

**Décret n°2-17-463 du 25 safar 1439 (14 novembre 2017) relatif à la qualité et la sécurité sanitaire du miel et des autres produits de la ruche commercialisés.**

(BO. n°6628 du 07/12/2017, page 1326).

**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 le 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 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 ;

Après délibération en conseil du gouvernement réuni le 6 safar 1439 (26 octobre 2017),

**DECRETE :**

**ARTICLE PREMIER.** - Conformément aux dispositions des articles 5 et 8 de la loi susvisée n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, le présent décret fixe les conditions à même d'assurer la qualité et la sécurité sanitaire du miel et des autres produits de la ruche commercialisés.

**ART.2.** - Au sens du présent décret, on entend par:

- 1) **Miel** : La substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou à partir de sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou à partir d'excrétions d'insectes suceurs laissées sur les parties vivantes de plantes qu'elles butinent, transforment, déposent, déshydratent, emmagasinent et laissent affiner et mûrir dans les rayons de la ruche.
- 2) **Miel de fleurs ou miel de nectar** : Le miel obtenu à partir du nectar des plantes ;
- 3) **Miel de miellat** : Le miel obtenu essentiellement à partir des excréments laissés sur les parties vivantes des plantes par des insectes suceurs (Hemiptères) ou à partir des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ;
- 4) **Produits de la ruche, autres que le miel** :
  - a) **Gelée royale** : La substance blanchâtre et gélatineuse sécrétée par les abeilles nourricières entre le cinquième et le quatorzième jour de leur vie ;
  - b) **Propolis** : La substance résineuse, visqueuse, jaune ou brun foncé recueillie par les abeilles à partir de certains végétaux et qu'elles utilisent afin de colmater leur ruche, aseptiser les alvéoles avant la ponte de la reine et lutter contre les corps étrangers ;

- c) **Pollen** : Les minuscules grains de forme ovoïde de quelques dizaines de micromètres de diamètre, produits par les fleurs et facilement emportées par le vent, qui s'accumulent sur les pattes arrières des abeilles ;
- d) **Cire d'abeille** : La substance produite par les abeilles pour servir à la fabrication des cellules hexagonales présentes dans la ruche et dans lesquelles le miel est stocké et les larves sont élevées.

**ART.3.** - Le miel est composé essentiellement de fructose et de glucose et contient d'autres substances, telles que des acides organiques, des enzymes et éventuellement des particules solides provenant de la récolte du miel. Il peut avoir une consistance fluide ou épaisse ou cristallisée en partie ou en totalité.

Le miel peut être présenté pour sa commercialisation en rayon, ou avec ou sans morceaux de rayon.

**ART.4.** - Le miel commercialisé comme tel ou utilisé comme ingrédient dans un produit alimentaire doit être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition et doit répondre aux caractéristiques physico-chimiques du miel fixées par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'agriculture. Le même arrêté fixe les caractéristiques physico-chimiques auxquelles doivent répondre les autres produits de la ruche.

**ART.5.** - Lors de l'examen organoleptique, le miel ne doit pas présenter un goût étranger ou une odeur étrangère ni un début de fermentation. Il ne doit pas avoir une acidité modifiée artificiellement. Il ne doit pas avoir été chauffé de telle sorte que les enzymes naturelles aient été détruites ou considérablement inactivées.

Aucun traitement chimique ou biochimique ne doit être utilisé pour influencer sur la cristallisation du miel.

**ART.6.** - Aucun pollen ni aucun autre constituant propre au miel ne doit être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques ou inorganiques étrangères.

Lorsque le miel est commercialisé sans rayons ou sans contenir des morceaux de rayons, il doit être filtré après son extraction.

**ART.7.** - La teneur en contaminants et en résidus de produits phytosanitaires et de médicaments vétérinaires des produits visés à l'article 2 ci-dessus doit être conforme à la réglementation en vigueur en la matière ou, à défaut, aux normes du Codex alimentarius.

**ART.8.** - Les produits visés à l'article 2 ci-dessus doivent être conditionnés dans des contenants adaptés et propres composés de matériaux destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires qui répondent aux spécifications et exigences fixes conformément aux dispositions de l'article 53 du décret n°2-10-473 susvisé.

**ART.9.** - La dénomination « miel » ne peut être utilisée que pour désigner le miel tel que défini au 1) de l'article 2 ci-dessus. L'utilisation du terme « miel » pour désigner un produit alimentaire autre que celui-ci constitue une fraude au sens de la loi n°13-83 susvisée.

Lorsque le miel est utilisé comme ingrédient dans un produit alimentaire, la dénomination « miel » peut être utilisée dans la dénomination dudit produit alimentaire.

**ART.10.** - L'étiquetage du miel et des autres produits de la ruche, à tous les stades de leur commercialisation, doit être effectué en conformité avec les dispositions du décret n°2-12-389 susvisé.

En outre, lorsque le miel est conditionné dans des contenants pour la vente à un consommateur final, son étiquetage doit porter :

- la mention : « miel du Maroc », si le miel a été entièrement produit au Maroc ;
- la mention : « miel d'importation », si le miel a été reconditionné au Maroc après son importation;
- la mention : « mélange de miel du Maroc et de miels d'importation », en cas de mélange de miels d'importation avec du miel du Maroc.

Toutefois, la mention « mélange de miel du Maroc et de miels d'importation » ne doit être portée sur l'étiquette du miel que si la proportion, dans le mélange, de miel produit au Maroc est supérieure à 50%. Dans le cas contraire, l'étiquette doit porter la mention « miel d'importation ».

**ART.11.** - Outre les mentions d'étiquetage visées à l'article 10 ci-dessus, l'étiquetage du miel et des autres produits de la ruche, ainsi que, le cas échéant, des produits alimentaires en contenant, peut être complété par :

- l'indication de l'origine florale ou végétale, si le miel ou autres produits de la ruche proviennent entièrement ou essentiellement de l'origine indiquée et en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques ;
- l'indication de l'origine géographique, si le miel ou autres produits de la ruche proviennent entièrement du lieu indiqué ;
- la mention de caractéristiques de qualité spécifiques ;
- la mention selon le cas : « miel de fleurs » ou « miel de nectar » ou « miel de miellat ».

**ART.12.** - Est considéré comme une opération ou un traitement illicite au sens de l'article 16 de la loi n°13-83 précitée, l'ajout au miel de tout autre produit alimentaire et/ou additif alimentaire, lorsqu'il est commercialisé sous la dénomination « miel » ou lorsqu'il est utilisé dans un produit alimentaire sous cette dénomination.

**ART.13.** - Les ateliers de conditionnement de miel et des autres produits de la ruche doivent être autorisés sur le plan sanitaire conformément aux dispositions du décret n°2-10-473 précité.

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

**ART.14.** - Les importateurs des produits visés à l'article 2 ci-dessus doivent s'assurer que lesdits produits, répondent aux dispositions du présent décret et aux exigences fixées à l'article 48 du décret n°2-10-473 précité.

Ils s'assurent que l'étiquetage des produits importés mentionne le pays d'origine ou le lieu de provenance de ceux-ci conformément aux dispositions de l'article 11 du décret n°2-12-389 précité.

**ART.15.** - Le miel importé en vue de son reconditionnement au Maroc doit être destiné exclusivement aux établissements de transformation ou aux ateliers de conditionnement du miel.

**ART.16.** - Le présent décret entrera en vigueur un (1) an après sa date de publication au Bulletin officiel.

A compter de la date de son entrée en vigueur, les articles 5, 6 et 7 du III de l'Arrêté du 12 ramadan 1346 (5 mars 1928) portant réglementation de la fabrication et du commerce des sucres, glucoses, miels, confitures, gelées et marmelades sont abrogés.

**ART.17.** -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 25 safar 1439 (14 novembre 2017)**

**Le Chef du Gouvernement, SAAD DINE EL OTMANI**

**POUR CONTRESEING :**

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