

**Arrêté du ministre de l'agriculture et de la mise en valeur agricole
n° 699-93 du 25 chaoual 1416 (15 mars 1996) relatif aux normes
microbiologiques, physico-chimiques et de stockage du beurre.**

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA MISE EN VALEUR AGRICOLE,

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) ;

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, des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu le 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,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. — Les normes microbiologiques et physico-chimiques du beurre prévues à l'article premier du décret n° 2-93-179 susvisé sont les suivantes :

a) Normes microbiologiques :

* *Beurre* :

- salmonelles : absence dans 25 grammes ;
- coliformes à 30°C : moins de 10/gramme ;

- staphylococcus auréus : moins de 10/gramme ;
- germes aérobies à 30°C (autres que les espèces lactiques) : moins de 1000/gramme ;
- épreuve de la phosphatase : réaction négative.

* *Beurre concentré* :

- microorganismes aérobies à 30°C : moins de 500 germes/gramme ;
- coliformes à 30°C : absence/gramme ;
- staphylococcus auréus : absence/gramme ;
- salmonella : absence dans 25 grammes ;
- épreuve de la phosphatase : réaction négative.

* *Huile de beurre et huile de beurre anhydre* :

- microorganismes aérobies à 30°C : 500 germes/gramme ;
- coliformes à 30°C : absence/gramme ;
- staphylococcus auréus : absence/gramme ;
- anaérobie sulfite-réducteurs à 46°C : absence/gramme ;
- salmonella : absence dans 25 grammes ;
- épreuve de la phosphatase : réaction négative.

Ces normes ne sont pas applicables au beurre fermier et au smen.

b) Normes physico-chimiques :

* *Beurre* :

- teneur en matière grasse butyrique : 82% minimum ;
- teneur en eau : 16% maximum ;
- indice d'iode : 26 à 45 ;
- indice de réfraction à 20°C : 1,453 à 1,462 ;
- indice de saponification : 220 à 232.

* *Beurre concentré* :

Le beurre concentré doit avoir les caractéristiques suivantes :

- humidité et composants non gras du lait : 0,2% au maximum ;
- acides gras libres : 0,35% au maximum ; (exprimés en acide oleique)
- indice de peroxyde : 0,5% au maximum ; (en milliequivalents d'oxygène actif par kilogramme)
- goût : franc ;
- odeur : absence d'odeurs étrangères ;
- neutralisants, agents antioxygènes et conservateurs : absents.

ART. 2. — Le beurre doit être transporté et stocké dans son emballage d'origine à une température de :

- moins 15°C pour le beurre congelé ;
- plus 6°C pour le beurre réfrigéré.

ART. 3. — Outre les dispositions fixées aux articles 1 et 2 susvisés, le beurre importé doit répondre aux prescriptions suivantes :

- être pasteurisé ;
- ne doit être ni rénové ni régénéré ;
- avoir moins de 7 mois d'âge ;
- être transporté et stocké à une température minimale de moins 15°C.

ART. 4. — Le directeur de l'élevage et le directeur de la protection des végétaux, des contrôles techniques et de la répression des fraudes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 25 chaoual 1416 (15 mars 1996).

HASSAN ABOU AYOUB.