

**Décret n°2-22-831 du 10 ramadan 1445 (21 mars 2024) relatif à la qualité et la sécurité  
sanitaire du sel alimentaire.**

(BO n°7288 du 04/04/2024, page 1049)

**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 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 jourmada 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 25 chaabane 1445 (7 mars 2024),

**DECRETE :**

**ARTICLE PREMIER.** – Conformément aux dispositions des articles 5 et 8 de la loi susvisée n°28-07, le présent décret fixe les conditions à même d'assurer la qualité et la sécurité sanitaire du sel alimentaire.

Les dispositions du présent décret ne s'appliquent pas au sel lors de son extraction.

**ART. 2.** – Au sens du présent décret, le sel alimentaire est un produit cristallin composé principalement de chlorure de sodium (NaCl) et provenant de la mer, des gisements de sel gemme ou des saumures d'origine naturelle.

**ART. 3.** – Le sel alimentaire ne peut être commercialisé que sous les dénominations ci-après :

1. « **Sel de table** » ou « **Sel de cuisine** » : le sel alimentaire qui contient au moins 97 % de chlorure de sodium par rapport à l'extrait sec, non compris les additifs, et dont le taux d'humidité n'excède pas 5% ;
2. « **Sel d'assaisonnement** » : le sel de table auquel ont été additionnés des légumes, des épices et/ou des herbes aromatiques séchées et broyées ;
3. « **Sel allégé en sodium** » : le sel de table auquel a été additionné le chlorure de potassium dans une proportion allant de 30 à 50% ;
4. « **Fleur de sel** » : le sel alimentaire composé de cristaux blancs avec une granulométrie inférieure ou égale à 4 mm, qui contient au moins 92% de chlorure de sodium par rapport à l'extrait sec et dont le taux d'humidité n'excède pas 7%.

Ce sel se forme à la surface des bassins d'évaporation des eaux salées, sous l'action du soleil et du vent. Il est obtenu sans aucun traitement autre que le séchage ;

5. « **Gros sel** » : le sel alimentaire composé de cristaux denses ayant un diamètre inférieur ou égal à 6 mm, obtenu par cristallisation naturelle sur le fond des bassins d'évaporation des eaux salées.

**ART. 4.** – Le sel alimentaire commercialisé, à l'exception de la fleur de sel et du gros sel, doit être additionné d'iode sous forme d'iodate de potassium (KIO<sub>3</sub>) dans une proportion telle que le produit à la sortie de l'usine contient 20 à 40 mg d'iode (33,7 à 67,5 mg de KIO<sub>3</sub>) par kg de sel.

Le sel alimentaire commercialisé à un consommateur final ne doit pas avoir une teneur en iode, constatée par l'analyse du sel iodé, inférieure à 15 mg par kg de sel.

**ART. 5.** – L'iodation du sel alimentaire, doit être effectuée avec un matériel adapté conformément à la réglementation en vigueur.

**ART. 6.** – Les limites des contaminants dans le sel alimentaire ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées par la réglementation en vigueur.

**ART. 7.** – Seuls les additifs alimentaires autorisés par la réglementation en vigueur peuvent être utilisés pour le traitement du sel alimentaire.

Toutefois, la fleur de sel doit être exempte d'additifs.

**ART. 8.** – Le sel alimentaire doit être emballé et conditionné, dans des contenants adaptés, fermés, propres et secs permettant de préserver sa qualité et sa sécurité sanitaire. Ces contenants sont composés de matériaux qui répondent aux exigences fixées conformément aux dispositions du 6) de l'article 53 du décret susvisé n°2-10-473.

**ART. 9.** – Lorsqu'il est destiné au consommateur final, le sel alimentaire, à l'exception du gros sel, est emballé dans des contenants ne dépassant pas 1 kg de poids net.

**ART. 10.** – Les établissements et entreprises de traitement, d'emballage, de conditionnement, d'entreposage, de transport, de distribution et de mise en vente du sel alimentaire sont autorisés sur le plan sanitaire, conformément aux dispositions des articles 4 et 5 du décret précité n°2-10-473.

Les exploitants de ces établissements ou entreprises doivent assurer la traçabilité de leurs produits conformément aux dispositions de l'article 75 dudit décret.

**ART. 11.** – Pour le contrôle du sel alimentaire, il est procédé selon les méthodes d'analyses et d'échantillonnage prévues par la norme NM 08.5.130 : « Sel de qualité alimentaire-spécifications » homologuée norme marocaine par arrêté du ministre de l'industrie, du commerce et de la mise à niveau de l'économie n°231-07 du 20 ramadan 1428 (9 février 2007), ou toute autre norme équivalente la remplaçant.

**ART. 12.** – Les importateurs du sel alimentaire, doivent s'assurer que le sel qu'ils importent répond aux dispositions du présent décret et aux exigences fixées à l'article 48 du décret précité n°2-10-473.

**ART. 13.** – Le sel alimentaire utilisé en tant qu'ingrédient dans les produits alimentaires traités figurant sur la liste fixée par arrêté conjoint de l'autorité gouvernementale chargée de l'agriculture, de l'autorité gouvernementale chargée de la santé et de l'autorité gouvernementale chargée de l'industrie doit être un sel iodé, conformément aux dispositions du présent décret.

Ledit arrêté conjoint fixe le délai dont disposent les établissements et entreprises du secteur alimentaire concernés par les produits alimentaires figurant sur la liste ci-dessus pour se conformer aux dispositions du présent article.

**ART. 14.** – L'étiquetage du sel alimentaire préemballé doit être conforme aux dispositions du décret susvisé n°2-12-389 et comporter, en outre, les mentions suivantes :

- « sel à usage industriel », si le sel est destiné à l'usage dans l'industrie alimentaire ;
- « extra-fin » pour un sel dont 80% des particules passent à travers un tamis à mailles de 0,5mm ;
- « fin » pour un sel dont 80% des particules passent à travers un tamis à mailles de 1,3mm ;
- « sel iodé » pour le sel accompagné du signe d'identification visuel ou logo dont le modèle est fixé à l'annexe au présent décret.

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

Toutefois, les dispositions de l'article 13 ci-dessus entrent en vigueur à la date d'effet fixée dans l'arrêté conjoint prévu audit article 13.

**ART. 16.** – Le décret n°2-08-362 du 3 jourmada II 1430 (28 mai 2009) relatif à l'iodation du sel destiné à l'alimentation humaine est abrogé.

**ART. 17.** – Le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, le ministre de la santé et de la protection sociale 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 10 ramadan 1445 (21 mars 2024)**

**Le Chef du gouvernement, AZIZ AKHANNOUCH**

**POUR CONTRESEING :**

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

**Le ministre de la santé et de la protection sociale, KHALID AIT TALEB**

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

## ANNEXE

au décret n°2-22-831 du 10 ramadan 1445 (21 mars 2024) relatif à la qualité et la sécurité sanitaire du sel alimentaire

\*\_\*\_\*\_\*

### Modèle de signe d'identification visuel ou < logo> Sel Iodé au Maroc

1. Le logo Sel Iodé doit être conforme au modèle ci-dessous



2. La couleur de référence est le bleu selon la référence CMJN : [94 % cyan + 68% Magenta], en cas de recours à la quadrichromie.
3. La dimension du logo Sel Iodé ne doit pas être inférieure à 1,5 cm / 2 cm.
4. Le logo Sel Iodé peut également être utilisé en noir et blanc comme présenté ci-dessous, lorsqu'il n'est pas possible de l'appliquer en couleur :



5. Les éléments de contrastes utilisés doivent permettre la lisibilité du logo notamment si la couleur de fond de l'emballage ou de l'étiquette est sombre, le logo peut être reproduit en négatif, en utilisant la couleur de fond de l'emballage ou de l'étiquette.