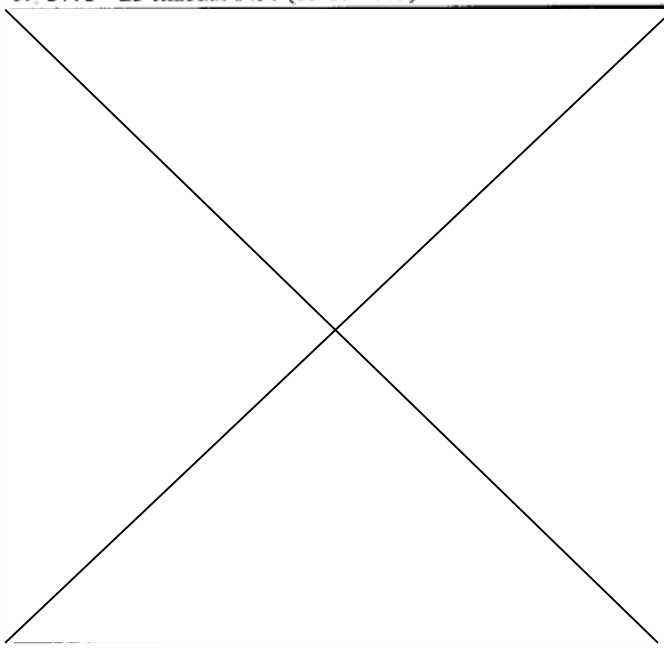

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 2318-09 du 7 ramadan 1430 (28 août 2009) définissant les produits de blé tendre et de blé dur fabriqués et mis en vente par la minoterie industrielle et fixant leurs caractéristiques.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE MARITIME,

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), notamment ses articles 8 et 17 ;

Vu la loi n° 12-94 relative à l'Office national interprofessionnel des céréales et des légumineuses et à l'organisation du marché des céréales et des légumineuses, promulguée par le dahir n° 1-95-8 du 22 ramadan 1415 (22 février 1995), notamment son article 14 ;

Vu la loi n° 17-88 relative à l'indication de la durée de validité sur les conserves et assimilées et les boissons conditionnées destinées à la consommation humaine ou animales promulguée par le dahir n° 1-88-179 du 22 rabii I 1414 (10 septembre 1993) ;

Vu le décret n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999) pris pour l'application de la loi n° 17-88 relative à l'indication de la durée de validité sur les conserves et assimilées et les boissons conditionnées destinées à la consommation humaine ou animals ;

Vu le décret n° 2-01-1016 du 4 juin 2002 régissant les conditions d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires tel qu'il a été modifié et complété par le décret n° 2-06-226 du 12 joumada II 1428 (28 juin 2007),

ARRÊTE :

Chapitre premier

Définitions

ARTICLE PREMIER. – Au sens du présent arrêté, on entend par :

– *Farine de blé tendre* : produit amylacé et glutineux provenant de la mouture industrielle fine des grains de blé tendre industriellement purs et nettoyés.

– *Farine complète de blé tendre* : produit issu de la mouture intégrale industrielle des grains de blé tendre industriellement purs et nettoyés. Au cours de cette mouture, le grain est réduit en particules fines d'amandes, de son et de germe. Sa composition chimique est proche de celle du blé tendre duquel elle est extraite.

– *Semoule sans autres indications* : produit granulé issu de la mouture industrielle des grains de blé dur industriellement purs et nettoyés.

– *Finot* : produit granulé fin issu de la mouture industrielle des grains de blé dur industriellement purs et nettoyés.

– *Farine de blé dur* : produit amylacé et glutineux issu de la mouture industrielle fine des grains de blé dur industriellement purs et nettoyés.

– *Farine complète de blé dur* : produit issu de la mouture intégrale industrielle des grains de blé dur industriellement purs et nettoyés. Au cours de cette mouture, le grain est réduit en particules fines d'amande, de son et de germe. Sa composition chimique est proche de celle du blé dur duquel elle est extraite.

Chapitre II

Produits de mouture de blé tendre

ART. 2. – La farine nationale de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation compris entre 0,80 et 1,05% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

Le taux maximum sus indiqué pourra être porté, à titre de tolérance, à 1,10% ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 500 microns et un taux de refus maximum de 25% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 9,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,07% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 3. – La farine spéciale de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation compris entre 0,66 et 0,79% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 500 microns et un taux de refus maximum de 10% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 9,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,06% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 4. – La farine ordinaire de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation compris entre 1,06 et 1,25% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 500 microns et un taux de refus maximum de 10% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 9,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,07% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 5. – La farine de luxe de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation compris entre 0,51 et 0,65% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 500 microns et un taux de refus maximum de 5% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 9,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,06% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 6. – La farine fleur de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation maximum de 0,50% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 9,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,06% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 7. – La farine ronde courante de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation compris entre 0,80 et 1,05% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 850 microns, un taux de refus maximum de 15% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 500 microns et un taux d'extraction maximum de 30% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 9,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,07% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 8. – La farine ronde supérieure de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation maximum de 0,60% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 850 microns, un taux de refus maximum de 15% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 500 microns et un taux d'extraction maximum de 10% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 9,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,06% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 9. – La farine ronde spéciale de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation compris entre 0,61 et 0,79% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 850 microns, un taux de refus maximum de 25% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 500 microns et un taux d'extraction maximum de 25% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 9,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,06% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 10. – La farine biscuitière supérieure du blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation maximum de 0,50% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines maximale de 10,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,06% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 11. – La farine biscuitière de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation maximum de 0,65% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus nul au tamis dont l'ouverture de mailles est de 200 microns ;

– une teneur en protéines maximale de 10,5% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,06% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 12. – La farine complète de blé tendre doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation maximum de 2,50% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus maximum de 10% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 500 microns ;

– une teneur en protéines maximale de 15% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une teneur de cellulose brute maximale de 2% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux d'amidon endommagé maximum de 15% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,08% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

Chapitre III

Produits de mouture de blé dur

ART. 13. – La farine ordinaire de blé dur doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation maximum de 1,75% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus maximum de 10% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 250 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 10% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,07% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 14. – La farine extra de blé dur doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation maximum de 1,20% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus maximum de 10% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 355 microns ;

– une teneur en protéines minimale de 10% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,06% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 15. – Les semoules de blé dur regroupent trois catégories :

– semoule grosse ;

– semoule fine ;

– finot.

Les semoules doivent répondre aux caractéristiques suivantes :

1 – taux de minéralisation :

– les semoules grosse et fine doivent avoir un taux de minéralisation maximum de 1,0% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– le finot doit avoir un taux de minéralisation maximum de 1,10% (pourcentage rapporté à la matière sèche).

2 – granulométrie :

– la grosse semoule doit avoir un taux de refus maximum de 5% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 1120 microns et un taux d'extraction maximum de 15% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 630 microns ;

– la semoule fine doit avoir un taux de refus maximum de 15% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 630 microns et un taux d'extraction maximum de 10% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 355 microns ;

– le finot doit avoir un taux de refus maximum de 15% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 425 microns et un taux d'extraction maximum de 10% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 150 microns.

3 – acidité grasse

Les semoules grosse et fine et le finot doivent avoir une acidité grasse, à la sortie de la minotrie, n'excédant pas 0,06% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

4 – teneur en protéines

Les semoules grosse et fine et le finot doivent avoir une teneur en protéines minimale de 10% (pourcentage rapporté à la matière sèche).

5 – pigments caroténoïdes :

La semoule grosse, la semoule fine et le finot, doivent avoir une teneur en pigments caroténoïdes, au minimum, de 4 ppm (rapporté à la matière sèche).

6 – nombre de piqûres :

Les semoules, grosse et fine, doivent avoir un nombre de piqûres n'excédant pas 10 par 10 cm^2.

ART. 16. – La farine complète de blé dur doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– un taux de minéralisation maximum de 2,50% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux de refus maximum de 10% au tamis dont l'ouverture de mailles est de 500 microns ;

– une teneur en protéines maximale de 15% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une teneur en cellulose brute maximale de 2,00% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– un taux d'amidon endommagé maximum de 15% (pourcentage rapporté à la matière sèche) ;

– une acidité grasse, à la sortie de la minoterie, n'excédant pas 0,08% (exprimée en g d'acide sulfurique par 100 g de matière sèche).

ART. 17. –Les produits de blé dur ne peuvent contenir plus de 3% de produits issus d'autres céréales.

Chapitre IV

Dispositions diverses

ART. 18. – Les produits de blé tendre et de blé dur, dont les caractéristiques ont été fixées aux articles 2 à 17 ci-dessus, doivent :

– être issus d'une céréale de qualité saine, loyale et marchande ;

– présenter, un taux maximum de 0,015% (pourcentage rapporté à la matière sèche) d'éléments minéraux anormaux, notamment le sable ;

– présenter un indice de chute minimum de 180 secondes ;

– avoir à la sortie de la minoterie, un taux d'humidité n'excédant pas 15%.

ART. 19. – L'analyse des caractéristiques des produits de la minoterie industrielle, fixées aux articles 2 à 17 ci-dessus, devra être effectuée selon les méthodes d'analyses définies dans les normes marocaines, en vigueur, relatives à chaque critère.

ART. 20. – Les dispositions du présent arrêté ne sont pas appliquables aux produits de la minoterie artisanale.

ART. 21. – Est abrogé l'arrêté du ministre de l'agriculture, du développement rural et des eaux et forêts n° 838-02 du 12 safar 1423 (26 avril 2002) fixant les caractéristiques auxquelles doivent répondre les produits de blé tendre et de blé dur fabriqués et mis en vente par la minoterie industrielle est abrogé.

ART. 22. – Le présent arrêté prend effet dès sa publication au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 7 ramadan 1430 (28 août 2009).

AZIZ AKHANNOUCH.

قرار لوزير الفلاحة والصيد البحري رقم 2318.09 صادر في 7 رمضان 1430 (28 أغسطس 2009) بتعريف منتجات القمح اللين والقمح الصلب وكذا تحديد المميزات التي يجب أن تتوافر في منتجات القمح اللين والقمح الصلب التي تصنعها وتبيعها المطاحن الصناعية.

وزير الفلاحة والصيد البحري،

بناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بزجر الغش على السلع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.83.108 بتاريخ 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984) ولاسيما المادتين 8 و 17 منه :

وعلى القانون رقم 12.94 المتعلق بالمكتب الوطني المهني للحبوب والقطاني وبتنظيم سوق الحبوب والقطاني الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.95.8 بتاريخ 22 من رمضان 1415 (22 فبراير 1995) ولاسيما المادة 14 منه ؛

وعلى القانون رقم 17.88 المتعلق بإثبات مدة الصلاحية على المصبرات وشبه المصبرات والمشروبات المعلبة المخصصة لاستهلاك الإنسان أو الحيوانات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.88.179 بتاريخ 22 من ربيع الأول 1414 (10 سبتمبر 1993) ؛

وعلى المرسوم رقم 2.95.908 الصادر في 19 من محرم 1420 (5 ماي 1999) بتطبيق القانون رقم 17.88 المتعلق بإثبات مدة الصلاحية على المصبرات وشبه المصبرات والمشروبات المعلبة المخصصة لاستهلاك الإنسان أو الحيوانات ؛

وعلى المرسوم رقم 2.01.1016 الصادر في 22 من ربيع الأول 1423 (4 يونيو 2002) المتعلق بتنظيم شروط عنونة وتقديم المواد الغذائية كما تم تغييره وتتميمه بالمرسوم رقم 2.06.226 بتاريخ 12 من جمادى الآخرة 1428 (28 يونيو 2007)،

قرر ما يلي :

الفرع الأول

تعريفات

المادة 1

يراد بهذا القرار، ما يلي :

- **دقيق القمح اللين** : المنتج النشوي اللزج الناتج عن الطحن الصناعي الناعم لحبات القمح اللين التي عمد صناعيا إلى تنقيتها وتنظيفها.
- **الدقيق الكامل من القمح اللين** : المنتج الناتج عن الطحن الكلي والصناعي لحبات القمح اللين التي عمد صناعيا إلى تنقيتها وتنظيفها والتي تتحول عند طحنها إلى جزيئات دقيقة من اللب والنخالة والرشيم حيث تصبح معها التركيبة الكيميائية للدقيق الكامل مقاربة للقمح المستخرج منه.
- **السميد بدون إضافة بيان إليه** : المنتج الأحرش الناتج عن الطحن الصناعي لحبات القمح الصلب التي عمد صناعيا إلى تنقيتها وتنظيفها.
- **الفينو** : المنتج الأحرش الناعم الناتج عن الطحن الصناعي لحبات القمح الصلب التي عمد صناعيا إلى تنقيتها وتنظيفها.
- **دقيق القمح الصلب** : المنتج النشوي اللزج الناتج عن الطحن الصناعي الناعم لحبات القمح الصلب التي عمد صناعيا إلى تنقيتها وتنظيفها.

• **الدقيق الكامل من القمح الصلب** : المنتج الناتج عن الطحن الكلي والصناعي لحبات القمح الصلب التي عمد صناعيا إلى تنقيتها وتنظيفها والتي تتحول عند طحنها إلى جزيئات دقيقة من اللب والنخالة والرشيم حيث تصبح معها التركيبة الكيميائية للدقيق الكامل مقاربة للقمح المستخرج منه.

الفرع الثاني

منتجات طحن القمح اللين

المادة 2

يجب أن تتوافر في الدقيق الوطني من القمح اللين المواصفات التالية :

- أن يحتوي على نسبة من المواد المعدنية تتراوح بين 0,80 و 1,05 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة)، غير أن المقدار الأقصى المذكور يسمح برفعه إلى 1,10 % ؛

- ألا يبقى عند نخله شيء في الغربال البالغ اتساع ثقبه 500 ميكرون وألا يتجاوز الباقي نسبة 25 % باستعمال غربال اتساع ثقبه 200 ميكرون ؛

- أن يحتوي على نسبة 9,5 % كحد أدنى من البروتينات (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛

- ألا تتجاوز نسبة الحموضة الدسمة، عند الخروج من المطحنة، 0,07 % (معبر عنها بالغرام من الحامض الكبريتي في 100 غرام من المادة الجافة).

المادة 3

يجب أن تتوافر في الدقيق الخاص من القمح اللين المواصفات التالية :

- أن يحتوي على نسبة من المواد المعدنية تتراوح بين 0,66 و 0,79 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛

- ألا يبقى عند نخله شيء في الغربال البالغ اتساع ثقبه 500 ميكرون وألا يتجاوز الباقي نسبة 10 % باستعمال غربال اتساع ثقبه 200 ميكرون ؛

- أن يحتوي على نسبة 9,5 % كحد أدنى من البروتينات (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛

- ألا تتجاوز نسبة الحموضة الدسمة، عند الخروج من المطحنة، 0,06 % (معبر عنها بالغرام من الحامض الكبريتي في 100 غرام من المادة الجافة).

المادة 4

يجب أن تتوافر في الدقيق العادي من القمح اللين المواصفات التالية :

- أن يحتوي على نسبة من المواد المعدنية تتراوح بين 1,06 و 1,25 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛

- ألا يبقى عند نخله شيء في الغربال البالغ اتساع ثقبه 500 ميكرون وألا يتجاوز الباقي نسبة 10 % باستعمال غربال اتساع ثقبه 200 ميكرون ؛

- أن يحتوي على نسبة 9,5 % كحد أدنى من البروتينات (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛

- ألا تتجاوز نسبة الحموضة الدسمة، عند الخروج من المطحنة، 0,07 % (معبر عنها بالغرام من الحامض الكبريتي في 100 غرام من المادة الجافة).

المادة 5

يجب أن تتوافر في الدقيق الممتاز من القمح اللين المواصفات التالية :

- أن يحتوي على نسبة من المواد المعدنية تتراوح بين 0,51 و 0,65 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛

- ألا يبقى عند نخله شيء في الغربال البالغ اتساع ثقبه 500 ميكرون وألا يتجاوز الباقي نسبة 5 % باستعمال غربال اتساع ثقبه 200 ميكرون ؛

- أن يحتوي على نسبة 9,5 % كحد أدنى من البروتينات (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛

- ألا تتجاوز نسبة الحموضة الدسمة، عند الخروج من المطحنة، 0,06 % (معبر عنها بالغرام من الحامض الكبريتي في 100 غرام من المادة الجافة).

المادة 6

يجب أن تتوافر في الدقيق الخاص بالحلويات من القمح اللين المواصفات التالية :

- أن يحتوي على نسبة من المواد المعدنية لا تتجاوز 0,50 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛

- ألا يبقى عند نخله شيء في الغربال البالغ اتساع ثقبه 200 ميكرون ؛

- أن يحتوي على نسبة 9,5 % كحد أدنى من البروتينات (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛

- ألا تتجاوز نسبة الحموضة الدسمة، عند الخروج من المطحنة، 0,06 % (معبر عنها بالغرام من الحامض الكبريتي في 100 غرام من المادة الجافة).

المادة 7

يجب أن تتوافر في الدقيق المستدير العادي من القمح اللين المواصفات التالية :

- أن يحتوي على نسبة من المواد المعدنية تتراوح بين 0,80 و 1,05 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛

- ألا يبقى عند نخله شيء في الغربال البالغ اتساع ثقبه 850 ميكرون وألا يتجاوز الباقي نسبة 15 % باستعمال غربال اتساع ثقبه 500 ميكرون وألا تتجاوز نسبة الاستخراج 30 % باستعمال غربال اتساع ثقبه 200 ميكرون ؛

- أن يحتوي على نسبة 9,5 % كحد أدنى من البروتينات (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛

- ألا تتجاوز نسبة الحموضة الدسمة، عند الخروج من المطحنة، 0,07 % (معبر عنها بالغرام من الحامض الكبريتي في 100 غرام من المادة الجافة).

- أن يحتوي على نسبة 9,5 % كحد أدنى من البروتينات (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- ألا تتجاوز نسبة الحموضة الدسمة، عند الخروج من المطحنة، 0,07 % (معبر عنها بالغرام من الحامض الكبريتي في 100 غرام من المادة الجافة).

المادة 8

يجب أن تتوافر في الدقيق المستدير الممتاز من القمح اللين المواصفات التالية :

- أن يحتوي على نسبة من المواد المعدنية لا تتجاوز 0,60 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- ألا يبقى عند نخله شيء في الغربال البالغ اتساع ثقبه 850 ميكرون وألا يتجاوز الباقي نسبة 15 % باستعمال غربال اتساع ثقبه 500 ميكرون وألا تتجاوز نسبة الاستخراج 10 % باستعمال غربال اتساع ثقبه 200 ميكرون ؛
- أن يحتوي على نسبة 9,5 % كحد أدنى من البروتينات (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- ألا تتجاوز نسبة الحموضة الدسمة، عند الخروج من المطحنة، 0,06 % (معبر عنها بالغرام من الحامض الكبريتي في 100 غرام من المادة الجافة).

المادة 9

يجب أن تتوافر في الدقيق المستدير الخاص من القمح اللين المواصفات التالية :

- أن يحتوي على نسبة من المواد المعدنية تتراوح بين 0,61 و 0,79 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- ألا يبقى عند نخله شيء في الغربال البالغ اتساع ثقبه 850 ميكرون وألا يتجاوز الباقي نسبة 25 % باستعمال غربال اتساع ثقبه 500 ميكرون وألا تتجاوز نسبة الاستخراج 25 % باستعمال غربال اتساع ثقبه 200 ميكرون ؛
- أن يحتوي على نسبة 9,5 % كحد أدنى من البروتينات (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- ألا تتجاوز نسبة الحموضة الدسمة، عند الخروج من المطحنة، 0,06 % (معبر عنها بالغرام من الحامض الكبريتي في 100 غرام من المادة الجافة).

المادة 10

يجب أن تتوافر في دقيق البسكويت الممتاز من القمح اللين المواصفات التالية :

- أن يحتوي على نسبة من المواد المعدنية لا تتجاوز 0,50 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- ألا يبقى عند نخله شيء في الغربال البالغ اتساع ثقبه 200 ميكرون ؛
- أن يحتوي على نسبة 10,5 % كحد أقصى من البروتينات (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- ألا تتجاوز نسبة الحموضة الدسمة، عند الخروج من المطحنة، 0,06 % (معبر عنها بالغرام من الحامض الكبريتي في 100 غرام من المادة الجافة).

المادة 11

يجب أن تتوافر في دقيق البسكويت من القمح اللين المواصفات التالية :

- أن يحتوي على نسبة من المواد المعدنية لا تتجاوز 0,65 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- ألا يبقى عند نخله شيء في الغربال البالغ اتساع ثقبه 200 ميكرون ؛
- أن يحتوي على نسبة 10,5 % كحد أقصى من البروتينات (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- ألا تتجاوز نسبة الحموضة الدسمة، عند الخروج من المطحنة، 0,06 % (معبر عنها بالغرام من الحامض الكبريتي في 100 غرام من المادة الجافة).

المادة 12

يجب أن تتوافر في الدقيق الكامل من القمح اللين المواصفات التالية :

- أن يحتوي على نسبة من المواد المعدنية لا تتجاوز 2,50 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- ألا يتجاوز الباقي عند نخله نسبة 10% باستعمال غربال اتساع ثقبه 500 ميكرون ؛
- أن يحتوي على نسبة 15 % كحد أقصى من البروتينات (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- أن يحتوي على نسبة 2 % كحد أقصى من السليلوز الخام (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- أن لا تتعدى نسبة النشاء المكسر 15 %(نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- أن لا تتجاوز نسبة الحموضة الدسمة، عند الخروج من المطحنة، 0,08 % (معبر عنها بالغرام من الحامض الكبريتي في 100 غرام من المادة الجافة).

الفرع الثالث

منتجات طحن القمح الصلب

المادة 13

يجب أن تتوافر في الدقيق العادي من القمح الصلب المواصفات التالية :

- أن يحتوي على نسبة من المواد المعدنية لا تتجاوز 1,75 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛

- ألا يتجاوز الباقي عند نخله نسبة 10% باستعمال غربال اتساع ثقبه 250 ميكرون ؛
- أن يحتوي على نسبة 10 % كحد أدنى من البروتينات (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- ألا تتجاوز نسبة الحموضة الدسمة، عند الخروج من المطحنة، 0,07 % (معبر عنها بالغرام من الحامض الكبريتي في 100 غرام من المادة الجافة).

المادة 14

يجب أن تتوافر في الدقيق الممتاز من القمح الصلب المواصفات التالية :

- أن يحتوي على نسبة من المواد المعدنية لا تتجاوز 1,20 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- ألا يتجاوز الباقي عند نخله نسبة 10% باستعمال غربال اتساع ثقبه 355 ميكرون ؛
- أن يحتوي على نسبة 10 % كحد أدنى من البروتينات (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- ألا تتجاوز نسبة الحموضة الدسمة، عند الخروج من المطحنة، 0,06 % (معبر عنها بالغرام من الحامض الكبريتي في 100 غرام من المادة الجافة).

المادة 15

يصنف سميد القمح الصلب إلى ثلاثة مجموعات :

- سميد غليظ ؛
- سميد رقيق ؛
- فينو.

ويجب أن تتوافر في سميد القمح الصلب المواصفات التالية :

1 ـ نسبة المواد المعدنية :

- يجب أن يحتوي كل من السميد الغليظ والرقيق على نسبة من المواد المعدنية لا تتجاوز 1,0 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- يجب أن يتوفر الفينو على نسبة من المواد المعدنية لا تتجاوز 1,1 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة).

2 ـ قياس حبيبات سميد القمح الصلب :

- يجب ألا تتعدى نسبة الباقي عند نخل السميد الغليظ 5 % باستعمال غربال اتساع ثقبه 1120 ميكرون وألا تتجاوز نسبة الاستخراج 15 % باستعمال غربال اتساع ثقبه 630 ميكرون ؛
- يجب ألا تتعدى نسبة الباقي عند نخل السميد الرقيق 15 % باستعمال غربال اتساع ثقبه 630ميكرون وألا تتجاوز نسبة الاستخراج 10 % باستعمال غربال اتساع ثقبه 355 ميكرون ؛
- يجب ألا تتعدى نسبة الباقي عند نخل الفينو 15 % باستعمال غربال اتساع ثقبه 425 ميكرون وألا تتجاوز نسبة الاستخراج 10 % باستعمال غربال اتساع ثقبه 150 ميكرون.

3 ـ الحموضة الدسمة :

يجب ألا تتجاوز نسبة الحموضة الدسمة في السميد الغليظ والسميد الرقيق والفينو، عند الخروج من المطحنة، 0,06 % (معبر عنها بالغرام من الحامض الكبريتي في 100 غرام من المادة الجافة).

4 ـ نسبة البروتينات :

يجب أن يتوفر السميد الغليظ والسميد الرقيق والفينو على نسبة 10 % كحد أدنى من البروتينات (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة).

5 ـ الصبغ الكاروتيني :

يجب أن يتوفر السميد الغليظ والسميد الرقيق والفينو على محتوى من الأصباغ الكاروتينية يصل إلى نسبة أربع وحدات من المليون كحد أدنى (بالقياس مع المادة الجافة).

6 ـ عدد البقع الداكنة (السوداء والملونة) :

يجب أن يتوفر السميد الغليظ والرقيق على معدل من البقع الداكنة لا يتعدى 10 وحدات في كل 10 سنتمترات مربعة.

المادة 16

يجب أن تتوافر في الدقيق الكامل من القمح الصلب المواصفات التالية :

- أن يحتوي على نسبة من المواد المعدنية لا تتجاوز 2,50 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- ألا يتجاوز الباقي عند نخله نسبة 10% باستعمال غربال اتساع ثقبه 500 ميكرون ؛
- أن يحتوي على نسبة 15 % كحد أقصى من البروتينات (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- أن يحتوي على نسبة 2 % كحد أقصى من السليلوز الخام (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- ألا تتعدى نسبة النشاء المكسر 15 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- ألا تتجاوز نسبة الحموضة الدسمة، عند الخروج من المطحنة، 0,08 % (معبر عنها بالغرام من الحامض الكبريتي في 100 غرام من المادة الجافة).

المادة 17

يجب ألا تحتوي منتجات القمح الصلب على نسبة تتجاوز 3 % من منتجات الحبوب الأخرى.

الفرع الرابع

مقتضيات عامة

المادة 18

يجب على منتجات القمح اللين والقمح الصلب، التي تم تحديد مواصفاتها في المواد 2 و 17 أعلاه :

- أن تكون مستخرجة من حبوب ذات جودة سليمة وأمينة وقابلة للبيع ؛
- ألا تتجاوز نسبة المواد المعدنية غير العادية وخاصة الرمل، 0,015 % (نسبة مائوية بالقياس إلى المادة الجافة) ؛
- ألا يقل مؤشر التساقط على 180 ثانية ؛
- ألا تتجاوز نسبة الرطوبة 15 % عند الخروج من المطحنة.

المادة 19

يجب أن يتم تحليل مختلف خصائص منتجات المطحنة الصناعية المحددة في المواد 2 إلى 17 أعلاه، تبعا لطرق التحليل المحددة في المعايير المغربية الجاري بها العمل والمتعلقة بكل خاصية.

المادة 20

لا تطبق مقتضيات هذا القرار على منتجات المطحنة التقليدية.

المادة 21

ينسخ قرار وزير الفلاحة والتنمية القروية والمياه والغابات رقم 838.02 الصادر في 12 من صفر 1423 (26 أبريل 2002) بتحديد المميزات التي يجب أن تتوافر في منتجات القمح اللين والقمح الصلب التي تصنعها وتبيعها المطاحن الصناعية، كما وقع تغييره بالقرار رقم 910.03 بتاريخ 27 من صفر 1424 (30 أبريل 2003).

المادة 22

يعمل بأحكام هذا القرار بعد نشره في الجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط في 7 رمضان 1430 (28 أغسطس 2009).

الإمضاء : عزيز أخنوش.