

## Note de Présentation

du projet de décret relatif à la qualité et la sécurité sanitaire du sel alimentaire

L'iodation du sel destiné à l'alimentation humaine est régie actuellement par 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 et les dispositions prévues par l'arrêté conjoint du ministre de la santé publique et de ministre de l'énergie et des mines n°2029-96 du 15 octobre 1996 fixant les conditions de déclaration pour la fabrication du sel alimentaire, les spécifications de ce sel et du matériel utilisé pour son iodation, l'arrêté conjoint de la ministre de la santé et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°1486-09 du 19 octobre 2009 fixant la concentration de l'iode dans le sel à la fabrication et à la distribution et l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime, de la ministre de la santé et du ministre de l'industrie, du commerce et des nouvelles technologies n°863-10 du 11 mars 2010 définissant les caractéristiques auxquelles doit répondre le sel destiné à l'alimentation humaine.

Compte tenu du développement du marché du sel alimentaire notamment l'apparition de nouveaux types de sels tels que le sel allégé et le sel d'assaisonnement, des difficultés technologiques liées à l'iodation de la fleur de sel et du gros sel aussi qu'à l'application des décisions du Ministère de la Santé de généraliser l'iodation du sel utilisé comme ingrédient dans les produits alimentaires fabriqués localement ou importés, il a été jugé opportun de réviser la réglementation en vigueur en large concertation avec les départements ministériels concernés (Santé, Energie, Industrie) ainsi que les professions concernées (la Fédération des Industries de la Conserves des Produits Agricoles du Maroc (FICOPAM) et l'Association de Production et de l'Industrie du sel (AMPIS)).

Ce projet de décret vise essentiellement à :

- Définir certaines catégories de sel mises sur le marché tel que le sel destiné à l'industrie, le sel d'assaisonnement, le sel allégé en sodium, la fleur de sel et le gros sel ;
- Fixer les exigences spécifiques de la fleur de sel et le gros sel ;
- Rendre obligatoire l'iodation du sel destiné aussi bien à la vente directe au consommateur qu'à l'industrie alimentaire à l'exception du Fleur de sel et Gros sel ;
- Rendre obligatoire l'iodation du sel alimentaire utilisé en tant qu'un ingrédient dans les produits alimentaires transformés importés ;
- Supprimer l'exigence relative à la mention de la teneur en iode dans l'étiquetage ;
- Préciser de façon claire les modalités d'étiquetage et d'emballage du sel alimentaire ;
- Fixer le modèle du logo représentatif du sel iodé en annexe du présent projet de décret.

Tel est l'objet du présent projet de décret qui abroge 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. A

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

Signé : Mohamed SADIKI

Royaume du Maroc

\*\*\*\*\*

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

Projet de décret n° ..... du ..... (.....) relatif à la  
qualité et la sécurité sanitaire du sel alimentaire.

Pour Contresigner :

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

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

Signé : Mohamed SADIKI

Le Ministre de la Santé  
et de la Protection Sociale

Ministre de la Santé  
de la Protection Sociale

Khalid AIT TALEB

Le Ministre de l'Industrie  
et du Commerce

Le Ministre de l'Industrie et du Commerce

Signé : RYAD MEZZOUR

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 la loi n°13-83 relative à la répression des fraudes sur les  
marchandises, promulguée par dahir n°1-83-108 du 9 moharrem  
1405 (5 octobre 1984), notamment son article 16 ;

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  
que modifié et complété ;

Après délibération en Conseil du gouvernement réuni le  
.....(.....),

Décète :

**Article premier :** Conformément aux articles 5 et 8 de la loi 28-07 susvisée, le présent décret fixe les conditions à même d'assurer la qualité et la sécurité sanitaire du sel de qualité alimentaire destiné aussi bien à la vente directe au consommateur qu'à l'industrie alimentaire.

Les dispositions du présent décret ne s'appliquent pas aux opérations d'extraction du sel.

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

**Article 3 :** Le sel de qualité alimentaire ne peut être commercialisé que sous les dénominations ci-après :

1. « Sel de table » ou « Sel de cuisine » : le sel de qualité 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 de qualité alimentaire, qui contient au moins 92 % de chlorure de sodium par rapport à l'extrait sec, composé d'une fine pellicule de cristaux blancs avec une granulométrie inférieure ou égale à 4 mm, qui fleurit à la surface des bassins d'évaporation des eaux salées, lorsque l'eau se concentre et s'évapore sous l'action du soleil et du vent et qui est obtenu sans aucun traitement autre que le séchage et dont le taux d'humidité n'excède pas 7% ;
5. « Gros sel » : le sel de qualité alimentaire composé de cristaux denses ayant un diamètre inférieur ou égale à 6 mm, obtenu par cristallisation naturelle sur le fond des bassins d'évaporation des eaux salées ;

**Article 4 :** Le sel de qualité alimentaire visé au 1), 2) et 3) de l'article 3 ci-dessus, doit être additionné d'iode sous forme d'iodate de potassium ( $KIO_3$ ) 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  $KIO_3$ ) par kg de sel.

Lors de la commercialisation du sel de qualité alimentaire à un consommateur final, la teneur minimale d'iode constatée par l'analyse du sel iodé ne doit pas être inférieure à 15 mg par kg de sel.

**Article 5 :** L'iodation du sel de qualité alimentaire, doit être effectuée avec un matériel adapté dont les spécifications sont fixées par arrêté conjoint de l'autorité gouvernementale chargée de l'agriculture et de l'autorité gouvernementale chargée de la santé.

**Article 6 :** Les limites des contaminants dans le sel de qualité alimentaire ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées par la réglementation en vigueur.

**Article 7 :** Seuls les additifs alimentaires autorisés par la réglementation en vigueur peuvent être utilisés pour le traitement du sel de qualité alimentaire.

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

**Article 8 :** Le sel de qualité alimentaire doit être emballé et conditionné, selon les modalités fixées par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'agriculture, dans des contenants adaptés, fermés, propres et secs et permettant de préserver sa qualité et sa sécurité sanitaire. Ces contenants doivent être composés de matériaux destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires qui répondent aux exigences fixées conformément aux dispositions de l'article 53 du décret susvisé n°2-10-473.

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

**Article 10 :** Conformément aux dispositions des articles 4 et 5 du décret susmentionné n°2-10-473, les établissements et entreprises de traitement, d'emballage, de conditionnement, d'entreposage, de transport, de distribution et de mise en vente du sel de qualité alimentaire, doivent être autorisés 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 11 :** Pour le contrôle du sel de qualité 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 » publiée par arrêté du ministre de l'industrie, du commerce et de la mise à niveau de l'économie n°231-07 du 9 février 2007, publié au B.O n°5504 du 1<sup>er</sup> mars 2007 ou toute autre norme équivalente la remplaçant.

**Article 12 :** Les importateurs de sel de qualité alimentaire, doivent s'assurer que le sel de qualité alimentaire importé répond aux dispositions du présent décret et aux exigences fixées à l'article 48 du décret précité n°2-10-473.

**Article 13 :** Le sel alimentaire utilisé en tant qu'ingrédient dans les produits alimentaires transformés importés doit être iodé.

**Article 14 :** L'étiquetage du sel de qualité alimentaire préemballé doit être conforme aux dispositions du décret 2-12-389 susvisé et comporter en outre :

- La mention « sel à usage industriel » si le sel est destiné à l'usage en industrie alimentaire ;
- Pour le sel iodé, la mention « sel iodé » en caractères apparents et lisibles, dont le modèle du logo représentatif est fixé en annexe au présent décret ;
- Le terme « extra-fin » pour un sel dont 80% des particules passent à travers un tamis à mailles de 0,5 mm ;

- Le terme « fin » pour un sel dont 80% des particules passent à travers un tamis à mailles de 1,3 mm ;
- La mention de l'origine marine ou autre du sel.

**Article 14 :** Est considéré comme opération illicite au sens de l'article 16 de la loi susvisée n°13-83, la mise sur le marché du sel visé aux 1), 2) et 3) de l'article 3 ci-dessus non iodé.

**Article 15 :** Les dispositions du présent décret entrent en vigueur à compter de sa date de publication au *Bulletin officiel*.

A compter de cette date, 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.

Les établissements et entreprises ainsi que les importateurs visés aux articles 10 et 12 ci-dessus exerçant leurs activités à la date d'entrée en vigueur du présent décret disposent d'un délai de douze (12) mois, à compter cette date pour s'y conformer.

**Article 16:** 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 et le ministre de la transition énergétique et du développement durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Bulletin officiel*.

**Fait à Rabat, le .....**  
**Le Chef du Gouvernement**

## ANNEXE

au projet de décret n° 2-22-831 du.....(.....) relatif à la sécurité sanitaire  
du sel de qualité alimentaire.

### Logo représentatif du sel iodé

