

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.

(BO. n°4370 du 18/04/1996, page 173).

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,

ARRETE :

ARTICLE PREMIER. (le a) du présent article a été abrogé par l'arrêté conjoint n°293-19 du 15/02/2019, BO n°6796 du 18/07/2019, page 1686) - Les normes microbiologiques et physico-chimiques du beurre prévues à l'article premier du décret n°2-93-179 susvisé sont les suivantes :

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 (exprimés en acide oléique)	: 0,35% au maximum ;
- indice de peroxyde (en milliéquivalents d'oxygène actif par kilogramme)	: 0,5% au maximum ;
- 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. (modifié par l'arrêté du MADREF n°2171.01 du 27/02/2002 – BO n°4988 du 21/03/2002, page 243) - 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 ;
- être transporté et stocké à une température minimale de 15 degrés Celsius au dessous de zéro (-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).

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