

Royaume du Maroc

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

**Projet de décret n°..... du..... (.....) modifiant et complétant le
décret n°2-75-321 du 25 chaabane 1397 (12 août 1977) portant
réglementation de la vinification, de la détention, de la circulation
et du commerce des vins.**

Pour contreseing :

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

Le Chef du gouvernement,

Vu le décret 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 ;

Vu le décret 2-12-389 du 11 joumada II 1434 (22 avril 2013) fixant les
conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires tel
qu'il a été modifié et complété ;

Vu le décret n°2-75-321 du 25 chaabane 1397 (12 août 1977) portant
réglementation de la vinification, de la détention, de la circulation et
du commerce des vins, tel qu'il a été modifié et complété ;

Après délibération en Conseil du gouvernement réuni le,

Décrète :

ARTICLE PREMIER : Les articles 1, 2, 3, 4, 6, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 23, 27, 28, 29 et 30 du décret susvisé n°2-75-321, sont modifiés et complétés ainsi qu'il suit :

« **Article premier :** Au sens du présent décret, on entend par :

« **1. 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 *provenant de variétés*
« *de l'espèce vitis-vinifera* ;

« **2. Vin doux :** peut être employé pour désigner le moût de raisin frais en cours de fermentation
« destiné à la consommation ;

« **3. Vin doux naturel :** le vin de liqueur, issu de vins ou de moût de raisin présentant, sans
« aucun enrichissement et avant toute addition d'alcool ou d'eau de vie, un titre
« alcoométrique volumique total minimum de 14% vol. et provenant des cépages Grenache,
« Muscat petit grain, Macabeo, Malvoisie, Vermentino, Viognier, Gewurztraminer, Sauvignon
« blanc et gris ainsi que d'autres cépages qui peuvent être ajoutés par décision du ministre
« chargé de l'agriculture après avis de la Commission nationale vitivinicole ;

« **4. Raisin frais de cuve :** le fruit de la vigne utilisé en vinification, mûr ou même légèrement
« passerillé, susceptible d'être foulé ou pressé avec des moyens ordinaires de cave et
« d'engendrer spontanément une fermentation alcoolique ;

« **5. Moût de raisin :** le produit liquide obtenu soit naturellement, soit par des procédés
« physiques appropriés à partir de raisin frais de cuve ;

« **6. Titre alcoométrique volumique acquis :** le titre alcoométrique volumique acquis (TAV)
« correspond au taux alcoolique exprimé en % vol. présent dans le vin après fermentation ;

« **7. Mistelles ou Moût de raisins frais muté à l'alcool :** le produit :

« a) ayant un titre alcoométrique volumique acquis supérieur ou égal à 12 % vol et
« inférieur à 15 % vol ;

« b) obtenu par addition à un moût de raisins non fermenté, ayant un titre alcoométrique
« volumique naturel supérieur ou égal à 8,5 % vol :

« – soit d'alcool neutre d'origine agricole, ayant un titre alcoométrique
« volumique acquis supérieur ou égal à 95 % vol ;

« – soit d'un produit non rectifié d'origine agricole ayant un titre
« alcoométrique volumique acquis supérieur ou égal à 52 % vol et inférieur
« ou égal à 80 % vol ;

« **8. Moût de raisins concentré :** le moût de raisins non caramélisé :

« a) obtenu par déshydratation partielle du moût de raisin, effectuée par toute méthode
« autorisée autre que le feu direct, de telle sorte que l'indication chiffrée fournie à la
« température de 20 °C par le réfractomètre ne soit pas inférieure à 50,9 % ;

« b) ayant un titre alcoométrique volumique acquis du moût de raisins concentré
« n'excédant pas 1 % vol ;

« **9. Moût de raisins concentré rectifié (sucre de raisin) :** le produit liquide non caramélisé:

« a) obtenu par déshydratation partielle de moût de raisins effectuée par toute méthode
« autorisée autre que le feu direct de telle sorte que l'indication chiffrée fournie à la
« température de 20 °C par le réfractomètre, ne soit pas inférieure à 61,7 % ;

b) ayant subi des traitements autorisés de désacidification et d'élimination des composants autres que le sucre ;

c) présentant les caractéristiques suivantes :

- un pH inférieur ou égal à 5 à 25 ° Brix ;
- une densité optique à 425 nanomètres sous épaisseur de 1 centimètre inférieure ou égale à 0,100 sur moût de raisins concentré à 25 ° Brix ;
- une teneur en saccharose non décelable ;
- un indice Folin-Ciocalteu inférieur ou égal à 6 à 25 ° Brix ;
- une acidité de titration inférieure ou égale à 15 milliéquivalents par kilogramme de sucres totaux ;
- une teneur en anhydride sulfureux inférieur ou égale à 25 milligrammes par kilogramme de sucres totaux ;
- une teneur en cations totaux inférieur ou égale à 8 milliéquivalents par kilogramme de sucres totaux ;
- une conductivité à 25 ° Brix et à 20 °C inférieur ou égale à 120 micro-Siemens par centimètre ;
- une teneur en hydroxyméthylfurfural inférieur ou égale à 25 milligrammes par kilogramme de sucres totaux ;
- une présence de mésoinositol ;
- Un titre alcoométrique volumique acquis du moût de raisins concentré rectifié n'excédant pas 1 % vol;

10. Cuvée : peut être obtenue à partir du :

- a) moût de raisins ;
- b) vin ;
- c) résultat du mélange de moûts de raisins et/ou de vins ayant des caractéristiques différentes, destinés à obtenir un type déterminé des vins mousseux ;

11. Sous-produits de la vinification :

- **marc de raisin** : résidu du pressurage des raisins frais de cuve, fermentés ou non ;
- **lie de vin** : le résidu se déposant dans les récipients contenant du vin après la fermentation ou la centrifugation de ce produit. Sont également considérés comme lie de vin le résidu se déposant dans les récipients contenant du moût de raisin lors du stockage ou après traitement autorisé et le résidu obtenu lors de la filtration ou de la centrifugation de ce produit ;
- **piquette** : le produit obtenu par la fermentation de marcs de raisins macérés dans l'eau ou par épuisement avec de l'eau de marcs de raisins fermentés ;

12. Liqueur de tirage : le produit qui est destiné à être ajouté à la cuvée pour provoquer la prise de mousse ;

13. Liqueur d'expédition : le produit qui est destiné à être ajouté aux vins mousseux afin de leur conférer des caractéristiques gustatives particulières. Il ne peut être composé que de saccharose, de moût de raisins, de moût de raisins concentré rectifié, de vin et de leur mélange, éventuellement additionnés de distillat de vin. »

Article 2 : Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses les opérations et traitements œnologiques fixés par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'agriculture. »

« **Article 3 :** Peut être autorisée, par décision du ministre chargé de l'agriculture, après avis de
« la commission nationale viti-vinicole, l'augmentation du titre alcoométrique naturel (acquis ou
« en puissance) des raisins frais, du moût de raisins partiellement fermenté, du vin nouveau
« encore en fermentation, du vin apte à donner du vin ordinaire et des autres produits vinicoles
« bénéficiant du régime des appellations d'origine, tels qu'ils sont prévus à l'article 12 de l'arrêté
« n°869-75 du 28 chaâbane 1397 (15 août 1977) portant réglementation du régime des
« Appellations d'origine des vins, et ce dans certaines zones viticoles du pays lorsque les
« conditions climatiques ont été exceptionnellement défavorables.

« Cette augmentation ne peut être effectuée que selon les pratiques mentionnées ci-dessous et
« sous réserve que les titres alcoométriques naturels des produits concernés soient au moins de
« 10°:

« 1) L'augmentation du titre alcoométrique naturel visée ci-dessus ne peut être obtenue :

« a) en ce qui concerne les raisins frais, le moût de raisins partiellement fermenté ou le vin
« nouveau encore en fermentation que par adjonction de moût de raisins concentré ou de
« moût de raisins rectifié ;

« b) en ce qui concerne le moût de raisins, que par adjonction de moût de raisins concentré
« rectifié ou par concentration partielle ;

« c) en ce qui concerne le vin apte à donner du vin ordinaire ou vin de table et le vin ordinaire
« ou vin de table que par concentration partielle ;

« 2) Chacune des opérations visées au paragraphe 1 ci-dessus exclut le recours aux autres ;

« 3) L'adjonction de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié ne peut
« avoir pour effet d'augmenter le volume initial des raisins frais foulés, du moût de raisins, du
« moût de raisins partiellement fermenté ou du vin nouveau encore en fermentation, de plus de
« 6,5 % ;

« 4) La concentration ne peut conduire à réduire de plus de 20% le volume initial du vin ni, en
« aucun cas, à augmenter de plus de 2 % vol. le titre alcoométrique volumique naturel de vin
« apte à donner du vin ordinaire ou de table ;

« 5) Le vin apte à donner du vin ordinaire ou vin de table et le vin ordinaire ou vin de table ne
« peuvent être concentrés lorsque les produits à partir desquels ils sont obtenus, ont eux- mêmes,
« fait l'objet d'une des opérations visées au a) et b) du 1) ci-dessus.

« Tout produit ayant été soumis à la concentration ne pourra être désacidifié.

« L'édulcoration du vin ordinaire ou de table n'est pas autorisée :

« a) Lorsque les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le
« vin nouveau encore en fermentation, le vin apte à donner du vin ordinaire ou de table ou le
« vin ordinaire ou vin de table lui-même, ont fait l'objet d'une des opérations visées au 1) ci-
« dessus, qu'à l'aide de moût de raisins ayant au maximum le même titre alcoométrique
« volumique total que le vin ordinaire ou de table en cause ;

« b) Lorsque les produits visés au a) n'ont pas fait l'objet d'une des opérations visées au 1)
« ci-dessus, qu'à l'aide de moûts de raisins concentré, de moûts de raisins concentré rectifié

« ou de moût de raisins, à condition que le titre alcoométrique volumique total du vin ordinaire
« ou vin de table en cause ne soit pas augmenté de plus de 2% vol.

« *Les vendanges ou moûts destinés à la production des vins qui pourront bénéficier d'une*
« *appellation d'origine ne peuvent être enrichis que par des concentrés provenant de la même*
« *aire d'appellation. »*

« **Article 4 :** Sont considérées comme frauduleusesnotamment :

- « 1) L'addition de sucre aux moûts ;
« 2) *L'édulcoration des vins ;*
« 3) *L'édulcoration de la cuvée et de ses composants ;*
« 4) *L'addition d'alcool, sauf lorsqu'elle est autorisée par les dispositions du présent décret ;*
« 5) *Les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier l'état naturel des produits*
« *définis au présent décret, de masquer les altérations ou de fausser les résultats des analyses.*
« 6) *Le coupage d'un produit impropre à la consommation humaine directe avec un produit*
« *conforme aux dispositions du présent décret ; Sauf en ce qui concerne les vins mousseux et*
« *pétillants ;*
« 7) *Le coupage d'un vin blanc avec un vin rouge avant la prise de mousse ;*
« 8) *Le surpressurage des marcs de raisins ayant déjà produit la qualité de vin habituellement*
« *obtenue par pressurage suivant les usages loyaux et marchands ;*
« 9) *Le pressurage des lies de vins ;*
« 10) *La vinification des raisins secs ;*
« 11) *La production de piquette ;*
« 12) *Le stockage et la circulation des vins dans des récipients non admis à cet usage ;*
« 13) *Le stockage des marcs de raisins dans les fosses en vue de leur conservation ;*
« 14) *L'addition d'eau, sauf les petites quantités destinées à assurer la dissolution des produits*
« *œnologiques ;*
« 15) *Le coupage des moûts d'origine marocaine avec des moûts originaires des pays tiers ;*
« 16) *L'enrichissement de la cuvée ;*
« 17) *L'adjonction d'une liqueur d'expédition aux vins mousseux de type aromatique. »*
«

« **Article 6 :** Sont interdites l'importation,le degré alcoolique est inférieur à
« 11,5° degrés (déterminé par l'alcoomètre après distillation).

« Toutefois, les « vins ordinaires » ou « vins de table » d'un degré alcoolique inférieur à 11,5°
« peuvent circulerque ces vins sont marchands.

« *Le « vin de table » ou « vin ordinaire » du Maroc doit présenter une teneur en sucres inférieure*
« *ou égale à 4 grammes par litre, et présenter, après les opérations éventuelles d'enrichissement*
« *prévues à l'article 2 ci-dessus, un titre alcoométrique volumique acquis, supérieur ou égal à*
« *11,5% et inférieur ou égal à 15%, et présenter, après les opérations éventuelles d'acidification,*
« *une acidité totale supérieur ou égal à 3,5 exprimée en acide tartrique, soit 46,6 milliéquivalents*
« *par litre. Toutefois, le titre alcoométrique acquis peut être naturellement supérieur à 15% vol*
« *à condition que le moût ou le vin n'aient fait l'objet d'aucun enrichissement.*

« *Les « vins de table » ou « vins ordinaires » produits au Maroc peuvent faire l'objet du coupage*
« *avec le vin ordinaire issus d'autres origines autre que le Maroc.*

« *La dénomination « vin ordinaire » ou « vin de table », doit être complétée par les mentions*
« *suivantes si la teneur en sucres indiquée en sucre total est supérieure à 4 grammes par litre :*
«

- « - sec : pour les produits dont la teneur en sucres totaux est inférieure ou égale à 4 grammes par litre ;
- « - demi-sec : pour les produits dont la teneur en sucres totaux se situe entre 4 et 18 grammes par litre ;
- « - demi-doux : pour les produits dont la teneur en sucres totaux est inférieure à 45 grammes par litre ;
- « - doux : pour les produits dont la teneur en sucres totaux est supérieure ou égale à 45 grammes par litre. »

« **Article 13** : Aux sens du présent décret, on entend par :

« **1. Vin mousseux**, le produit:

- « a) obtenu par de vin;
- «;
- « b) préparé àinférieur à 8,5 % volume.
- « c) la liqueur de tirage destinée à leur élaboration ne peut être composée que :
 - « - de moût de raisins,
 - « - de moût de raisins concentré rectifié
 - « - de saccharose
- « d) leur titre alcoométrique volumique acquis, y compris l'alcool contenu dans la liqueur d'expédition éventuellement ajoutée, est au minimum de 9,5 % vol ;
- « e) leur teneur totale en anhydride sulfureux ne peut dépasser 235 milligrammes par litre ;
- «;

« **6. Vin mousseux et pétillants et vin mousseux et pétillants à appellation d'origine**, le produit ayant les caractéristiques suivantes :

- « a) Le titre alcoométrique volumique total des cuvées destinées à l'élaboration des vins mousseux et, au minimum, de 9 % vol ;
- « b) La liqueur de tirage destinée à l'élaboration d'un vin mousseux ne peut être composée que :
 - « - de saccharose ;
 - « - de moût de raisin ;
 - « - de moût de raisin concentré rectifié ;
 - « - de vins de table ;
 - « - de vins de qualité supérieure ;
 - « - de vins à appellation d'origine ;
- « c) En ce qui concerne les vins mousseux de type aromatique :
 - « - sauf dérogation, ceux-ci ne peuvent être obtenus qu'en utilisant, pour la constitution de la cuvée, exclusivement des moûts de raisins qui sont issus des variétés de vignes aromatiques dont la liste est décidée par le ministre de l'agriculture après avis de la commission nationale vitivinicole ;
 - « - la maîtrise du processus fermentaire avant et après la constitution de la cuvée ne peut, pour rendre la cuvée mousseuse, être effectuée que par réfrigération ou par d'autres procédés physiques ;

- le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux du type aromatique ne peut être inférieur à 6 % vol ;
- le titre alcoométrique volumique total des vins mousseux du type aromatique ne peut être inférieur à 10 % vol ;
- les vins mousseux du type aromatique accusent, lorsqu'ils sont conservés à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression supérieure ou égale à 3 bars ;
- la durée du processus d'élaboration des vins mousseux du type aromatique ne peut être inférieure à un mois.

« Les dénominations « Vin mousseux » et « vin pétillant », doivent être complétées par les mentions suivantes si la teneur en sucres indiquée en sucre total est supérieure à 4 grammes par litre :

- sec : pour les produits dont la teneur en sucres totaux est inférieure ou égale à 4 grammes par litre ;
- demi-sec : pour les produits dont la teneur en sucres totaux se situe entre 4 et 18 grammes par litre ;
- demi-doux : pour les produits dont la teneur en sucres totaux est inférieure à 45 grammes par litre ;
- doux : pour les produits dont la teneur en sucres totaux est supérieure ou égale à 45 grammes par litre. »

« **Article 15 :** A droit à la dénomination deprovenant de la distillation du vin.

« La dénomination « Vin de liqueur », doit être complétée par les mentions suivantes si la teneur en sucres indiquée en sucre total est supérieure à 4 grammes par litre :

- sec : pour les produits dont la teneur en sucres totaux est inférieure ou égale à 4 grammes par litre ;
- demi-sec : pour les produits dont la teneur en sucres totaux se situe entre 4 et 18 grammes par litre ;
- demi-doux : pour les produits dont la teneur en sucres totaux est inférieure à 45 grammes par litre ;
- doux : pour les produits dont la teneur en sucres totaux est supérieure ou égale à 45 grammes par litre. »

« **Article 16 :** Les caractéristiques des vins de liqueur et vins de liqueur à appellation d'origine sont les suivantes :

1. La teneur totale en anhydride sulfureux de ces vins ne peut dépasser, lors de sa mise à la consommation humaine directe :
 - a) 150 milligrammes par litre, lorsque la teneur en sucre résiduel est inférieure à 5 grammes par litre ;
 - b) 200 milligrammes par litre, lorsque la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 grammes par litre ;
2. Le titre alcoométrique volumique naturel des produits visés au paragraphe 1 mis en œuvre pour l'élaboration d'un vin de liqueur ne peut être inférieur à 12 % vol. »

« **Article 17 :** Est appelé « vin de qualité supérieure » le vin :

- « - issu exclusivement de raisins provenant de variétés de l'espèce *vitis-vinifera*, récolté et
- « vinifié au Maroc et ne pouvant bénéficier des dénominations de la section II et III du
- « présent décret ;
- « - ayant un titre alcoométrique volumique acquis minimal de 12 % vol.

« La dénomination « Vin de qualité supérieure », doit être complétée par les mentions suivantes

« si la teneur en sucres indiquée en sucre total est supérieure à 4 grammes par litre :

- « - sec : pour les produits dont la teneur en sucres totaux est inférieure ou égale à 4
- « grammes par litre ;
- « - demi-sec : pour les produits dont la teneur en sucres totaux se situe entre 4 et 18
- « grammes par litre ;
- « - demi-doux : pour les produits dont la teneur en sucres totaux est inférieure à 45
- « grammes par litre ;
- « - doux : pour les produits dont la teneur en sucres totaux est supérieure ou égale à 45
- « grammes par litre. »

« **Article 18 :** La dénomination Vermouth est réservée au vin aromatisé dont l'aromatisation

« caractéristique est obtenue par l'emploi de substances appropriées dérivées en particulier des

« espèces d'*artemisia* qui doivent être toujours utilisées. Pour l'édulcoration de cette boisson,

« seul le sucre caramélisé, le saccharose, le moût de raisins, le moût de raisins concentré rectifié

« et le moût de raisins concentré peuvent être utilisés.

« La dénomination « Vermouth » peut être complétée par les mentions suivantes de la teneur en

« sucres indiquée en sucre inverti :

- « - extra-sec : pour les produits dont la teneur en sucres est inférieure à 30 grammes par
- « litre ;
- « - sec : pour les produits dont la teneur en sucres est inférieure à 50 grammes par litre ;
- « - demi-sec : pour les produits dont la teneur en sucres se situe entre 50 et 90 grammes
- « par litre ;
- « - demi-doux : pour les produits dont la teneur en sucres se situe entre 90 et 130 grammes
- « par litre ;
- « - doux : pour les produits dont la teneur en sucres est supérieure à 130 grammes par
- « litre ;
- « - Les mentions « demi-doux » et « doux » peuvent être remplacées par une indication de
- « la teneur en sucres, exprimée en grammes par litre de sucre inverti. »

« **Article 19 :** Ne peut être importée..... donnée à l'article premier.

« Il est interdit d'importer, ministre chargé de l'agriculture.

« Sont également l'article 4 ci-dessus.

« Les vins à la vente.

« Les vins conditionnés caractéristiques suivantes :

« 1° Pour les vins ordinaires ou les vins de table :

- « a) bouteilles en verre : capacité autorisée 75 centilitres, 100 centilitres ;

« b) bouteilles en polychlorure de vinyle (P.V.C.), capacité unitaire autorisée : 50, 75, 100
« centilitres et 150 centilitres ;

« 2° Pour les vins de qualité supérieure, les vins sélectionnés, les vins vieux, les vins à appellation
« d'origine :

« a) bouteilles en verre : 18,7 centilitres, 37,5 centilitres, 72 centilitres, 75 centilitres, 100
« centilitres et 150 centilitres.

« Les bouteilles de verre d'une capacité multiple de 75 centilitres peuvent être utilisées
« conformément aux usages. En outre la bouteille dite « clavelin » de 62 centilitres de volume
« nominal est admise pour les seuls vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlées ;

« 3° Pour les vins mousseux :

« A - Les vins mousseux ne peuvent être conditionnés qu'en bouteille type "Champenoise" d'une
« contenance de 75 centilitres ou 150 centilitres ;

« Toutefois, les contenances autres que celles prévues ci-dessus peuvent être utilisées après avis
« favorable de l'ONSSA sur la base de l'examen d'un dossier technique composé d'un spécimen
« d'étiquette et du certificat de vente libre pour les produits importés.

«la suite sans changement »

«

« **Article 21 :** Tout propriétaire de vignoble est tenu :

« 1) cinq jours au moins avant la mise en fermentation, d'en faire la déclaration aux services
« compétents de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA), et,
« dans..... produits ;

« 2) dans les six Casablanca, ou aux laboratoires de l'ONSSA ou à tout autre
« laboratoire agréé par l'ONSSA, des échantillons représente.

« Les échantillonsespèce de vin récolté.

« Le producteur des vins de qualité supérieure doit présenter une déclaration prévisionnelle de
« récolte auprès du service compétent de l'ONSSA dans les quinze jours qui suivent la fin des
« vendanges. »

«

« **Article 22 :** Les vinificateurs de la récolte aux services compétents de l'ONSSA
« une déclaration.....de l'espèce.

« Les vins mis distillation.

« Un prélèvement par les soins du service compétent de l'ONSSA et transmis aux
« laboratoires visés à l'article 21.

«la suite sans changement »

«

« **Article 23 :** Les producteurs et de sorties, y compris par support électronique, selon
« le modèle et les conditions fixés par le Directeur Général de l'ONSSA.

« L'un des registres 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 : ils doivent, de plus, être accompagnés d'un
« certificat d'origine portant les noms et adresses de l'expéditeur et du destinataire, la quantité

« en hectolitres et litres du lot importé ou du nombre de bouteilles de contenance déterminée, les
« numéros et marques de futs ou des caisses et de la date d'envoi.

« Les certificats d'origine, du pays producteur. »

«

« **Article 27 :** Conformément aux dispositions des articles 4 et 5 du décret n°2-10-473 susvisé, les
« établissements et entreprises de production, de traitement, de transformation, d'emballage, de
« conditionnement, de distribution, de transport, d'entreposage ou de conservation des produits
« prévus au présent décret 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. »

«

« **Article 28 :** Les exploitants des établissements et entreprises de production des produits visés
« à l'article premier ci-dessus doivent s'assurer que la teneur en résidus de produits
« phytosanitaires et en contaminants des fruits et autres produits qu'ils utilisent ainsi que dans
« les produits qui en sont issus et qu'ils mettent sur le marché, sont conformes à la réglementation
« en vigueur en la matière.

« Seuls les additifs alimentaires autorisés par la réglementation en vigueur pour la fabrication
« des produits visés à l'article premier ci-dessus peuvent être utilisés dans la fabrication desdits
« produits, sous réserve des dispositions du présent décret.

«

« **Article 29 :** Le droit de vinifier est subordonné à l'agrément du ministre des finances et le
« directeur général de l'ONSSA.

« Cet agrément est accordé sur demande écrite de l'intéressé par décision prise après avis d'une
« commission présidée par l'ONSSA et comprenant, en outre, des représentants du ministre des
« finances et de l'EACCE.

« Peut obtenir l'agrément suivantes :

«

« 1° justifier ces conditions ;

«

« 2° disposer, de produits alimentaires ;

«

« 3° disposer, la densité le degré alcoolique, l'acidité totale, l'acidité
« volatile, pH, anhydride sulfureux libre et total. »

«

« **Article 30 :** L'exercice provinciale intéressée.

«

« A - Pour obtenir l'agrément les documents suivants :

«

« 1° présenter des futures installations ;

«

« 2° disposer de ces conditions ;

«

« 3° disposer les lieux de production ;

«

« 4° disposer analyses œnologiques ;

«

« 5° disposer de mise en bouteille ;

«

« 6° indiquer chai.

«

B - Pour obtenir l'agrément les conditions suivantes :

« 1° disposer d'origine ;
 « 2° disposer,mise en bouteille.
 « A l'expiration des délais n'ont pas été respectées.
 « La durée de validité de cet agrément de négoce est de 5 ans renouvelable à la demande de son
 « titulaire.
 « Cet agrément de négoce ne peut être accordé qu'aux seuls établissements ou entreprises
 « autorisés sur le plan sanitaire conformément à l'article 5 ci-dessus. Il peut faire l'objet à tout
 « moment d'un retrait ou d'une suspension si les conditions requises ne sont plus observées et ce,
 « selon la gravité des anomalies ou infractions constatées. »

Article 2 : Le décret précité n°2-75-321 du 25 chaabane 1397 (12 août 1977), tel qu'il a été modifié et complété, est complété par les articles 1 bis, 20 bis, 30 bis et 30 ter suivants :

« **Article 1 bis :** 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 ;
- « 9. les vins ayant une teneur en acidité volatile corrigée supérieure à 0,90 g/l exprimé 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. »

« **Article 20 bis :** Outre les dispositions d'étiquetage prévues par le décret susvisé n°2-12-389, la
 « dénomination de vente des produits visés par ce décret doit être complétée par l'indication des
 « mentions ci-après :

« 1) Pour les « vin de table » :

- « a) " vin de coupage " lorsque la proportion de vin étranger entrant dans le coupage
 « représente moins de 50 % du coupage ;
- « b) " vin ... " ou " vin importé ... " suivi du pays d'origine, lorsque la proportion de
 « vin du pays d'origine entrant dans le coupage est égale ou supérieure à 50 % ;
- « c) "d'origine marocaine" lorsqu'il est issu de raisins récoltés et vinifiés au Maroc ;

- « 2) Pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine :
« le nom de l'appellation d'origine garantie est inscrit immédiatement en dessous du terme
« appellation d'origine garantie » complété par l'indication de l'origine Maroc ainsi que,
« le cas échéant, par les mots « primeur » ou « nouveau », ou suivant le cas, le nom de
« l'appellation d'origine contrôlée inscrit immédiatement en dessous du terme « appellation
« d'origine contrôlée » complété, d'une part, par l'indication de l'origine Maroc et d'autre
« part, s'il y a lieu par la mention : « premier cru » ou « deuxième cru » ou « grand cru ».
« Lorsque sur l'étiquette figure un ou des noms de variétés de vigne, une marque de commerce
« ou le nom de l'exploitation viticole, l'appellation d'origine figure ou est répétée entre les
« mots « appellation » et « garantie » ou « appellation » et « contrôlée » suivant le cas ;
« 3) L'indication du titre alcoométrique, est faite par unité ou demi-unité de pourcentage de
« volume. Le titre alcoométrique acquis indiqué ne peut être ni supérieur ni inférieur de plus
« de 0,50 % vol. au titre déterminé par l'analyse ;
« 4) La dénomination sous laquelle le vin est mis en vente et le titre alcoométrique doivent
« figurer en caractères très apparents d'au moins 5 millimètres de haut ;
« 5) Les dénominations telles que "vin rouge", "vin blanc", "vin rosé", "vin de table", "vin de
« coupage" peuvent être employées dans les conditions dans lesquelles les produits doivent
« être présentés aux consommateurs et assurant la loyauté de la vente dans le commerce des
« marchandises. »

« **Article 30 bis :** Sans préjudice des dispositions réglementaires en vigueur, seuls les vins de
« table, les vins de qualité supérieure et les vins à appellation d'origine garantie peuvent être
« exportés en vrac.

« Les vins à appellation d'origine contrôlée, les vins mousseux et pétillants doivent être exportés
« en bouteille de verre.

« Les autres vins et autres boissons soumis au présent décret peuvent être exportés dans tout
« autre contenant admis par le pays destinataire. »

« **Article 30 ter :** La destruction des lies ne peut avoir lieu que sous contrôle des agents de
« l'administration des douanes et impôts indirects après analyse par un laboratoire agréé.

« Les lies doivent répondre à une exigence qualitative minimale telle qu'elle est formulée ci-
« dessous et fondée sur leur pourcentage par rapport au volume de vin produit et sur leur titre
« alcoométrique volumique déterminé par l'analyse : « % des lies x titre alcoométrique des lies
« ≥ 28 ». »

Article 3 : L'article 7 du décret précité n°2-75-321 du 25 chaabane 1397 (12 août 1977) est
abrogé et remplacé par :

« **Article 7 :** L'enrichissement des vendanges et des moûts par des moûts concentrés ou par des
« moûts concentrés rectifiés est subordonné à une déclaration préalable auprès du service
« compétent de l'ONSSA.

« Cette déclaration doit être faite au moins trois jours ouvrables à l'avance par lettre
« recommandée avec accusé de réception en précisant :

- « a) le nom, prénom ou raison sociale et domicile du déclarant ;
« b) la quantité approximative de vendanges de moûts à traiter ;
« c) la quantité de moût concentré à mettre en œuvre et sa densité ;
« d) les lieux, jours et heures auxquels auront lieu les opérations.

« La concentration des vins est subordonnée à une déclaration préalable auprès du directeur
 « général de l'administration des douanes et impôts indirects et du directeur général de l'ONSSA.
 « Cette déclaration doit être adressée au moins trois jours ouvrables à l'avance par lettre
 « recommandée avec accusé de réception en précisant :
 «
 « a) le noms, prénom ou raison sociale et domicile du déclarant ;
 « b) la quantité approximative de vins à concentrer ;
 « c) le degré initial et la couleur du vin à concentrer ;
 « d) les lieux, jours et heures auxquels auront lieu les opérations.
 «
 « La concentration des moûts de raisins en vue de leur vente en l'état est autorisée sous réserve
 « que la déclaration en soit préalablement adressée au directeur général de l'administration des
 « douanes et impôts indirects et au directeur général de l'ONSSA.
 « Les fabricants, commerçants et détenteurs d'appareils à concentrer les moûts de raisins ou
 « d'appareils à concentrer le vin, sont astreints à la tenue des registres spéciaux agréés par les
 « entités mentionnées ci-dessus. »

Article 4 : Les sections I et VI du décret précité n°2-75-321 du 25 chaabane 1397 (12 août 1977) sont modifiées ainsi qu'il suit :

« **« Section I : « Vins ordinaires » ou « Vin de table »**
 « **« Section VI : Vin de qualité supérieure et Vermouth »**

Le titre IV du décret précité est modifié ainsi qu'il suit :

« **« Titre IV : Dispositions diverses »**

Article 5 : Les dispositions du présent décret entrent en vigueur à compter de sa date de publication au *Bulletin officiel*. A compter de cette date, les établissements et entreprises et les importateurs des produits visés par le présent décret disposent d'un délai de 12 mois pour écouler les stocks des produits visés à l'article premier ci-dessus dont ils disposent et qui ont été fabriqués avant la date de publication du présent décret au *Bulletin officiel*.

Article 6 : Le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au Bulletin officiel.

Fait à Rabat, le (.....)

Le chef du gouvernement