

**Le ministre de l'agriculture et de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts,
Le ministre de la santé,
Le ministre de l'industrie, de l'investissement, du commerce et de l'économie numérique ;**

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 son article 53 ;

Arrêtent :

TITRE I : DISPOSITIONS GENERALES

Article premier - En application des dispositions de l'article 53 du décret susvisé n°2-10-473, le présent arrêté conjoint fixe la composition et les conditions d'emploi des emballages ou conditionnement composés de matériaux destinés à entrer en contact avec des produits primaires et des produits alimentaires.

Article 2 - Le présent arrêté conjoint s'applique aux matériaux qui, à l'état de produits finis, sont destinés à être mis au contact ou sont mis au contact, conformément à leur destination, avec des produits primaires et des produits alimentaires, ci-après dénommés " matériaux " .

Sont exclus du champ d'application du présent arrêté conjoint les matériaux d'enrobage et d'enduit, tels que les matériaux de revêtement des croûtes de fromages, des produits de charcuteries ou des fruits, qui font corps avec les produits primaires et les produits alimentaires et sont susceptibles d'être consommés avec ces produits.

Sont exclus également, les installations fixes, publiques ou privés, servant à la distribution de l'eau.

Article 3- Les matériaux destinés à entrer en contact, directement ou indirectement, avec des produits primaires et des produits alimentaires doivent être inertes et ne pas céder à ces produits :

- des constituants en une quantité susceptible de présenter un danger pour la santé humaine,
- des constituants qui peuvent entraîner une modification inacceptable de la composition des produits ou d'altérer leurs caractères organoleptiques.
- aucune trace de leurs constituants qui ne se trouvent pas normalement dans les aliments ;
- aucune proportion d'un élément normal susceptible d'entraîner un dépassement de la teneur que l'on trouve habituellement dans les produits livrés à la consommation ;

Visa
du Secrétaire
Général du
Gouvernement

Article 4 - Les matériaux destinés à entrer en contact avec des produits primaires et des produits alimentaires doivent porter lors de leur commercialisation, les indications suivantes :

- a. la mention « convient pour aliments » "يليق للأغذية", ou une mention spécifique relative à leur emploi ou le symbole dont le modèle figure au niveau de l'annexe I du présent arrêté;
- b. s'il y a lieu, les instructions particulières qui doivent être respectées pour un emploi sûr et approprié ;
- c. un étiquetage approprié ou une identification permettant la traçabilité du matériau à tous les stades ;
- d. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant.

Sont dispensés des indications visées à l'alinéa (a), les matériaux qui, de par leurs caractéristiques, sont manifestement destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires.

Les indications susvisées doivent figurer en caractères ou en trait apparents, clairement lisibles et indélébiles:

- a) lors de la vente ou la distribution à titre gratuit au consommateur final :
 - soit sur les matériaux ou sur leurs emballages;
 - soit sur des étiquettes apposées sur les matériaux ou sur leurs emballages;
- b) aux stades de commercialisation autres que la vente ou la distribution à titre gratuit au consommateur final:
 - sur les documents d'accompagnement; ou
 - sur les étiquettes ou emballages; ou
 - sur les matériaux eux-mêmes.

Article 5 - La conformité des matériaux au contact des produits alimentaires doit être vérifiée selon les méthodes normalisées par les laboratoires officiels ou les laboratoires privés agréés à cet effet par l'ONSSA.

TITRE II : GROUPES DE MATERIAUX AU CONTACT DES PRODUITS PRIMAIRES ET DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Article 6 - La Liste des groupes de matériaux et le cas échéant, les combinaisons de ces matériaux au contact des produits primaires et des produits alimentaires susceptibles d'être soumis à des mesures spécifiques est fixée comme suit :

- Métaux et Alliages ;
- Papiers et Cartons ;
- Céramique ;
- Matières Plastiques ;
- Encres, enduits et vernis pour l'impression des emballages destinés à un contact alimentaire ;
- Élastomères de silicones et Caoutchouc ;
- Pellicules de cellulose Régénérées ;
- Pigments et colorants des emballages.

CHAPITRE I : DES METAUX ET DES ALLIAGES

Article 7- Les aciers inoxydables utilisés pour l'élaboration des matériaux et objets pouvant se trouver au contact des produits primaires et des produits alimentaires doivent titrer au moins 13% de chrome. Ces aciers peuvent contenir du nickel et du manganèse.

Est admis l'incorporation aux aciers inoxydables la teneur maximale de :

- 1% en ce qui concerne le tantale, le niobium et le zirconium ;
- 4% en ce qui concerne le molybdène, le titane, l'aluminium et le cuivre.

Article 8 - Les matériaux et objets en aluminium ou en alliages d'aluminium doivent satisfaire aux prescriptions suivantes :

1) La fabrication des matériaux et objets désignés ci-dessus doit contenir au moins 99% d'aluminium. Les impuretés, dont la teneur totale ne doit pas excéder 1% en poids de l'aluminium, sont limitées de la manière suivante:

- * fer + silicium < 1%
- * titane ≤ 0,15%

Chacun des éléments suivants :

- * chrome, zinc, cuivre, manganèse, magnésium, nickel, étain ≤ 0,10%:
- * plomb, thallium, béryllium et chacune des autres impuretés présentes ≤ 0,05%.

2) Une teneur en cuivre supérieure à 0,10% (m/m) mais ne dépassant pas 0,20% (m/m) est tolérée, pour autant que ni la teneur en chrome ni la teneur en manganèse ne dépassent 0,05% (m/m).

Article 9- Il n'est pas permis d'employer pour le capsulage des récipients contenant des matières destinées à l'alimentation, dans la composition desquelles entre du vinaigre, des alliages contenant plus de 10% de plomb ou plus de 0,001% d'arsenic, à moins que la capsule métallique ne soit complètement isolée du col de récipient et du bouchon au moyen d'une feuille d'étain fin ayant une épaisseur d'au moins 1/10 de millimètre, ou d'une feuille d'aluminium, ou d'une feuille constituée par une matière imperméable et inattaquable à froid par l'acide acétique à 6%.

CHAPITRE II : DES PAPIERS D'EMBALLAGE DES PRODUITS PRIMAIRES ET DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Article 10 - Il n'est pas permis de placer les produits primaires et les produits alimentaires

- au contact direct de papiers maculés ou de papiers de teinture dits "papiers peints" ;
- au contact direct ou indirect de papiers peints ou moirés au moyen de sels de plomb ou d'arsenic ;
- au contact direct de papiers manuscrits ou imprimés en noir ou en couleur sauf pour les racines, tubercules, bulbes, fruits à enveloppe sèche, légumes secs et légumes à feuilles.

En outre, il ne faut placer d'autres papiers que du papier de pliage neuf, soit blanc, soit en paille, soit coloré au moyen de l'une des substances dont l'emploi est autorisé au contact du pain et des produits primaires et des produits alimentaires humides ou gras, susceptibles d'adhérer audit papier, telles que viandes, volailles, poissons, préparations de viandes, beurre, graisses alimentaires, légumes et fruits, produits de la confiserie et de la pâtisserie.

Article 11 - Les dispositions de l'article 10 ci-dessus ne s'opposent pas à l'utilisation

- ♦ des pellicules cellulosiques régénérées répondant aux dispositions de l'article 23 ci-dessous;
- ♦ des feuilles d'acétate de cellulose ;
- ♦ du papier sulfurisé, papier qui a été traité par immersion dans l'acide sulfurique en vue de lui donner une faible porosité, une grande imperméabilité à l'eau et aux corps gras et une grande résistance à l'état humide;
- ♦ du papier enduit de vernis, ou résines synthétiques ou matières autorisées;
- ♦ des papiers dont l'enduit contient du dibutyltertiaire paracrésol, substance antioxygène dont l'usage est admis dans la proportion maximale de 0,2% de la matière d'enduction.

Les papiers destinés à l'emballage des produits primaires et des produits alimentaires doivent être exempts de toute matière toxique ou antiseptique.

Les critères à respecter pour ces papiers d'emballage sont comme suit :

Pour les matériaux au contact des aliments secs et non gras

- Pas de transfert des agents biocides
- Pas d'altération des propriétés organoleptiques
- Pentachlorophénol (< 0,1 mg/kg de matériau)
- Polychlorobiphényles (< 2 mg/kg de matériau)
- Migrations spécifiques des adjuvants inférieures aux limites :
 - Formaldéhyde (< 1 mg/dm² de matériau)
 - Glyoxal (< 1,5 mg/dm²)
 - Fluor (absence de traitement du matériau)

Pour les matériaux au contact des aliments humides et/ou gras

- Pas de transfert des agents biocides
- Pas d'altération des propriétés organoleptiques
- Pentachlorophénol (< 0,1 mg/kg de matériau)
- Polychlorobiphényles (< 2 mg/kg² de matériau)
- Migrations spécifiques des adjuvants inférieures aux limites :
 - Formaldéhyde (< 1 mg/dm² de matériau)
 - Glyoxal (< 1,5 mg/dm² de matériau)
 - Fluor (absence de traitement du matériau)
 - Colorants (Absence de migration soit degré 5 selon EN646)
 - Azurants optiques ((Absence de migration)
- Teneurs en métaux lourds extractibles à l'eau inférieures aux limites :
 - Plomb (< 3 mg/kg de matériau)
 - Cadmium (< 0,5 mg/kg de matériau)
 - Mercure (< 0,3 mg/kg de matériau)
 - Chrome (< 0,25 mg/kg de matériau)
- Extrait à l'eau chaude (< 10 mg/dm² ou 10 mg/g de matériau) pour les matériaux de filtration à chaud

Article 12- Le traitement par du sorbate de potassium (E202) et /ou du sorbate de calcium (E203) des papiers d'enrobage destinés au conditionnement des petits-suissees et des fromages frais pour assurer une protection contre le développement des moisissures et des levure est autorisé.

La teneur maximale en sorbate de potassium (E202) ou du sorbate de calcium (E203) dans ces produits susmentionnés ne doit pas excéder les valeurs suivantes (exprimées en acide sorbique):

- ♦ 150 mg/Kg pour les petits-suissees et les fromages frais de même présentation ;
- ♦ 100 mg/Kg pour les autres fromages frais.

CHAPITRE III : DES MATERIAUX EN CERAMIQUE

Article 13 - Les matériaux en céramique mis au contact des produits primaires et des produits alimentaires ne doivent pas céder des quantités de plomb et de cadmium supérieures aux limites fixées à la norme NM ISO 6486-2 « vaisselle en céramique, vaisselle en vitrocéramique et vaisselle de table en verre en contact avec les aliments- Emission du plomb et du cadmium- Partie 2 :Limites admissible » telle qu'homologuée par l'arrêté conjoint du Ministre de l'Industrie, du Commerce, de l'Énergie et des Mines et du Ministre de l'Économie Sociale, des Petites et Moyennes Entreprises et de l'Artisanat, chargé des Affaires Générales du Gouvernement N°236-02 du 25 Kaada 1422 (8 février 2002) portant homologation de normes marocaines ou toute autre norme la remplaçant.

Article 14: Lorsqu'un récipient en céramique est muni d'un couvercle, lui-même en céramique, les limites de plomb et de cadmium à ne pas dépasser en mg/dm² ou en mg/l sont celles qui s'appliquent au récipient considéré isolément.

Le récipient seul et la surface interne du couvercle sont testés séparément et dans les mêmes conditions analytiques. La somme ainsi obtenue des deux taux d'extraction du plomb et du cadmium est rapportée, selon le cas, à la surface ou au volume du seul récipient.

CHAPITRE IV : DES MATIERES PLASTIQUES

Article 15 – Les matières plastiques mises au contact des produits primaires et des produits alimentaires doivent être conformes à la norme obligatoire NM 11.4.006 « Emballages en matières plastiques : migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires » telle qu'homologuée par l'arrêté du Ministre de l'Industrie, du Commerce et de l'Artisanat, N°1228.98 du 21 moharrem 1419 (18 mai 1998) portant homologation de normes marocaines et rendue d'application obligatoire par l'arrêté du Ministre de l'Industrie, du Commerce et des nouvelles technologies N°2164-08 du 13 hija (12 décembre 2008) rendant d'application obligatoire des normes marocaines ou toute autre norme la remplaçant.

Article 16 - Les chutes et les débris issus de la production de matières plastiques destinées à être mises en contact avec les produits alimentaires, pour autant qu'ils n'aient pas été en contact avec des produits alimentaires ou autrement contaminés et qu'ils soient refondus sur place en de nouveaux produits dans le cadre d'un système de contrôle qualité conforme, sont jugés adaptés au contact avec les produits alimentaires.

En aucun cas, il ne peut être admis de réutiliser pour le contact alimentaire, des matériaux et objets constitués en tout ou partie de matières plastiques recyclés après un contact avec les produits alimentaires ou autrement contaminés, ou dont la traçabilité est perdue.

Peut être considéré comme apte au contact alimentaire tout emballage ou produit dont les constituants sont alimentaires.

CHAPITRE V : DES ENCRE, ENDUITS ET VERNIS POUR L'IMPRESSION DES EMBALLAGES DESTINES A UN CONTACT ALIMENTAIRE

Article 17- La face imprimée de l'emballage des produits primaires et des produits alimentaires, qu'elle soit ou non sur laquée, ne doit pas entrer en contact avec les produits alimentaires. Dans le cas des encres utilisées au verso des films d'emballages transparents, quand les impressions sont protégées par un enduit protecteur (aplat), ce dernier seul devra satisfaire aux conditions concernant les emballages destinés à être au contact des produits primaires et des produits alimentaires. Il devra effectivement protéger le produit alimentaire et ne pas s'écailler.

Article 18- Sont seules autorisées comme composants des vernis destinés au revêtement intérieur des boîtes de conserves alimentaires et comme composants des matières plastiques servant à l'emballage des produits primaires et des produits alimentaires, les substances ci-après :

- a- Résines naturelles ou synthétiques et hauts polymères insolubles et inactifs à l'égard des produits alimentaires,
- b- Solvants ayant un point d'ébullition inférieur à 150 °C, sous réserve que ces solvants soient totalement éliminés dans le produit fini;
- c- Plastifiants: huile de paraffine, huile de ricin, glycérine, triéthylène glycol, propylène glycol, stéarates et ricinoléates d'éthyle, de butyle d'amyle et de métaux non toxiques ;
- d- Stabilisants: hexaméthylène-tétramine et sels métalliques non toxiques notamment stéarate, ricinoléate lactate, silicate et carbonate de calcium, phosphate et lactate de sodium;
- e- Siccatifs: résinates de métaux non toxiques notamment les résinates de cobalt et de manganèse;

f- Pigments : colorants autorisés par la réglementation en vigueur;

g- Améliorants ou charge : talc, mica, oxyde de titane, farine de bois et autres corps inertes;

-l'oxyde de zinc est autorisé uniquement pour la préparation des vernis antisoufre .

-les vernis doivent satisfaire aux épreuves ci-après:

- essais de corrosion aux acides, aux alcalins, aux corps gras, à l'hydrogène sulfuré;
- essais de vieillissement de conserves alimentaires de poissons à l'huile, jus de tomates, légumes et viandes salées.

Toute boisson et tout produit destiné à la consommation humaine ne peut être mis au contact direct des joints ou bouchons formés d'une substance plombifère ou recouverts intérieurement de vernis contenant des métaux toxiques et attaquables à froid par l'acide nitrique.

CHAPITRE VI : ELASTOMERES DE SILICONE ET CAOUTCHOUC

Article 19 - Les matériaux et objet en élastomères de silicone et en caoutchouc doivent être conformes aux critères d'inertie énumérés ci-après :

- ♦ Matières organiques volatiles libres: \leq à 0,5%;
- ♦ Migration globale :
 - \leq 10 mg/dm² de surface des matériaux ou de l'objet; ou
 - \leq 60 mg de constituants cédés par Kg de produits, dans les cas suivants :
 - a** - récipients ou objets comparables à des récipients ou qui peuvent être remplis d'une capacité entre 500 ml et 10 l ;
 - b** - objets qui peuvent être remplis et pour lesquels il n'est pas possible d'estimer la surface qui est en contact avec les produits primaires et les produits alimentaires ;
 - c** - capsules, joints, bouchons ou autres dispositifs de fermeture.
- ♦ les matériaux et objet en élastomères de silicone et en caoutchouc finis prêts à l'emploi ne doivent pas donner de réaction positive aux peroxydes.

Pour les matériaux et objet en élastomères de silicone finis prêts à l'emploi, la migration spécifique de l'étain doit être inférieure à 0,1 mg/kg de produits primaires et de produits alimentaires.

Pour les matériaux et objet en caoutchouc, les limites spécifiques en N-nitrosamines et substances N-nitrosables sont les suivantes:

- ♦ N-nitrosamines : LMS \leq 1ug/dm² (micro gramme par décimètre carré)
- ♦ Substances N-nitrosables : LMS \leq 10ug/dm²
- ♦ Amines aromatiques primaires et secondaires: LMS \leq 1mg/Kg
- ♦ Formaldéhyde : LMS \leq 3mg/Kg.

CHAPITRE VII : PELLICULES DE CELLULOSE REGENEREES

Article 20: Au sens des présentes dispositions, on entend par matériaux et objets en pellicule de cellulose régénérée, les matériaux et objets constitués d'une feuille mince obtenue à partir d'une cellulose raffinée provenant de bois ou de coton non recyclés.

Pour des besoins technologiques, des substances adéquates peuvent être ajoutées dans la masse ou en surface. Les pellicules de cellulose régénérée peuvent être recouvertes sur l'une de leurs faces ou sur les deux faces. Les pellicules de cellulose régénérée constituent à elles seules un produit fini ou sont une partie d'un produit fini comportant d'autres matériaux..

Ne sont pas visées par les présentes dispositions:

- ♦ Les pellicules de cellulose régénérée dont la face destinée à être mise au contact ou mise au contact des produits alimentaires est enduite de vernis d'un poids supérieur à 50 mg/dm²;
- ♦ Les boyaux synthétiques en pellicule et cellulose régénérée.

La face imprimée des pellicules de cellulose régénérée telles que définies ci-dessus, ne doit pas être mise en contact avec les produits alimentaires.

CHAPITRE VIII : DES PIGMENTS ET COLORANTS DES EMBALLAGES

Article 21- Les pigments et colorants admis dans les emballages placés au contact des produits primaires et des produits alimentaires ~~conformément à la réglementation en vigueur~~ doivent présenter un degré de pureté élevé et leur teneur en éléments minéraux ne doit pas dépasser les limites suivantes :

- 1- Plomb: 0,01 p.100;
- 2- Arsenic:0,005 p.100;
- 3-Cadmium: 0,10 p.100 soluble dans Hcl/N/10;
- 4-Mercure: 0,005 p.100 soluble dans Hcl/N/10;
- 5-Zinc : 0,20 p.100 soluble dans Hcl/N/10;
- 6-Sélénium : 0,01 p.100 soluble dans Hcl/N/10;
- 7-Baryum : 0,01 p.100 soluble dans Hcl/N/10;

La teneur en amines aromatiques ne doit pas être supérieure à 0,05 p.100 et le noir de carbone ne doit pas donner un extrait benzénique supérieure à 0,1 p.100 et doit être exempt de benzo 3-4 pyrène.

Article 22 - Le présent arrêté conjoint sera publié au Bulletin officiel.

Fait à Rabat, le(.....)

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

LE MINISTRE DE LA SANTE

**LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE, DE L'INVESTISSEMENT,
DU COMMERCE ET DE L'ECONOMIE NUMERIQUE**

ANNEXE I

**Symbole des matériaux destinés
à être mis au contact des produits primaires et des produits alimentaires**

