

**Décret n° 2-93-179 du 19 rejeb 1416 (12 décembre 1995) modifiant et complétant l'arrêté du 21 rabii I 1340 (22 novembre 1921) relatif à la vente des beurres, saindoux, huiles et matières grasses alimentaires.**

LE PREMIER MINISTRE,

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 dahir portant loi n° 1-75-291 du 24 chaoual 1397 (8 octobre 1977) édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale

Vu l'arrêté du 21 rabii I 1340 (22 novembre 1921) relatif à la vente des beurres, saindoux, huiles et matières grasses alimentaires, tel qu'il a été modifié ou complété ;

Vu la décision de la Chambre constitutionnelle n° 265 du 2 moharrem 1414 (23 juin 1993) ;

Après examen par le conseil des ministres réuni le 7 rejeb 1416 (30 novembre 1995),

## DECRÉTE :

ARTICLE PREMIER. — L'article 2 de l'arrêté du 21 rabii I 1340 (22 novembre 1921) susvisé est rétabli ainsi qu'il suit :

« Article 2. —

« a) La dénomination « beurre » sans autre indication est réservée au produit obtenu exclusivement par le barattage soit du lait, de la crème ou de leur mélange.

« Le beurre doit contenir, pour 100 grammes du produit fini, au moins 82 pour cent de matières grasses et 18 pour cent au maximum de matière non grasse, dont 16 pour cent maximum d'eau, et doit répondre aux normes microbiologiques, physico-chimiques et de stockage qui seront fixées par arrêté du ministre de l'agriculture et de la mise en valeur agricole.

« La dénomination de beurre préparé entièrement ou en partie avec du lait d'une femelle laitière autre que la vache, doit être accompagnée de l'indication bien apparente de l'espèce ou des espèces animales d'où il est issu.

« b) Les « beurres de table » sont ceux dont l'acidité exprimée en centimètres cubes de potasse normale pour 100 grammes de produit fini est inférieure à 7°.

« c) Les beurres dont l'acidité exprimée comme ci-dessus et comprise entre 7° et 15° doivent être vendus comme « beurres de cuisine »

« d) Les beurres dont l'acidité exprimée comme ci-dessus est supérieure à 15° sont considérés comme impropres à la consommation. Toutefois une acidité supérieure à 15° sera tolérée pour les beurres dont les caractères sont ceux du smen.

« e) La dénomination « smen » est réservée au produit obtenu à partir du lait, de la crème ou de beurre pasteurisé ou non, par salage et par l'action des lipases et/ou de micro-organismes lipolytiques sélectionnés. Il peut être aromatisé à l'aide de plantes aromatiques ou de leurs extraits ou essences.

« Après maturation, il doit répondre aux caractéristiques suivantes : contenir au maximum 16 pour cent d'eau et 5 pour cent de sel et avoir un indice d'acide minimal de 10.

« f) La dénomination « beurre concentré » est réservée au produit contenant au minimum 99,8 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit fini dont 96 pour cent de matière grasse butyrique. Il doit avoir fait l'objet, à l'exclusion de tout autre traitement que celui par l'azote gazeux, de l'incorporation de substances révélatrices déterminées. Toutefois, il peut faire l'objet de l'incorporation au maximum de 2 pour cent de composants de matière sèche dégraissée du lait et/ou de 0,5 pour cent de lécithine et/ou de 0,75 pour cent de chlorure de sodium.

« g) La dénomination « huile de beurre » est réservée au produit obtenu par la fusion du beurre contenant 99,3 pour cent au maximum de matière grasse, 0,5 pour cent au maximum d'eau et 0,3 pour cent d'acides gras libres (exprimé en acide oléique) et avoir un indice de peroxyde de 0,8 au maximum (exprimé en melliéquivalents d'oxygène actif par kilogramme).

« La dénomination « huile de beurre anhydre » est réservée à l'huile de beurre contenant 0,1 pour cent au maximum d'eau et avoir un indice de peroxyde de 0,3 au maximum (exprimé en melliéquivalents d'oxygène actif par kilogramme).

« h) La dénomination « beurre fermier » ou « zabda beldia » est réservée au beurre préparé à la ferme, en vue de la vente par le producteur à partir du lait de ses propres vaches et dont la maturation est obtenue grâce aux ferments naturels qu'il renferme.

« Ne peuvent être mis en circulation ou en vente sous la dénomination de « beurre fermier » ou « zabda beldia » que les beurres fabriqués à partir des laits provenant des fermes laitières contrôlées et titulaires d'un certificat sanitaire vétérinaire dit « patente sanitaire ». Les conditions de production du beurre fermier, de la délivrance et de retrait de la patente sanitaire sont fixées par arrêté du ministre de l'agriculture et de la mise en valeur agricole.

« i) La dénomination « beurre salé » est appliquée au beurre dont la teneur en sel commercialement pur, est comprise entre 5 et 15 grammes pour 100 grammes de produit fini.

« j) La dénomination « beurre demi-sel » peut être appliquée au beurre dont la teneur en sel est au plus égale à 5 grammes pour 100 grammes de produit fini.

« k) La mention « pasteurisé » peut être ajoutée aux mentions « beurre de table » ou « beurre de cuisine » lorsque la matière première utilisée pour la fabrication du beurre a été pasteurisée.

« L'addition dans le beurre de produits régénérateurs de parfums, d'essences, d'arômes chimiques artificiels ou autres substances similaires est interdite, à l'exception de l'aromatisation du beurre dit « smen aromatisé » à l'aide des extraits ou essences végétales tel que le thym. »

ART. 2. — L'article 3 de l'arrêté susvisé du 21 rabii I 1340 (22 novembre 1921) est abrogé et remplacé comme suit :

« Article 3. — Au moment de la vente au consommateur, le beurre doit être conditionné dans des emballages à usage alimentaire.

« Seules les quantités ci-après sont autorisées : des portions de 10 et 12 grammes appelées micropains et des tranches de poids de 125 gr., 250 gr., 500 gr., 1000 gr., 1500 gr., 2000 gr., 2500 gr., 5000 gr., ainsi que des blocs de 20 et 25 kilogrammes.

« Les emballages doivent répondre aux conditions prévues par la réglementation en vigueur relatives aux matériaux destinés à être au contact des aliments et denrées destinés à l'alimentation humaine.

« L'étiquetage du beurre doit être conforme aux dispositions réglementaires en vigueur en matière d'étiquetage des denrées alimentaires.

« Est considéré comme impropre à la consommation humaine le beurre reconnu non conforme aux normes microbiologiques et physico-chimiques fixées par l'arrêté visé à l'article 2 ci-dessus.

« Outre les dispositions du présent article, le beurre importé ne peut être introduit, mis en circulation ou en vente que si les récipients ou les emballages qui le contiennent portent la mention « beurre pasteurisé », le pays d'origine, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, le poids net, la date de fabrication et la durabilité. Il doit répondre aux normes qui sont fixées par l'arrêté visé à l'article 2 ci-dessus. »

ART. 3. — L'article 21 du dahir du 23 kaada 1332 (14 octobre 1914) sur la répression des fraudes et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles est abrogé.

ART. 4. — Le ministre de l'agriculture et de la mise en valeur agricole est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Bulletin officiel*.

Fait à Rabat, le 19 reheb 1416 (12 décembre 1995).

ABDELLATIF FILALI.

Pour contreseing :

Le ministre de l'agriculture  
et de la mise en valeur agricole,  
HASSAN ABOU AYOUB.