

DAHIR

du 14 octobre 1914 (23 kaada 1332) sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles (B.O n° 105 du 26 octobre 1914, page 793)

Dispositions qui demeurent en vigueur après abrogation du dahir par la loi n° 13.83.

Art. 4. - Les marchandises ou denrées destinées à l'alimentation ne doivent, en aucun cas, être en contact direct avec des métaux ou matières dangereux pour la santé publique.

Ne sont pas considérés comme dangereux pour la santé publique :

1 ° Les alliages métalliques d'étain, d'antimoine ou de plomb, contenant moins de 10% de ce dernier métal et moins de 1 / 10.000^e d'arsenic;

2° Le cuivre et le laiton, mais seulement pour la cuisson des aliments et non pour leur conservation;

3° Les alliages contenant plus de 10% de plomb, mais seulement pour l'emballage et la conservation des produits secs, tels que le thé.

Art. 5. - L'étain utilisé pour l'étamage ne doit pas renfermer moins de 97% d'étain et plus de 0,5% de plomb et plus de 1 / 10.000^e d'arsenic.

Art. 5 bis. -(Dahir du 4 juillet 1944) (B.O n° 1656 du 21 juillet 1944, page 431) - Les ustensiles de cuisine et de table servant à la préparation et à l'utilisation des aliments doivent satisfaire aux conditions de l'épreuve indiquée ci-après, destinée à garantir leur résistance dans les conditions normales d'utilisation.

Ils doivent résister parfaitement à une ébullition pendant 30 minutes dans une eau contenant en poids 1 / 20^e de vinaigre et 1 % de sel de cuisine.

La perte en poids doit être inférieure à un milligramme par décimètre carré.

Tout ustensile de cuisine et de table ne satisfaisant pas à ces conditions doit être considéré comme dangereux pour la santé publique. Sa fabrication, sa vente, sa mise en vente ou sa détention en vue de la vente sont interdites.

Art. 6. - Les vernis contenant des éléments toxiques, à l'exception des vernis qui ne sont pas attaquables à froid par l'acide azotique concentré, ne doivent pas être utilisés pour le vernissage intérieur des boîtes de conserves.

Les couleurs et vernis contenant des éléments toxiques et susceptibles de se détacher par éclats lors de l'ouverture des boîtes, ne doivent pas être utilisés pour la peinture extérieure des boîtes de conserves.

Art. 7. - La soudure intérieure des boîtes de conserves ne doit être faite qu'avec de l'étain fin, répondant aux conditions de pureté prévues à l'article 5 du présent dahir.

Ne sont pas considérées comme soudures intérieures les bavures provenant de soudures plombifères extérieures, mais à la condition que ces bavures ne soient qu'accidentelles et ne résultent pas du mode même de fabrication.

Le sertissage des boîtes de conserves à l'aide de joints formés d'une

substance plombifère est prohibé.

Art. 22. - Le saindoux est le produit de la fusion des parties grasses du porc, sans addition quelconque. L'humidité n'en doit pas dépasser 1 %.

Art. 23. - Les margarines sont toutes les substances grasses alimentaires autres que le beurre et le saindoux qui présentent l'aspect du beurre et sont préparées pour le même usage que le beurre. Il est interdit de faire entrer dans la composition de la margarine plus de 10% de beurre ou de la colorer artificiellement.

Art. 24. - Les graisses alimentaires ou graisses comestibles sont des mélanges ne comprenant que des graisses ou des huiles comestibles, animales ou végétales.

Art. 26. - La dénomination de vin est réservée à la boisson obtenue par la fermentation alcoolique du raisin frais ou du jus de raisin frais.

Art. 27. - La bière est la boisson obtenue par la fermentation alcoolique d'un moût fabriqué avec du houblon et du malt d'orge pur ou associé à un poids au plus égal de malt provenant d'autres céréales, de matières amylacées, de sucre interverti ou de glucose.

Doit être désignée sous le nom de petite bière, la bière provenant d'un moût dont la densité est inférieure à 2° B.

«(Dahir du 16 février 1977)(B.O n° 3364 du 20 avril 1977, page 527). - Est désignée sous le nom de "bière sans alcool" la bière obtenue soit par interruption de la fermentation alcoolique du moût, soit par distillation alcoolique du moût, et dont le volume final d'alcool reste égal à zéro degré».

Art. 29. - Le pain est constitué par une pâte préparée avec la farine, de l'eau, du sel de cuisine, pétrie, mise en fermentation par addition de levures alcooliques et enfin cuite au four.

La dénomination de " pain", sans autre indication, s'applique exclusivement au pain fabriqué avec de la farine de froment.

Pour tout autre pain, cette dénomination doit être accompagnée de l'indication bien apparente de l'espèce de céréale d'où provient la farine employée dans la fabrication.

Art. 30. - Les viandes frigorifiées ou congelées ne peuvent être mises en vente et vendues que revêtues d'une étiquette portant la mention "viande frigorifiée" ou "viande congelée".