

**Arrêté du 22 novembre 1921 (21 rébia I 1340) relatif à la vente des beurres, saindoux, huiles et matières grasses alimentaires**

(BO n°477 du 13/12/1921, page 1903 et BO n°1364 du 16/12/1938, page 1690)

Vu le dahir du 14 octobre 1914 (23 kaada 1332) et notamment ses articles 19, 21, 22, 23, 24, 25 et 45 ;

Vu l'arrêté viziriel du 2 janvier 1915 (15 safar 1333) sur le conditionnement des marchandises et notamment ses articles 2 et 6 ;

Vu l'arrêté viziriel du 6 février 1916 (1<sup>er</sup> rebia II 1334) portant réglementation de l'emploi des substances antiseptiques des matières colorantes et des essences artificielles dans les denrées alimentaires ;

Considérant qu'il importe, dans l'intérêt de la santé publique, de réglementer les conditions de vente des graisses et huiles alimentaires,

**ARRETE :**

**ARTICLE PREMIER.** - Il est interdit à quiconque se livre à la fabrication ou à la préparation du beurre, de fabriquer et de détenir dans les locaux ou dans quelque lieu que ce soit, de la margarine ou de l'oléo margarine ou d'en laisser fabriquer ou détenir par une autre personne dans les locaux occupés par lui.

**ART. 2.** (Rétabli par le Décret n°2-93-179 du 12/12/1995 - BO n°4338 du 20/12/1995, p 851 et complété par le Décret n°2-99-940 du 22/11/1999 - BO n°4748 du 2/12/1999, p939) -

a) La dénomination "**beurre**" sans autre indication est réservée au produit obtenu exclusivement par le barattage soit du lait, de la crème ou de leur mélange.

Le beurre doit contenir, pour 100 grammes du produit fini, au moins 82 pour cent de matières grasses et 18 pour cent au maximum de matières non grasses, dont 16 pour cent maximum d'eau, et doit répondre aux normes microbiologiques, physico-chimiques et de stockage qui seront fixés par arrêté du ministre de l'agriculture et de la mise en valeur agricole.

La dénomination de beurre préparé entièrement ou en partie avec du lait d'une femelle laitière autre que la vache, doit être accompagnée de l'indication bien apparente de l'espèce ou des espèces animales d'où il est issu.

b) Les "**beurres de tables**" sont ceux dont l'acidité exprimée en centimètres cubes de potasse normale pour 100 grammes de produit fini est inférieure à 7°.

c) Les beurres dont l'acidité exprimée comme ci-dessus est comprise entre 7° et 15° doivent être vendus comme "**beurres de cuisine**."

d) Les beurres dont l'acidité exprimée comme ci-dessus est supérieure à 15° sont considérés comme impropres à la consommation. Toutefois, une acidité supérieure à 15° sera tolérée pour les beurres dont les caractères sont ceux du «**smen**».

e) La dénomination "**smen**" est réservée au produit obtenu à partir du lait, de la crème ou de beurre pasteurisé ou non, par salage et par l'action des lipases et/ou de micro-organismes lipolytiques sélectionnés. Il peut être aromatisé à l'aide de plantes aromatiques ou de leurs extraits ou essences.

Après maturation, il doit répondre aux caractéristiques suivantes: contenir au maximum 16 pour cent d'eau et 5 pour cent de sel et avoir un indice d'acide minimal de 10.

f) La dénomination "**beurre concentré**" est réservée au «produit contenant au minimum 99,8 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit fini dont 96 pour cent de matière grasse butyrique. Il doit avoir fait l'objet, à l'exclusion de tout autre traitement que celui de l'azote gazeux, de l'incorporation de substances révélatrices déterminées. Toutefois, il peut faire l'objet de l'incorporation au maximum de 2 pour cent de composants de matière sèche dégraissée du lait et/ou de 0,5 pour cent de lécithine et/ou de 0,75 pour cent de chlorure de sodium.

g) La dénomination "**huile de beurre**" est réservée au produit obtenu par la fusion de beurre contenant 99,3 pour cent au maximum de matière grasse, 0,5 pour cent au maximum d'eau et 0,3 pour cent d'acides gras libres (exprimé en acide oléique) et avoir un indice de peroxyde de 0,8 au maximum (exprimé en milléquivalents d'oxygène actif par kilogramme).

La dénomination "**huile de beurre anhydre**" est réservée à l'huile de beurre contenant 0,1 pour cent au maximum d'eau et avoir un indice de peroxyde de 0,3 au maximum exprimé en milléquivalents d'oxygène actif par kilogramme.

h) La dénomination "**beurre fermier**" ou "**zabda beldia**" est réservée au beurre préparé à la ferme, en vue de la vente par le producteur à partir du lait de ses propres vaches et dont la maturation est obtenue grâce aux ferments naturels qu'il renferme.

Ne peuvent être mis en circulation ou en vente sous la dénomination de "**beurre fermier**" ou "**zabda beldia**" que les beurres fabriqués à partir des laits provenant des fermes laitières contrôlées et titulaires d'un certificat sanitaire dit "patente sanitaire". Les conditions de production du beurre fermier, de la délivrance et de retrait de la patente sanitaire sont fixées par arrêté du ministre de l'agriculture et de la mise en valeur agricole.

i) La dénomination "**beurre salé**" est appliquée au beurre dont la teneur en sel commercialement pur, est comprise entre 5 et 15 grammes pour 100 grammes de produit fini.

j) La dénomination "**beurre demi-sel**" peut être appliquée au beurre dont la teneur en sel est au plus égale à 5 grammes pour 100 grammes de produit fini.

k) La mention "**pasteurisé**" peut être ajoutée aux mentions "**beurre de table**" ou "**beurre de cuisine**" lorsque la matière première utilisée pour la fabrication du beurre a été pasteurisée.

L'addition dans le beurre de produits régénérateurs de parfums, d'essences, d'arômes chimiques artificiels ou autre substances similaires est interdite, à l'exception de

l'aromatisation du beurre dit "smen aromatisé" à l'aide des extraits ou essences végétales tel que le thym.

l) La dénomination "**trois quarts beurre**" : est réservée au produit ayant une teneur en matière grasse laitière de 60 gr pour 100 gr de produit fini au minimum et de 62 gr pour 100 gr de produit fini au maximum.

m) La dénomination "**matières grasses laitière à tartiner à X%**" : est réservée au produit ayant les teneurs en matière grasse laitière suivantes :

- inférieures à 39 gr pour 100 gr de produit fini;

- supérieures à 41 gr pour 100 gr de produit fini et inférieures à 60 gr pour 100 gr de produit fini;

-supérieures à 62 gr pour 100 gr de produit fini et inférieures à 80 gr pour 100gr de produit fini.

n) La dénomination "**demi-beurre**" : est réservée au produit ayant une teneur en matière grasse de 39 gr au minimum et de 41 gr pour 100 gr de produit fini au maximum.

o) La dénomination "**beurre cru**" ou "**beurre de crème cru**" : est réservée au beurre obtenu exclusivement à partir de crème n'ayant pas subi de traitement thermique d'assainissement.

p) La dénomination "**beurre extra-fin**" : est réservée au beurre fabriqué exclusivement de crème :

- n'ayant pas subi de traitement d'assainissement autre que la pasteurisation;

-n'ayant été ni congelée ni surgelée;

-mise en fabrication dans un délai de 72 heures au maximum après la collecte du lait ou de la crème et 48 heures au maximum après l'écémage du lait, et n'ayant subi aucune désacidification.

Cette dénomination ne peut être utilisée pour désigner des beurres ayant subi une opération de congélation, de surgélation, de mélange, de foisonnement.

q) La dénomination "**beurre fin**": est réservée au beurre dans lequel la proportion de matière grasse laitière congelée ou surgelée mise en œuvre n'excède pas 30 gr pour 100 gr de produit fini.

r) La dénomination "**beurre allégé**": est réservé au produit émulsionné obtenu par des procédés physiques dont les constituants sont d'origine laitière et dont la teneur en matière grasse est au moins égale à 41 gr et au plus égale à 65 gr pour 100 gr de produit fini.

Toutefois, la dénomination demi-beurre peut s'appliquer à un beurre allégé dont la teneur en matière grasse est égale à 41 gr pour 100 gr de produit fini.

s) La dénomination "**spécialité laitière à tartiner allégée**" ou à "**teneur lipidique réduite**" : est réservée au produit émulsionné obtenu par des procédés physiques dont les constituants sont d'origine laitière et dont la teneur en matière grasse est au moins égale à 20gr et inférieur à 41 gr pour 100g r de produit fini.

**ART. 3. (abrogé et remplacé par le Décret n°2-99-940 du 22/11/1999 - BO n°4748 du 02/12/1999, p940)**

- Les produits définis à l'article 2 ci-dessus ne peuvent être importés, détenus en vue de la vente, mis en vente ou vendus que conditionnés dans des emballages renfermant les

quantités nominales comprises entre 5 gr inclus et 25 kg inclus exprimées en utilisant comme unité de mesure le gramme ou le kilogramme.

Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou plusieurs préemballages individuels, la gamme de valeurs citée ci-dessus s'applique aux préemballages individuels.

Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou plusieurs préemballages individuels qui ne sont pas destinés à être vendus individuellement, cette gamme de valeurs s'applique au préemballage.

Au moment de la vente au consommateur, les produits doivent être conditionnés dans des emballages à usage alimentaire.

Les emballages doivent répondre aux conditions prévues par la réglementation en vigueur relative aux matériaux destinés à être mis au contact des aliments et denrées destinées à l'alimentation humaine.

L'étiquetage des produits doit être conforme aux dispositions réglementaires en vigueur en matière d'étiquetage des denrées alimentaires.

Sont considérés comme impropres à la consommation humaine les produits reconnus non conformes aux normes microbiologiques et physico-chimiques fixées par la réglementation en vigueur.

Outre les dispositions du présent article, le beurre importé ne peut être introduit, mis en circulation ou en vente que si les récipients ou les emballages qui le contiennent portent la dénomination beurre pasteurisé suivie, le cas échéant, du qualificatif du beurre conformément aux définitions ci-dessus. L'emballage doit également porter le pays d'origine, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, le poids net, la date de fabrication et la date limite de consommation. Le beurre importé doit répondre aux normes qui sont fixées par la réglementation en vigueur.

**ART. 4.** -Les saindoux perdent droit à cette appellation lorsqu'ils ont subi une manipulation susceptible de modifier leur composition naturelle ou leur teneur en principes utiles.

**ART. 5. (complété par l'Arrêté viziriel du 26/01/1955 - BO n°2209 du 25/02/1955, p 311)** - Les graisses alimentaires ou graisses comestibles doivent être vendues sous la dénomination de "graisse", complétée par l'indication de la matière animale ou végétale d'où la graisse est tirée.

Tout mélange des graisses visées au précédent paragraphe doit être désigné sous une dénomination qui le distingue nettement des graisses pures de la même catégorie.

Il est interdit d'importer, de mettre en vente ou de vendre comme huile alimentaire tout mélange, en quelque proportion que ce soit, de graisses et d'huiles comestibles.

La différence entre les huiles et les graisses alimentaires consiste dans le fait que, à la température de 15°, les premières sont fluides et que les secondes sont concrètes.

La dénomination "huile végétale concrète" pourra être admise pour désigner les mélanges de diverses matières grasses alimentaires d'origine végétale.

Dans ce cas, cette dénomination devra figurer sur l'étiquetage des récipients et emballage en caractères identiques et de mêmes dimensions que la dénomination de vente du produit.

**ART. 6.** (abrogé et remplacé par l'Arrêté viziriel du 28/11/1950 -BO n°1993 du 5/01/1951, p 3 – Dispositions abrogées par le Décret n°2-97-93 du 20/05/1997 – BO n°4488 du 05/06/1997, p 563). - Une huile alimentaire est dite:

"**Naturelle**" si elle a été extraite uniquement par des procédés mécaniques de fruits ou graines d'une même espèce botanique et en bon état de conservation, sans rancissement, ni moisissure, si elle a été ni raffinée, ni blanchie ou neutralisée par des moyens chimiques;

"**Raffinée**" si elle a subi un traitement chimique et physique destiné à éliminer certaines défauts ou imperfections, que l'huile provienne de fruits ou de graines d'une même espèce botanique, ou d'un mélange d'huiles extraites de fruits ou de graines d'espèces botaniques différentes;

"**De coupage**" si elle a été obtenue par l'addition à une huile naturelle, d'une huile raffinée, ces huiles provenant l'une et l'autre de fruits ou de graines d'une même espèce botanique;

"**De mélange**" si elle a été obtenue par le mélange d'huiles naturelles, d'huiles de coupage ou d'huiles raffinées provenant de fruits ou de graines d'espèces botaniques différentes.

Ont seules droit à l'appellation "**pure**", les huiles naturelles, les huiles de coupage et les huiles raffinées obtenues à partir de fruits ou de graine d'une même espèce botanique.

L'emploi de noms de fruits ou de graines dans la désignation d'une huile alimentaire n'est autorisé que si cette huile provient exclusivement des fruits ou graines indiqués.

Selon leur acidité, exprimée en gramme d'acide oléique pour 100 grammes du produit, les huiles alimentaires mises en vente sans indication des fruits ou graines dont elles proviennent ou leurs mélanges, ne peuvent être désignées que sous l'appellation:

- "**huile de table**" si l'acidité est inférieure ou égale à 0 gr. 7 ;

- "**huile comestible**" si l'acidité est inférieure ou égale à 2 grammes.

L'emploi de toute indication, de tout signe, de toute appellation ou marque commerciale susceptible de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur la nature, la qualité, est interdit en toutes circonstances et sous quelques formes que ce soit.

Il est interdit de transporter, détenir, mettre en vente ou vendre une huile alimentaire sous une dénomination qui ne serait pas conforme aux dispositions ci-dessus.

**ART. 7.** - Les dénominations usitées dans le commerce pour désigner les mélanges de graisses et les appellations "huile comestible", "huile de table", lorsqu'elles désignent une huile mélangée peuvent être accompagnées de l'indication d'un ou plusieurs éléments constituant le mélange, mais à la condition que la mention complémentaire fasse connaître exactement la proportion dans laquelle le ou les éléments dénommés entrent dans le mélange.

Les dénominations et mentions ci-dessus prévues doivent être imprimées en caractères identiques.

**ART. 8. (modifié ou complété par le Décret n°2-88-105 du 28/08/1989 - BO n°4010 du 6/09/1989, p 239) -** Dans tous les établissements où s'exerce le commerce des graisses et des huiles destinées à l'alimentation, les produits mis en vente ou les récipients et emballages qui les contiennent doivent porter une inscription indiquant en caractères apparents, la dénomination sous laquelle ces produits sont mis en vente. Cette inscription doit être rédigée sans abréviation et disposée de façon à ne pas dissimuler la dénomination du produit.

L'inscription portée sur les récipients ou emballages dans lesquels la marchandise est livrée doit indiquer en caractères apparents soit le volume pour ceux destinés au commerce de détail, soit le poids brut et la tare d'usage pour ceux dont le contenu est destiné au reconditionnement.

L'obligation édictée par le paragraphe précédent ne s'applique qu'aux marchandises livrées directement au consommateur.

**ART. 8 bis. (modifié ou complété par le Décret n°2-56-538 du 12/09/1956 - BO n°2290 du 21/09/1956, p 1082, le Décret n°2-88-105 du 28/08/1989 - BO n°4010 du 6/09/1989, p 239 et Décret n°2-05-776 du 19/10/2006 - BO n°5470 du 02/11/2006, p 1840) -** Tout négociant procédant actuellement à la mise en bouteilles des huiles alimentaires en vue de leur vente, doit en faire la déclaration au ministère du commerce, de l'artisanat, du tourisme et de la marine marchande, par lettre recommandée.

Afin que toutes les mesures d'hygiène et de salubrité voulues soient respectées, la mise en bouteilles des huiles alimentaires ne peut être entreprise que dans des locaux tenus en état constant de propreté et à l'aide des appareils adéquats.

Les bouteilles doivent être obligatoirement lavées à l'eau chaude, rincées à l'eau courante, débarrassées de toute impureté, désodorisées le cas échéant, puis égouttées à l'abri des poussières.

Le bouchage et le capsulage des bouteilles et bidons doivent être effectués mécaniquement. L'emploi des bouteilles et des bidons en matière plastique ou en fer blanc dits "de récupération" est rigoureusement interdit. Est également interdit l'emploi de bouchons et de capsules dits de récupération.

L'apposition d'une bande de garantie est obligatoire, sauf dans le cas où il est fait usage de capsules métalliques, à oreilles ou non.

Les récipients doivent porter les inscriptions prévues aux articles 7 et 8 ci-dessus.

Les huiles alimentaires ne peuvent être présentées à l'acheteur dans le commerce de détail que dans les emballages renfermant les volumes nominaux suivants exprimés en utilisant comme unité de mesure de litre, le centilitre ou le millilitre :

0,05	0,10	0,25	0,50	0,75	1	1,50	2	2,50	3	3,5	4	4,50	5	5,50	6	7	8	9	10
------	------	------	------	------	---	------	---	------	---	-----	---	------	---	------	---	---	---	---	----

Ces valeurs sont exprimées en litre

Les matières plastiques utilisées pour la confection des récipients devant contenir les huiles alimentaires doivent répondre aux normes requises pour le conditionnement des liquides destinés à la consommation humaine.

**ART. 9.** - Les infractions aux dispositions qui précèdent tombent sous le coup des pénalités prévues au titre II du dahir du 14 octobre 1914 (23 kaada 1332).

**ART. 10.** - Les dispositions des articles 21, 22, 23, 24, 25 du dahir du 14 octobre 1914 et celles des articles 4 et 5 de l'arrêté viziriel du 6 février 1916 ne sont aucunement modifiées par les dispositions qui précèdent.

**ART. 11.** - Un délai de six mois pour se conformer à ces prescriptions est accordé aux intéressés à dater de la publication du présent arrêté au Bulletin officiel du Protectorat.

*Fait à Rabat, le 21 rebia I 1340 (22 novembre 1921),  
Mohammed EL MOKRI*