

II. — PAINS FABRIQUÉS OBLIGATOIREMENT
AVEC DE LA FARINE DE LUNE DE BLÉ TENDRE

(Toutes les fabrications dénommées
« viennoiseries » ou « parisiennes »)

- a. Pain type « avion » ou « couronne » ou « pain rond » de 100 grammes, tolérance de poids 5 % ;
- b. Pain type « baguette » ou « couronne » ou « pain rond » de 200 grammes, tolérance de poids 5 % ;
- c. Petit pain, poids de 50 grammes au minimum.

Art. 2. — Le ministre de l'agriculture et de la réforme agraire ainsi que les autorités provinciales et locales sont chargés de l'application du présent décret qui sera publié au *Bulletin officiel* et affiché dans les boulangeries exploitées par les boulangers visés à l'article premier.

Fait à Rabat, le 2 moharrem 1395 (15 janvier 1975).

AHMED OSMAN.

Pour contreseing :
Le ministre de l'agriculture
et de la réforme agraire,
SALAH M'ZILY.

Décret n° 2-74-614 du 2 moharrem 1395 (15 janvier 1975) établissant les dénominations de vente des types de pain fabriqués par les boulangers panifiant suivant le mode de panification européenne.

LE PREMIER MINISTRE,

Vu le dahir du 23 kaada 1332 (14 octobre 1914) sur la répression des fraudes dans les marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, tel qu'il a été modifié et complété ;

Après examen par le conseil des ministres réuni le 3 hija 1394 (17 décembre 1974),

DÉCRÈTE :

ARTICLE PREMIER. — Les types de pain fabriqués et mis en vente par les boulangers panifiant suivant le mode de panification européenne, doivent répondre aux caractéristiques suivantes :

I. — PAINS FABRIQUÉS OBLIGATOIREMENT

AVEC DE LA FARINE NATIONALE DE BLÉ TENDRE

1° Pain de 800 grammes :

— Type dit « bordelais », longueur 50 centimètres environ, tolérance de poids 5 %.

2° Pain de fantaisie :

a) Type « avion » ou « flûte » de 500 grammes, tolérance de poids 5 % ;

b) Type « petite flûte » ou « baguette » de 250 grammes, tolérance de poids 5 % ;

c) Petit pain, poids 100 grammes au minimum.

3° Sur la demande du consommateur, des pains de 800 grammes peuvent être fabriqués dans la forme de pain rond ou de couronne.

De même, des pains de fantaisie peuvent également être fabriqués sous des formes différentes de celles fixées ci-dessus, sous réserve de respecter les poids indiqués ci-dessus.