

**Arrêté viziriel du 6 février 1916 (1er rebia II 1334) réglementant l'emploi des substances antiseptiques, des matières colorantes et des essences artificielles dans les denrées alimentaires et les boissons**

(BO. n°172 du 7 février 1916, page 142 et BO. n°175 du 28 février 1916, page 248)

**LE GRAND VIZIR,**

**Vu le Dahir du 14 octobre 1914 (23 Kaada 1332), et notamment les dispositions de son article 3, paragraphe 1 ;**

**Vu l'Arrêté Viziriel du 2 janvier 1915 (15 Safar 1333), précisant les conditions dans lesquelles les produits doivent être présentés aux consommateurs et assurant la loyauté de la vente dans le commerce des marchandises ;**

**Vu l'Arrêté Viziriel du 2 janvier 1915 (15 Safar 1333), portant réglementation du commerce des vins et produits connexes ;**

**Sur le rapport du Directeur de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation ;**

**Considérant qu'il y a lieu de limiter ou d'interdire l'emploi, dans la préparation des denrées alimentaires et des boissons, de matières colorantes ou de produits reconnus dangereux pour la santé publique,**

**ARRETE :**

**A. -ANTISEPTIQUES.**

**ARTICLE PREMIER.** - Toute denrée alimentaire ou boisson additionnée d'un produit antiseptique, autre que ceux dont l'emploi est déclaré licite, sera considérée comme dangereuse pour la santé, c'est-à-dire " toxique ", au sens du dahir du 14 octobre 1914 (23 kaada 1332).

**ART. 2.** - Est autorisé, pour la préparation et la conservation des denrées alimentaires, l'emploi du sel marin dans les limites des usages commerciaux.

**ART. 3.** - Est toléré l'emploi de l'acide sulfureux pur pour la préparation ou la conservation des boissons ou des denrées alimentaires telles que vins, bières, cidres, vinaigres, fruits secs et fruits confits.

**ART. 4.** - Est toléré l'emploi de l'acide borique pur dans la proportion maxima de 5 pour 1.000 en poids, pour la conservation des graisses d'origine animale ou végétale : beurre, margarines, etc...

**ART. 4 BIS.** (Décret n°2-88-103 du 28/08/1989 - BO. n°4010 du 6/09/1989, page 238). - Est autorisé l'emploi de la primaricine pour le "traitement en surface des fromages à pâte pressée, sous réserve que le produit fini n'en contienne pas de traces décelables au moment de la vente".

**B. -MATIERES COLORANTES**

(Décret n°2-59-697 du 08/12/1959 - BO. n°2460 du 18/12/1959, page 3139).

« Article 5. — La coloration artificielle des produits alimentaires et des boissons n'est autorisée que dans certaines conditions, dans les cas spécifiés ci-après :

« *Beurres, fromages, laits et yaourts aromatisés, huiles, graisses* (à l'exception des margarines), produits de la charcuterie, conserves de viande, bouillons et potages, moutardes et sauces (à l'exception de la mayonnaise), confiture, gelées et marmelades. — Peuvent être colorées avec les colorants végétaux inoffensifs et la cochenille.

« Les fruits et les légumes naturellement verts peuvent être reverdis au moyen de sulfate de cuivre, à condition de ne pas retenir plus de 10 milligrammes de cuivre pour 100 grammes de produit égoutté.

« *Poissons séchés et salés.* — Peuvent être colorés avec la cochenille, le rocou, la tartrazine et la coccine nouvelle.

« *Produits de la pâtisserie fraîche ou sèche et de la biscuiterie.* — Peuvent être colorés avec les colorants végétaux inoffensifs et la cochenille.

« Les colorants jaunes sont interdits quand on les destine à simuler les œufs.

« *Préparations pour desserts instantanés (entremets et flans), desserts instantanés prêts à la vente.* — Peuvent être colorés avec les colorants végétaux inoffensifs, la cochenille, la tartrazine, le jaune orange S et la coccine nouvelle.

« *Glaces, crèmes glacées, fruits destinés à être confits ou être conservés dans un liquide, pâtes de fruits, sucreries (bonbons, pastillages, décors de pâtisserie, fourrage de chocolats).* — Peuvent être colorés avec les colorants végétaux inoffensifs, la cochenille. Les matières colorantes organiques de synthèse dont la liste est annexée au présent décret et les colorants minéraux inoffensifs tels que le carbonate de chaux, l'oxyde de titane, les oxydes de fer, les silicates ferreux et ferrique, le bleu d'outremer, les pigments et laques insolubles, notamment les laques d'aluminium, de calcium et de magnésium des colorants autorisés.

« *Sucre, sel.* — Peuvent être azurés avec le bleu d'outremer et le bleu solanthrène R.S.

« *Limonades et sodas.* — Peuvent être colorés avec les colorants végétaux inoffensifs, la cochenille et les matières colorantes organiques de synthèse dont la liste est annexée au présent décret.

« *Vins et vins mousseux.* — Peuvent seulement être colorés avec du caramel de raisin.

« *Bière.* — Peut être colorée au moyen de caramel et d'extraits obtenus par torréfaction des céréales et substances dont l'emploi est autorisé dans la fabrication de la bière.

« *Cidres, poirés et hydromel.* — Peuvent être colorés avec la cochenille, l'orseille, le caramel et l'infusion de chicorée.

« *Vermouths, apéritifs à base de vin.* — Peuvent être colorés avec le caramel et la cochenille.

« *Eaux-de-vie naturelles, vins de liqueur.* — Peuvent être colorés avec le caramel.

« *Eaux-de-vie fantaisie.* — Peuvent être colorées avec la cochenille et les colorants végétaux inoffensifs.

« *Liqueurs et sirops.* — Peuvent être colorés avec les colorants végétaux inoffensifs, la cochenille et les matières colorantes organiques de synthèse dont la liste est annexée au présent décret.

« *Boissons alcoolisées non comprises sous d'autres rubriques du présent article.* — Peuvent être colorées avec les colorants végétaux inoffensifs et la cochenille.

« *Vinaigres.* — Peuvent être colorés avec le caramel. La cochenille et l'orseille peuvent aussi être employées ; mais, dans ce cas, l'étiquette devra porter la mention « coloré ».

# Boissons sans alcool, limonades

« *Enveloppes des produits de la charcuterie, coquilles d'œufs*  
« *durs, croûtes de fromage.* — Peuvent être colorées extérieurement  
« avec les colorants végétaux inoffensifs, la cochenille, les matières  
« colorantes organiques de synthèse dont la liste est annexée au  
« présent décret et les colorants minéraux inoffensifs tels que le  
« carbonate de chaux, l'oxyde de titane, les oxydes de fer, les sili-  
« cates ferreux et ferriques, le bleu d'outremer, les pigments et  
« laques insolubles, notamment les laques d'aluminium, de cal-  
« cium et de magnésium des colorants autorisés. »

## C. -ESSENCES ARTIFICIELLES

**ART. 6.** - Est toléré dans la fabrication des produits de fantaisie, sirops, liqueurs et produits de la confiserie, à raison de 5 gr. par kilo de sucre, l'emploi des solutions alcooliques à 15 ou 20% d'éthers chimiques de la série grasse ou aromatique, à l'exception de l'éther sulfurique, des dérivés nitreux, du chloroforme, du bromure ou chlorure d'éthyle, de l'acide cyanhydrique, de la nitrobenzine, des bases pyridiques, de l'aldéhyde salicylique et des produits considérés comme vénéneux par la pharmacopée française.

## D. -DISPOSITIONS GENERALES

**ART. 7.** - L'importation, la vente, la mise en vente et la détention en vue de la vente des denrées alimentaires ou boissons additionnées de substance antiseptique ou de matière colorante dont l'emploi n'est pas toléré, sont interdites.

Un produit artificiellement coloré, dont la mise en vente serait faite, sans indication de coloration, dans les cas où il est spécifié d'en faire la mention sur les étiquettes, ne serait pas reconnu conforme aux prescriptions du dahir du 14 octobre 1914 (23 kaada 1332). La mention de coloration n'est pas nécessaire, si la denrée alimentaire ou boisson est vendue comme produit "de fantaisie".

L'addition à un produit naturel d'une essence artificielle entraîne l'obligation de faire figurer sur les étiquettes la mention "arôme artificiel" ou "fantaisie", exception pour la liqueur de banane.

**ART. 8.** (Arrêté viziriel du 6 mai 1936 - BO. n°1229 du 15 mai 1936, page 592) – Des dérogations pourront être apportées au présent arrêté, dans des conditions qui seront déterminées par arrêté du directeur général de l'agriculture, pris en accord avec le directeur de la santé et de l'hygiène publiques et le chef du service du commerce et de l'industrie.

Fait à Rabat, le 1<sup>er</sup> rebia II 1334 ( 6 février 1916 )

**ANNEXE**

**Liste des matières colorantes organiques de synthèse dont l'emploi est autorisé dans les cas prévus ci-dessus**

NUMEROTATION DE LA CEE	DÉNOMINATION USUELLE	SCHULTZ (1)	C.I.D.	DÉNOMINATION CHIMIQUE OU DESCRIPTION
<i>Colorants jaunes</i> E.102	Tartrazine	737	(640) 19140	Sel trisodique de l'acide (sulfo - 4' phénylazo - 1') - 4/sulfo 4' phényl - 1 Prydroxy 5 pyrazolecarboxylique 3 - .
E.104	Jaune de Quinoleïne	918	(801) 47005	Sel disodique de l'acide (quinoleyl - 2) - 2 indiandion 1-3 disulfurique, contenant un certain pourcentage de dérivés monosulfonés.
<i>Colorant orange</i> E.110	Jaune orangé (jaune soleil)	-	15985	Sel disodique de l'acide sulfo - 4 naphtylazo - 1) - 2 naphtol - 1 sulfonique - 4.
<i>Colorants rouges</i> E.124	Coccine nouvelle (ponceau 4R ou rouge cochenille A)	213	(184) 16255	Sel disodique de l'acide (sulfo - 4' naphylazo - 1') - 1 hydroxy - 2 naphtalène disulfonique.
E.122	Azorubine (carmoisine)	208	(179) 14720	Sel disodique de l'acide (sulfo - 4' naphtylazo - 1') - hydroxy - 2 naphtalène disulfonique 6,8.
E.127	Enythrozine	887	(773) 45430	Sel disodique ou dipotassique de la tétraétofluoré-scéine ou hydroxy tétraiodocarboxy phényl fluorone.
<i>Colorants bleus</i> E.131	Bleu patenté	826	(712) 42051	Sel calcique de l'acide disulfonique de l'anhydride hydroxy tétraéthyl diamino triphényl carbinol.
	Bleu solanthrène R.S. (bleu d'indanthrène R.S.).	1228	1106	
<i>Colorant noir</i> E.151	Noir brillant B.N.	-	28440	Sel tetrasodique de l'acide (sulfo 4 phénylazo - 1) 4' sulfo - 7' naphtylazo 1' hydroxy - 1 acétyl amino 8 naphtalène disulfonique 3,5.

(1) Schulz G. Schulz, Farbstofftabellen, 7<sup>e</sup> édition Leipzig, 1931.