

DECRET

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

B.O.n°3250 du 12 février 1975, page 203

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:

1.-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.

II. -Pains fabriqués obligatoirement avec de la farine de luxe tendre

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

- a) Pain type «avion» ou «couronne» ou «pain rond» de 400 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 ministère 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.