;</p> <p>7. dans le même champ visuel que la mention visée au 3. ci-dessus, il doit être indiqué que la consommation d'une quantité de stérols végétaux/stanols végétaux ajoutés supérieure à 3 grammes par jour doit être évitée;</p> <p>8. une définition d'une portion du produit ou de l'ingrédient alimentaire concerné (de préférence en grammes ou en millilitres) doit être incluse, avec la mention de la quantité de stérols végétaux/stanols végétaux que contient chaque portion dudit produit.</p>
<b>6- VIANDES CONGELEES, PREPARATIONS DE VIANDES CONGELEES ET PRODUITS DE LA PECHE CONGELES ET NON TRANSFORMES</b>	
6.1. Viandes congelées, préparations de viandes congelées et produits de la pêche congelés et non transformés	Date de congélation ou date de première congélation si le produit a été congelé à plusieurs reprises, conformément à la réglementation en vigueur relative à la durée de validité.

<sup>(1)</sup>La teneur indiquée s'applique aux produits tels que proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions des fabricants.

**ANNEXE III**  
**DEFINITION DE LA HAUTEUR DU CARACTERE DE REFERENCE**  
**(Article 12 ci-dessus)**



**Légende**

1	Ligne ascendante
2	Ligne des capitales
3	Ligne médiane
4	Ligne de base
5	Ligne descendante
6	Hauteur de x
7	Corps de caractère

**مفتاح الملحق**

خط تصاعدي	1
خط التصيف	2
خط متوسط	3
خط أساسي	4
خط تنازلي	5
علو الحرف	6
خاصية الكتابة	7

**ANNEXE IV****PRODUITS AUXQUELS NE S'APPLIQUE PAS L'OBLIGATION DE MENTIONS  
NUTRITIONNELLES DANS LEUR ETIQUETAGE  
(Article 26 ci-dessus)**

1. Les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients ;
2. Les produits transformés ayant seulement été soumis à une maturation et qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients ;
3. Les eaux destinées à la consommation humaine y compris celles dont les seuls ingrédients ajoutés sont du dioxyde de carbone et/ou des arômes ;
4. Les plantes aromatiques, les épices ou leurs mélanges ;
5. Le sel et les succédanés de sel ;
6. Les édulcorants de table ;
7. Les produits relevant de la réglementation relative au commerce du café, de la chicorée et du thé ;
8. Les infusions aux plantes ou aux fruits ainsi que les thés, thés décaféinés, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé décaféinés, sans autres ingrédients ajoutés que des arômes qui ne modifient pas la valeur nutritionnelle du thé ;
9. Les vinaigres de fermentation et leurs succédanés y compris ceux dont les seuls ingrédients ajoutés sont des arômes ;
10. Les arômes ;
11. Les additifs alimentaires ;
12. Les auxiliaires technologiques ;
13. Les enzymes alimentaires ;
14. La gélatine ;
15. Les substances de gélification ;
16. Les levures ;
17. Les gommes à mâcher ;
18. Les produits conditionnés dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm<sup>2</sup> ;
19. Les produits y compris de fabrication artisanale fournis directement par le fabricant, en faibles quantités, au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final.