

Décret n°2-75-321 du 25 chaabane 1397 (12 aout 1977) portant réglementation de la vinification, de la détention, de la circulation et du commerce des vins

(BO 3388 du 05/10/1977, page 1086).

LEPREMIER MINISTRE,

Vu le dahir du 23 kaada 1332 (14 octobre 1914) sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles et les dahirs qui l'ont modifié ou complété, notamment son article 19 ;

Vu le dahir du 29 safar 1349 (26 juillet 1930) sur la répression des infractions aux dahirs et arrêtés viziriels relatifs aux fraudes ;

Vu l'arrêté du 15 safar 1333 (2 janvier 1915) précisant les conditions dans lesquelles les produits doivent être présentés aux consommateurs et assurant la loyauté de la vente dans le commerce des marchandises tel qu'il a été modifié,

Sur proposition du ministre de l'agriculture et de la réforme agraire,

DECRETE :

TITRE PREMIER : DEFINITION DU VIN – VINIFICATION

ARTICLE PREMIER. - Est désignée sous le nom de "Vin" la boisson provenant exclusivement de la fermentation alcoolique complète ou incomplète du raisin frais ou du jus de raisin frais ou du moût de raisin.

Toutefois, la dénomination de "Vin doux" peut être employée pour désigner le moût de raisin frais en cours de fermentation destiné à la consommation.

Ne peuvent être considérés comme vin propre à la consommation :

1. les liquides obtenus par surpressage des marcs ayant déjà produit la qualité du vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages loyaux et marchands,
2. les liquides obtenus par pressurage des lies de vins,
3. les vins colorés artificiellement, sauf ceux additionnés de caramel de raisins,
4. les vins plâtrés possédant une teneur en sulfate (exprimée en sulfate neutre de potasse) supérieure à 1 gramme par litre. Toutefois les vins doux d'appellation d'origine qui ont subi à plusieurs reprises le traitement de l'anhydride sulfureux peuvent, après deux ans, avoir une teneur en sulfate (exprimée en sulfate neutre de potasse) de 2,50 grammes par litre au maximum,
5. les vins ayant une teneur en chlorures (exprimée en chlorure de sodium) supérieure à 1,25 gramme par litre,

6. les vins atteints d'acescence simple ayant une acidité volatile supérieure à 0,90 gramme par litre (exprimée en acide sulfurique) avec une tolérance égale à 5 % de cette teneur maximum pour les vins vieux et les vins d'appellation d'origine seulement tels qu'ils sont définis au titre deuxième du présent décret,
7. les vins atteints de maladies les rendant impropres à la consommation ou dont l'aspect et le goût sont anormaux,
8. les vins provenant de moûts de raisins impropres à la vinification.

Les produits impropres à la consommation ne peuvent être gardés dans les mêmes locaux que les vins.

ART. 2. - Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses les opérations ci-après énumérées qui ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins.

I. - En ce qui concerne les vins :

- le coupage des vins ordinaires consommation entre eux ;
- le coupage des vins blancs secs, en vue de leur édulcoration avec des vins doux ou des moûts mutés à l'anhydride sulfureux à la condition que le mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celle indiquée ci-dessous ;
- le collage avec les substances ci-après désignées : albumine pure, sang frais, caseïne pure gélatine pure colle de poisson et de préparations diverses consistant en dissolution des substances précitées et de tous les albuminoïdes alimentaires non altérés et non additionnés d'antiferments autres que l'anhydride sulfureux ;
- la clarification par certaines substances inertes telles que la terre d'Espagne, la bentonite, le kaolin, la terre d'infusoires, l'addition de tanin, dans la mesure indispensable pour effectuer le collage ;
- l'addition d'acide citrique à la dose maximum de 50 g par hectolitre sans que la teneur finale (acide citrique endogène et acide citrique exogène) ne dépasse 100 g par hectolitre ;
- la clarification des vins blancs noircissants, ou des vins tachés accidentellement provenant de la vinification des raisins blancs au moyen de charbon purifié exempt de principes nuisibles et non susceptibles de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique ;
- le traitement à l'anhydride sulfureux pur provenant soit de la combustion du soufre, soit de l'anhydride sulfureux liquéfié, soit de sulfites ou métabisulfites alcalins (à l'exception des solutions aqueuses ou alcooliques de ces produits). Toutefois, au moment de la mise en vente pour la consommation, la teneur des vins ne peut dépasser par litre :
 - en anhydride sulfureux libre, 100 milligrammes ;
 - en anhydride sulfureux total les quantités ci-après :
 - 250 milligrammes pour les vins rouges et les vins rosés ;
 - 300 milligrammes pour les vins blancs ;
 - 450 milligrammes pour les vins doux ;avec une tolérance de 5 % pour l'ensemble de ces quantités ;
- le traitement au ferrocyanure dans les conditions qui seront fixées par arrêté du ministre de l'agriculture ;

- l'emploi de l'acide carbonique pour les ouillages et les manipulations du vin telles que les soutirages ;
- l'action du froid, réfrigération simple ou congélation ;
- La pasteurisation ;
- la filtration, ainsi que les opérations physiques ou mécaniques n'apportant pas de modification dans la composition du vin ;
- la coloration du vin obtenue par addition du caramel de raisins ;

II. - En ce qui concerne les moûts :

- le coupage des moûts de même origine entre eux ;
- l'action du froid (réfrigération ou congélation) ;
- la pasteurisation ;
- l'emploi de l'acide carbonique ;
- l'aération ;
- le traitement par le charbon pur des moûts de raisin rouge vinifié en blanc, mais seulement quand ces moûts sont tachés, dans les autres cas les vins doivent être vendus avec leur couleur propre ;
- le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés à une dose inférieure à 20 g par hectolitre et par l'anhydride sulfureux pur sans limitation de quantité (à l'exception de solutions aqueuses diluées ou alcoolisées de ces produits). Toutefois au moment de la mise à la consommation, la dose de l'anhydride sulfureux doit être ramenée à la teneur admise pour les vins ;
- la désulfitation par les moyens physiques (vide, chaleur) des moûts sulfités, avant leur mise en fermentation en vue de leur concentration ou de leur mise à la consommation ;
- l'emploi des levures sélectionnées ;
- l'emploi des enzymes pectolitiques ;
- l'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur, dans les moûts insuffisamment acides de la dose maximum de 2,5 g par litre ;
- l'addition de phosphates (phosphate de chaux ou d'ammoniaque ou glycérophosphate d'ammoniaque pur) à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement normal des levures ;
- l'addition de tanin.

A titre exceptionnel, le vinage des vins destinés à l'exportation peut être autorisé par décision du ministre chargé de l'agriculture à la demande de l'exportateur.

ART. 3. - (modifié par l'article premier de l'arrêté du MADRPM n°71-98 du 12 hijja 1419 (30 mars 1999) BO n°4696 du 09/06/1999, page 327).

ART. 4. - Sont considérées comme frauduleuses les manipulations et pratiques ayant pour objet soit de tromper sur les qualités substantielles et l'origine du produit, soit d'en dissimuler l'altération, et notamment :

- l'addition de sucre et de toutes autres matières sucrées aux moûts ;
- le fait d'améliorer et bouquetier les moûts et les vins en vue de tromper l'acheteur sur leur qualité substantielle, leur origine ou leur espèce ;

- le fait de guérir les moûts ou les vins de leurs maladies en dissimulant leur altération ;
- le fait de fabriquer les vins artificiels
- le fait de masquer une falsification du vin en faussant les résultats de l'analyse.

Il est interdit de traiter au charbon les vins rosés obtenus par la vinification en blanc des raisins rouges pour les vendre comme vins blancs.

TITRE II : DISPOSITIONS SPECIALES AUX DIVERSES CATEGORIES DES VINS

Section I : Vins Ordinaires ou de Grande Consommation

ART. 5. - Sont compris sous la dénomination " vins ordinaires ", les vins de production marocaine ou les vins d'importation ne pouvant bénéficier des dispositions des sections II, III, IV et V du présent titre applicables aux vins sélectionnés, vieux, d'appellation d'origine, mousseux et de liqueur.

ART. 6. - Sont interdites l'importation, la circulation, la mise en vente au détail des vins ordinaires ou de grande consommation dont le degré alcoolique est inférieur à 12 degrés (déterminé par l'alcoomètre après distillation).

Toutefois, les vins ordinaires ou de grande consommation d'un degré alcoolique Intérieur à 12° peuvent circuler en vue de leur coupage ou de leur transformation en vins spéciaux chez les producteurs ou négociants en gros ou de leur exportation, à la condition que le bulletin d'analyse délivré en application des dispositions de l'article 21 du présent décret établisse que ces vins sont marchands.

ART. 7. - (modifié par l'article 2 de l'arrêté du MADRPM n°71-98 du 12 hija 1419 (30 mars 1999) BO n°4696 du 09/06/1999, page 327).

Section II : Vins Sélectionnés et Vins Vieux

ART. 8. - Ont droit à la dénomination " vin sélectionné " sans indication de millésime, les vins ayant 13 mois d'âge au minimum et dont les producteurs ont souscrit aux obligations prévues au quatrième titre ci-dessous.

ART. 9. - Ont droit à la dénomination " vin vieux " avec indication du millésime les vins ayant 25 mois d'âge et dont les producteurs ont souscrit aux obligations prévues au quatrième titre ci-dessous.

L'étiquette de tout vin qualifié " vieux " doit porter l'indication de l'année de la récolte.

Section III : Vins à appellation d'origine

ART. 10. - Ont droit à la dénomination " vins à appellation d'origine " les vins qui sont originaires d'un pays, d'une région ou d'une localité et dont la qualité ou les caractères sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique, comprenant les facteurs naturels et les facteurs humains de ce pays, de cette région ou de cette localité.

L'appellation d'origine est collective.

ART. 11. - Les vins marocains à appellation d'origine sont classés dans les catégories suivantes :

a) vins à appellation d'origine garantie ;

b) vins à appellation d'origine contrôlée ;

c) vins de cru.

Ont droit à la dénomination :

a) " vins à appellation d'origine garantie ", les vins répondant aux prescriptions prévues par arrêté du ministre chargé de l'agriculture et provenant exclusivement d'aires géographiques d'appellation d'origine ;

b) " vins à appellation d'origine contrôlée " les vins répondant aux prescriptions prévues par arrêté du ministre chargé de l'agriculture et provenant exclusivement de zones de production de vins à appellation d'origine situées à l'intérieur d'une aire d'appellation d'origine garantie.

Les aires géographiques d'appellation d'origine et les zones de production de vins à appellation d'origine sont délimitées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture ;

c) " vins de cru ", les vins répondant aux prescriptions prévues par arrêté du ministre chargé de l'agriculture et provenant exclusivement d'une propriété ou parcelle de propriété délimitée par des relevés cadastraux située à l'intérieur d'une aire de production de vins à appellation d'origine contrôlée.

ART. 12. - Pour être mis en vente, vendus ou transportés sous une appellation d'origine, les vins doivent obtenir un label d'appellation d'origine délivré, dans les conditions fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, par une commission dite " commission nationale viti-vinicole ".

La composition de cette commission qui peut comprendre des représentants de la profession ainsi que ses attributions et les règles de son fonctionnement seront fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Les moyens en matériel notamment en matière de documentation et en personnel que le ministre chargé de l'agriculture jugera nécessaire à l'accomplissement de la mission de la commission nationale viti-vinicole, devront être mis à la disposition de cette dernière par les services et établissements publics intéressés.

Section IV : Vins mousseux et vins pétillants

(complété par l'arrêté du MAPM n°127-13 du 25 safar 1434 (08/01/2013) - BO n°6140 du 04/04/2013, p1705)

ART. 13. (complété par l'arrêté du MAPM n°127-13 du 25 safar 1434 (08/01/2013) - BO n°6140 du 04/04/2013, p1705) - Aux sens du présent décret, on entend par :

1. **Vin mousseux**, le produit:

- a) obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique, de raisins frais, de moût de raisins ou de vin;
- b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20°C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars;
- d) préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 8,5 % volume.

2. **Vin mousseux de qualité**, le produit:

- a) obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique de raisins frais, de moût de raisins ou de vin;
- b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20°C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3,5 bars;
- d) préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 9 % volume.

3. Vin mousseux gazéifié, le produit:

- a) obtenu à partir de vin ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine au sens de la section III ci-dessus ;
- b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant totalement ou partiellement d'une addition de ce gaz;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20°C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars.

4. Vin pétillant, le produit:

- a) obtenu à partir de vin, pour autant que ce vin présente un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % volume ;
- b) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % volume;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20°C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique endogène en solution non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars;
- d) présenté en récipients de 60 litres ou moins.

5. Vin pétillant gazéifié, le produit:

- a) obtenu à partir de vin;
- b) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % volume et un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % volume;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution ajoutée totalement ou partiellement, non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars;
- d) présenté dans des récipients d'une capacité inférieure ou égale 60 litres.

ART. 14. - Sont considérées comme licites, en ce qui concerne les vins mousseux :

1° les manipulations admises pour les vins ordinaires,

2° l'utilisation du sucre aux fins d'obtention de la seconde fermentation dans des conditions qui seront fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Section V : Vins de liqueurs

ART. 15. - A droit à la dénomination de " vin de liqueur " le produit ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 17°5 ainsi qu'un titre alcoométrique acquis non inférieur à 15° et non supérieur à 22° et obtenu à partir de moût de raisins, de vin nouveau encore en fermentation ou de vin, par congélation ou par addition, pendant ou après fermentation, d'un produit provenant de la distillation du vin.

ART. 16. - Sont considérées comme opérations régulières :

- les manipulations régulières des moûts et des vins ordinaires à l'exclusion du déferrage ;
- le plâtrage à la condition que le teneur en sulfate (exprimée en sulfate neutre de potassium) ne dépasse pas un gramme par litre pour les vins secs et 2,50 g par litre pour les vins doux.

Section VI : Piquettes et vins de diffusion

ART. 17. - Les piquettes et les vins dits de diffusion sont les produits obtenus par la fermentation des marcs de raisins vierges macérés dans l'eau ou par épuisement avec de l'eau de marcs de raisins fermentés. Ces produits sont impropres à la consommation.

ART. 18. - La préparation de piquettes et vins de diffusion est interdite sauf lorsque le produit obtenu est destiné à la distillation.

TITRE III : DETENTION, CIRCULATION ET COMMERCE DES VINS

ART. 19. (complété par l'arrêté du MADREF n°1001-02 du 9 rabii II 1423 (21/06/2002) - BO n°5030 du 15/08/2002) - Ne peut être importée, transportée, détenue, mise en vente ou vendue sous le nom de " vin " que la boisson correspondant à la définition donnée à l'article premier.

Il est interdit d'importer, de transporter, de détenir sans motifs légitimes, d'exposer, de mettre en vente, de vendre pour consommation de bouche, les liquides impropres à cet usage énumérés à l'article premier, ainsi que les liquides obtenus par mélange de vins consommables avec des vins impropres à la consommation de bouche ; ces derniers ne peuvent être détenus et livrés que comme produits destinés à la vinaigrerie ou à la distillerie après autorisation du ministre chargé de l'agriculture.

Sont également prohibées : l'importation, la fabrication, l'exposition, la mise en vente ou la vente, connaissant leur destination, ou la détention sans motifs légitimes, des produits propres à effectuer les manipulations considérées comme frauduleuses en vertu de l'article 4 ci-dessus.

Les vins de toutes origines reçus en vrac par les négociants ne peuvent être vendus aux détaillants ou au public que dans des bouteilles bouchées, capsulées et étiquetées à l'avance portant l'indication du nom et de l'adresse du négociant qui a procédé à cette mise en bouteilles ainsi que de la nature du produit offert à la vente.

Les vins conditionnés en bouteille pour la vente sur le marché intérieur ne peuvent être détenus, mis en vente ou vendus que dans les emballages répondant aux caractéristiques suivantes :

1° Pour les vins ordinaires ou vins de grande consommation :

- a) bouteilles en verre : capacité autorisée 100 centilitres ;
- b) bouteilles en polychlorure de vinyle (P.V.C.), capacité unitaire autorisée : 100 centilitres et 150 centilitres.

2° Pour les vins sélectionnés, vins vieux, vins à appellation d'origine, seuls sont autorisés les types de bouteilles en verre ci-après :

Type	Capacité en Centilitres

Bourguignonne 3/4	75
Bourguignonne 1/2	37,50
Bordeaux 3/4.....	75
Bordeaux 1/2.....	37,50
Flûte type Alsace.....	72 minimum
Flûte type Alsace 1/2....	37,50
Bouteille de forme spéciale dite " personnalisée ".....	72 minimum
Bouteille de forme spéciale dite " personnalisée " 1/2....	37,50
Mignonnettes de forme spéciale dite " personnalisée ".....	18
Magnum	150

3° Pour les vins mousseux :

A - Les vins mousseux ne peuvent être conditionnés qu'en bouteille type "Champenoise" d'une contenance de 80 centilitres ou 1/2 Champenoise d'une contenance de 40 centilitres.

Les vins mousseux sans appellation d'origine ne peuvent être mis en vente sans que les bouteilles soient revêtues d'une étiquette portant les mots " vins mousseux " en caractères très apparents c'est-à-dire, dont les dimensions soient au moins égales à la moitié de celles des caractères les plus grands figurant dans l'inscription et de même apparence typographique.

Les vins mousseux préparés par fermentation naturelle en récipients autres que des bouteilles ne peuvent être mis en vente que dans des bouteilles revêtues d'étiquettes portant la mention " vin mousseux " produit en cuve close. Les mots " produits en cuve close " peuvent être inscrits immédiatement au-dessous des mots " vin mousseux " et les caractères qui les composent doivent être de dimensions au moins égales au tiers de celles des caractères les plus grands figurant dans l'inscription et de même apparence typographique.

Les inscriptions obligatoires ne peuvent être en aucun cas remplacées par d'autres réputées synonymes. C'est ainsi qu'aux mots " vin mousseux " ne peuvent être substituées les expressions " crémant " " grand crémant " et aux mots " vins mousseux gazéifiés " l'expression " vin mousseux fantaisie ".

B - L'emploi de toute dénomination dérivée du mot " champagne " pour la désignation des vins mousseux n'ayant pas droit à ladite appellation est interdit sous quelque forme que ce soit notamment :

1° sur les récipients et emballages ;

2° sur les étiquettes, capsules, bouchons, cachets ou tous autres appareils de fermeture ;

3° dans les papiers de commerce, factures, catalogues, prospectus, prix-courants, enseignes, affiches, tableaux réclames, annonces ou tous autres moyens de publicité.

Toutefois, la mention " méthode champenoise " peut être employée pour les vins rendus mousseux par la fermentation naturelle en bouteilles. Cette mention ne peut être inscrite, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions seraient supérieures à la moitié de celles des caractères les plus grands figurant sur ces étiquettes, d'apparence typographique identique.

ART. 20. - Tous les emballages en verre définis à l'article 19 ci-dessus ne doivent porter aucune inscription, marque ou sigle autres que ceux indiquant la contenance et le nom ou la marque du fabricant. Dans le cas des vins sélectionnés, vins vieux et vins à appellation d'origine et seulement s'il s'agit d'une marque inaliénable, propriété physique ou morale d'une entreprise nationale, l'emballage pourra porter également la marque des producteurs.

La forme du goulot ou le procédé de bouchage utilisé doit permettre en outre l'emploi du ou des types de capsules fiscales prévues par l'administration des douanes et impôts directs.

Tous les emballages en polychlorure de vinyle définis à l'article 19 ci-dessus doivent répondre aux normes requises pour le conditionnement des liquides destinés à la consommation humaine. Ils ne doivent comporter aucune inscription, marque ou sigle autres que ceux indiquant la contenance, le nom ou la marque du fabricant et, le cas échéant, la mention : modèle déposé. La forme de leur goulot ou le procédé de bouchage utilisé doit permettre l'emploi du ou des types de capsules fiscales prévues par l'administration des douanes et impôts indirects.

L'ensemble des emballages définis à l'article 19 précité doit porter obligatoirement l'indication de la contenance en centilitres soit par impression dans la masse sur la partie inférieure du corps soit sur l'étiquette d'habillage de l'emballage.

Les capacités de ces emballages sont mesurées au ras du goulot à la température de 15 degrés centigrades avec une tolérance de 2 %.

Tout autre conditionnement en emballages tels que jerrycan, dame-jeanne, bonbonne est interdit.

TITRE IV : OBLIGATION

ART. 21. - Tout propriétaire de vignoble (ou toute personne se livrant pour son compte directement ou indirectement à la vinification) est tenu :

1° cinq jours au moins avant la mise en fermentation d'en faire la déclaration au ministère de l'agriculture et de la réforme agraire, et, dans les quinze jours qui suivent la fin des vendanges de lui déclarer la quantité avec une tolérance de 2 % et les types de vins produits ;

2° dans les six mois qui suivent la fin des vendanges, d'adresser, aux fins d'analyse, au laboratoire officiel d'analyses et de recherches chimiques à Casablanca, ou à tout autre laboratoire agréé figurant sur une liste fixée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture des échantillons des vins de sa récolte. Il indique en même temps, par lettre recommandée du directeur de ce laboratoire la quantité de vin que chaque échantillon représente.

Les échantillons comportent individuellement deux bouteilles d'au moins 3/4 de litre chacune pour chaque espèce de vin récolté.

ART. 22. - Les vinificateurs et les négociants désirant conserver des vins en vue de leur vieillissement sont tenus d'adresser avant le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte à l'inspecteur régional de la répression des fraudes une déclaration indiquant la quantité de vin de l'espèce.

Les vins mis en vieillissement devront avoir un degré alcoolique minimum de 12 degrés, le degré d'alcool étant le nombre de volumes d'alcool existant dans 100 volumes de vin considéré et dosé par distillation.

Un prélèvement de chaque catégorie de vin destiné au vieillissement sera opéré par les soins de l'inspecteur de la répression des fraudes et transmis aux fins d'analyse à un des laboratoires visés à l'article 21.

Le numéro de cette analyse devra être mentionné sur les documents correspondant aux vins intéressés tels que registre de cave, bon de livraison, factures.

ART. 23. (modifié par l'arrêté du MAMVA n°736-96 du 10 safar 1417 (27/06/1996) - BO n°4396 du 18/07/1996, p438) - Les producteurs de vins, les vinificateurs, les caves coopératives, ainsi que les négociants grossistes et demi-grossistes doivent posséder deux registres d'entrées et de sorties dont le modèle et la tenue seront fixés par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

L'un des registres concernera les vins marocains ou d'importation ordinaire ou de consommation courante, les vins sélectionnés et vins vieux, les vins de liqueur et les vins mousseux définis au titre deuxième ci-dessus. L'autre sera réservé aux vins à appellation d'origine.

Est admise l'importation de vins à appellation d'origine répondant uniquement à la réglementation du pays d'origine les concernant, et ce dans les conditions prévues dans les 3e et 4e alinéas dudit article.

Les certificats d'origine, doivent être établis par les autorités compétentes du pays producteur.

ART. 24. - Sont responsables de la tenue des registres visés à l'article 23 ci-dessus tous ceux qui chargés de la direction de toute entreprise, établissement ou société ont soit contrevenu par un acte personnel, soit, laissé sciemment contrevenir par toute personne relevant de leur autorité ou de leur contrôle à l'obligation prescrite par le présent article.

Sont également responsables de la tenue du registre ceux qui, sans remplir des fonctions de direction, participent à un titre quelconque, notamment en qualité de gérant, mandataire ou employé à l'activité de l'entreprise, établissement ou société et ont sciemment contrevenu, à l'occasion de cette participation à l'obligation du présent article soit par un fait personnel soit en exécution des ordres qu'ils savaient contraires à cette obligation.

ART. 25. - (modifié par l'article 5 de l'arrêté du MADRPM n°71-98 du 12 hija 1419 (30 mars 1999) BO n°4696 du 09/06/1999, page 327).

ART. 26. - Les marques et illustrations figurant sur les étiquettes doivent être soumises à l'approbation du ministre chargé de l'agriculture.

ART. 27. - Les fabricants, commerçants et détenteurs d'appareils à concentrer les moûts de raisin sont astreints à la tenue d'un répertoire soumis au visa des inspecteurs de la répression des fraudes.

ART. 28. - Toute livraison de plus de 12 bouteilles ou litres de vins faite à domicile ou en magasin par les personnes énumérées à l'article 23 ci-dessus, ou par les détaillants doit être accompagnée d'un " bon de livraison " détaché d'un carnet à souche dont le modèle sera fixé par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

ART. 29. - Le droit de vinifier est subordonné à l'agrément du ministre des finances et de l'Office de commercialisation et d'exportation.

Cet agrément est accordé sur demande écrite de l'intéressé par décision prise après avis d'une commission présidée par le chef de la division de la répression des fraudes et comprenant, en outre, des représentants du ministre chargé de l'agriculture, du ministre des finances et de l'O.C.E.

Peut obtenir l'agrément précité toute personne remplissant les conditions suivantes :

1° justifier de la qualité de technicien en œnologie ou être ingénieur agronome ou agricole spécialisé en vinification, à défaut, avoir une expérience professionnelle personnelle en matière de vinification ou, à défaut, avoir à son service un collaborateur remplissant l'une ou l'autre de ces conditions ;

2° disposer, en qualité de propriétaire ou de locataire, d'une cave de vinification satisfaisant à des critères relatifs à l'état de la cuverie et du matériel, garantissant qu'elle est en mesure de produire des vins conformes aux normes exigibles en matière de vin et de produits alimentaires ;

3° disposer, à la cave de production, d'un laboratoire d'analyse équipé de manière suffisante pour pouvoir effectuer les analyses indispensables en matière de vin telles que celles concernant la densité le degré alcoolique obtenu par ébuliométrie, l'acidité totale, l'acidité volatile corrigée.

ART. 30. - L'exercice du commerce de gros et de demi-gros des vins et des mistelles, tels qu'ils sont définis au titre deuxième ci-dessus est subordonné à l'agrément du ministre chargé de l'agriculture accordé après avis de l'autorité préfectorale ou provinciale intéressée.

A - Pour obtenir l'agrément de négociant grossiste, l'intéressé doit s'engager à remplir, dans le délai de 30 jours suivant celui de la date de la demande d'agrément, les conditions et à fournir les documents suivants :

1° présenter un certificat des services d'hygiène pour l'agrément des futures installations ;

2° disposer d'un technicien diplômé en œnologie ou, à défaut, justifier, personnellement, d'une expérience professionnelle en la matière ou, à défaut, avoir un collaborateur remplissant l'une ou l'autre de ces conditions ;

3° disposer d'une capacité de stockage d'un volume de 2 000 hectolitres minimum totalement indépendante de la cave de production sauf pour les vins d'appellation d'origine pouvant être embouteillés sur les lieux de production ;

4° disposer d'un laboratoire équipé pour procéder aux analyses œnologiques ;

5° disposer d'un matériel automatique de mise en bouteilles ;

6° indiquer l'implantation du futur chai.

B - Pour obtenir l'agrément de négociant demi-grossiste, l'intéressé doit s'engager à remplir, dans le délai précité, les conditions suivantes :

1° disposer d'installation et de matériel nécessaires situés en dehors des caves de production sauf pour les vins d'appellation d'origine ;

2° disposer, dans le cas où le demi-grossiste désire faire de la mise en bouteilles d'une installation satisfaisant aux normes d'hygiène en vigueur ainsi que d'un matériel automatique de mise en bouteille.

A l'expiration des délais prévus aux paragraphes A et B ci-dessus l'agrément est, dans les 15 jours suivants, soit délivré si les conditions souscrites sont remplies soit refusé si l'une ou plusieurs des conditions souscrites n'ont pas été respectées.

TITRE V : DISPOSITIONS DIVERSES ET TRANSITOIRES

ART. 31. - Les infractions aux dispositions du présent décret sont, selon leur nature, punies des peines édictées par le dahir susvisé du 23 kaada 1332 (14 octobre 1914) ou de celles édictées par le dahir susvisé du 29 safar 1349 (26 juillet 1930).

ART. 32. - Les personnes qui exercent à la date de publication du présent décret une des activités réglementées par ledit décret sont tenues d'en faire la déclaration avant le 1er janvier 1978 et de se conformer à ses prescriptions avant le 1er juillet 1978.

ART. 33. - Sont abrogés, tels qu'ils ont été modifiés ou complétés :

- l'arrêté viziriel du 25 rebia I 1353 (7 août 1934) portant réglementation de la vinification, de la détention, de la circulation et du commerce des vins ;
- l'A.V. du 10 jourmada I 1352 (1er septembre 1933) relatif à la fabrication des mistelles et vins de liqueur et au vinage des vins.

Toutefois demeurent en vigueur les arrêtés pris pour l'application de l'A.V. précité du 25 rebia I 1353 (7 août 1934), notamment :

- l'arrêté du 4 ramadan 1353 (14 décembre 1934) relatif à l'application de l'arrêté viziriel précité du 25 rebia I 1353 (7 août 1934) ;
- l'arrêté du 2 rejeb 1354 (1er octobre 1935) relatif à l'application l'arrêté viziriel précité du 25 rebia I 1353 (7 août 1934) ;
- l'arrêté du 2 rejeb 1354 (1er octobre 1935) relatif aux déclarations de récolte.

ART. 34. - Le ministre de l'agriculture et de la réforme agraire est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au Bulletin officiel.

Fait à Rabat le 25 chaabane 1397 (12 août 1977)

Le Premier Ministre : Ahmed OSMAN

Pour contresigner:

Le Ministre de l'Agriculture et de la Réforme Agraire : Salah Mzily