

Décret relatif à la qualité et la sécurité sanitaire des sauces commercialisées

Décret n° 2-24-394 du 29 rabii I 1446 (3 octobre 2024) relatif à la qualité et la sécurité sanitaire des sauces commercialisées¹

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 15 rabii I 1446 (19 septembre 2024),

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 de permettre d'assurer la qualité et la sécurité sanitaire des sauces commercialisées.

Article 2

Au sens du présent décret, on entend par «sauces» les préparations liquides ou semi-liquides, destinées à agrémenter l'apparence d'un

¹ Bulletin Officiel n° 7344 du 13 rabii II 1446 (17 octobre 2024), p 2502.

produit alimentaire, à relever son arôme ou sa saveur ou à améliorer sa texture. Les sauces peuvent être émulsionnées ou non émulsionnées.

Article 3

Les sauces telles que définies à l'article 2 ci-dessus ne sont pas considérées comme des conserves végétales au sens du décret n°2-20-422 du 10 rabii II 1442 (26 novembre 2020) relatif à la qualité et à la sécurité sanitaire des conserves et semi-conserves végétales commercialisées.

Article 4

Les sauces ne peuvent être commercialisées que :

1) sous les dénominations prévues par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'agriculture. Elles doivent répondre aux caractéristiques correspondantes fixées par ledit arrêté ;

2) sous les dénominations fixées par le Codex alimentarius lorsque ces dénominations ne sont pas prévues par l'arrêté sus-indiqué. Dans ce cas, ces dénominations doivent répondre aux caractéristiques correspondantes fixées audit Codex alimentarius.

Pour les sauces dont les dénominations et les caractéristiques ne sont prévues ni par l'arrêté sus-indiqué ni par le Codex alimentarius, leurs dénominations et caractéristiques doivent, pour leur commercialisation, être conformes aux mentions figurant dans leur étiquetage. La description des caractéristiques de ces sauces doit être précise pour éviter d'induire en erreur le consommateur et lui permettre de les distinguer des autres sauces dont les dénominations sont visées aux 1) et 2) ci-dessus.

Article 5

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 sauces doivent être agréés ou autorisés, selon le cas, sur le plan sanitaire, conformément à la réglementation en vigueur.

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

Article 6

Les importateurs des sauces doivent s'assurer que lesdits produits qu'ils importent répondent aux exigences fixées par le présent décret, et celles fixées par les dispositions de l'article 48 du décret précité n° 2-10-473.

Article 7

Toute manipulation, traitement ou transformation pour la fabrication des sauces doit être effectuée exclusivement avec une eau potable telle que définie par la réglementation en vigueur.

Article 8

Les exploitants des établissements et entreprises de production des sauces doivent s'assurer que les critères microbiologiques, les teneurs en résidus de produits phytosanitaires et en contaminants des sauces qu'ils mettent sur le marché, sont conformes à la réglementation en vigueur en la matière.

Article 9

Pour la fabrication des sauces, seuls les additifs alimentaires autorisés, à cet effet, par la réglementation en vigueur peuvent être utilisés.

Article 10

Les opérations licites au sens de l'article 16 de la loi susvisée n° 13-83, dont les sauces peuvent faire l'objet, si nécessaire, sont fixées par l'arrêté prévu à l'article 4 ci-dessus.

Article 11

Les sauces doivent être emballées et conditionnées dans des contenants adaptés, étanches, hermétiquement fermés, propres et secs, permettant de préserver leur qualité et d'assurer leur sécurité sanitaire.

Article 12

L'étiquetage des sauces doit être effectué conformément aux dispositions du décret susvisé n° 2-12-389 et, le cas échéant, aux spécifications particulières d'étiquetage fixées dans l'arrêté prévu à l'article 4 ci-dessus.

Article 13

Les dispositions du présent décret entrent en vigueur à compter de la date d'effet de l'arrêté prévu à l'article 4 ci-dessus.

Article 14

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 29 rabii I 1446 (3 octobre 2024).

AZIZ AKHANNOUCH.

Pour contresigner:

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

Le ministre de l'industrie
et du commerce,
RYAD MEZZOUR.