personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel.

ART. 12. – La ministre de la transition énergétique et du développement durable est chargée de l'exécution du présent décret qui entre en vigueur douze (12) mois après sa publication au *Bulletin officiel*.

Fait à Rabat, le 18 rabii II 1446 (22 octobre 2024).

AZIZ AKHANNOUCH.

Pour contreseing :

La ministre de la transition énergétique et du développement durable,

LEILA BENALI.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7352 du 11 joumada I 1445 (14 novembre 2024).

Décret n° 2-25-394 du 6 joumada II 1447 (27 novembre 2025) relatif à la qualité et à la sécurité sanitaire des graisses et huiles végétales comestibles commercialisées.

LE CHEF DU GOUVERNEMENT,

Vu la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, promulguée par le dahir n°1-10-08 du 26 safar 1431 (11 février 2010), notamment ses articles 5 et 8 ;

Vu la loi n°25-08 portant création de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires, promulguée par le dahir n° 1-09-20 du 22 safar 1430 (18 février 2009), notamment son article 2 ;

Vu la loi n° 13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises, promulguée par le dahir n° 1-83-108 du 9 moharrem 1405 (5 octobre 1984), notamment son article 16 ;

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 ses articles 4, 5, 48, 53 et 75 ;

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 ;

Après délibération en Conseil du gouvernement, réuni le 30 rabii II 1447 (23 octobre 2025),

DÉCRÈTE :

ARTICLE PREMIER. – Conformément aux dispositions des articles 5 et 8 de la loi susvisée n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, le présent décret fixe les conditions nécessaires pour assurer la qualité et la sécurité sanitaire des graisses et huiles végétales comestibles commercialisées.

Les dispositions du présent décret s'appliquent aux graisses et huiles végétales comestibles, vierges et raffinées, issues d'une seule ou de plusieurs graines ou d'un seul ou de plusieurs fruits et leurs mélanges ainsi qu'aux établissements, entreprises et importateurs concernés visés aux articles 5 et 6 ci-dessous.

Sont exclues des dispositions du présent décret l'huile d'olive, l'huile de grignons d'olive, l'huile d'argan et les graisses végétales tartinables.

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

1) **Graisses et huiles végétales comestibles** : les produits alimentaires composés essentiellement de glycérides d'acides gras et pouvant contenir en faible quantité d'autres lipides tels que les phosphatides, les constituants insaponifiables et les acides gras libres, naturellement présents dans la graisse ou l'huile ;

2) **Huiles et graisses vierges** : les huiles et les graisses comestibles, obtenues sans modification de leur nature, exclusivement au moyen de procédés mécaniques, et d'un traitement thermique n'altérant pas la composition de l'huile ou de la graisse, et ne peuvent avoir subi ni traitement chimique ni aucune opération de raffinage. Elles peuvent avoir été purifiées uniquement par lavage à l'eau, décantation, filtrage et centrifugation ;

3) **Huiles et graisses pressées à froid** : les huiles et les graisses végétales comestibles, obtenues sans modification de leur nature, exclusivement au moyen de procédés mécaniques, sans utilisation de procédés thermiques. La montée en température ne peut être liée qu'au seul procédé de pression et extrusion mécanique de la graine ou du fruit oléagineux. Elles peuvent avoir été purifiées uniquement par lavage à l'eau, décantation, filtrage et centrifugation ;

4) **Huiles et graisses végétales raffinées** : les huiles et les graisses végétales ayant subi un processus de raffinage consistant en des traitements physiques et/ou chimiques visant à corriger les défauts indésirables tels que l'acidité, la couleur, l'odeur et la saveur et à réduire les substances indésirables telles que les cires, les phospholipides et les contaminants afin de maintenir ou d'améliorer les propriétés sensorielles, la qualité et la stabilité de ces huiles et graisses.

ART. 3. – Les huiles et graisses végétales comestibles, définies à l'article 2 ci-dessus, ne peuvent être commercialisées que sous les dénominations suivantes :

1)**« Huile vierge de ... » ou « Graisse vierge de** ... » suivie du nom de la graine ou du fruit dont elle est issue, est réservée aux huiles et graisses comestibles répondant à la définition prévue au paragraphe 2) de l'article 2 ci-dessus ;

2) **« Huile de ... » ou « Graisse de** ... » suivie du nom de la graine ou du fruit dont elle est issue, est réservée aux huiles et graisses comestibles composées de cette graine ou de ce fruit et qui ont subi des opérations de raffinage ;

3) **« Huile végétale »** est réservée aux huiles obtenues par le mélange de deux huiles végétales comestibles ou plus ;

4) **« Graisse végétale »** est réservée aux graisses obtenues par le mélange de deux graisses végétales comestibles ou plus, ou d'huiles et graisses végétales comestibles.

ART. 4. – Les graisses et huiles végétales comestibles prévues à l'article 3 ci-dessus doivent répondre aux caractéristiques physico-chimiques fixées par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'agriculture.

ART. 5. – Conformément aux dispositions de l'article 4 du décret susvisé n°2-10-473, les établissements et entreprises de production, de traitement, de transformation, d'emballage, de conditionnement, de distribution, de transport, d'entreposage ou de conservation des produits visés à l'article 3 ci-dessus doivent être agréés ou autorisés, selon le cas, sur le plan sanitaire.

Les exploitants de ces établissements ou entreprises doivent assurer la traçabilité de leurs produits conformément aux dispositions de l'article 75 du décret précité n°2-10-473.

ART. 6. – Les importateurs des produits visés à l'article 3 ci-dessus doivent s'assurer que lesdits produits qu'ils importent répondent aux exigences fixées par le présent décret et aux exigences fixées à l'article 48 du décret précité n°2-10-473.

ART. 7. – Seuls les additifs autorisés par la réglementation en vigueur pour la fabrication des produits visés à l'article 3 ci-dessus, peuvent être utilisés.

ART.8. – Les exploitants des établissements et entreprises de production des produits visés à l'article 3 ci-dessus doivent s'assurer que les teneurs en résidus de produits phytopharmaceutiques et de contaminants des produits qu'ils mettent sur le marché, sont conformes à la réglementation en vigueur.

ART. 9. – Les produits visés à l'article 3 ci-dessus doivent être emballés ou conditionnés dans des contenants adaptés, étanches, hermétiquement fermés, propres et secs, permettant de garantir leur qualité et leur sécurité sanitaire. Ces contenants doivent être fabriques de matériaux qui répondent aux spécifications et exigences fixées conformément aux dispositions de l'article 53 du décret précité n°2-10-473.

Ces produits ne peuvent être commercialisés que dans des emballages ou contenants fermés dont le dispositif de fermeture ne peut être réutilisé après ouverture.

ART. 10. – L'étiquetage des produits visés à l'article 3 ci-dessus doit répondre aux dispositions du décret susvisé n°2-12-389. En outre, l'étiquetage de ces produits doit comporter les indications suivantes :

– la mention *« Pressées à froid »* lorsque les huiles et les graisses végétales répondent à la définition prévue au paragraphe 3) de l'article 2 ci-dessus ;

– la mention *« Pour la friture »* lorsque les huiles peuvent être utilisées pour la friture, tout en précisant les conditions d'utilisation.

ART. 11. – En friture, les huiles et les graisses végétales visées à l'article 3 ci-dessus ne doivent pas présenter des teneurs en composés polaires supérieures à 25%.

ART. 12. – Sont considérées comme des opérations licites, au sens de l'article 16 de la loi susvisée n°13-83, le fractionnement, l'hydrogénation et l'interestérification des graisses et huiles raffinées.

ART. 13. – Est interdit, au sens de l'article 16 de la loi précitée n° 13-83, l'emploi du procédé de « réestérification » dans les opérations de fabrication des huiles et graisses végétales destinées à l'alimentation humaine, quel que soit leur mode de présentation, en l'état ou en composition dans les produits alimentaires.

ART. 14. – Les dispositions du présent décret entrent en vigueur à compter de la date de publication de l'arrêté prévu à l'article 4 ci-dessus.

À compter de cette date, sont abrogés :

– les articles 6, 7, 8, 8 *bis* et les dispositions relatives aux huiles et graisses végétales alimentaires prévues à l'article 5 de l'arrête du 21 rabii I 1340 (22 novembre 1921) relatif à la vente des beurres, saindoux, huiles et matières grasses alimentaires ;

– les dispositions relatives aux huiles végétales prévues par le décret n°2-62-217 du 3 hija 1381 (8 mai 1962) portant réglementation de la fabrication des huiles alimentaires.

ART. 15. – Le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et le ministre de l'industrie et du commerce sont chargés, chacun en ce qui le concerne. de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Bulletin officiel*.

Fait à Rabat, le 6 joumada II 1447 (27 novembre 2025).

AZIZ AKHANNOUCH.

Pour contreseing :

Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,

AHMED EL BOUARI.

Le ministre de l'industrie
et du commerce,

RYAD MEZZOUR.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7463 du 17 joumada II 1447 (8 décembre 2025)