

**Arrêté du ministre de l'intérieur n° 2046-09 du 14 chaabane 1430 (6 août 2009) fixant le seuil minimum de la part relative à l'animation locale attribuée aux arrondissements.**

LE MINISTRE DE L'INTERIEUR,

Vu la loi n° 78-00 relative à la charte communale telle qu'elle a été modifiée et complétée par la loi n° 17-08 promulguée par le dahir n° 1-08-153 du 22 safar 1430 (18 février 2009), notamment son article 112,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Le seuil minimum de la part relative à l'animation locale des arrondissements prévu au 3<sup>e</sup> alinéa de l'article 112 de la loi susvisée n° 78-00 est fixé à 15% de la moyenne des dotations globales allouées aux arrondissements au cours des cinq derniers exercices budgétaires.

ART. 2. – Le présent arrêté entre en vigueur à compter de la date de sa publication au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 14 chaabane 1430 (6 août 2009).

CHAKIB BENMOUSSA.

**Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 2318-09 du 7 ramadan 1430 (28 août 2009) définissant les produits de blé tendre et de blé dur fabriqués et mis en vente par la minoterie industrielle et fixant leurs caractéristiques.**

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE MARITIME,

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 ses articles 8 et 17 ;

Vu la loi n° 12-94 relative à l'Office national interprofessionnel des céréales et des légumineuses et à l'organisation du marché des céréales et des légumineuses, promulguée par le dahir n° 1-95-8 du 22 ramadan 1415 (22 février 1995), notamment son article 14 ;

Vu la loi n° 17-88 relative à l'indication de la durée de validité sur les conserves et assimilées et les boissons conditionnées destinées à la consommation humaine ou animales promulguée par le dahir n° 1-88-179 du 22 rabii I 1414 (10 septembre 1993) ;

Vu le décret n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999) pris pour l'application de la loi n° 17-88 relative à l'indication de la durée de validité sur les conserves et assimilées et les boissons conditionnées destinées à la consommation humaine ou animaux ;

Vu le décret n° 2-01-1016 du 4 juin 2002 régissant les conditions d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires tel qu'il a été modifié et complété par le décret n° 2-06-226 du 12 joumada II 1428 (28 juin 2007),

ARRÊTE :

**Chapitre premier**

*Définitions*

ARTICLE PREMIER. – Au sens du présent arrêté, on entend par :

– *Farine de blé tendre* : produit amylicé et glutineux provenant de la mouture industrielle fine des grains de blé tendre industriellement purs et nettoyés.

– *Farine complète de blé tendre* : produit issu de la mouture intégrale industrielle des grains de blé tendre industriellement purs et nettoyés. Au cours de cette mouture, le grain est réduit en particules fines d'amandes, de son et de germe. Sa composition chimique est proche de celle du blé tendre duquel elle est extraite.

– *Semoule sans autres indications* : produit granulé issu de la mouture industrielle des grains de blé dur industriellement purs et nettoyés.

– *Finot* : produit granulé fin issu de la mouture industrielle des grains de blé dur industriellement purs et nettoyés.

– *Farine de blé dur* : produit amylicé et glutineux issu de la mouture industrielle fine des grains de blé dur industriellement purs et nettoyés.

– *Farine complète de blé dur* : produit issu de la mouture intégrale industrielle des grains de blé dur industriellement purs et nettoyés. Au cours de cette mouture, le grain est réduit en particules fines d'amande, de son et de germe. Sa composition chimique est proche de celle du blé dur duquel elle est extraite.

**Chapitre II**

*Produits de mouture de blé tendre*

ART. 2. – La farine nationale de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation compris entre 0,80 et 1,05% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

Le taux maximum sus indiqué pourra être porté, à titre de tolérance, à 1,10% ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 500 microns et un taux de refus maximum de 25% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 9,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,07% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 3. – La farine spéciale de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation compris entre 0,66 et 0,79% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 500 microns et un taux de refus maximum de 10% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 9,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,06% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 4. – La farine ordinaire de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation compris entre 1,06 et 1,25% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 500 microns et un taux de refus maximum de 10% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 9,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,07% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 5. – La farine de luxe de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation compris entre 0,51 et 0,65% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 500 microns et un taux de refus maximum de 5% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 9,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,06% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 6. – La farine fleur de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation maximum de 0,50% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 9,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,06% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 7. – La farine ronde courante de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation compris entre 0,80 et 1,05% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 850 microns, un taux de refus maximum de 15% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 500 microns et un taux d'extraction maximum de 30% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 9,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,07% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 8. – La farine ronde supérieure de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation maximum de 0,60% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 850 microns, un taux de refus maximum de 15% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 500 microns et un taux d'extraction maximum de 10% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 9,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,06% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 9. – La farine ronde spéciale de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation compris entre 0,61 et 0,79% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 850 microns, un taux de refus maximum de 25% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 500 microns et un taux d'extraction maximum de 25% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 9,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,06% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 10. – La farine biscuitière supérieure du blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation maximum de 0,50% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines maximale de 10,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,06% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 11. – La farine biscuitière de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation maximum de 0,65% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines maximale de 10,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,06% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 12. – La farine complète de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation maximum de 2,50% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus maximum de 10% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 500 microns ;

– une teneur en protéines maximale de 15% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une teneur de cellulose brute maximale de 2% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux d'amidon endommagé maximum de 15% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,08% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

### Chapitre III

#### *Produits de mouture de blé dur*

ART. 13. – La farine ordinaire de blé dur doit répondre aux caractéristiques suivantes :