

Royaume du Maroc ----- Ministère de l'Agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts	Projet d'arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° du.....(.....) fixant les dénominations et les caractéristiques des sauces commercialisées.
Visa du Secrétaire Général du Gouvernement	Le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, Vu le décret n°2-24-394 relatif à la qualité et à la sécurité sanitaire des sauces notamment son article 4, Arrête : Titre I : Sauces émulsionnées Article premier : Les sauces émulsionnées comprennent : 1. Mayonnaise : Produit obtenu en émulsionnant une ou plusieurs huiles végétales alimentaires dans une phase aqueuse constituée par du vinaigre tel que défini par la réglementation en vigueur ou du jus de citron. La mayonnaise doit avoir une teneur totale minimale en matière grasse de 50% et 3% du jaune d'œuf ; 2. Sauce à la mayonnaise ou Sauce mayonnaise : Produit obtenu en émulsionnant une ou plusieurs huiles végétales alimentaires dans une phase aqueuse constituée par du vinaigre tel que défini par la réglementation en vigueur ou du jus de citron. Cette préparation doit contenir un émulsifiant et une teneur en huile maximale de 50% ; 3. Sauces Salades : Mélange semi-solide utilisé comme exhausteur de goût pour les salades, préparé partiellement ou totalement d'une émulsion d'huile dans l'eau, en plus du vinaigre tel que défini par la réglementation en vigueur ; 4. Autres sauces condimentaires émulsionnées : Préparations émulsionnées à base d'une ou plusieurs huiles végétales alimentaires et d'une phase aqueuse. Article 2 : La mayonnaise et la sauce mayonnaise peuvent être additionnées des ingrédients suivants : - Blanc d'œuf et Produit à base d'œuf ; - Saccharose, fructose, glucose ; - Sel alimentaire ; - Condiments, épices, herbes aromatiques, arômes ; - Fruits et légumes, y compris les jus de fruits et de légumes ; - Moutarde ; - Produits laitiers ; - Eau.

Article 3 : Les sauces salades peuvent être additionnées des ingrédients suivants :

- Œufs ou produits à base d'œuf ;
- Saccharose, fructose, glucose ;
- Sel alimentaire ;
- Condiments, épices, herbes aromatiques, arômes ;
- Fruits et légumes, y compris les jus de fruits et de légumes ;
- Moutarde ;
- Produits laitiers ;
- Eau.

Article 4 : Autres sauces condimentaires émulsionnées peuvent être additionnées des ingrédients suivants :

- Œufs ou produits à base d'œuf ;
- Saccharose, fructose, glucose ;
- Sel alimentaire ;
- Condiments, épices, herbes aromatiques, et arômes ;
- Fruits et légumes, y compris leurs jus et concentrés ;
- Moutarde et Ketchup ;
- Produits laitiers ;
- Fruits secs ;
- Eau.

Titre II : Sauces non émulsionnées

Article 5 : Les sauces non émulsionnées comprennent :

1. « **TomatoKetchup** » ou « **Ketchup** » : Produit obtenue d'une part de tomates propres, saines et mûres (*lycopersicumesculentum*), desquelles ont été enlevés la peau et les pépins ou d'autre part de produits dérivés de la tomate y compris le concentré.

2. « **Sauce de Soja** » : Produit obtenu à partir de fèves de soja ou de fèves de soja déshuilées fermentées mélangés avec des grains torréfiés (blé, orge, riz), du sel, une levure spéciale (*Aspergillus oryzae* et/ou *Aspergillus sojae*) et l'eau .

3. « **Moutarde** » ou « **Moutarde préparée** »: Produit obtenu à partir de graines de moutarde ou de la farine de moutarde provenant des espèces *Brassica Nigra* (Linnaeus), *Brassica Juncea* (Linnaeus) et *Sinapis Alba* (Linnaeus) et du liquide constitué d'un ou de plusieurs des ingrédients suivants: eau, vinaigre tel que défini par la réglementation en vigueur, jus de raisins verts, jus de fruits, ou autre liquide potable.

4. « **Moutarde de Dijon** » : Produit obtenu par le broyage et le tamisage des graines de moutarde noires (*Brassica Nigra*) ou des graines de moutarde brunes (*Brassica Juncea*) non déshuilées. La teneur en téguments, après tamisage, ne doit pas excéder 2 % en poids du produit fini.

5. « **Moutarde à l'ancienne** » : Produit obtenu par le broyage grossier sans tamisage des graines de moutarde noires (*Brassica Nigra*) ou des graines de moutarde brunes (*Brassica Juncea*) non déshuilées.

6. « **Moutarde douce** » : Produit obtenu à partir d'un mélange des graines des variétés *Brassica Juncea* et/ou *Nigra* et *Sinapis Alba*.

7. « **Sauce piquante** » : le produit obtenu à partir des piments broyés et des ingrédients autorisés.

8. « **Harissa** » : Produit obtenu à partir des piments grossièrement broyés et des ingrédients autorisés.

9. « **Sauce tomate** » : Produit obtenu à partir de tomates mûres et saines (*Lycopersicum esculentum*), de concentré ou de purée ou de poudre de tomates, et d'amidon et des ingrédients autorisés.

10. « **Assaisonnement ou aromatisant au vinaigre** » : Préparations liquides, à base de vinaigre tel que défini par la réglementation en vigueur.

11. « **Autres sauces condimentaires non émulsionnées** » : préparations non émulsionnées liquides ou semi-liquides, autres que celles prévues aux points 1 à 10 ci-dessus, et des ingrédients autorisés.

Article 6 : Le Tomato Ketchup ou Ketchup peut être additionné des ingrédients suivants :

- Saccharose, fructose et glucose ;
- Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ;
- Vinaigre tel que défini par la réglementation en vigueur ;
- Sel alimentaire ;
- Légumes et fruits.

Article 7 : La sauce de Soja peut être additionné, des ingrédients suivants :

- Saccharose, fructose et glucose ;
- Mélasse ;
- Vinaigre tel que défini par la réglementation en vigueur ;
- Protéines végétales.

Article 8 : La sauce piquante peut être additionnée des ingrédients suivants :

- Sel alimentaire ;
- Vinaigre tel que défini par la réglementation en vigueur ;
- Condiments, épices, herbes aromatiques, arôme ;
- Fruits et légumes, y compris les jus de fruits et de légumes ;
- Saccharose, fructose et glucose.

Article 9 : L'Harissa peut contenir les pépins de piment et des croûtes de piment. Elle peut être additionnée des ingrédients suivants :

- Sel alimentaire ;
- Vinaigre tel que défini par la réglementation en vigueur ;
- Condiments, épices, herbes aromatiques, arôme ;
- Fruits et légumes, y compris les jus de fruits et de légumes.

Article 10 : La sauce tomate peut être additionnée des ingrédients suivants :

- Saccharose, fructose et glucose ;
- Sel alimentaire ;
- Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ;
- Légumes et fruits ;
- Vinaigre tel que défini par la réglementation en vigueur ;
- Huile végétale ;
- Eau.

Article 11 : L'assaisonnement au vinaigre ou aromatisant au Vinaigre peut être additionné des ingrédients suivants :

- Sel alimentaire ;
- Condiments, épices, herbes aromatiques et arôme ;
- Fruits et légumes, y compris les jus de fruits et de légumes ;
- Saccharose, fructose et glucose ;
- Eau.

Article 12 : Autres sauces condimentaires non émulsionnées peuvent être additionnées des ingrédients suivants :

- Vinaigre tel que défini par la réglementation en vigueur ;
- Saccharose, fructose, glucose ;
- Sel alimentaire ;
- Condiments, épices, herbes aromatiques, et arômes ;
- Fruits et légumes, y compris leurs jus et concentrés ;
- Moutarde et Ketchup ;
- Produits laitiers ;
- Fruits secs ;
- Eau.

Article 13 : Les graines utilisées pour la fabrication des moutardes doivent être mûres et saines. Ces graines ne doivent pas contenir plus de 2 % en poids de substances étrangères et ne doivent pas subir un processus d'extraction d'huile autre que par pression. De plus, les graines de moutarde desquelles l'huile a été extraite doivent contenir :

- Un résidu de matières grasses d'au moins 12 % en poids ;
- Et un contenu en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique en solution aqueuse inférieur ou égal à 1 % en poids.

Article 14 : La moutarde de Dijon doit répondre aux caractéristiques suivantes :

1. La teneur en extrait sec provenant de graines de moutarde doit être d'au moins 22% en poids du produit fini et la teneur en lipide provenant de graines de moutarde doit être d'au moins 8% en poids du produit fini ;
2. Être exclusivement fabriquée à partir d'un liquide de dilution constitué du vinaigre et du jus de raisin, éventuellement dilués à l'eau, pour autant que l'eau n'excède par les trois quarts du mélange ;
3. Elle peut contenir des substances aromatisantes naturelles et des préparations aromatisantes, à l'exception de celles de la moutarde ;
4. Elle ne peut contenir des téguments additionnels autres que ceux écartés lors d'une étape antérieure au processus de fabrication ;
5. Elle ne peut contenir des matières féculentes, épaississantes ou liantes.

Article 15 : La moutarde à l'ancienne doit répondre aux caractéristiques suivantes :

1. La teneur en extrait sec provenant des graines de moutarde doit être d'au moins 18 % en poids du produit fini et la teneur en lipide provenant de graines de moutardes doit être d'au moins 5% en poids du produit fini ;
2. Peuvent être utilisés seuls ou en combinaison avec l'eau le vinaigre et le jus de raisin ;
3. Elle peut contenir des substances aromatisantes naturelles et des préparations aromatisantes, à l'exception de celles de la moutarde ;
4. Elle ne peut contenir des matières féculentes, épaississantes ou liantes.

Article 16 : La teneur en extrait sec de la moutarde douce en provenance des graines de moutarde doit être au minimum égale à 15 % par rapport au poids de la moutarde préparée, à l'exclusion de la quantité de téguments ajoutés.

Les téguments de graines brunes, jaunes ou noires peuvent être ajoutés au produit dans une quantité n'excédant pas 1.5% de la moutarde préparée.

La moutarde douce ne peut contenir :

- Des matières féculentes, épaississantes ou liantes ;
- Des agents stabilisants autres que ceux prévus par la réglementation en vigueur.

Article 17 : La teneur en extrait sec de la moutarde ou la moutarde préparée en provenance des graines de moutarde doit être d'au moins 15 % en poids du produit fini.

La moutarde ou la moutarde préparée peut être additionné des ingrédients suivants :

- Le saccharose, le fructose, le glucose, le sel, les herbes, épices, aromates et arômes, à l'exception des arômes de la moutarde ;
- Les farines de céréales sont autorisées dans la proportion maximale de 3%. Dans ce cas, la teneur en extrait sec en provenance des graines de moutarde doit être d'au moins 18% en poids du produit fini.

Article 18 : Les sauces commercialisées doivent répondre aux caractéristiques physico-chimiques fixées à l'annexe au présent arrêté.

Article 19 : La présence d'éthanol dû à la fermentation ou comme support d'arôme est tolérée dans la limite de 0.5% (v/v) dans les sauces précitées émulsionnées et non émulsionnées.

Article 20 : Le présent arrêté prend effet à compter de la date de sa publication au Bulletin officiel.

Toutefois, les opérateurs concernés disposent d'un délai de 6 mois à compter de ladite date de publication pour se conformer aux dispositions du présent arrêté.

Article 21 : Le présent arrêté sera publié au Bulletin officiel.

Fait à Rabat, le

**Le Ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime,
du Développement Rural et des Eaux et Forêts**

Annexe à l'arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° du..... (.....) fixant les caractéristiques des sauces commercialisées.

Produit	Matière Grasse	Extrait sec	Teneur en sel (%)	Acidité totale	Azote total	Teneur en amidon
Mayonnaise	≥ 50 %.	-	-	-	-	-
Sauce à la mayonnaise ou Sauce mayonnaise	≤ 50 %.					
Tomato Ketchup ou Ketchup		≥ 4 %.	≤ 5%	-	-	-
Sauce de soja		≥ 15%.	BPF	-	≥ 1%	
Sauce tomate		Maximum: 20% et minimum: 10% dont un minimum de 5% issu de tomate	≤ 5%	-	-	≥ 1
Harissa		≥ 10% (sel déduit)	BPF	≤ 3.6% exprimée en acide citrique)	-	-