

**Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°281-16 du 21 rabii II 1437 (1er février 2016) fixant les prescriptions et modalités d'indication des informations nutritionnelles dans l'étiquetage des produits alimentaires préemballés.**

(BO n°6488 du 04/08/2016, page 1277)

**LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE MARITIME,**

**LE MINISTRE DE LA SANTE,**

Vu le décret n°2-12-389 du 11 jomada II 1434 (22 avril 2013) fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires, tel qu'il été modifier et complété, notamment ses articles 11 et 26,

**ARRETENT :**

**ARTICLE PREMIER** – La mention dans l'étiquetage des produits alimentaires préemballés des informations nutritionnelles visées au 11) de l'article 11 du décret n°2-12-389 susvisé, doit répondre aux prescriptions et modalités fixées par le présent arrêté conjoint.

Seules les allégations nutritionnelles figurant à l'annexe I au présent arrêté conjoint, peuvent être mentionnées dans l'étiquetage des produits alimentaires préemballés ou dans la publicité les concernant.

**ART. 2.-** Toutes les informations nutritionnelles doivent être regroupées sous la forme d'une déclaration nutritionnelle conforme au modèle fixé à l'annexe II au présent arrêté conjoint.

Cette déclaration nutritionnelle inclut les informations obligatoires prévues au 1) ci-dessous et le cas échéant une ou plusieurs des informations complémentaires mentionnées au 2) ci-dessous :

1) Informations obligatoires :

- a) la valeur énergétique ; et
- b) la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel ;

2) Informations complémentaires :

- a) acides gras mono-insaturés ;
- b) acides gras polyinsaturés ;
- c) polyols ;
- d) amidon ;
- e) fibres alimentaires ;
- f) Tous vitamines ou sels minéraux énumérés au A de l'annexe III au présent arrêté conjoint et présents en quantité significative conformément au B de ladite annexe III.

Lorsque l'étiquetage d'un produit alimentaire préemballé comporte une déclaration nutritionnelle visée ci-dessus, les informations obligatoires susmentionnées peuvent y être

indiquées plusieurs fois dans l'étiquetage. Dans ce cas, au moins l'une de ces informations doit figurer dans le champ visuel principal.

**ART. 3.-** Dans l'étiquetage des bouteilles en verre destinées à être réutilisées et des boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, la déclaration nutritionnelle peut être limitée à la seule valeur énergétique.

**ART. 4.-** La valeur énergétique du produit alimentaire concerné est calculée à l'aide des coefficients de conversion énumérés à l'annexe IV au présent arrêté conjoint.

Les valeurs déclarées sont, selon le cas, des valeurs moyennes établies sur la base :

- a) de l'analyse du produit alimentaire effectuée par le producteur ;
- b) du calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés.

**ART. 5.-** La valeur énergétique et les quantités de nutriments sont exprimées pour 100 g ou 100 ml, à l'aide des unités de mesure énoncées à l'annexe III au présent arrêté conjoint.

Les indications relatives aux vitamines et aux sels minéraux sont également exprimées pour 100 g ou 100 ml, en pourcentage des valeurs nutritionnelles de référence fixées au A de l'annexe III précitée.

La valeur énergétique et les quantités de nutriments visées ci-dessus, peuvent être exprimées, le cas échéant, pour 100 g ou 100 ml, en pourcentage des valeurs nutritionnelles de référence fixées au C de l'annexe III précitée. Dans ce cas, la mention suivante doit être indiquée à proximité immédiate : "Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)".

**ART. 6.-** Les informations nutritionnelles visées à l'article 2 ci-dessus, doivent :

- répondre aux caractéristiques prévues par le décret n°2-12-389 précité ;
- figurer sur l'étiquette dans un même champ visuel ;
- être présentées dans l'ordre prévu à l'annexe II au présent arrêté conjoint. Toutefois, dans le cas où la place sur l'étiquette ne le permet pas, ces informations peuvent être présentées sous forme linéaire.

**ART. 7.-** Le présent arrêté conjoint sera publié au Bulletin officiel.

**Rabat, le 21 rabii II 1437 (1er février 2016).**

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

**Le ministre de la santé, EL HOUSSAINE LOUARDI**

## ANNEXE I

(Article premier de l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°281-16)

### Allégations nutritionnelles et conditions applicables à celles-ci :

#### I- Allégations relatives à la valeur énergétique :

##### « FAIBLE VALEUR ÉNERGÉTIQUE » :

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire a une faible valeur énergétique ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que pour un produit contenant au maximum 40 kcal (170 kJ) pour 100 g dans le cas des solides ou au maximum 20 kcal (80 kJ) pour 100 ml dans le cas des liquides. Dans le cas des édulcorants de table, la limite de 4 kcal (17 kJ) par portion, avec des propriétés édulcorantes équivalentes à 6 g de saccharose (approximativement une petite cuillère de saccharose), s'applique.

##### « VALEUR ÉNERGÉTIQUE RÉDUITE » :

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire a une valeur énergétique réduite ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si la valeur énergétique de ce produit est réduite d'au moins 30 %, en indiquant la ou les caractéristiques entraînant la réduction de la valeur énergétique totale dudit produit alimentaire.

##### « SANS APPORT ÉNERGÉTIQUE » :

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire n'a pas d'apport énergétique ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit contient au maximum 4 kcal (17 kJ) pour 100 ml. Dans le cas des édulcorants de table, la limite de 0,4 kcal (1,7 kJ) par portion, ayant des propriétés édulcorantes équivalentes à 6 g de saccharose (approximativement une petite cuillère de saccharose), s'applique.

#### II- Allégations relatives à la matière grasse :

##### « FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES » :

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire a une faible teneur en matières grasses ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit ne contient pas plus de 3 g de matières grasses pour 100 g dans le cas des solides ou 1,5 g de matières grasses pour 100 ml dans le cas des liquides (1,8 g de matières grasses pour 100 ml pour le lait demi-écrémé).

##### « SANS MATIÈRES GRASSES » :

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire ne contient pas de matières grasses ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,5 g de matières grasses pour 100 g ou par 100 ml. Les allégations du type «à X % sans matières grasses» ne doivent pas être utilisées.

##### « FAIBLE TENEUR EN GRAISSES SATURÉES » :

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire a une faible teneur en graisses saturées ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans le produit n'est pas supérieure à 1,5 g pour 100 g de solide ou à 0,75 g pour 100 ml de liquide, la somme des acides gras saturés et des acides gras trans ne pouvant pas produire, dans les deux cas, plus de 10 % de l'énergie.

**« SANS GRAISSES SATURÉES » :**

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire ne contient pas de graisses saturées ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans n'excède pas 0,1 g de graisses saturées pour 100 g ou pour 100 ml.

**III- Allégations relatives au sucre :**

**« FAIBLE TENEUR EN SUCRES » :**

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire a une faible teneur en sucres ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit ne contient pas plus de 5 g de sucres pour 100 g dans le cas des solides ou 2,5 g de sucres pour 100 ml dans le cas des liquides.

**« SANS SUCRES » :**

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire ne contient pas de sucres ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,5 g de sucres pour 100 g ou pour 100 ml.

**« SANS SUCRES AJOUTÉS » :**

Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à un produit alimentaire ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou tout autre produit alimentaire utilisé pour ses propriétés édulcorantes. Si les sucres sont naturellement présents dans le produit alimentaire, l'indication suivante doit également figurer sur l'étiquette :

«CONTIENT DES SUCRES NATURELLEMENT PRÉSENTS».

**IV- Allégations relatives au sel :**

**« PAUVRE EN SODIUM OU EN SEL » :**

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire est pauvre en sodium ou en sel ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel pour 100 g ou pour 100 ml. En ce qui concerne les eaux, autres que les eaux minérales naturelles, cette valeur ne doit pas être supérieure à 2 mg de sodium pour 100 ml.

**« TRÈS PAUVRE EN SODIUM OU EN SEL » :**

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire est très pauvre en sodium ou en sel ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,04 g de sodium ou de l'équivalent en sel pour 100 g ou pour 100 ml. Cette allégation ne doit pas être utilisée pour les eaux minérales naturelles et les autres eaux.

**« SANS SODIUM OU SANS SEL » :**

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire ne contient pas de sodium ou de sel ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,005 g de sodium ou de l'équivalent en sel pour 100 g.

**V- Allégations relatives aux fibres :**

**« SOURCE DE FIBRES » :**

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire est une source de fibres ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit contient au moins 3 g de fibres pour 100 g ou au moins 1,5 g de fibres pour 100 kcal.

**« RICHE EN FIBRES » :**

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire est riche en fibres ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit contient au moins 6 g de fibres pour 100 g ou au moins 3 g de fibres pour 100 kcal.

## **VI- Allégations relatives aux protéines :**

### **« SOURCE DE PROTÉINES » :**

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire est une source de protéines ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si 12 % au moins de la valeur énergétique du produit alimentaire sont produits par des protéines.

### **« RICHE EN PROTÉINES » :**

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire est riche en protéines ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si 20 % au moins de la valeur énergétique du produit alimentaire sont produits par des protéines.

## **VII- Allégations relatives aux vitamines, minéraux et nutriments :**

### **« SOURCE DE [NOM DES VITAMINES] ET/OU [NOM DES MINÉRAUX] » :**

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire est une source de vitamines et/ou de minéraux ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit contient au moins la quantité significative définie au B de l'annexe III ci-après.

### **« RICHE EN [NOM DES VITAMINES] ET/OU EN [NOM DES MINÉRAUX] » :**

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire est riche en vitamines et/ou en minéraux ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit contient au moins deux fois la teneur requise pour l'allégation «source de [NOM DES VITAMINES] et/ou [NOM DES MINÉRAUX]».

### **« CONTIENT [NOM DU NUTRIMENT OU D'UNE AUTRE SUBSTANCE] » :**

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire contient un nutriment ou une autre substance pour lequel ou laquelle le présent arrêté conjoint ne fixe pas de conditions particulières ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit respecte toutes les dispositions du présent arrêté conjoint. Pour les vitamines et les minéraux, les conditions prévues pour l'allégation « SOURCE DE [NOM DES VITAMINES] ET/OU [NOM DES MINÉRAUX] » s'appliquent.

### **« ENRICHI EN [NOM DU NUTRIMENT] » :**

Une allégation affirmant que la teneur en un ou plusieurs nutriments autres que des vitamines ou des minéraux a été augmentée ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit remplit les conditions applicables à l'allégation «source de» et si l'augmentation de cette teneur est d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire.

### **« RÉDUIT EN [NOM DU NUTRIMENT] » :**

Une allégation affirmant que la teneur en un ou plusieurs nutriments a été réduite ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si la réduction de cette teneur est d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire, sauf s'il s'agit de micronutriments pour lesquels une différence de 10 % par rapport aux valeurs de référence ou s'il s'agit de sodium ou d'équivalent en sel pour lesquels une différence de 25 % est admissible.

## **VIII- Autres allégations :**

### **« ALLÉGÉ/LIGHT » :**

Une allégation selon laquelle un produit est «allégé» ou «light» ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur doit remplir les mêmes conditions que celles applicables aux termes «réduit en». Elle doit aussi être accompagnée d'une indication de la ou les caractéristiques entraînant l'allègement du produit alimentaire.

« NATURELLEMENT/NATUREL » :

Lorsqu'un produit alimentaire remplit naturellement la ou les conditions fixées dans la présente annexe pour l'utilisation d'une allégation nutritionnelle, le terme «naturellement/naturel» peut accompagner cette allégation.

« SOURCE D'ACIDE GRAS OMÉGA-3 » :

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire est une source d'acide gras oméga-3 ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit contient au moins 0,3 g d'acide alphalinoléinique pour 100 g et 100 kcal ou au moins 40 mg d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosahexénoïque combinés pour 100 g et 100 kcal.

« RICHE EN ACIDE GRAS OMÉGA-3 » :

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire est riche en acide gras oméga-3 ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit contient au moins 0,6 g d'acide alphalinoléinique pour 100 g et 100 kcal ou au moins 80 mg d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosahexénoïque combinés pour 100 g et 100 kcal.

« RICHE EN GRAISSES MONOINSATURÉES » :

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire est riche en graisses monoinsaturées ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit contient au moins 45 % d'acides gras dérivés de graisses monoinsaturées et si l'énergie fournie par les graisses monoinsaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.

« RICHE EN GRAISSES POLYINSATURÉES » :

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire est riche en graisses polyinsaturées ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit contient au moins 45 % d'acides gras dérivés de graisses polyinsaturées et si l'énergie fournie par les graisses polyinsaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.

« RICHE EN GRAISSES INSATURÉES » :

Une allégation selon laquelle un produit alimentaire est riche en graisses insaturées ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne doit être faite que si le produit contient au moins 70 % d'acides gras dérivés de graisses insaturées et si l'énergie fournie par les graisses insaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.

## Annexe II

(Article 2 de l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°281-16)

### EXPRESSION ET PRÉSENTATION DE LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Les unités de mesure à utiliser dans la déclaration nutritionnelle pour l'énergie [kilojoules (kJ) et kilocalories (kcal)] et pour la masse [grammes (g), milligrammes (mg) ou microgrammes ( $\mu\text{g}$ )] et l'ordre de présentation des informations, le cas échéant, sont les suivants :

Informations nutritionnelles	Unité de mesure (pour 100g/100ml)
Energie*	kJ/kcal
Graisses*	G
dont:	
— acides gras saturés*	G
— acides gras mono-insaturés**	G
— acides gras polyinsaturés**	G
Glucides*	G
dont :	
— Sucres*	G
— Polyols**	G
— Amidon**	G
Fibres alimentaires**	G
Protéines*	G
Sel*	G
Vitamines et Sels minéraux**	les unités figurant au A) de l'annexe III ci-après

(\*) Information nutritionnelle constituant le contenu obligatoire de la déclaration nutritionnelle.

(\*\*) Information nutritionnelle pouvant compléter le contenu obligatoire de la déclaration nutritionnelle.

## Annexe III

(Article 2 de l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°281-16)

### A/ Vitamines et sels minéraux pouvant être déclarés et valeurs nutritionnelles de référence :

VITAMINES ET SELS MINÉRAUX	VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE (Apports journaliers recommandés - AJR)
Vitamine A (µg)	800
Vitamine E (mg)	12
Vitamine C (mg)	80
Riboflavine (mg)	1,4
Vitamine B6 (mg)	1,4
Vitamine B12 (µg)	2,5
Acide pantothénique (mg)	6
Chlorure (mg)	800
Phosphore (mg)	700
Fer (mg)	14
Cuivre (mg)	1
Fluorure (mg)	3,5
Chrome (µg)	40
Iode (µg)	150
Vitamine D (µg)	5
Vitamine K (µg)	75
Thiamine (mg)	1,1
Niacine (mg)	16
Acide folique (µg)	200
Biotine (µg)	50
Potassium (mg)	2 000
Calcium (mg)	800
Magnésium (mg)	375
Zinc (mg)	10
Manganèse (mg)	2
Sélénium (µg)	55
Molybdène (µg)	50

### B/ Quantité significative de vitamines et de sels minéraux :

Les valeurs suivantes doivent être prises en considération :

- 15 % des valeurs nutritionnelles de référence visées au A pour 100 g ou 100 ml dans le cas des produits autres que les boissons,
- 7,5 % des valeurs nutritionnelles de référence visées au A pour 100 ml dans le cas des boissons, ou
- 15 % des valeurs nutritionnelles de référence visées au A pour portion si l'emballage ne contient qu'une seule portion.

### C/ Apports de référence en énergie et en certains nutriments à l'exclusion des vitamines et des sels minéraux (adultes) :

Énergie ou nutriment :	Apport de référence : Apports journaliers recommandés
Énergie	8400 kJ (2000 kcal)
Graisses totales	70 g
Acides gras saturés	20 g
Glucides	260 g
Sucres	90 g
Protéines	50 g
Sel	6 g



## Annexe IV

(Article 4 de l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°281-16)

NUTRIMENTS	COEFFICIENTS DE CONVERSION	
	kcal/g	kJ/g
Glucides (à l'exception des polyols)	4	17
Polyols	2,4	10
Protéines	4	17
Matières grasses	9	37
Alcool (éthanol)	7	29
Acides organiques	3	13
Différentes formes de « salatrim » (*)	6	25
Fibres alimentaires	2	8
Erythritol	0	0

(\*) Triacylglycérides à chaîne courte et longue.