

Contrôle des Additifs Alimentaires



Bouznika: 16 Avril 2025

I. Mission et organisation de l'ONSSA

II. Cadre réglementaire et contrôle des additifs alimentaires

1. Arsenal juridique
2. Conformités des additifs alimentaires
3. Définition/catégories des additifs alimentaires
4. Conditions d'utilisation
5. Etiquetage des additifs alimentaires

I.1- CREATION DE L'ONSSA

Plusieurs entités
responsables du contrôle
alimentaires



2010

Ajustement institutionnel
Evaluation des risques SPS



2020



Avant 2010



Intégration
institutionnelle :
Création de l'ONSSA



2015



Confirmation de l'ONSSA
au niveau national et
international comme AC en
matière de SSA au Maroc
Lancement d'une nouvelle
stratégie agricole
« Green Génération »

ETABLISSEMENT PUBLIC
DOTE DE LA PERSONNALITE
MORALE ET DE
L'AUTONOMIE FINANCIERE

DIRECTION GENERALE

DIRECTION DE LA REGLEMENTATION ET DES AFFAIRES JURIDIQUES

DIRECTION DE LA PROTECTION DU PATRIMOINE ANIMALE ET VEGETAL

DIRECTION DU CONTRÔLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

DIRECTION DES INTRANTS ET DES LABORATOIRES

DIRECTION ADMINISTRATIVE ET FINANCIERE

DIVISION DU CONTRÔLE DE GESTION ET DE L'AUDIT INTERNE

DIVISION DE LA COOPERATION ET DE LA COMMUNICATION

10 DIRECTIONS REGIONALES

08 LABORATOIRES

03 DIRECTIONS DE CONTRÔLE ET DE LA QUALITE

MISSIONS EXCLUSIVES DE L'ONSSA :

- Santé animale et Santé végétale ;
- Contrôle des semences et plants ;
- **Police sanitaire et phytosanitaire aux frontières ;**
- **Agrément/autorisation des établissements agroalimentaires ;**
- **Contrôle de la salubrité des produits alimentaires ;**
- Homologation des pesticides ;
- Autorisation des médicaments vétérinaires ;
- Contrôle des intrants et **additifs** ;
- **Contrôle des aliments destinés aux animaux.**

MISSIONS EN COMMISSIONS MIXTES :

- Marché de gros ;
- Restauration collective à caractère commercial et social (cantines, restaurants, snacks, hôtel...) ;
- Points de vente (GMS, Epiceries, boucheries, laiteries, Riachats...).

II.1- ARSENAL JURIDIQUE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Loi

- Loi 28.07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaire et les textes pris pour son application;

Décrets & Arrêtés

- Décret n°2-10-473 pris pour l'application de certaines dispositions de la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires ;
- Décret n°2-12-389 fixant les conditions et les modalités **d'étiquetage** des produits alimentaires (22 avril 2013) tel qu'il a été modifié et complété et ses arrêtés d'application ;

Arrêté conjoint du 14 mai 2014 fixant la liste et les limites des **additifs alimentaires** autorisés à être utilisés dans les produits primaires et les produits alimentaires, ainsi qu'aux indications que doivent porter leurs emballages,



La réglementation des additifs alimentaires au Maroc est basée sur le « principe de la liste positive » prévu à l'article 5 (point 3) de la loi n°13.83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises et l'article 53 (point 3) du décret n°2-10-473 du 6 septembre 2011 pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires. **Autrement dit, ce qui n'est pas expressément autorisé est interdit.**

II.1- ARSENAL JURIDIQUE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

- Même si elles sont utilisées en petites quantités, les additifs alimentaires sont évaluées et surveillées pour prévenir les effets néfastes sur la santé. Leur emploi est donc réglementé et leur présence doit obligatoirement être mentionnée sur les étiquettes des produits concernés.
- Le contrôle des additifs alimentaires dans les produits alimentaires est régi par les dispositions de l'**Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°1795-14 du 14 mai 2014** fixant la liste et les limites des additifs alimentaires autorisés à être utilisés dans les produits primaires et les produits alimentaires, ainsi qu'aux indications que doivent porter leurs emballages.
- Les additifs doivent obligatoirement être mentionnés sur l'étiquette des denrées alimentaires :
 - ▶ soit par l'indication du nom de la catégorie à laquelle appartient ledit additif suivi de son nom spécifique: par exemple «Acidifiants - bicarbonate de sodium » ;
 - ▶ soit par l'indication de son numéro d'identification : par exemple, « colorant E 102 ».

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°1795-14 du 14 rejev 1435 (14 mai 2014) fixant la liste et les limites des additifs alimentaires autorisés à être utilisés dans les produits primaires et les produits alimentaires, ainsi qu'aux indications que doivent porter leurs emballages.

(BO n°6322bis du 01/01/2015, page 425)

II.1- ARSENAL JURIDIQUE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Réglementation au niveau international

Le **Codex Alimentarius**, organisation conjointement dirigée par l'OMS et la FAO, élabore continuellement des normes applicables aux additifs alimentaires, les "Normes Générales sur les Additifs Alimentaires", dans le but de développer une norme harmonisée, exploitable et incontestable pour le commerce international.



Seuls y sont intégrés les additifs qui ont été évalués par le Comité Conjoint d'Experts sur les Additifs alimentaires " Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives" (**JECFA**).

Au niveau de l'**Union Européenne** : les additifs alimentaires sont réglementés par le règlement européen n° 1333/2008 tel qu'il a été modifié.

II.1- ARSENAL JURIDIQUE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Evaluation de l'innocuité des additifs alimentaires

- ❖ Tout additif alimentaire doit avoir non seulement une utilité technologique démontrée mais aussi avoir été l'objet d'une évaluation rigoureuse et minutieuse de son innocuité. Cette évaluation est basée sur l'analyse de l'ensemble des données disponibles.
- ❖ L'évaluation des additifs alimentaires est assurée au niveau international par le JECFA et au sein de l'Union Européenne par l'Autorité Européenne de Sécurité Alimentaire (EFSA).
- ❖ L'élaboration de la liste et les limites maximales des additifs alimentaires autorisés à être utilisés dans les produits alimentaires, prévues par arrêté, prend en considération ces évaluations de leur innocuité ; notamment la **dose journalière maximale** sans porter atteinte à la santé du consommateur et ce en prenant comme base réglementaire :
 - La norme Générale du Codex Alimentarius sur les additifs alimentaires ;
 - Le règlement Européen sur les additifs alimentaires.

II.2- CONFORMITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Les produits primaires et les produits alimentaires sont conformes lorsqu'ils:

Article 53 du Décret n°2-10-473

1

- proviennent d'un établissement ou d'une entreprise **autorisé** ou **agrée**

2

- ne renferment pas de **substances interdites** administrées aux animaux

3

- ne renferment pas **d'additifs alimentaires** autres que ceux figurant sur la liste et dans les limites autorisées

4

- ne contiennent pas de **résidus des produits pharmaceutiques, phytosanitaires** et de **contaminants** de la chaîne alimentaire au-delà des limites maxima autorisées

5

- sont conformes aux **critères microbiologiques** et **toxicologiques** dans les limites autorisées

6

- sont emballés ou conditionnés dans des emballages ou conditionnements composés de **matériaux destinés à entrer en contact avec des produits**

7

- sont **étiquetés** conformément à la réglementation en vigueur

II.3- DEFINITION/CATEGORIES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Définition

Article 2 du Décret
n°2-10-473

Additif alimentaire: toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et habituellement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux produits alimentaires, dans un but technologique, à n'importe quel stade de la chaîne alimentaire, a pour effet de la faire devenir elle-même ou l'un de ses dérivés, directement ou indirectement, un composant desdits produits alimentaires.

- Les additifs sont des substances qui sont ajoutées aux aliments dans un but technologique : améliorer leur conservation, réduire les phénomènes d'oxydation, colorer les denrées, renforcer leur goût... etc.
- Tous les additifs alimentaires sont identifiés par un code. Il se compose de la lettre « E », suivie d'un numéro permettant d'identifier facilement la catégorie. Par exemple, E 100 pour les colorants, E 200 pour les conservateurs, E 300 pour les agents antioxygène, E 400 pour les agents de texture,.....ETC.

Les additifs alimentaires sont classés par catégories fonctionnelles sur la base de leur principale fonction technologique.

Conservation intérêt sanitaire

1. Conservateurs
2. Antioxydants
3. Gaz d'emballage

Autres rôles

20. Antimoussants
21. Antiagglomérants
22. Agents de traitement de la farine
23. Amplificateurs de contraste
24. Correcteurs d'acidité
25. Propulseurs
26. Séquestrants
27. Supports

Organoleptique aspect, goût, texture du produit

4. Acidifiants
5. Colorants
6. Edulcorants
7. Exhausteurs de goût
8. Emulsifiants
9. Epaississants
10. Gélifiants
11. Affermissants
12. Agents moussants
13. Agents de charge
14. Agents d'enrobage
15. Amidons modifiés
16. Humectants
17. Poudres à lever
18. Sels de fonte
19. Stabilisants

Seuls les additifs figurant dans **la liste positive** peuvent être **utilisés** dans les produits alimentaires.

L'utilisation d'un additif alimentaire doit répondre aux conditions suivantes :

- Répondre à un **besoin technologique nécessaire** démontré ;
- Avoir un rôle d'**amélioration** sur la **conservation**, la **stabilisation** ou les **caractères organoleptiques** ;
- Aider à la fabrication, l'emballage, le transport ou l'entreposage des produits alimentaires;
- Ne présenter **aucun danger pour la santé du consommateur** aux doses utilisées ;
- répondre à des **critères de pureté spécifiques** ;
- Être employé dans des **conditions précisées** par **catégorie** de produits alimentaires et par **dose**, tenant compte de la dose journalière admissible (la DJA représente la quantité d'une substance qu'une personne peut consommer quotidiennement pendant toute la durée d'une vie sans risque pour sa santé. Les DJA sont habituellement exprimées en milligrammes par kilogramme de poids corporel par jour (mg/kg pc/jour), et des apports faits par l'ensemble des produits alimentaires;
- Ne pas **altérer la nature ou la qualité** du produit alimentaires ;
- Ne pas **induire en erreur** le consommateur ;
- l'addition n'a pas pour objectif de **masquer** les effets de l'utilisation **d'ingrédients de mauvaise qualité** ou des **conditions de fabrication non hygiéniques**;
- L'effet désiré ne peut pas être obtenu par des méthodes de fabrication économiquement et techniquement satisfaisantes.

Décret n°2-12-389 fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires

- La dénomination du produit
- La liste de tous les ingrédients ; **Additifs Alimentaires**
- Le nom d'ingrédient ou auxiliaire technologique; susceptible de provoquer une allergie ou une intolérance;
- La quantité nette
- La date de durabilité minimale
- Les conditions particulières de conservation ;
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse du producteur/ importateur
- L'indication du lot
- Le pays d'origine (*Produits importés*)
- Le mode/ précautions d'emploi si nécessaire
- Les informations nutritionnelles
- Le n° de l'autorisation/agrément sanitaire de l'ONSSA

Arrêté n°1795-14 fixant la liste et les limites des additifs alimentaires autorisés:

Exemple :

06. Céréales et produits céréaliers

06.1 Graines céréaliers entières, brisées ou en flocons

06.2 Farines et autres produits de minoterie, amidons et féculés

06.2.1 Farines : **E 300 Acide ascorbique**

Pour chacun des additifs alimentaires faisant partie de la liste des ingrédients d'un produit alimentaire, l'indication du nom de la catégorie à laquelle appartient ledit additif suivi de son nom spécifique ou de son numéro d'identification (**par exemple, « colorant: E102 » ou bien « colorant: tartrazine »**) est obligatoire sur l'étiquetage dudit produit alimentaire.

Si le produit alimentaire contient plus de deux additifs alimentaires, ces derniers doivent être énumérés par ordre décroissant selon leur masse par rapport au contenu total du produit alimentaire

Dans le cas de l'utilisation de certains additifs alimentaires, l'étiquetage des produits alimentaires contenant lesdits additifs doit comporter des mentions supplémentaires conformément aux dispositions du décret n° n°2-12-389 du 11 jourmada II 1434 (22 avril 2013) fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires tel qu'il a été modifié et complété (par exemple, pour les produits contenant un ou plusieurs édulcorants, la dénomination du produit est assortie de la mention «avec édulcorant(s)»).

Les additifs alimentaires non destinés à la vente à un consommateur final ne peuvent être commercialisés que si leurs emballages ou récipients portent, en caractères apparents, visibles, lisibles et indélébiles, les indications suivantes :

- a) lorsque les additifs alimentaires sont vendus seuls ou en mélange entre eux : le nom de chaque additif, dans l'ordre décroissant de son importance pondérale par rapport au total;
- b) lorsque sont incorporés aux additifs d'autres substances, matières ou ingrédients alimentaires destinés à faciliter l'entreposage, la vente, la dilution ou la dissolution d'un ou plusieurs additifs alimentaires : le nom des additifs conformément au point (a) ci-dessus ainsi que l'indication de chaque composant, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale par rapport au total ;
- c) la mention "pour utilisation dans les produits alimentaires", ou la mention "pour produits alimentaires, utilisation limitée", ou le cas échéant, une indication plus spécifique de l'utilisation alimentaire à laquelle l'additif est destiné ;
- d) le cas échéant, les conditions particulières de conservation et d'utilisation ;
- e) un mode d'emploi, dans le cas où son absence pourrait entraîner un usage inapproprié de l'additif ;

- f) la quantité nette ou le volume net ;
- g) l'identification du lot et de l'origine de l'additif ;
- h) le nom ou la raison sociale et l'adresse du :
 - fabricant, pour les additifs fabriqués localement ;
 - conditionneur, pour les additifs conditionnés localement ;
 - importateur, pour les additifs importés ;
- i) le pourcentage de tout composant dont l'incorporation dans un produit alimentaire est soumise à une limitation quantitative ou une information appropriée relative à la composition permettant à ce produit d'être conforme aux dispositions prévues dans le présent arrêté ;
- j) la date de durabilité minimale.

Toutefois, les indications prévues aux b), c) et e) à i) ci-dessus peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux à condition que la mention « destiné à la fabrication de produits alimentaires et non à la vente au détail » figure à un endroit visible de l'emballage ou du récipient du produit concerné.

Les additifs alimentaires destinés à la vente à un consommateur final ne peuvent être commercialisés que si leurs emballages ou leurs récipients portent, en langue arabe et éventuellement en d'autres langues, en caractères apparents, visibles, lisibles et indélébiles, les indications suivantes :

- a) la dénomination de vente ;
- b) les indications prévues pour les additifs non destinés à la vente à un consommateur final ci-dessus ;
- c) la date de production et la date de péremption.

Toutefois, dans le cas des colorants alimentaires, la proportion des substances, matières ou ingrédients alimentaires destinés à la dilution ou à la dissolution, ne doit pas excéder 40%.

Les additifs alimentaires destinés à la vente à un consommateur final ne peuvent être commercialisés que si leurs emballages ou leurs récipients portent, en langue arabe et éventuellement en d'autres langues, en caractères apparents, visibles, lisibles et indélébiles, les indications suivantes :

- a) la dénomination de vente ;
- b) les indications prévues pour les additifs non destinés à la vente à un consommateur final ci-dessus ;
- c) la date de production et la date de péremption.

Toutefois, dans le cas des colorants alimentaires, la proportion des substances, matières ou ingrédients alimentaires destinés à la dilution ou à la dissolution, ne doit pas excéder 40%.

MERCI DE VOTRE ATTENTION



Site: www.onssa.gov.ma