

**Décret n°2-21-01 du 12 chaabane 1442 (26 mars 2021) relatif à la qualité et la sécurité sanitaire des confitures et autres produits similaires commercialisés.**

(BO n°6978 du 15/04/2021, page 643)

**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 27 rajeb 1442 (11 mars 2021),

**DECRETE :**

**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 confitures et autres produits similaires commercialisés préparés à partir de fruits tels que définis par la réglementation en vigueur.

Sont assimilés aux fruits pour l'application du présent décret : les tomates, les carottes, les patates douces, les citrouilles, les concombres et le gingembre.

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

- 1) « **Confiture** » : le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de fruit(s) entier(s) ou en morceaux et/ou de pulpe de fruits et/ou de purée d'une ou de plusieurs espèces de fruits, de sucres et d'eau ;
- 2) « **Confiture extra** » : le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de pulpe non concentré d'une ou de plusieurs espèces de fruits, de sucres et d'eau ;
- 3) « **Gelée** » : le mélange, gélifié, de sucres et de jus et/ou d'extrait aqueux d'une ou de plusieurs espèces de fruits, pour lequel la quantité de jus et/ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini est égale ou supérieure à celle fixée pour la fabrication de confiture. Ces quantités sont calculées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux ;

- 4) « **Gelée extra** » : le mélange, gélifié, de sucres et de jus et/ou d'extrait aqueux d'une ou de plusieurs espèces de fruits, pour lequel la quantité de jus et/ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini est égale ou supérieure à celle fixée pour la fabrication de la confiture extra. Ces quantités sont calculées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux ;
- 5) « **Marmelade d'agrumes** » : le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de pulpe, de purée, de jus, d'extrait aqueux et/ou d'écorces d'agrumes, de sucres et d'eau;
- 6) « **Marmelade** » : le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de fruits entiers, en morceaux ou concassé(s), de sucres et d'eau ;
- 7) « **Crème de marrons** » le mélange, porté à la consistance appropriée, de la purée de marrons, de sucres et d'eau ;
- 8) « **Crème d'autres fruits à coque** » : le mélange, porté à la consistance appropriée, de la purée de fruits à coque autres que les marrons, de sucres et d'eau ;
- 9) « **Crème de pruneaux** » : le mélange de purée de pruneaux et de sucres porté par cuisson à la consistance appropriée ;
- 10) « **Confit de pétales** » : le mélange, porté par cuisson à la consistance appropriée, de sucres et de pétales de fleurs et/ou d'extrait aqueux de pétales de fleurs tels que le jasmin, la rose et la violette ;
- 11) « **Confit de fruits confits** » : le mélange de sucres et de fruits confits porté par cuisson à la consistance appropriée ;
- 12) « **Raisiné de fruits** » : le mélange, porté par cuisson à la consistance appropriée, de sucres, de raisins ou de jus de raisin additionnés ou non de fruits ou jus de fruits autres que le raisin.

**ART. 3.** – Les produits définis à l'article 2 ci-dessus doivent présenter, outre la consistance gélifiée appropriée, une couleur et une saveur spécifiques aux types de fruits utilisés pour la préparation du mélange. Ils doivent être exempts de matières non comestibles normalement associées aux fruits. Toutefois, pour certains fruits tels que les baies, les fruits du dragon, les figues et les fruits de la passion, les pépins sont considérés comme un composant naturel du fruit et non comme un défaut, à moins que le produit fini ne soit présenté comme « sans pépins ».

**ART. 4.** – La teneur en fruits, en pulpe et/ou en purée, en jus, en extrait aqueux et en écorces de fruits utilisés pour la fabrication des produits finis ne doit pas être inférieure aux teneurs fixées au tableau annexé au présent décret.

Dans le cas d'un mélange de fruits, les teneurs minimales en fruits utilisées, pour chaque catégorie de produits finis, sont réduites proportionnellement aux pourcentages desdits fruits.

**ART. 5.** – Les produits définis à l'article 2 ci-dessus doivent avoir une teneur en matière sèche soluble d'au moins de 60 % déterminée par réfractométrie. Toutefois, pour les crèmes de fruits à coque autres que les marrons, la teneur en matière sèche soluble est fixée à 75 % minimum.

**ART. 6.** – Sans préjudice des dispositions de l'article 7 ci-dessous, la confiture extra et la gelée extra de pommes, de poires, de prunes, de melons, de pastèques, de raisins, de citrouilles, de concombres et de tomates, ne peuvent être préparées qu'à partir du fruit correspondant.

**ART. 7.** – Est considéré comme une opération licite au sens de l'article 16 de la loi n°13-83 susvisée l'ajout des ingrédients suivants pour la fabrication des produits visés à l'article 2 ci-dessus :

- 1) les pectines liquides, les huiles et graisses comestibles (utilisées comme agents antimoussants), les fruits à coque, les plantes aromatiques, les épices, la vanille, les extraits de vanille et les miels, pour tous les produits ;
- 2) le jus d'agrumes, seulement dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra préparés à partir d'autres fruits que les agrumes ;
- 3) les écorces d'agrumes, dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra ;
- 4) le jus de fruits rouges, seulement dans la confiture et la confiture extra préparée à partir de fraises, de framboises, de groseilles rouges, de groseilles à maquereaux, de prunes, de rhubarbe et de cynorhodons ;
- 5) le jus de betteraves rouges, seulement dans la confiture et la gelée préparée à partir de fraises, de framboises, de groseilles rouges, de groseilles à maquereaux et de prunes ;
- 6) les huiles essentielles d'agrumes dans la marmelade d'agrumes ;
- 7) les feuilles de « *Pelargonium odoratissimum* » dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra préparées à partir de coings.

**ART. 8.** – 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, d'entreposage ou de conservation des produits visés à l'article 2 ci-dessus 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 n°2-10-473.

**ART. 9.** – Les importateurs des produits visés à l'article 2 ci-dessus doivent s'assurer que lesdits produits qu'ils importent répondent aux exigences fixées à l'article 48 du décret précité n°2-10-473.

**ART. 10.** – Les exploitants des établissements et entreprises de production des produits visés à l'article 2 ci-dessus doivent s'assurer que les teneurs en résidus de produits phytosanitaires et en contaminants dans lesdits produits qu'ils mettent sur le marché sont conformes à la réglementation en vigueur en la matière.

**ART. 11.** – Seuls les additifs autorisés par la réglementation en vigueur pour la fabrication des produits visés à l'article 2 ci-dessus peuvent être utilisés.

**ART. 12.** – Les produits visés à l'article 2 ci-dessus doivent répondre aux spécifications et exigences fixées conformément aux dispositions de l'article 53 du décret précité n°2-10-473, notamment en ce qui concerne leur conditionnement et leur emballage. Cet emballage doit présenter des caractéristiques garantissant le maintien de la qualité et de la sécurité sanitaire du produit qu'il contient.

**ART. 13.** – L'étiquetage des produits visés à l'article 2 ci-dessus doit être conforme aux dispositions du décret susvisé n°2-12-389.

En outre, l'étiquetage de ces produits doit comporter les indications suivantes :

- 1) la dénomination de vente doit être suivie par l'indication du ou des fruits utilisés pour la fabrication des produits concernés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. A partir de trois fruits utilisés ou plus, l'indication des fruits peut être remplacée par la mention: « *plusieurs fruits* » ou par une mention similaire ou par celle du nombre des fruits utilisés ;
- 2) la teneur en fruits ou en purée ou en pulpe doit être mentionnée comme suit : « *préparé avec ... grammes de fruits ou de purée ou de pulpe pour 100 grammes de produit fini* », après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux, le cas échéant;
- 3) la teneur totale en sucres doit être mentionnée comme suit « *teneur totale en sucres : ... grammes pour 100 grammes* », le chiffre indiqué représentant la valeur réfractométrique du produit fini, déterminée à 20°C, avec une tolérance de plus ou moins 3 degrés réfractométriques. Toutefois, dans le cas où une allégation nutritionnelle porte sur les sucres, l'indication de la teneur en sucre doit être faite conformément à la réglementation en vigueur en la matière.

Les mentions visées au 2) et 3) ci-dessus, doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination de vente.

**ART. 14.** – Le tableau annexé au présent décret peut être modifié et/ou complété par arrêté conjoint de l'autorité gouvernementale chargée de l'agriculture et de l'autorité gouvernementale chargée de l'industrie.

**ART. 15.** – Les dispositions du présent décret entrent en vigueur à compter de sa date de publication au *Bulletin officiel*.

A compter de la date susmentionnée, les articles 8 à 11 de l'arrêté du 5 mars 1928 portant réglementation de la fabrication et du commerce des sucres, glucoses, miels, confitures, gelées marmelades sont abrogés.

Toutefois, les établissements et entreprises et les importateurs visés aux articles 8 et 9 ci-dessus disposent d'un délai de douze (12) mois, à compter de la date d'entrée en vigueur du présent décret pour s'y conformer.

**ART. 16.** – Le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et le ministre de l'industrie, du commerce et de l'économie verte et numérique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Bulletin officiel.

**Fait à Rabat, le 12 chaabane (26 mars 2021)**

**Le Chef du gouvernement, SAAD DINE EL OTMANI**

**POUR CONTRESEING :**

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

**Le ministre de l'industrie, du commerce et de l'économie verte et numérique,  
MLY HFID ELALAMY**

## ANNEXE

**au décret n°2-21-01 du 12 chaabane (26 mars 2021) relatif à la qualité et la sécurité sanitaire des confitures et autres produits similaires commercialisés.**

Tableau fixant la teneur en fruits, en pulpe et/ou en purée, en jus, en extrait aqueux et en écorces de fruits utilisés pour la fabrication des confitures et autres produits similaires

النسبة الدنيا ب (غ) من الفاكهة و/أو اللب و/أو الهريس/ الزهور (بالنسبة لكل 1000 غرام من المنتج النهائي) Teneur minimale (en g) en fruit, pulpe et/ou purée / fleur (pour 1000g de produit fini)	المكونات Ingrédients (الفاكهة/اللب أو الهريس أو هما معا/ الزهور) (fruit, pulpe et/ou purée / fleurs)	المنتج النهائي Produit fini
250	- Groseilles rouges	- الكشمش الأحمر
	- Mangues	- المانجو
	- Ramboutans	- الرامبوتان
	- Bissap	- الكركدي
	- Corme	- توت الروان
	- Eglantier	- وردة المسك
	- Sorbes	- السورب
	- Fruits de l'argousier	- الغاسول الرومي (شوك القصار)
	- Cassis	- عنب الثعلب
	- Cynorhodons	- الورك البري
200	- Coings	- السفرجل
	- Corossol	- القشدة الشائكة
160	- Canneberge	- التوت البري
150	- Pommes de cajou	- تفاح الكاجو
	- Banane	- الموز
	- Goyave	- الغوافة
	- Fruit du jaquier	- الجاك فروت
110-150	- Sapote	- السابوتا
100	- Gingembre	- الزنجبيل
60	- Durian	- الدوريان
350	- Fruit de la passion, tamarin et autres fruits à forte saveur et à haute acidité	- فاكهة العشق، التمر الهندي والفاكهة الأخرى ذات النكهة القوية والحموضة المرتفعة
350	- Autres fruits	- الفواكه الأخرى
	- Groseilles	- الكشمش الأحمر
	- Mangues	- المانجو
	- Ramboutans	- الرامبوتان
	- Bissap	- الكركدي
	- Corme	- توت الروان
	- Eglantier	- وردة المسك
	- Sorbes	- السورب
	- Fruits de l'argousier	- الغاسول الرومي (شوك القصار)
	- Cassis	- عنب الثعلب
	- Cynorhodons	- الورك البري
	- Coings	- السفرجل
	- Figs	- التين
	- Oranges	- البرتقال
300	- Corossol	- القشدة الشائكة
	- Canneberge	- التوت البري
250	- Gingembre	- الزنجبيل
	- Banane	- الموز
	- Goyave	- الغوافة
	- Fruit du jaquier	- الجاك فروت
	- Sapote	- السابوتا
	- Citron	- الليمون

النسبة الدنيا ب (غ) من الفاكهة و/أو اللب و/أو الهريس/ الزهور (بالنسبة لكل 1000 غرام من المنتج النهائي) Teneur minimale (en g) en fruit, pulpe et/ou purée / fleur (pour 1000g de produit fini)	المكونات Ingrédients (الفاكهة/اللب أو الهريس أو هما معا/ الزهور) (fruit, pulpe et/ou purée / fleurs)	المنتج النهائي Produit fini
230	- Pommes cajou	- تفاح الكاجو
200	- Durian	- الدوريان
80	- Fruit de la passion, tamarin et autres fruits à forte saveur et à haute acidité	- فاكهة العشق، التمر الهندي والفاكهة الأخرى ذات النكهة القوية والحموضة المرتفعة
450	- Autres fruits	- الفواكه الأخرى
200 غرام منها 75 غراما على الأقل من القشرة 200 g, dont au moins 75 g proviennent de l'endocarpe	- Agrumes : pulpe, purée, jus, extrait aqueux et écorces	- الحوامض: اللب، الهريس، العصير، المستخلص المائي والقشرة
110	- Gingembre	- الزنجبيل
300	- Autres fruits	- الفواكه الأخرى
380	- Purée de marrons (Castanea sativa Mill) et autres fruits à coque	- هريس قشدة الكستناء وقشدة الفواكه الأخرى ذات القشرة الصلبة
400	- Pruneaux	- البرقوق
5	- Pétales de fleurs et/ou d'extrait aqueux de pétales de fleurs	- بتلات الزهور و/أو المستخلصات المائية لبتلات الزهور
450	- Fruits confits	- الفواكه المعسلة
450 غراما منها 250 غراما على الأقل من العنب أو عصير العنب 450 g, dont 250 g au moins de raisins ou jus de raisin.	- Raisins ou jus de raisin additionnés ou non de fruits ou jus de fruits autres que le raisin.	- عصير العنب سواء أضيفت إليه الفواكه أو عصير فواكه أخرى غير العنب أم لا