

TEXTES GENERAUX

Dahir n° 1-11-47 du 29 joumada II 1432 (2 juin 2011) portant promulgation de la loi n° 23-10 portant approbation, quant au principe, de la ratification de la Convention faite à Rabat le 11 mai 2010 entre le Royaume du Maroc et la République de Macédoine tendant à éviter la double imposition et à interdire l'évasion fiscale en matière d'impôts sur le revenu.

LOUANGE A DIEU SEUL !

(Grand Sceau de Sa Majesté Mohammed VI)

Que l'on sache par les présentes – puisse Dieu en élever et en fortifier la teneur !

Que Notre Majesté Chérifienne,

Vu la Constitution, notamment son article 26 et le 2^e alinéa de son article 31,

A DÉCIDÉ CE QUI SUIT :

Est promulguée et sera publiée au *Bulletin officiel*, à la suite du présent dahir, la loi n° 23-10, telle qu'adoptée par la Chambre des représentants et la Chambre des conseillers, et portant approbation, quant au principe, de la ratification de la Convention faite à Rabat le 11 mai 2010 entre le Royaume du Maroc et la République de Macédoine tendant à éviter la double imposition et à interdire l'évasion fiscale en matière d'impôts sur le revenu.

Fait à Oujda, le 29 joumada II 1432 (2 juin 2011).

Pour contreseing :

Le Premier ministre,

ABBAS EL FASSI.

*

* *

Loi n° 23-10

**portant approbation, quant au principe,
de la ratification de la Convention
faite à Rabat le 11 mai 2010 entre le Royaume du Maroc
et la République de Macédoine tendant à éviter
la double imposition et à interdire l'évasion fiscale
en matière d'impôts sur le revenu**

Article unique

Est approuvée, quant au principe, la ratification de la Convention faite à Rabat le 11 mai 2010 entre le Royaume du Maroc et la République de Macédoine tendant à éviter la double imposition et à interdire l'évasion fiscale en matière d'impôts sur le revenu.

**Décret n° 2-10-385 du 23 joumada II 1432 (27 mai 2011)
portant réglementation de la fabrication et du
commerce des vinaigres.**

LE PREMIER MINISTRE,

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 la loi n° 17-88 relative à l'indication de la durée de validité sur les conserves et assimilées et les boissons conditionnées destinées à la consommation humaine ou animale, promulguée par le dahir n° 1-88-179 du 22 rabii I 1414 (10 septembre 1993) ;

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) ;

Vu le décret n° 2-01-1016 du 22 rabii I 1423 (4 juin 2002) réglementant les conditions d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires tel que modifié et complété ;

Sur proposition du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime ;

Après examen par le conseil des ministres réuni le 13 joumada II 1432 (17 mai 2011),

DÉCRÈTE :

ARTICLE PREMIER. – La dénomination « vinaigre » est réservée au produit obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation, alcoolique et acétique, de liquides ou d'autres substances d'origine agricole.

On appelle :

- *vinaigre de vin* : le vinaigre obtenu seulement à partir de vin par le procédé biologique de la fermentation acétique ;
- *vinaigre de fruits ou de petits fruits* : vinaigre obtenu à partir de fruits ou de petits fruits par le procédé biologique de la fermentation alcoolique et acétique ;
- *vinaigre de vin de fruits ou de vin de petits fruits* : vinaigre obtenu à partir de vin de fruits ou de vin de petits fruits par le procédé biologique de la fermentation acétique ;
- *vinaigre de cidre* : vinaigre obtenu à partir de cidre par le procédé biologique de la fermentation acétique ;
- *vinaigre d'alcool ou de table* : vinaigre obtenu à partir d'alcool de distillation d'origine agricole par le procédé biologique de la fermentation acétique ;
- *vinaigre de céréales* : vinaigre obtenu sans distillation, à partir de n'importe quelle céréale dont l'amidon a été transformé en sucres par d'autres agents que les seules diastases de l'orge malté ;
- *vinaigre de malt* : vinaigre obtenu sans distillation à partir d'orge malté, avec addition éventuelle de céréales dont l'amidon a été transformé en sucres uniquement par les diastases de l'orge malté ;
- *vinaigre de malt distillé* : vinaigre obtenu sous pression réduite du vinaigre de malt comme défini ci-dessus. Ce vinaigre ne renferme que les constituants volatils du vinaigre de malt à partir duquel il est obtenu ;
- *vinaigre épicé ou vinaigre aromatisé* : vinaigre défini aux paragraphes ci-dessus additionné d'herbes condimentaires ou d'arômes naturels ou d'autres ingrédients autorisés par la réglementation en vigueur.

ART. 2. – Le vinaigre peut être fabriqué à partir des matières premières suivantes :

- produits d'origine agricole contenant de l'amidon (ou féculés), des sucres ou de l'amidon (ou fécule) et des sucres englobant notamment mais non exclusivement : des céréales, orge malté et petit lait ;
- fruits ou petits fruits, vin de fruits, vin de petits fruits, cidre ;
- vin de raisin, de fruits ou de petits fruits ;
- alcool de distillation d'origine agricole.

ART. 3. – La teneur acétique minimale des vinaigres est fixée à 5 grammes d'acide acétique pour 100 ml. Cette teneur, exprimée en degrés acétimétriques, est égale à leur acidité totale, exprimée en grammes d'acide acétique pour 100 ml de vinaigre, mesurée à la température de 20° C. Une différence de 0.2° soit 2 grammes d'acide acétique par litre de vinaigre, peut être admise en moins dans la mesure de cette teneur.

La teneur acétique minimale des vinaigres de vin est fixée à 6 grammes d'acide acétique pour 100 ml.

La teneur en alcool résiduel des vinaigres est limitée à 0.5 % en volume, sauf pour les vinaigres de vin dont la limite est fixée à 1 %.

ART. 4. – Les substances suivantes ne doivent pas être utilisées pour la production de vinaigre :

- arômes artificiels ;
- huiles de grains de raisins artificiels ou naturels ;
- résidus de distillation, résidus de fermentation et les produits en dérivant ;
- extraits de marc de toutes sortes ;
- acides de toutes sortes, à l'exception de ceux naturellement contenus dans les matières premières utilisées ou dans les substances dont l'addition est autorisée.

ART. 5. – A des fins d'aromatisation, les vinaigres peuvent être additionnés des substances suivantes :

- les plantes ou parties de plantes, épices et fruits,
 - à l'état frais ou séché, en petits morceaux ou non ;
 - sous forme d'extraits.
- le sucre ;
- le sel ;
- le miel ;
- les jus de fruits concentrés ou non concentrés.

ART. 6. – Les vinaigres peuvent être additionnés des additifs alimentaires autorisés par la réglementation en vigueur, sauf les colorants et les édulcorants.

Toutefois, l'unique matière colorante autorisée pour le vinaigre, à l'exclusion du vinaigre de vin, est le caramel.

ART. 7. – Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre, sous quelque dénomination que ce soit un liquide ayant l'aspect du vinaigre et destiné aux mêmes usages, qui ne répond pas aux dispositions des articles premier, 2, 3, 4, 5 et 6 ci-dessus.

ART. 8. – Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des produits alimentaires, l'étiquetage du vinaigre doit répondre aux prescriptions suivantes :

- les vinaigres fabriqués à partir d'une seule matière première portent la dénomination « vinaigre » complétée par l'indication du nom de la matière première mise en œuvre ;
- les vinaigres obtenus à partir de plusieurs matières premières portent la dénomination « vinaigre » suivie de la liste complète des matières premières utilisées dans l'ordre décroissant de leur proportion ;
- la dénomination des vinaigres additionnés d'une ou de plusieurs substances naturelles visées à l'article 5 ci-dessus doit être suivie de la mention « aromatisé à », complétée par le ou les noms de ces substances à condition qu'elle ou qu'elles soient organoleptiquement perceptibles ;
- la dénomination des vinaigres comportant un ou plusieurs ingrédients visés ci-dessus tels le sucre, le sel, le miel et les aromates doit être complétée par l'indication du ou des noms des ingrédients ajoutés ;
- les vinaigres ne doivent pas être étiquetés ou présentés d'une façon telle que le consommateur puisse être induit en erreur sur leur origine ;
- la concentration acétique du vinaigre, correspondante à son acidité totale exprimée en grammes par 100 ml, doit être indiquée sur l'étiquette par la mention «% d'acidité » ;
- les vinaigres sont dispensés de l'indication de leurs dates limites de validité. Ils doivent porter l'indication de leurs dates de production et leurs numéros de lots ;
- les vinaigres de fermentation provenant exclusivement d'un seul produit de base et n'ayant subi l'adjonction d'aucun autre ingrédient sont dispensés de la liste des ingrédients.

ART. 9. – Les vinaigres conditionnés en préemballage, ne peuvent être importés, détenus en vue de la vente, mis en vente ou vendus que dans des emballages renfermant les volumes nominaux suivants, exprimés en utilisant comme unité de mesure le litre, le centilitre ou le millilitre : 0.20, 0.25, 0.50, 0.75, 1, 1.5, 2.5, 5 et 10, valeurs exprimées en litres.

ART. 10. – Est abrogé l'arrêté viziriel du 21 chaoual 1352 (6 février 1934) portant réglementation de la fabrication et du commerce des vinaigres.

ART. 11. – Le présent décret entrera en application six mois après la date de sa publication au *Bulletin officiel*.

Fait à Rabat, le 23 jourmada II 1432 (27 mai 2011).

ABBAS EL FASSI.

Pour contreseing :

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

AZIZ AKHANNOUCH.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5954 du 20 rejeb 1432 (23 juin 2011).