

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 356-25 du 12 chaabane 1446 (11 février 2025) fixant les dénominations et les caractéristiques des sauces commercialisées.

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

Vu le décret n° 2-24-394 relatif à la qualité et à la sécurité sanitaire des sauces, notamment ses articles 4, 10 et 12,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Conformément aux dispositions de l'article 4 du décret susvisé n° 2-24-394, les sauces définies à l'article 2 dudit décret sont commercialisées sous les dénominations, ci-après, lorsqu'elles répondent aux caractéristiques correspondantes fixées à l'annexe au présent arrêté :

I. – Pour les sauces émulsionnées :

1. « Mayonnaise » ;
2. « Sauce à la mayonnaise » ou « Sauce mayonnaise » ;
3. « Sauce Salade ».

II. – Pour les sauces non émulsionnées :

1. « Tomato Ketchup » ou « Ketchup » ;
2. « Sauce de Soja » ;
3. « Moutarde » ou « Moutarde préparée » ;
4. « Moutarde de Dijon » ;
5. « Moutarde à l'ancienne » ;
6. « Moutarde douce » ;
7. « Sauce piquante » ;
8. « Harissa » ;
9. « Sauce tomate » ;
10. « Assaisonnement au vinaigre » ou « Aromatisant au vinaigre ».

ART. 2. – En application des dispositions de l'article 10 du décret précité n° 2-24-394, les opérations licites dont peuvent faire l'objet les sauces mentionnées à l'article premier ci-dessus sont fixées à l'annexe au présent arrêté.

ART. 3. – Les sauces autres que celles prévues à l'article premier ci-dessus peuvent faire l'objet d'addition des ingrédients suivants :

- œufs ou produits à base d'œuf, uniquement pour les sauces émulsionnées ;
- vinaigre, uniquement pour les sauces non émulsionnées ;
- saccharose, fructose et glucose ;
- sel alimentaire ;
- condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ;
- fruits et légumes ;
- jus et concentrés de fruits et de légumes ;
- moutarde et ketchup ;
- produits laitiers ;
- fruits secs ;
- eau.

ART. 4. – La présence d'éthanol dans les sauces émulsionnées ou non émulsionnées dû à la fermentation ou comme support d'arôme est tolérée dans la limite de 0.5% (v/v).

ART. 5. – Le présent arrêté prend effet 6 mois après sa date de publication au « Bulletin officiel ».

Les sauces dont la date de fabrication est antérieure à la date d'effet du présent arrêté peuvent continuer à être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks.

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

Rabat, le 12 chaabane 1446 (11 février 2025).

AHMED EL BOUARI.

*

* *

Annexe à l'arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 356-25 du 12 chaabane 1446 (11 février 2025) fixant les dénominations et les caractéristiques des sauces commercialisées.

Dénomination	Caractéristiques	Opérations licites
I. Les sauces émulsionnées :		
1. « Mayonnaise »	Sauce obtenue par émulsion d'une ou plusieurs huiles végétales alimentaires dans une phase aqueuse constituée de vinaigre ou de jus de citron. Elle doit répondre aux caractéristiques suivantes : – Teneur totale en matière grasse \geq 50 %. – Teneur en jaune d'œuf \geq 3 %.	Addition des ingrédients suivants : – Blanc d'œuf et produits à base d'œuf ; – Saccharose, fructose et glucose ; – Sel alimentaire ; – Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ; – Fruits et légumes ; – Jus de fruits et de légumes ; – Moutarde ; – Produits laitiers ; – Eau.
2. « Sauce à la mayonnaise » ou « Sauce mayonnaise »	Sauce obtenue par émulsion d'une ou plusieurs huiles végétales alimentaires dans une phase aqueuse constituée de vinaigre ou de jus de citron. Elle doit avoir une teneur totale en matière grasse \leq 50 %.	Addition des ingrédients suivants : – Blanc d'œuf et produits à base d'œuf ; – Saccharose, fructose et glucose ; – Sel alimentaire ; – Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ; – Fruits et légumes ; – Jus de fruits et de légumes ; – Moutarde ; – Produits laitiers ; – Eau.
3. « Sauce Salade »	Sauce semi-solide utilisée comme exhausteur de goût pour les salades, préparée partiellement ou totalement à partir d'une émulsion d'huile dans l'eau, additionnée de vinaigre.	Addition des ingrédients suivants : – Œufs ou produits à base d'œuf ; – Saccharose, fructose et glucose ; – Sel alimentaire ; – Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ; – Fruits et légume ; – Jus et concentrés de fruits et de légumes ; – Moutarde et Ketchup ; – Produits laitiers ; – Fruits secs ; – Eau.
II. Les sauces non émulsionnées :		
1. « Tomato Ketchup » ou « Ketchup »	Sauce obtenue à partir de tomates fraîches, saines et mûres (<i>Lycopersicon esculentum</i>), auxquelles ont été enlevés la peau et les pépins, ou à partir de produits dérivés de la tomate, y compris le concentré de tomate. Elle doit répondre aux caractéristiques suivantes : – Extrait sec \geq 4 %.	Addition des ingrédients suivants : – Saccharose, fructose et glucose ; – Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ; – Vinaigre ;

	<ul style="list-style-type: none"> - Teneur en sel \leq 5%. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sel alimentaire ; - Légumes et fruits.
2. « Sauce de Soja »	<p>Sauce obtenue à partir de fèves de soja ou de fèves de soja déshuilées fermentées et mélangés avec des grains torréfiés (blé, orge, riz), du sel, une levure spéciale (<i>Aspergillus oryzae</i> et/ou <i>Aspergillus sojae</i>) et de l'eau.</p> <p>Elle doit répondre aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Extrait sec \geq 15 %. - Teneur en azote total \geq 1%. 	<p>Addition des ingrédients suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saccharose, fructose et glucose ; - Mélasse ; - Vinaigre ; - Protéines végétales.
3. « Moutarde » ou « Moutarde préparée » (*)	<p>Sauce obtenue à partir de graines de moutarde ou de la farine de moutarde provenant des espèces <i>Brassica nigra</i>, <i>Brassica juncea</i> et <i>Sinapis Alba</i> et d'un liquide constitué d'un ou de plusieurs des ingrédients suivants : eau, vinaigre, jus de raisins verts, jus de fruits. Elle doit avoir un extrait sec \geq 15 % et dans le cas d'addition de la farine de céréales cet extrait sec doit être \geq 18 %.</p>	<p>Addition des ingrédients suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saccharose, fructose et glucose ; - Sel alimentaire ; - Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes (à l'exception des arômes de la moutarde) ; - Farines de céréales (proportion maximale de 3%).
4. « Moutarde de Dijon » (*)	<p>Sauce obtenue par broyage et tamisage des graines de moutarde noires (<i>Brassica nigra</i>) ou des graines de moutarde brunes (<i>Brassica juncea</i>) non déshuilées. La teneur en téguments, après tamisage, ne doit pas excéder 2 % en poids du produit fini. Elle ne peut contenir des matières féculentes, épaississantes ou liantes et doit être exclusivement fabriquée à partir d'un liquide de dilution constitué de vinaigre et de jus de raisin, éventuellement dilués à l'eau, à condition que l'eau ne dépasse pas 75% du mélange. Elle ne peut contenir de téguments additionnels autres que ceux écartés lors d'une étape antérieure au processus de fabrication.</p> <p>Elle doit répondre aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Extrait sec \geq 22 %. - Teneur totale en matière grasse \geq 8 %. 	<p>Addition des ingrédients suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Substances aromatisantes naturelles et des préparations aromatisantes, à l'exception de celles de la moutarde.
5. « Moutarde à l'ancienne » (*)	<p>Sauce obtenue par broyage grossier, sans tamisage, des graines de moutarde noires (<i>Brassica nigra</i>) ou des graines de moutarde brunes (<i>Brassica juncea</i>) non déshuilées. Elle ne peut contenir des matières féculentes, épaississantes ou liantes. Elle doit répondre aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Extrait sec \geq 18 %. - Teneur totale en matière grasse \geq 5 %. 	<p>Addition des ingrédients suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Substances aromatisantes naturelles et des préparations aromatisantes, à l'exception de celles de la moutarde. - Vinaigre et jus de raisin seuls ou en combinaison avec l'eau en tant que liquides de dilution.
6. « Moutarde douce » (*)	<p>Sauce obtenue à partir d'un mélange des graines des variétés <i>Brassica juncea</i> et/ou <i>nigra</i> et <i>Sinapis alba</i>. Elle ne peut contenir, des matières féculentes, épaississantes ou liantes.</p> <p>Elle doit répondre aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Extrait sec \geq 15 % par rapport au poids de la moutarde préparée, à l'exclusion de la quantité de téguments ajoutés. - Teneur totale en matière grasse \geq 5 %. 	<p>Addition des ingrédients suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Téguments de graines brunes, jaunes ou noires avec une quantité n'excédant pas 1.5% de la moutarde préparée.
7. « Sauce piquante »	<p>Sauce obtenue à partir de piments forts broyés.</p>	<p>Addition des ingrédients suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sel alimentaire ; - Vinaigre ; - Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ; - Fruits et légumes ;

		<ul style="list-style-type: none"> - Jus de fruits et de légumes ; - Saccharose, fructose et glucose.
8. « Harissa »	Sauce obtenue à partir des piments forts grossièrement broyés. Elle doit répondre aux caractéristiques suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Extrait sec \geq 15 %. - Teneur en azote totale \geq 1%. 	Addition des ingrédients suivants : <ul style="list-style-type: none"> - Sel alimentaire ; - Vinaigre ; - Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ; - Fruits et légumes ; - Jus de fruits et de légumes.
9. « Sauce tomate »	Sauce obtenue à partir de tomates fraîches, mûres et saines (<i>Lycopersicum esculentum</i>), de concentré, de purée ou de poudre de tomates. Elle doit répondre aux caractéristiques suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Extrait sec \geq 10% (sel déduit). - Acidité totale \leq 3.6% (exprimée en acide citrique). 	Addition des ingrédients suivants : <ul style="list-style-type: none"> - Saccharose, fructose et glucose ; - Sel alimentaire ; - Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ; - Légumes et fruits ; - Vinaigre ; - Huile végétale ; - Amidon ; - Eau.
10. « Assaisonnement au vinaigre » ou « Aromatisant au vinaigre »	Préparation liquide, à base de vinaigre.	Addition des ingrédients suivants : <ul style="list-style-type: none"> - Sel alimentaire ; - Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ; - Fruits et légumes ; - Jus de fruits et de légumes ; - Saccharose, fructose et glucose ; - Eau.

^(*) Les graines utilisées pour la fabrication des moutardes (citées aux 3,4,5 et 6 ci-dessus) doivent être mûres et saines, n'ayant pas subi un processus d'extraction d'huile autre que par pression et ne doivent pas contenir plus de 2 % en poids de substances étrangères. Ces graines doivent contenir un résidu de matières grasses d'au moins 12 % en poids et un contenu en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique en solution aqueuse inférieur ou égal à 1 % en poids.