

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°3092-22 du 19 rabii II 1444 (14 novembre 2022) fixant les spécifications physiques et chimiques auxquelles doivent répondre le couscous et les pâtes alimentaires.

(BO n°7158 du 05/01/2023, page 49)

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PECHE MARITIME, DU DEVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORETS,

Vu le décret n°2-22-136 du 16 chaoual 1443 (17 mai 2022) relatif à la qualité et à la sécurité sanitaire du couscous et des pâtes alimentaires commercialisés, notamment son article 5,

ARRETE:

ARTICLE PREMIER. – Les spécifications physiques et chimiques auxquelles doivent répondre le couscous et les pâtes alimentaires conformément aux dispositions de l'article 5 du décret susvisé n°2-22-136 sont fixées en annexe au présent arrêté.

ART. 2. - Est abrogé l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la mise en valeur agricole n°2505-96 du 9 chaabane 1417 (20 décembre 1996) relatif à la fabrication et à la commercialisation des pâtes alimentaires et du couscous.

ART. 3. - Le présent arrêté est publié au Bulletin officiel

Rabat, le 19 rabii II 1444 (14 novembre 2022)
Le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, MOHAMMED SADIKI

ANNEXE

à l'arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°3092-22 du 19 rabii II 1444 (14 novembre 2022) fixant les spécifications physiques et chimiques auxquelles doivent répondre le couscous et les pâtes alimentaires.

(modifiée et complétée par l'arrêté n°111-24 du 10/01/2024, BO n°7274 du 15/02/2024, page 814)

*_*_*_*

Spécifications physiques et chimiques auxquelles doivent répondre le couscous et les pâtes alimentaires

Critères	Couscous(*)		Couscous complet(*)		Pâtes alimentaires		Pâtes alimentaires complètes	
	minimum	maximum	minimum	maximum	minimum	maximum	minimum	maximum
Humidité (m/m)	-	13.00	-	13.00	-	13.00 (**)	-	13.00 (**)
Taux de cendres (% rapporté à la matière sèche)	-	1.10	-	2.50	-	1.10	-	2.50
Teneur en protéines (% rapporté à la matière sèche)	11.00	-	12.00	-	11.00	-	12.00	-
Indice de gonflement	2	-	1,5	-	-	-	-	-

(*) le couscous peut être désigné en tant que couscous fin, moyen ou gros selon sa granulométrie comprise entre 630 microns minimum et 2500 microns maximum avec une tolérance de 6%.

(**) à l'exception, des pâtes fraîches vendues sous cette dénomination pour lesquelles l'humidité minimale est 20% et l'humidité maximale est 30%.