

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2698-20 du 18 rabii I 1442 (4 novembre 2020) fixant les dénominations et les caractéristiques des produits issus de la mouture des grains du blé commercialisés.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

Vu le décret n°2-19-144 du 8 kaada 1440 (11 juillet 2019) relatif à la qualité et la sécurité sanitaire de certains produits alimentaires commercialisés issus des céréales, notamment ses articles 2, 3 et 4,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Conformément aux dispositions de l'article 3 du décret n°2-19-144 susvisé, les produits issus de la mouture des grains du blé définis aux 2), 3), 4), 5) et 6) de l'article 2 dudit décret ne peuvent être commercialisés que sous les dénominations ci-après lorsqu'ils répondent aux caractéristiques correspondantes fixées à l'annexe au présent arrêté :

1) Pour les produits issus de la mouture des grains du blé tendre :

- « *Farine de blé tendre.....* » suivi selon le cas de l'un des qualificatifs suivants : Extra, Fleur, Pâtissière, Biscuitière, Luxe, Viennoiserie, Ménagère, Boulangère, Ronde grosse, Ronde fine, Ordinaire ou Complète ;
- « *Farine nationale de blé tendre* » ;
- « *Farine spéciale de blé tendre* » ;

2) Pour les produits issus de la mouture des grains du blé dur :

- « *Farine de blé dur extra* », « *Farine de blé dur complète* » ou « *Farine de blé dur ordinaire* » ;
- « *Semoule grosse* », « *Semoule fine* » ou « *Finot* » ;

3) Pour le son issu de la mouture des grains du blé : « *Son de blé* » ;

4) Pour le germe issu de la mouture des grains du blé : « *Germe de blé* ».

ART. 2. – La liste et les taux des ingrédients prévus à l'article 4 du décret précité n°2-19-144 qui peuvent être ajoutés à la farine de blé tendre à des fins technologiques sont fixés comme suit :

- Farine de soja à un taux maximal de 0,5% ;
- Farine de légumineuses à un taux maximal de 2% ;
- Farine de Malt à un taux maximal de 0,3% ;
- Gluten vital de blé à un taux maximal de 3%.

ART. 3. – Le présent arrêté prend effet à compter de la date de sa publication au « Bulletin officiel ».

A compter de cette date, est abrogé l'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.

Toutefois, les opérateurs concernés disposent d'un délai de neuf (9) mois à compter de ladite date de publication pour se conformer aux dispositions du présent arrêté.

ART. 4. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 18 rabii I 1442 (4 novembre 2020).

AZIZ AKHANNOUCH.

*

* *

Annexe
à l'arrêté du ministre de l'Agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2698-20 du 18 rabii I 1442
(4 novembre 2020) fixant les dénominations et les caractéristiques des produits issus de la mouture des grains de blé commercialisés

Tableau 1 : Caractéristiques des farines issues du blé tendre

Dénomination de vente	Humidité maximum / Sortie minimum (%)	Taux de minéralisation maximum (%MS)*	Teneur en protéines (% MS)*	Acidité grasse maximum / Sortie minimum (g H ₂ O ₂ /100g de MS)	Granulométrie (%)					Indice de chute HAGBERG minimum (secondes)	Force boulangère (W)
					Refus Tamis (1110 µm)	Extraction Tamis (630 µm)	Refus Tamis (500 µm)	Extraction Tamis (455 µm)	Refus Tamis (200 µm)		
Farine de blé tendre Extra	15,0	0,45	9,50 min	0,06	-	-	-	-	0	180	120 min
Farine de blé tendre Fleur	15,0	0,50	9,50 min	0,06	-	-	-	-	0	180	120 min
Farine de blé tendre Paissière	15,0	0,55	9,50 min	0,06	-	-	-	-	0	180	120 min
Farine de blé tendre Biscuitière	15,0	0,65	9,00 min 11,50 max	0,07	-	-	-	-	0	180	180 max
Farine de blé tendre Loue	15,0	0,65	9,50 min	0,07	-	-	-	-	0	180	120 min
Farine de blé tendre Viennoiserie	15,0	0,65	9,50 min	0,07	-	-	-	-	0	180	280 max
Farine de blé tendre Mûngère	15,0	0,70	9,50 min	0,07	-	-	-	-	0	180	120 min
Farine de blé tendre Boulangère	15,0	0,65	9,50 min	0,07	-	-	-	-	0	180	200 min
Farine de blé tendre Ronde grosse	15,0	0,79	9,50 min	0,07	0	25 max	-	-	-	180	-
Farine de blé tendre Ronde fine	15,0	0,79	9,50 min	0,07	-	100	-	25 max	-	180	-
Farine de blé tendre Ordinaire	15,0	1,25	9,00 min	0,07	-	100	-	-	-	180	-
Farine de blé tendre Complète	15,0	2,50	9,00 min	0,08	0	-	-	-	-	180	-
Farine Spéciale de blé tendre	15,0	0,79	9,50 min	0,07	-	-	-	-	-	180	-
Farine Nationale de blé tendre	15,0	1,10	9,50 min	0,07	-	-	-	-	-	180	-

(*) MS : Matière sèche

Tableau 2 : Caractéristiques des farines et semoules issues du blé dur

Dénomination de vente	Humidité maximum / Sortie minimale (%)	Taux de minéralisation maximum (%MS)*	Teneur en protéines minimale (%MS)*	Acidité grasse maximum / Sortie minimale (g H ₂ SO ₄ /100g de MS)*	Granulométrie							Maximum (%)			Indice de chute HAGBER G Minimum (secondes)	Produits issus d'autres céréales (% maximum)	
					Rédu Tamis (110µm)	Extraction Tamis (50µm)	Rédu Tamis (60µm)	Rédu Tamis (80µm)	Rédu Tamis (100µm)	Rédu Tamis (150µm)	Rédu Tamis (200µm)	Rédu Tamis (250µm)	Rédu Tamis (300µm)	Extraction Tamis (150µm)			
Farine de blé dur extra	15,0	1,20	10	0,07	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	180	3
Farine de blé dur complète	15,0	2,50	10	0,08	-	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	180	3
Farine de blé dur ordinaire	15,0	1,80	10	0,07	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	180	3
Semoule Grosse	15,0	1,00	10	0,07	5	-	-	-	-	25	-	-	-	-	-	180	3
Semoule Fine	15,0	1,00	10	0,07	-	15	-	-	-	-	-	-	-	15	-	180	3
Fines	15,0	1,10	10	0,07	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-	180	3

(*) MS : Matière sèche

Tableau 3 : Caractéristiques du son et du germe issus de blé

Dénomination de vente	Taux de minéralisation max (%MS)*
Son de blé	8,00
Germe de blé	5,00

(*) MS : Matière sèche