

**Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°356-25 du 12 chaabane 1446 (11 février 2025) fixant les dénominations et les caractéristiques des sauces commercialisées.**

(BO n°7392 du 3/4/2025, page 476)

**LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PECHE MARITIME, DU DEVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORETS,**

Vu le décret n°2-24-394 relatif à la qualité et à la sécurité sanitaire des sauces, notamment ses articles 4, 10 et 12,

**ARRETE:**

**ARTICLE PREMIER.** – Conformément aux dispositions de l'article 4 du décret susvisé n°2-24-394, les sauces définies à l'article 2 dudit décret sont commercialisées sous les dénominations, ci-après, lorsqu'elles répondent aux caractéristiques correspondantes fixées à l'annexe au présent arrêté :

**I. Pour les sauces émulsionnées :**

1. « Mayonnaise » ;
2. « Sauce à la mayonnaise » ou « Sauce mayonnaise » ;
3. « Sauce Salade ».

**II. Pour les sauces non émulsionnées :**

1. « Tomato Ketchup » ou « Ketchup » ;
2. « Sauce de Soja » ;
3. « Moutarde » ou « Moutarde préparée » ;
4. « Moutarde de Dijon » ;
5. « Moutarde à l'ancienne » ;
6. « Moutarde douce » ;
7. « Sauce piquante » ;
8. « Harissa » ;
9. « Sauce tomate » ;
10. « Assaisonnement au vinaigre » ou « Aromatisant au vinaigre ».

**ART. 2.** – En application des dispositions de l'article 10 du décret précité n°2-24-394, les opérations licites dont peuvent faire l'objet les sauces mentionnées à l'article premier ci-dessus sont fixées à l'annexe au présent arrêté.

**ART. 3.** – Les sauces autres que celles prévues à l'article premier ci-dessus peuvent faire l'objet d'addition des ingrédients suivants :

- Œufs ou produits à base d'œuf, uniquement pour les sauces émulsionnées ;
- Vinaigre, uniquement pour les sauces non émulsionnées ;

- Saccharose, fructose et glucose ;
- Sel alimentaire ;
- Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ;
- Fruits et légumes ;
- Jus et concentrés de fruits et de légumes ;
- Moutarde et Ketchup ;
- Produits laitiers ;
- Fruits secs ;
- Eau.

**ART. 4.** – La présence d'éthanol dans les sauces émulsionnées ou non émulsionnées dû à la fermentation ou comme support d'arôme est tolérée dans la limite de 0.5% (v/v).

**ART. 5.** – Le présent arrêté prend effet 6 mois après sa date de publication au Bulletin officiel.

Les sauces dont la date de fabrication est antérieure à la date d'effet du présent arrêté peuvent continuer à être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks.

**ART. 6.** – Le présent arrêté est publié au Bulletin officiel

**Rabat, le 12 chaabane 1446 (11 février 2025)**

**Le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, AHMED EL BOUARI**

## ANNEXE

à l'arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°356-25 du 12 chaabane 1446 (11 février 2025) fixant les dénominations et les caractéristiques des sauces commercialisées.

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

| Dénomination                                                | Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Opérations licites                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>I. Les sauces émulsionnées :</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>1. « Mayonnaise »</b>                                    | <p>Sauce obtenue par émulsion d'une ou plusieurs huiles végétales alimentaires dans une phase aqueuse constituée de vinaigre ou de jus de citron.</p> <p>Elle doit répondre aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Teneur totale en matière grasse <math>\geq 50</math> %.</li> <li>– Teneur en jaune d'œuf <math>\geq 3</math> %.</li> </ul> | <p><b>Addition des ingrédients suivants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Blanc d'œuf et produits à base d'œuf ;</li> <li>– Saccharose, fructose et glucose ;</li> <li>– Sel alimentaire ;</li> <li>– Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ;</li> <li>– Fruits et légumes ;</li> <li>– Jus de fruits et de légumes ;</li> <li>– Moutarde ;</li> <li>– Produits laitiers ;</li> <li>– Eau.</li> </ul> |
| <b>2. « Sauce à la mayonnaise » ou « Sauce mayonnaise »</b> | <p>Sauce obtenue par émulsion d'une ou plusieurs huiles végétales alimentaires dans une phase aqueuse constituée de vinaigre ou de jus de citron.</p> <p>Elle doit avoir une teneur totale en matière grasse <math>\leq 50</math> %.</p>                                                                                                                                             | <p><b>Addition des ingrédients suivants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Blanc d'œuf et produits à base d'œuf ;</li> <li>– Saccharose, fructose et glucose ;</li> <li>– Sel alimentaire ;</li> <li>– Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ;</li> <li>– Fruits et légumes ;</li> <li>– Jus de fruits et de légumes ;</li> <li>– Moutarde ;</li> <li>– Produits laitiers ;</li> <li>– Eau.</li> </ul> |
| <b>3. « Sauce Salade »</b>                                  | <p>Sauce semi-solide utilisée comme exhausteur de goût pour les salades, préparée partiellement ou totalement à partir d'une émulsion d'huile dans l'eau, additionnée de vinaigre.</p>                                                                                                                                                                                               | <p><b>Addition des ingrédients suivants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Œufs ou produits à base d'œuf ;</li> <li>– Saccharose, fructose et glucose ;</li> <li>– Sel alimentaire ;</li> <li>– Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ;</li> <li>– Fruits et légumes ;</li> <li>– Jus et concentrés de fruits et de légumes ;</li> <li>– Moutarde et Ketchup ;</li> </ul>                              |

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Produits laitiers ;</li> <li>– Fruits secs ;</li> <li>– Eau.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>II. Les sauces non émulsionnées :</b>            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>1. « Tomato Ketchup » ou « Ketchup »</b>         | <p>Sauce obtenue à partir de tomates fraîches, saines et mûres (<i>Lycopersicum esculentum</i>), auxquelles ont été enlevés la peau et les pépins, ou à partir de produits dérivés de la tomate, y compris le concentré de tomate.</p> <p>Elle doit répondre aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Extrait sec <math>\geq 4</math> %.</li> <li>– Teneur en sel <math>\leq 5</math>%.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p><b>Addition des ingrédients suivants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Saccharose, fructose et glucose ;</li> <li>– Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ;</li> <li>– Vinaigre ;</li> <li>– Sel alimentaire ;</li> <li>– Légumes et fruits.</li> </ul>                                                   |
| <b>2. « Sauce de Soja »</b>                         | <p>Sauce obtenue à partir de fèves de soja ou de fèves de soja déshuilées fermentées et mélangés avec des grains torréfiés (blé, orge, riz), du sel, une levure spéciale (<i>Aspergillus oryzae</i> et/ou <i>Aspergillus sojae</i>) et de l'eau.</p> <p>Elle doit répondre aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Extrait sec <math>\geq 15</math> %.</li> <li>– Teneur en azote total <math>\geq 1</math>%.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p><b>Addition des ingrédients suivants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Saccharose, fructose et glucose ;</li> <li>– Mélasse ;</li> <li>– Vinaigre ;</li> <li>– Protéines végétales.</li> </ul>                                                                                                                       |
| <b>3. « Moutarde » ou « Moutarde préparée » (*)</b> | <p>Sauce obtenue à partir de graines de moutarde ou de la farine de moutarde provenant des espèces <i>Brassica nigra</i>, <i>Brassica juncea</i> et <i>Sinapis Alba</i> et d'un liquide constitué d'un ou de plusieurs des ingrédients suivants : eau, vinaigre, jus de raisins verts, jus de fruits.</p> <p>Elle doit avoir un extrait sec <math>\geq 15</math> % et dans le cas d'addition de la farine de céréales cet extrait sec doit être <math>\geq 18</math> %.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p><b>Addition des ingrédients suivants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Saccharose, fructose et glucose ;</li> <li>– Sel alimentaire ;</li> <li>– Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes (à l'exception des arômes de la moutarde) ;</li> <li>– Farines de céréales (proportion maximale de 3%).</li> </ul> |
| <b>4. « Moutarde de Dijon » (*)</b>                 | <p>Sauce obtenue par broyage et tamisage des graines de moutarde noires (<i>Brassica nigra</i>) ou des graines de moutarde brunes (<i>Brassica juncea</i>) non déshuilées. La teneur en téguments, après tamisage, ne doit pas excéder 2 % en poids du produit fini. Elle ne peut contenir des matières féculentes, épaississantes ou liantes et doit être exclusivement fabriquée à partir d'un liquide de dilution constitué de vinaigre et de jus de raisin, éventuellement dilués à l'eau, à condition que l'eau ne dépasse pas 75% du mélange. Elle ne peut contenir de téguments additionnels autres que ceux écartés lors d'une étape antérieure au processus de fabrication.</p> <p>Elle doit répondre aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Extrait sec <math>\geq 22</math> %.</li> <li>– Teneur totale en matière grasse <math>\geq 8</math> %.</li> </ul> | <p><b>Addition des ingrédients suivants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Substances aromatisantes naturelles et des préparations aromatisantes, à l'exception de celles de la moutarde.</li> </ul>                                                                                                                     |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5. « Moutarde à l'ancienne » (*)</b> | <p>Sauce obtenue par broyage grossier, sans tamisage, des graines de moutarde noires (<i>Brassica nigra</i>) ou des graines de moutarde brunes (<i>Brassica juncea</i>) non déshuilées. Elle ne peut contenir des matières féculentes, épaississantes ou liantes. Elle doit répondre aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Extrait sec <math>\geq 18</math> %.</li> <li>– Teneur totale en matière grasse <math>\geq 5</math> %.</li> </ul>                                            | <p><b>Addition des ingrédients suivants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Substances aromatisantes naturelles et des préparations aromatisantes, à l'exception de celles de la moutarde.</li> <li>– Vinaigre et jus de raisin seuls ou en combinaison avec l'eau en tant que liquides de dilution.</li> </ul>                          |
| <b>6. « Moutarde douce » (*)</b>        | <p>Sauce obtenue à partir d'un mélange des graines des variétés <i>Brassica juncea</i> et/ou <i>nigra</i> et <i>Sinapis alba</i>. Elle ne peut contenir, des matières féculentes, épaississantes ou liantes. Elle doit répondre aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Extrait sec <math>\geq 15</math> % par rapport au poids de la moutarde préparée, à l'exclusion de la quantité de téguments ajoutés.</li> <li>– Teneur totale en matière grasse <math>\geq 5</math> %.</li> </ul> | <p><b>Addition des ingrédients suivants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Téguments de graines brunes, jaunes ou noires avec une quantité n'excédant pas 1.5% de la moutarde préparée.</li> </ul>                                                                                                                                      |
| <b>7. « Sauce piquante »</b>            | <p>Sauce obtenue à partir de piments forts broyés.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p><b>Addition des ingrédients suivants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Sel alimentaire ;</li> <li>– Vinaigre ;</li> <li>– Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ;</li> <li>– Fruits et légumes ;</li> <li>– Jus de fruits et de légumes ;</li> <li>– Saccharose, fructose et glucose.</li> </ul>                         |
| <b>8. « Harissa »</b>                   | <p>Sauce obtenue à partir des piments forts grossièrement broyés. Elle doit répondre aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Extrait sec <math>\geq 15</math> %.</li> <li>– Teneur en azote totale <math>\geq 1</math> %.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>Addition des ingrédients suivants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Sel alimentaire ;</li> <li>– Vinaigre ;</li> <li>– Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ;</li> <li>– Fruits et légumes ;</li> <li>– Jus de fruits et de légumes.</li> </ul>                                                                      |
| <b>9. « Sauce tomate »</b>              | <p>Sauce obtenue à partir de tomates fraîches, mûres et saines (<i>Lycopersicum esculentum</i>), de concentré, de purée ou de poudre de tomates. Elle doit répondre aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Extrait sec <math>\geq 10</math> % (sel déduit).</li> <li>– Acidité totale <math>\leq 3.6</math> % (exprimée en acide citrique).</li> </ul>                                                                                                                                  | <p><b>Addition des ingrédients suivants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Saccharose, fructose et glucose ;</li> <li>– Sel alimentaire ;</li> <li>– Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ;</li> <li>– Légumes et fruits ;</li> <li>– Vinaigre ;</li> <li>– Huile végétale ;</li> <li>– Amidon ;</li> <li>– Eau.</li> </ul> |

|                                                                          |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>10. « Assaisonnement au vinaigre » ou « Aromatisant au vinaigre »</b> | Préparation liquide, à base de vinaigre. | <b>Addition des ingrédients suivants :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Sel alimentaire ;</li> <li>– Condiments, épices, herbes aromatiques et arômes ;</li> <li>– Fruits et légumes ;</li> <li>– Jus de fruits et de légumes ;</li> <li>– Saccharose, fructose et glucose ;</li> <li>– Eau.</li> </ul> |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*(\*) Les graines utilisées pour la fabrication des moutardes (citées aux 3,4,5 et 6 ci-dessus) doivent être mûres et saines, n'ayant pas subi un processus d'extraction d'huile autre que par pression et ne doivent pas contenir plus de 2 % en poids de substances étrangères. Ces graines 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.*