

**Décret n° 2-25-270 relatif à la qualité et à la  
sécurité sanitaire des vinaigres  
commercialisés**

# **Décret n° 2-25-270 du 15 hija 1446 (12 juin 2025) relatif à la qualité et à la sécurité sanitaire des vinaigres commercialisés<sup>1</sup>**

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° 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 modalités d'étiquetage des produits alimentaires, tel qu'il a été modifié et complété ;

Après délibération en conseil du gouvernement réuni le 1er hija 1446 (29 mai 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 à même d'assurer la qualité et la sécurité sanitaire des vinaigres commercialisés.

## **Article 2**

Au sens du présent décret, on entend par « Vinaigre » le produit obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation alcoolique et acétique, de produits d'origine agricole, y compris les liquides et leurs dilutions aqueuses.

---

1- Bulletin officiel N° 7414 – 22 hija 1446 (19-6-2025), p 2125.

### Article 3

Le vinaigre est fabriqué à partir des produits suivants :

- 1) les produits d'origine agricole contenant de l'amidon et/ou des sucres, notamment les fruits, les céréales, l'orge malté, le lactosérum et le miel ;
- 2) le cidre ;
- 3) le vin tel que défini par la réglementation en vigueur et les vins des autres fruits ;
- 4) l'alcool de distillation de produits d'origine agricole.

### Article 4

Les vinaigres ne peuvent être commercialisés que sous les dénominations suivantes :

- 1) « **Vinaigre de table** » ou « **vinaigre d'alcool** » : vinaigre obtenu à partir d'alcool de distillation d'origine agricole par le procédé biologique de la fermentation acétique ;
- 2) « **Vinaigre de céréales** » : vinaigre obtenu sans distillation, par le procédé biologique de la fermentation alcoolique et acétique à partir des graines de céréales dont l'amidon a été transformé en sucres par un procédé autre que les diastases de l'orge malté ;
- 3) « **Vinaigre de malt** » : vinaigre obtenu sans distillation, par le procédé biologique de la fermentation alcoolique et acétique, 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 ;
- 4) « **Vinaigre de malt distillé** » : vinaigre obtenu sous une faible pression du vinaigre de malt. Ce vinaigre ne renferme que les constituants volatils du vinaigre de malt utilisé ;
- 5) « **Vinaigre de fruits** » : vinaigre obtenu à partir de fruits par le procédé biologique de la fermentation alcoolique et acétique ;
- 6) « **Vinaigre de cidre** » : vinaigre obtenu à partir du cidre par le procédé biologique de la fermentation acétique ;
- 7) « **Vinaigre de vin** » : vinaigre obtenu à partir du vin tel que défini par la réglementation en vigueur, par le procédé biologique de la fermentation acétique ;
- 8) « **Vinaigre de vin de fruits** » : vinaigre obtenu à partir de vin de fruits par le procédé biologique de la fermentation acétique ;



9) « **Vinaigre de lactosérum** » : vinaigre obtenu par le procédé biologique de la fermentation alcoolique et acétique du lactosérum sans distillation intermédiaire ;

10) « **Vinaigre de miel** » : vinaigre obtenu par le procédé biologique de la fermentation alcoolique et acétique du miel sans distillation intermédiaire.

### **Article 5**

La teneur acétique des vinaigres, exprimée en degré acétique, est égale à leur acidité totale, exprimée en gramme d'acide acétique pour 100 ml de vinaigre, mesurée à la température de 20°C.

Cette teneur est fixée comme suit :

- 4.5 grammes d'acide acétique au minimum pour 100 ml, pour les vinaigres visés aux 1 à 6 et 9 et 10 de l'article 4 ci-dessus ;
- 6 grammes d'acide acétique au minimum pour 100 ml pour les vinaigres visés aux 7 et 8 de l'article 4 ci-dessus.

Une tolérance de 0.2 grammes en moins d'acide acétique par 100 ml de vinaigre, est admise dans la mesure de cette teneur.

### **Article 6**

La teneur maximale en alcool résiduel dans les vinaigres est fixée comme suit :

- 1% en volume au maximum pour le vinaigre de vin et le vinaigre de vin de fruits ;
- 0.5% en volume au maximum pour les autres catégories de vinaigre.

### **Article 7**

Les vinaigres peuvent être additionnés des ingrédients suivants :

1) les plantes ou parties de plantes, épices et fruits, à l'état frais ou séché, en morceaux ou sous forme d'extraits ;

2) les sucres ;

3) le sel alimentaire ;

4) le miel ;

5) le lactosérum ;

6) les jus de fruits.

### **Article 8**

N'est pas considérée comme une opération licite, au sens de l'article 16 de la loi susvisée n° 13-83 l'utilisation des ingrédients suivants dans la fabrication des vinaigres :

- 1) les arômes artificiels ;
- 2) les huiles de grains de raisins ;
- 3) les résidus de distillation, les résidus de fermentation et les produits qui en sont issus ;
- 4) les extraits de marc ;
- 5) les acides, à l'exception des acides naturels contenus dans les produits et les ingrédients utilisés visés aux articles 3 et 7 ci-dessus.

### **Article 9**

Conformément aux dispositions des articles 4 et 5 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 vinaigres doivent être agréés 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 dudit décret.

### **Article 10**

Les importateurs des vinaigres 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.

### **Article 11**

Les exploitants des établissements et entreprises de production des vinaigres doivent s'assurer que la teneur en résidus de produits phytopharmaceutiques et en contaminants des produits qu'ils mettent sur le marché, sont conformes à la réglementation en vigueur.

### **Article 12**

Seuls les additifs autorisés par la réglementation en vigueur pour la fabrication des vinaigres peuvent être utilisés.

### Article 13

Les vinaigres doivent être emballés ou conditionnés dans des contenants adaptés, étanches, hermétiquement fermés, propres et secs, permettant de préserver leur qualité et d'assurer leur sécurité sanitaire.

Ces contenants doivent être fabriqués de matériaux qui répondent aux spécifications et exigences fixées conformément aux dispositions de l'article 53 du décret précité n° 2-10-473.

### Article 14

L'étiquetage des vinaigres doit être conforme aux dispositions du décret susvisé n° 2-12-389. En outre, l'étiquetage de ces produits doit répondre aux prescriptions suivantes :

1) La dénomination des vinaigres visée à l'article 4 ci-dessus doit être suivie de l'indication du ou des noms desdits produits utilisés pour leur fabrication dans l'ordre décroissant de leur proportion ;

2) Pour les vinaigres additionnés d'un ou plusieurs ingrédients visés à l'article 7 ci-dessus : la dénomination doit être suivie de la mention « aromatisé ... » ou « épicé... » ou « additionné ..... », selon le cas, suivie du ou des noms des ingrédients additionnés ;

3) Pour le « vinaigre de table » ou « le vinaigre d'alcool », la dénomination est complétée par :

a) le terme « coloré » s'il est additionné de colorants alimentaires autorisés conformément à la réglementation en vigueur ;

b) le terme « blanc » s'il n'est pas additionné de colorants alimentaires.

La teneur acétique des vinaigres, visée à l'article 5 ci-dessus, exprimée en degré acétique doit être indiquée sur l'étiquette par la mention « ....% d'acidité ».

### Article 15

Les vinaigres de table et les vinaigres d'alcool conditionnés doivent être importés, détenus en vue de la vente, mis en vente ou vendus uniquement dans des emballages dont les volumes nominaux, exprimés en litre, sont les suivants :

|      |      |      |      |   |      |      |   |    |
|------|------|------|------|---|------|------|---|----|
| 0.20 | 0.25 | 0.50 | 0.75 | 1 | 1.50 | 2.50 | 5 | 10 |
|------|------|------|------|---|------|------|---|----|

Ces volumes peuvent également être indiqués en centilitre ou millilitre.



### **Article 16**

Les dispositions du présent décret entrent en vigueur à compter de la date de sa publication au « Bulletin officiel ».

A compter de cette date, le décret n° 2-10-385 du 23 joumada II 1432 (27 mai 2011) portant réglementation de la fabrication et du commerce des vinaigres est abrogé.

Les vinaigres dont la date de fabrication est antérieure à la date d'entrée en vigueur du présent décret peuvent continuer à être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

### **Article 17**

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 15 hija 1446 (12 juin 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.