

**CIRCULAIRE N°004/97 DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA MISE EN
VALEUR AGRICOLE RELATIVE A L'UTILISATION DES PRODUITS
CORRECTEURS DE LA QUALITE DE FARINE UTILISEE EN PANIFICATION**

→ Vu la loi n°13.83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises, promulguée par dahir n°1.83.108 du 09 moharrem 1405 (5 octobre 1984);

→ Vu l'arrêté du Ministre de l'Agriculture et de la Réforme Agraire n°1147-88 du 13 hijja 1408 (28 juillet 1988) fixant les caractéristiques auxquelles doivent répondre les farines de blé tendre et de blé dur, fabriquées et mises en vente par les minoteries industrielles à blés;

→ Vu l'arrêté du Ministre de l'Agriculture et de la Réforme Agraire n°1147-88 du 13 hijja 1408 (28 juillet 1988) relatif aux conditions de fabrication, de conditionnement, de vente et d'emploi des produits et sous-produits des minoteries industrielles à blés;

→ Vu l'arrêté du Ministre de l'Agriculture et de la Réforme Agraire n°1116.93 du 26 kaâda 1413 (20 mai 1993) complétant l'arrêté du Ministre de l'Agriculture et de la Réforme Agraire n°1147-88 du 13 Hijja 1408 (28 juillet 1988) fixant les caractéristiques auxquelles doivent répondre les farines de blé tendre et de blé dur, fabriquées et mises en vente par les minoteries industrielles à blés;

→ Vu la norme marocaine 08.0.000 relative aux principes généraux d'hygiène alimentaire du 16 août 1995;

→ Considérant la circulaire conjointe n°001/97 du Ministre de l'Agriculture et de la Mise en Valeur Agricole et du Ministre de la Santé Publique relative à l'utilisation des additifs alimentaires;

→ Considérant que, dans toute réglementation relative aux additifs alimentaires et leurs conditions d'emploi, il faut tenir compte, en premier lieu, de la nécessité de protéger le consommateur;

La Commission Interministérielle Permanente pour le Contrôle Alimentaire et la Répression des Fraudes (instituée par Décret Royal du 29 janvier 1968) a arrêté la présente circulaire lors de sa réunion du 27.03.1997.

Article 1 :

Par la présente circulaire, on entend par correcteur de la qualité de farine utilisée en panification tout produit utilisé à très faible dose pour corriger les qualités plastiques et fermentatives des farines et faciliter l'élaboration de produits finis de qualité.

Ces produits correcteurs peuvent être fabriqués à base de l'un ou de plusieurs ingrédients suivants :

- adjuvants de farine;
- additifs alimentaires;
- agents de traitement de la farine;
- auxiliaires technologiques.

Article 2 :

Est autorisée l'incorporation aux farines, les produits correcteurs cités dans la liste portée en annexe, avec des doses d'utilisation spécifiques à chaque catégorie de produit.

Article 3 :

Dans les conditions d'un mélange de farine avec une farine de fève, le pourcentage maximum de 0,03 % de taux de cendres par 1 % de farine de fève incorporée est toléré sur la farine supplémentée par rapport au taux de cendres fixé par la réglementation en vigueur.

Article 4 :

La farine additionnée de produits correcteurs doit être conditionnée et transportée dans des emballages de nature à préserver ses qualités hygiéniques, nutritionnelles et technologiques.

En plus des mentions obligatoires arrêtées par les textes réglementaires en vigueur, la liste complète des ingrédients utilisés doit figurer sur l'étiquette de l'emballage, par ordre quantitatif décroissant.

Pour celle commercialisée en vrac, la liste des ingrédients indiquée à l'alinéa précédent devra figurer sur la facture commerciale émise par le livreur, le fournisseur ou le fabricant.

Article 5 :

Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de la présente circulaire conformément à la Norme Marocaine (NM) 08.0.000 relative aux principes généraux d'hygiène alimentaire.

Article 6 :

Tout produit défini à l'article 1 de la présente circulaire détenu, importé ou commercialisé en l'état, doit faire l'objet d'un étiquetage tel que mentionné à l'article 4, d'une part, et de porter la dénomination "Produit correcteur de la qualité de farine utilisée en panification", d'autre part.

Fait à Rabat le 21 Mai 1997

**Le Ministre de l'Agriculture et
de la Mise en Valeur Agricole**

Signé : Hassan ABOUYOUB

ANNEXE

Liste des produits correcteurs autorisés à être incorporés aux farines destinées à la panification ordinaire

1 - ADJUVANTS DE FARINE :

Désignation	Limite à ne pas dépasser
* Farines de fèves	2.00 %
* Farine de soja crue enzymatique	0.50 %
* Farine de blé malté	0.30 %
* Gluten vital de blé	2.50%

N.B. : pourcentage par rapport à la farine de blé mise en œuvre.

2 - ADDITIFS ALIMENTAIRES :

Désignation	N° CEE	Dose d'emploi
Acide ascorbique	E300	300 mg/kg
Ascorbate de sodium	E301	300 mg/kg
Ascorbate de calcium	E302	300 mg/kg
Lécithine	E322	2000 mg/kg
Anhydride sulfureux (dans les farines pour la confection des biscuits et pâtisserie seulement)	E220	5 mg/kg
Acide sorbique	E200	2000 mg/kg
Sorbate de potassium	E202	2000 mg/kg
Sorbate de calcium	E203	2000 mg/kg
Acide propionique	E280	1000 mg/kg
Propionate sodium	E281	1000 mg/kg
Propionate de calcium	E282	1000 mg/kg
Propionate de potassium	E283	1000 mg/kg
Phosphate de calcium	E450	2000 mg/kg

3 - AGENTS DE TRAITEMENT DE LA FARINE

Désignation	Dose d'emploi
* L-cystéine * Chlore (dans les gâteaux à forte proportion de sucre et de matières grasses)	50 mg/kg 2500 mg/kg

4 - AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES :

Désignation	Dose d'emploi
* Amylase fongique dérivée d'Aspergillus niger * Amylase fongique dérivée d'Aspergillus oryzae * Enzymes protéolytiques dérivée de Bacillus subtilis.	Q.S* Q.S* Q.S*

Q.S* : Quantité suffisante.