

EMPIRE CHÉRIFIEN
 Protectorat de la République Française
 AU MAROC

Bulletin Officiel

M. MAR
 ET
 G. LAHAY
 AVOCATS
 CASABLANCA

Abonnements :			
		ÉDITION PARTIELLE	ÉDITION COMPLÈTE
Zone française et Tanger	Un an..	600 fr.	1.200 fr.
	6 mois..	400 »	700 »
France et Colonies	Un an..	750 »	1.500 »
	6 mois..	500 »	850 »
Maroc	Un an..	1.250 »	2.100 »
	6 mois..	750 »	1.350 »

Changement d'adresse : 10 francs, indiquer l'ancienne adresse ou joindre une bande.

LE « BULLETIN OFFICIEL » PARAÎT LE VENDREDI

L'édition complète comprend :

- 1° Une première partie ou édition partielle : dahirs, arrêtés, ordres, décisions, circulaires, avis, informations, statistiques, etc. ;
- 2° Une deuxième partie : publicité réglementaire, légale et judiciaire (immatriculation des immeubles, délimitation des terres domaniales et collectives, avis d'adjudication, d'enquête, etc.).

Seule l'édition partielle est vendue séparément

Les abonnements sont reçus à l'Imprimerie Officielle, avenue Jean-Mermoz, à Rabat.

Tous paiements doivent être effectués à l'adresse du Régisseur-comptable de l'Imprimerie Officielle (compte chèques postaux n° 101-16, à Rabat).

AVIS. — Il n'est pas assuré d'abonnement avec effet rétroactif. Les abonnements partent du 1^{er} de chaque mois.

Prix du numéro :

Édition partielle	16 fr.
Édition complète	26 fr.

Années antérieures :
 Prix ci-dessus majorés de 50 %

Prix des annonces :

Annonces légales, réglementaires et judiciaires	} La ligne de 27 lettres : 40 francs
(Arrêté résidentiel du 24 décembre 1947)	

Pour la publicité-réclame commerciale et industrielle, s'adresser à l'Agence Havas, 3, avenue Dar-el-Makhzen, à Rabat.

Les annonces judiciaires et légales prescrites pour la publicité et la validité des actes, des procédures et des contrats pour toute la zone du Protectorat Français de l'Empire Chérifien doivent être obligatoirement insérées au « Bulletin Officiel » du Protectorat.

SOMMAIRE

TEXTES GÉNÉRAUX

Établissements insalubres, incommodes ou dangereux. Arrêté viziriel du 18 octobre 1949 (25 hija 1368) complétant l'arrêté viziriel du 25 août 1939 (9 rejab 1358) assimilant certains établissements insalubres, incommodes ou dangereux de 3 ^e catégorie aux établissements des deux premières catégories, en ce qui concerne leur installation dans des zones réservées à l'habitation	46
Amnistie. Arrêté résidentiel du 5 janvier 1950 déterminant les justifications à fournir par les délinquants appartenant aux catégories prévues aux articles 10 et 11 de la loi du 16 août 1947 portant amnistie, telle qu'elle a été rendue applicable au Maroc par le dahir du 23 août 1948	47
Contrôle technique de la fabrication, du conditionnement et de l'exportation de certaines conserves. Arrêté du directeur de l'agriculture, du commerce et des forêts du 11 janvier 1950 relatif au contrôle technique de la fabrication, du conditionnement et de l'exportation des conserves appertisées de légumes, de tomates, de légumes accompagnés de viande, et des concentrés de tomates	47

TEXTES PARTICULIERS.

Avocat agréé. Arrêté viziriel du 24 décembre 1949 (3 rebia I 1369) autorisant M ^e Jean-Jacques Bertrand, avocat stagiaire au barreau de Casablanca, à assister et représenter les parties devant les juridictions makhzen	60
Aérodrome de Rabat. — Création d'un polygone exceptionnel. Arrêté viziriel du 24 décembre 1949 (3 rebia I 1369) homologuant le plan d'établissement et les opérations de la	

commission d'enquête concernant la création d'un polygone exceptionnel dans la zone des servitudes dans l'intérêt de la navigation aérienne aux abords de l'aérodrome de Rabat-ville	60
Casablanca. — Réalisation d'un nouvel accès, prorogation de la durée des servitudes d'expropriation. Arrêté viziriel du 26 décembre 1949 (5 rebia I 1369) prorogeant la durée des servitudes d'expropriation instituées par l'arrêté viziriel du 10 février 1948 (29 rebia I 1367) déclarant d'utilité publique la construction d'une variante de la route principale n° 1 (de Casablanca à Rabat), en vue de la réalisation d'un nouvel accès à Casablanca, et modifiées par les arrêtés viziriels des 11 juillet 1948 (4 ramadan 1367) et 4 juillet 1949 (7 ramadan 1368) ..	61
Ville de Safi. — Vente de parcelles de terrain du domaine privé municipal. Arrêté viziriel du 26 décembre 1949 (5 rebia I 1369) autorisant la vente de gré à gré par la ville de Safi à la Régie cointéressée des tabacs au Maroc, d'une parcelle de terrain du domaine privé municipal	61
Assurances. — Agrément. Arrêté du directeur des finances du 3 janvier 1950 portant agrément de la société d'assurances « L'Europe » pour pratiquer en zone française du Maroc diverses catégories d'opérations d'assurances	61
Hydraulique. Arrêté du directeur des travaux publics du 28 décembre 1949 portant ouverture d'enquête sur le projet de prise d'eau par pompage dans l'oued M'Da, au profit de M. Obert Lucien, 32, boulevard Montlay-Youssef, à Casablanca, colon à Souk-el-Arba-du-Rharb	61
Boukkèr (région d'Oujda). — Service postal. Arrêté du directeur de l'Office des postes, des télégraphes et des téléphones du 30 décembre 1949 portant transformation de l'agence postale de Boukkèr en recette-distribution, à compter du 16 janvier 1950	61

Handwritten signature or mark.

Droits miniers.

Liste des permis de recherche accordés pendant le mois de décembre 1949 62

Liste des permis de recherche renouvelés pendant le mois de décembre 1949 68

Liste des permis de recherche rayés pour renonciation, non-paiement des redevances, fin de validité 64

Liste des permis de prospection rayés pour renonciation, non-paiement des redevances, fin de validité 64

Liste des permis d'exploitation rayés pour renonciation, non-paiement des redevances, fin de validité 64

Liste des permis d'exploitation accordés pendant le mois de décembre 1949 64

Etat des permis de recherche et d'exploitation venant à échéance au cours du mois de février 1950 65

Avis relatif aux relations financières entre la zone française du Maroc et le Liban (abrogation de la circulaire n° 109/O.M.C.) 74

Avis relatif aux relations financières avec la Syrie (abrogation de la circulaire n° 104/O.M.C.) 76

**ORGANISATION ET PERSONNEL
DES ADMINISTRATIONS PUBLIQUES**

TEXTES PARTICULIERS

Direction du travail et des questions sociales.

Arrêté du directeur du travail et des questions sociales du 30 décembre 1949 ouvrant un concours pour six emplois de contrôleur adjoint du travail 67

Direction de la santé publique et de la famille.

Arrêté du directeur de la santé publique et de la famille du 16 décembre 1949 modifiant l'arrêté du 10 janvier 1946 fixant les conditions d'incorporation de certains agents auxiliaires dans les cadres de fonctionnaires de la direction de la santé publique et de la famille 67

Arrêté du directeur de la santé publique et de la famille du 16 décembre 1949 modifiant l'arrêté du 27 juin 1947 relatif à l'incorporation de certains agents auxiliaires, journaliers ou à contrat de la direction de la santé publique et de la famille dans les cadres d'employés et agents publics et de sous-agents publics 67

Office des postes, des télégraphes et des téléphones.

Arrêté du directeur de l'Office des postes, des télégraphes et des téléphones du 2 décembre 1949 modifiant l'arrêté du 26 novembre 1945 relatif à la titularisation de certains agents auxiliaires de l'Office des postes, des télégraphes et des téléphones du Maroc 67

MOUVEMENTS DE PERSONNEL ET MESURES DE GESTION

Création d'emplois 68

Nominations et promotions 68

Admission à la retraite 71

Élections 71

Résultats de concours et d'examens 73

Remise de dette 73

AVIS ET COMMUNICATIONS

Modificatif aux avis de concours et d'examens professionnels (session 1950) parus dans le « Bulletin officiel » n° 1935, du 25 novembre 1949, page 1431 73

Avis de concours 73

Avis aux importateurs 74

Avis relatif au régime des investissements étrangers nouveaux dans la zone française du Maroc 74

TEXTES GÉNÉRAUX

Arrêté viziriel du 18 octobre 1949 (25 hija 1368) complétant l'arrêté viziriel du 25 août 1939 (9 rejeb 1358) assimilant certains établissements insalubres, incommodes ou dangereux de 3° catégorie aux établissements des deux premières catégories, en ce qui concerne leur installation dans les zones réservées à l'habitation.

LE GRAND VIZIR,

Vu le dahir du 25 août 1914 (3 chaoual 1332) portant réglementation des établissements insalubres, incommodes ou dangereux et, notamment, l'article 9, et les dahirs qui l'ont modifié ou complété;

Vu l'arrêté viziriel du 13 octobre 1933 (22 jourmada II 1352) portant classement des établissements insalubres, incommodes ou dangereux et les arrêtés viziriels qui l'ont modifié ou complété;

Vu l'arrêté viziriel du 25 août 1939 (9 rejeb 1358) assimilant certains établissements insalubres, incommodes ou dangereux de 3° catégorie aux établissements des deux premières catégories, en ce qui concerne leur installation dans des zones réservées à l'habitation;

Vu l'arrêté viziriel du 17 octobre 1949 (24 hija 1368) modifiant l'arrêté viziriel du 13 octobre 1933 (22 jourmada II 1352) portant classement des établissements insalubres, incommodes ou dangereux;

Sur la proposition du directeur des travaux publics,

ARRÊTE :

ARTICLE UNIQUE. — Le tableau de l'article premier de l'arrêté viziriel susvisé du 25 août 1939 (9 rejeb 1358) est complété ainsi qu'il suit :

NUMERO de la nomenclature de l'arrêté viziriel du 13 oct. 1933.	DÉSIGNATION DES INDUSTRIES	INCONVÉNIENTS
147	Désinsectisation (Chambres de) par l'emploi de sulfure de carbone, de bromure de méthyle, d'acide cyanhydrique et dérivés, ou de tout autre produit	Odeur, danger d'intoxication, d'incendie et d'explosion.
202 ter	Grains, notamment de céréales (Désinsectisation des) (voir n° 147).	id.

Fait à Rabat, le 25 hija 1368 (18 octobre 1949).

MOHAMED EL MOKRI.

Vu pour promulgation et mise à exécution :

Rabat, le 8 novembre 1949.

Le ministre plénipotentiaire,
Délégué à la Résidence générale,

FRANCIS LACOSTE.

Arrêté résidentiel du 5 janvier 1950 déterminant les justifications à fournir par les délinquants appartenant aux catégories prévues aux articles 10 et 11 de la loi du 16 août 1947 portant amnistie, telle qu'elle a été rendue applicable au Maroc par le dahir du 23 août 1948.

LE GÉNÉRAL D'ARMÉE, COMMISSAIRE RÉSIDENT GÉNÉRAL,
DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE AU MAROC,
Grand-croix de la Légion d'honneur,

Vu le dahir du 23 août 1948 portant amnistie et, notamment, son article 5,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. — Toute personne, père, mère, veuve ou enfant d'ancien combattant de la guerre 1914-1918 ou de militaires de la guerre 1939-1945 ou des théâtres d'opérations extérieures tués à l'ennemi ou morts en captivité, ou décédés par suite de blessures de guerre ou de leur capture, désirant bénéficier des dispositions du paragraphe 1^{er} de l'article 10 ou de celles de l'article 11 de la loi du 16 août 1947 portant amnistie, devra produire :

1° Un extrait de l'acte de décès, soit de l'enfant, soit du conjoint, soit du père, portant la mention « mort pour la France » ;

2° Un état signalétique et des services de la personne décédée, délivré par l'autorité militaire, accompagné, pour les anciens combattants de la guerre 1914-1918, soit de la carte du combattant, soit d'un récépissé prouvant cette qualité.

ART. 2. — Les père, mère, conjoint ou enfant de toute personne exécutée comme otage, morte en déportation ou décédée des suites des traitements subis du fait de l'ennemi ou de ses complices, qui désirent bénéficier des dispositions du paragraphe 2° de l'article 10 de la loi susvisée ou des dispositions de l'article 11 devront produire :

1° Un extrait de l'acte de décès de la personne dont la parenté ou l'alliance provoque l'amnistie ;

2° Un certificat de qualification délivré par la direction des anciens combattants et victimes de la guerre du Maroc :

Modèle M, en ce qui concerne les déportés et prisonniers de guerre non rentrés ;

Modèle A, en ce qui concerne les personnes décédées en France soit au cours de leur internement, soit à la suite d'exécution par ordre de l'ennemi ou de ses complices.

ART. 3. — Toute personne ayant appartenu à une formation de résistance à la date du 6 juin 1944 (dans la métropole, en Tunisie ou en Indochine) et désirant bénéficier de l'article 10, paragraphe 5°, ou de l'article 11 de la loi du 16 août 1947 rendus applicables au Maroc par le dahir du 23 août 1948 (18 chaoual 1367), devra produire une attestation de résistance dont la validité aura été vérifiée dans les conditions fixées par le décret n° 47-1807 du 12 septembre 1947 déterminant les justifications à produire pour obtenir le bénéfice des dispositions des articles 10 et 11 de la loi du 16 août 1947 portant amnistie.

ART. 4. — La qualité de prisonnier de guerre 1914-1918 ou de la guerre 1939-1945, aux termes du paragraphe 3° de l'article 10 de la loi du 16 août 1947, sera prouvée par la production d'un état signalétique et des services délivré par l'autorité militaire.

Le bénéfice des dispositions du paragraphe 3° précité sera de même accordé aux déportés politiques, internés politiques ou aux Mosellans et Alsaciens ayant accompli un des actes spécifiés dans ledit paragraphe, mais ils devront produire un certificat de qualification (modèle A ou M) délivré par la direction des anciens combattants et victimes de la guerre de leur résidence.

ART. 5. — Pour obtenir le bénéfice des dispositions du paragraphe 4° de l'article 10 de la même loi ou de celles de l'article 11, les anciens combattants de la guerre 1914-1918 devront produire la carte du combattant ou un récépissé justifiant de cette qualité.

Le bénéfice du paragraphe 4° précité sera accordé aux militaires de la guerre 1939-1945 ou des théâtres d'opérations extérieures sur présentation des pièces suivantes :

1° Un état signalétique et des services ou, à défaut, soit un extrait de cette pièce, soit une attestation du chef du service ou

du directeur régional du recrutement et de la statistique, soit une attestation d'appartenance aux F.F.I. délivrée par les généraux commandant les régions militaires, soit une attestation d'appartenance aux F.F.C. délivrée par la délégation générale des Forces françaises combattantes et de l'intérieur jusqu'au 31 décembre 1947 et, après cette date, par le bureau liquidateur de ladite délégation ;

2° Soit un extrait de la citation individuelle ;

Soit la justification de l'homologation militaire de la blessure de guerre ;

Soit une pièce militaire établissant qu'ils se sont engagés volontairement pendant la durée légale des hostilités. Soit une copie certifiée conforme du diplôme leur conférant la médaille des évadés pour avoir rejoint la France libre. Au cas où ce diplôme n'établirait pas qu'ils se sont évadés de la France métropolitaine ou des territoires d'outre-mer pour se mettre à la disposition de la France libre, les intéressés pourront produire une attestation délivrée à cette fin par le ministre des forces armées (cabinet), bureau des décorations, médaille des évadés.

Les requérants pourront ne produire qu'une seule de ces pièces quand elles établiront ou certifieront en même temps que leur qualité de militaires, qu'ils remplissent l'une des autres conditions prévues par la loi : citation, blessure ou engagement.

Les demandes de pièces sont à adresser à leur chef de corps ou service pour les militaires en activité de service, et à la direction régionale du recrutement du lieu de leur recensement pour les réservistes. Les requérants devront préciser exactement les mentions qu'ils désirent voir figurer sur les extraits, ou les faits dont ils désirent obtenir la certification.

ART. 6. — Pour l'application des articles premier et 2 ci-dessus les Marocains doivent produire, en plus des pièces énumérées au présent arrêté, une attestation de parenté ou d'alliance établissant le lien qui unit la personne qui désire bénéficier de l'amnistie à la personne décédée, qui sera dressée, sur papier timbré et sans frais par le pacha ou le caïd du dernier domicile de la personne décédée, à la requête de l'autorité municipale ou locale de contrôle.

Après avoir visé ladite attestation, l'autorité municipale ou locale de contrôle en établit une traduction certifiée conforme.

ART. 7. — En cas de doute sur l'authenticité ou la validité des pièces produites en vertu du présent arrêté ou sur la réalité des faits exposés dans lesdites pièces, le juge aura la faculté de procéder à toute vérification utile en les communiquant, pour authentification, à l'autorité civile ou militaire habilitée à les délivrer.

Rabat, le 5 janvier 1950.

A. JUN.

Arrêté du directeur de l'agriculture, du commerce et des forêts du 11 janvier 1950 relatif au contrôle technique de la fabrication, du conditionnement et de l'exportation des conserves appertisées, de légumes, de tomates, de légumes accompagnés de viande, et des concentrés de tomates.

LE DIRECTEUR DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE
ET DES FORÊTS,

Vu le dahir du 1^{er} septembre 1944 relatif au fonctionnement du contrôle technique de la fabrication, du conditionnement et de l'exportation marocains ;

Vu l'arrêté viziriel du 1^{er} septembre 1944 relatif à l'application du contrôle technique de la fabrication, du conditionnement et de l'exportation marocains, modifié et complété par les arrêtés viziriels des 12 juin 1947, 8 février 1949 et 5 avril 1949 ;

Vu l'arrêté du directeur des affaires économiques du 25 octobre 1938 relatif au contrôle technique à l'exportation des conserves alimentaires de légumes et de fruits, modifié par les arrêtés du directeur de la production agricole, du commerce et du ravitaillement des 21 mai et 15 juillet 1941, l'arrêté du directeur du commerce et du ravitaillement du 3 septembre 1942 et l'arrêté du directeur des affaires économiques du 8 mai 1944 ;

Vu l'arrêté du directeur des affaires économiques du 22 décembre 1944 relatif au maintien en vigueur des dispositions prises en application du dahir du 21 juin 1934, modifié par celui du 22 mars 1938 concernant le contrôle technique de la production marocaine à l'exportation ;

Vu l'arrêté du directeur de l'agriculture, du commerce et des forêts du 13 juillet 1948 relatif à l'agréeage des usines et ateliers fabriquant, transformant, conditionnant ou stockant des produits alimentaires soumis au contrôle technique à la fabrication et au conditionnement par l'Office chérifien de contrôle et d'exportation, et aux normes hygiéniques auxquelles doivent satisfaire ces ateliers et usines, et auxquelles leur personnel doit se conformer ;

Après avis de la sous-commission technique des conserves de fruits et légumes de l'Office chérifien de contrôle et d'exportation, émis au cours de ses réunions des 6 et 19 octobre 1948,

ARRÊTE :

CHAPITRE PREMIER.

GÉNÉRALITÉS.

ARTICLE PREMIER. — *Déclaration à souscrire, agréeage de l'usine, normes d'hygiène.* — Toute personne fabriquant des conserves appertisées de légumes, de tomates, de légumes accompagnés de viande, ou des concentrés de tomates, est soumise :

1° Aux dispositions de l'arrêté du 13 juillet 1948 relatif à l'agréeage des usines et ateliers fabriquant, transformant, conditionnant ou stockant des produits alimentaires soumis au contrôle technique à la fabrication et au conditionnement par l'Office chérifien de contrôle et d'exportation, et aux normes hygiéniques auxquelles doivent satisfaire ces ateliers et usines, et auxquelles leur personnel doit se conformer ;

2° Aux dispositions du présent arrêté.

ART. 2. — *Dépôt de marque à l'O.C.C.E.* — Toute personne fabriquant les différents produits visés au présent arrêté doit faire enregistrer, à l'Office chérifien de contrôle et d'exportation, les différentes marques (y compris le cas échéant les marques de distribution) sous lesquelles seront vendus les produits ou leurs différentes qualités visés au présent arrêté.

ART. 3. — *Certificats d'inspection.* — Les certificats d'inspection relatifs aux expéditions hors de la zone française de l'Empire chérifien des produits visés au présent arrêté doivent constater que les marchandises contrôlées répondent aux conditions imposées par celui-ci, faute de quoi le service des douanes refusera l'exportation.

La durée de validité des certificats d'inspection délivrés par les agents de l'Office chérifien de contrôle et d'exportation, est fixée, pour les produits visés au présent arrêté, à trente jours. Toutefois, pour les produits pour lesquels une analyse est prévue par le présent arrêté, la date du certificat d'analyse constitue le début de la durée de validité du certificat d'inspection.

ART. 4. — *Qualité.* — Les conserves appertisées de légumes, de tomates, de légumes accompagnés de viande, et de concentrés de tomates doivent répondre aux conditions de qualité exigées par le présent arrêté pour chaque catégorie de conserves.

Elles doivent être normalement préparées, exemptes de cailloux, sable, terre et de tout autre corps étranger. Aucun crissement ne doit être perçu à la dégustation.

ART. 5. — *Emploi d'antiseptiques, de colorants, d'édulcorants.* — Est interdite l'utilisation ou l'addition au cours de la fabrication des conserves appertisées de légumes, de tomates, de légumes accompagnés de viande, et des concentrés de tomates, en vue de leur conservation, de leur coloration ou de leur édulcoration, de tous produits autres que ceux dont l'emploi est déclaré licite par la réglementation en matière de répression des fraudes sur les denrées alimentaires, en vigueur au Maroc.

En cas de reverdissage des légumes verts par le sulfate de cuivre, la proportion de sel de cuivre métallique retenu (calculé en cuivre-métal) ne doit pas être supérieure à 100 milligrammes par kilo de produit égoutté.

ART. 6. — *Appellations qualitatives.* — Toutes les appellations généralement employées dans le commerce et destinées à faire ressortir une qualité particulière, telles que « luxe », « choix », « sur-

choix », « supérieur », etc., ne peuvent figurer ni sur les boîtes contenant les produits visés au présent arrêté, ni sur leurs emballages d'expédition, sauf pour les produits pour lesquels ces termes sont spécialement prévus par le présent arrêté.

Seules peuvent figurer les appellations qualitatives prévues pour certaines conserves par le présent arrêté.

ART. 7. — *Produits concentrés autres que de tomates.* — La dénomination des conserves concentrées de légumes autres que les tomates, ne peut être accompagnée :

a) Du qualificatif « concentré » ou du qualificatif « réduit » que si la préparation renferme au moins 15 % d'extrait sec déchloruré ;

b) Du qualificatif « extrait » que si la préparation renferme au moins 30 % d'extrait sec déchloruré.

L'emploi de toute autre dénomination pouvant faire croire à une concentration spéciale, est interdit.

ART. 8. — *Emballages.* — Les normes des boîtes destinées à contenir les produits visés au présent arrêté et les normes des emballages d'expéditions utilisées à l'exportation de ces produits feront l'objet d'un arrêté particulier.

Les boîtes contenant des conserves doivent être parfaitement propres et non rouillées.

ART. 9. — *Marquage des boîtes.* — Outre les mentions éventuellement obligatoires du fait de la réglementation du pays importateur, chaque boîte de conserves doit porter les indications suivantes, soit en français, soit dans la langue du pays importateur :

A) *Par estampage ou d'une façon indélébile*, sur le fond ou sur le couvercle, en lettres ou caractères de 4 millimètres de hauteur au moins :

1° La mention d'origine : « Fabrication du Maroc français », sauf si cette mention est incluse dans l'illustration ;

2° L'indicatif de l'usine ou de l'atelier, attribué par le directeur de l'Office chérifien de contrôle et d'exportation, sauf s'il s'agit de boîtes illustrées portant la raison sociale du fabricant ou l'une des marques déposées à l'O.C.C.E. (à condition que ces indications ne concernent que les fabrications d'une seule usine, ou que la marque ne soit pas une marque de distribution) ;

3° Trois chiffres de 001 à 365 indiquant le jour de fabrication, suivis d'une lettre indiquant l'année de fabrication, lettre fixée chaque année par le directeur de l'Office chérifien de contrôle et d'exportation ;

B) *Par illustration ou par étiquette*, l'étiquette devant être parfaitement adhérente à la boîte :

Outre les mentions 1° et 2° du paragraphe précédent qui peuvent, sous les réserves ci-dessus, être incluses dans l'illustration :

1° La dénomination du produit, conformément aux dispositions prévues au présent arrêté pour les différentes conserves, tous les mots étant en caractères typographiques identiques et de mêmes dimensions ; la mention du mode de préparation ou d'accommodement, telle que « au naturel », « à la sauce tomate », etc., peut toutefois être en caractères typographiques différents.

Pour les produits non préparés au naturel, les mots « à l'étuvé », « accommodés » ou « cuisinés », peuvent être suivis ou remplacés par l'indication de la sauce ou de la préparation, pourvu que celle-ci corresponde au contenu de la boîte ;

2° Le nom, ou la raison sociale, ou la marque du fabricant, ou la marque correspondant à chaque produit ou à chaque qualité de produit, ou la marque de distribution ;

3° Pour les conserves pour lesquelles il est prévu par le présent arrêté un calibrage du produit, le calibre :

Exemple : « Extra-fin » ;

4° L'énumération suivant l'ordre d'importance des divers constituants, les condiments et aromates pouvant être groupés sous l'appellation « condiments et aromates divers » et les légumes constituant la garniture pouvant être groupés sous l'appellation « garniture » lorsque leur poids après égouttage n'excède pas 3 % du poids net de la conserve non égouttée ;

5° Le poids de la conserve, ou, le cas échéant, le nombre de légumes, indiqué de la façon suivante :

a) Pour les légumes susceptibles d'être égouttés, le poids net minimum après égouttage ;

b) Pour les produits homogènes, telles que les purées de légumes, le poids net minimum du contenu total ;

c) Pour les légumes en nombre, tels que les fonds d'artichauts, les asperges, etc., le poids net minimum après égouttage, et le nombre de légumes contenus dans la boîte, suivant les normes prévues au présent arrêté ;

d) Pour les légumes accompagnés de viande, le poids net minimum des légumes et, s'il y a lieu, le nombre comme prévu ci-dessus, et le poids net minimum de la garniture ;

6° Facultativement, pour les conserves pour lesquelles il est prévu par le présent arrêté plusieurs qualités, le classement qualitatif.

ART. 10. — *Marquage des caisses.* — Les dispositions suivant lesquelles les indications exigées au présent article doivent être apposées sur les caisses, et les dimensions des caractères typographiques feront l'objet d'un arrêté particulier.

Outre les mentions éventuellement obligatoires du fait de la réglementation du pays importateur, chaque caisse doit porter les indications suivantes, marquées au feu, ou genre feu, ou à l'encre indélébile, soit en français, soit dans la langue du pays importateur :

1° Le nom, ou la raison sociale, ou la marque du fabricant, ou la marque correspondant à chaque produit ou à chaque qualité de produit, ou l'indicatif de l'usine ou de l'atelier, ou la marque de distribution, suivie obligatoirement dans ce dernier cas de l'indicatif de l'usine ou de l'atelier ;

2° La dénomination du produit ainsi que son classement qualitatif et son calibre s'il s'agit d'un produit pour lequel plusieurs qualités et plusieurs calibres sont prévus par le présent arrêté ;

3° Le nombre de boîtes contenues dans la caisse, suivi de l'indication du format des boîtes ;

4° Facultativement, trois chiffres de 001 à 365 indiquant le jour de fabrication des boîtes contenues, suivis d'une lettre indiquant l'année de fabrication, lettre fixée chaque année par le directeur de l'Office chérifien de contrôle et d'exportation ;

5° La mention « Fabrication du Maroc français » ;

6° La marque de contrôle de l'Office chérifien de contrôle et d'exportation ;

7° La marque nationale chérifienne si le produit est de qualité extra.

CHAPITRE II.

CONSERVES DE POIS.

TITRE PREMIER.

Conserves de petits pois.

ART. 11. — *Pois utilisables.* — Les conserves de pois frais, dites « conserves de petits pois », doivent être préparées avec les graines fraîches, saines, incomplètement mûres, des diverses variétés à graines sucrées, tendres, de couleur vert franc et de bonne tenue après cuisson, de l'espèce *Pisum sativum* L.

Les boîtes ne doivent contenir que des pois donnant après fabrication un produit homogène.

ART. 12. — *Préparations.* — Les conserves de petits pois comportent trois préparations :

1° Les petits pois au naturel ;

2° Les petits pois préparés sans sucre ;

3° Les petits pois préparés avec sucre.

1° Petits pois au naturel :

Petits pois mis en boîte au sein d'une saumure légère à 2 à 3 % de sel.

Le jus de ces conserves peut, à l'ouverture de la boîte, contenir une certaine proportion de saccharose qui ne doit pas cependant être supérieure à 3 %.

2° Petits pois préparés sans sucre :

Petits pois mis en boîte au sein d'un jus préparé par cuisson dans l'eau de légumes et aromates divers.

La même tolérance que pour les conserves de petits pois au naturel est admise en ce qui concerne la présence de saccharose dans le jus de ces conserves.

3° Petits pois préparés avec sucre :

Petits pois mis en boîte au sein d'un jus préparé par cuisson dans l'eau de légumes et aromates divers comportant obligatoirement l'addition de saccharose en proportion telle qu'à l'ouverture de la boîte le jus contienne au minimum 6 % de sucre (exprimé en saccharose).

ART. 13. — *Garniture.* — Les conserves de petits pois préparés sans sucre et les conserves de petits pois préparés avec sucre peuvent éventuellement contenir une garniture (cœur de laitue, oignons, petites carottes, etc.) provenant de produits sains, loyaux et marchands, et dont le poids après égouttage ne peut excéder 3 % du poids net de la conserve non égouttée.

ART. 14. — *Calibrage.* — Les petits pois doivent être calibrés d'après le diamètre à l'état cru des pois, en :

Extra-fins : diamètre inférieur à 7,4 mm. ;

Très-fins : diamètre compris entre 7,4 mm. et 8 mm. ;

Fins : diamètre compris entre 8 mm. et 8,4 mm. ;

Mi-fins : diamètre compris entre 8,4 mm. et 9 mm. ;

Moyens : diamètre supérieur à 9 mm.

Le mélange des petits pois des calibres fins, extra-fins et très-fins est autorisé sous réserve que le calibre mentionné soit le plus gros des calibres du mélange contenu dans la boîte et que soit portée sur celle-ci l'appellation « mélange printanier ».

ART. 15. — *Poids des constituants.* — Les poids minima de petits pois, et éventuellement de garniture, rincés à l'eau courante, puis égouttés pendant deux minutes sur un tamis à mailles de 3 millimètres, que doivent contenir les boîtes à l'ouverture, et suivant leur format, sont :

Pour les calibres extra-fins, très-fins et fins :

Boîte 1/2 0 kg. 290

Boîte 1/1 0 kg. 580

Boîte 5/1 3 kg.

Pour les calibres mi-fins et moyens :

Boîte 1/2 0 kg. 275

Boîte 1/1 0 kg. 550

Boîte 5/1 2 kg. 850

ART. 16. — *Qualités.* — Dans chaque calibre, les conserves de petits pois doivent être classées dans l'une des trois qualités suivantes :

1° Qualité extra ;

2° Qualité standard ;

3° Qualité marchande.

1° Les conserves de qualité extra doivent répondre aux conditions ci-après :

Pois frais, jeunes, très tendres, de couleur uniforme ;

Jus clair et limpide ;

Goût très fin de jeunes pois frais ;

Pourcentage minimum de pois ayant leurs cotylédons retenus par la cuticule :

Extra-fins, très-fins, fins 75 %

Mi-fins 80 %

Moyens 90 %

Les pourcentages d'imperfections ne doivent pas dépasser les taux suivants par rapport au poids net des grains égouttés :

Grains jaunes, tachés, germés, véreux 0,5 %

Grains bruns ou noirs (en nombre par
boîte 1/1) 2

Débris de cosques, vrilles, autres débris de
pois et graines étrangères 0,1 %

2° Les conserves de qualité standard doivent répondre aux conditions ci-après :

Pois frais, tendres, de couleur presque uniforme ;

Jus pouvant être trouble dans tous les calibres et très légèrement gélatineux pour les calibres autres qu'extra-fins et très-fins ;

Bon goût de pois frais ;

Pourcentage minimum de pois ayant leurs cotylédons retenus par la cuticule :

Extra-fins, très-fins, fins	75 %
Mi-fins	80 %
Moyens	90 %

Les pourcentages d'imperfections ne doivent pas dépasser les taux suivants par rapport au poids net des grains égouttés :

TOLÉRANCES ADMISES	CALIBRE		
	Extra-fins Très-fins	Fins Mi-fins	Moyens
Grains jaunes, tachés, germés, véreux	3 %	5 %	7 %
Grains bruns ou noirs (en nombre par boîte 1/1)	6	4	3
Débris de cosses, vrilles, autres débris de pois et graines étrangères	0,2 %	0,2 %	0,2 %

3° Les conserves de *qualité marchande* doivent répondre aux conditions ci-après :

Pois frais, tendres, de couleur presque uniforme ;

Jus pouvant être trouble et un peu gélatineux ;

Goût de pois frais ;

Pourcentage minimum de pois ayant leurs cotylédons retenus par la cuticule : 75 %.

Les pourcentages d'imperfections ne doivent pas dépasser les taux suivants par rapport au poids net des grains égouttés :

TOLÉRANCES ADMISES	CALIBRE		
	Extra-fins Très-fins	Fins Mi-fins	Moyens
Grains jaunes, tachés, germés, véreux	5 %	8 %	10 %
Grains bruns ou noirs (en nombre par boîte 1/1)	12	8	6
Débris de cosses, vrilles, autres débris de pois et graines étrangères	0,3 %	0,3 %	0,3 %

ART. 17. — *Qualités exportables*. — Seules sont admises à l'exportation les conserves de petits pois de qualités extra et standard.

ART. 18. — *Marquage*. — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée sous l'une des dénominations suivantes :

a) Pour les conserves de petits pois au naturel : « Petits pois au naturel » ;

b) Pour les conserves de petits pois préparés sans sucre : « Petits pois à l'étuvé sans sucre » ou « Petits pois accommodés sans sucre » ;

c) Pour les conserves de petits pois préparés avec sucre : « Petits pois à l'étuvé » ou « Petits pois accommodés ».

Le calibre des pois, ou le mélange des calibres doit être indiqué conformément à l'article 14 du présent arrêté.

TITRE II.

Conserves de pois secs.

ART. 19. — *Autorisation de fabrication*. — La fabrication des pois secs régénérés ne peut être entreprise qu'après autorisation

du directeur de l'Office chérifien de contrôle et d'exportation. Cette autorisation pourra fixer la période pendant laquelle ces fabrications seront autorisées et les quantités maxima qui pourront être fabriquées.

ART. 20. — *Pois secs utilisables*. — Les conserves de pois secs doivent être préparées avec des grains sains et réhydratés des diverses variétés de l'espèce *Pisum sativum* L. donnant après fabrication un produit homogène.

ART. 21. — *Préparations*. — Les conserves de pois secs comportent deux préparations :

1° Les pois secs au naturel ;

2° Les pois secs accommodés.

1° Pois secs au naturel :

Pois secs mis en boîte au sein d'une saumure légère à 2 à 3 % de scl.

2° Pois secs accommodés :

Pois secs mis en boîte au sein d'un jus préparé par cuisson dans l'eau, de légumes et aromates divers, avec ou sans sucre.

ART. 22. — *Garniture*. — Les conserves de pois secs accommodés peuvent éventuellement contenir une garniture (cœur de laitue, oignons, petites carottes, etc.), dont le poids après égouttage ne peut excéder 3 % du poids net de la conserve non égouttée.

ART. 23. — *Calibrage*. — Les pois secs doivent avant cuisson être calibrés de telle façon qu'à l'ouverture de la boîte aucun pois ne présente un diamètre supérieur à 10 millimètres.

ART. 24. — *Poids des constituants*. — Les poids minima de pois secs, et éventuellement de garniture, que doivent contenir les boîtes, suivant leur format, sont les mêmes que ceux prévus à l'article 15 du présent arrêté pour les petits pois des calibres mi-fins et moyens ; ils sont déterminés de la même manière.

ART. 25. — *Qualité*. — Le pourcentage minimum de grains entiers doit être de 75 %.

La distance entre le niveau supérieur du contenu et le bord de la boîte ne doit pas dépasser 10 millimètres.

Les conserves de pois secs doivent répondre aux conditions ci-après :

Pois assez tendres, de couleur presque uniforme et pouvant être légèrement jaune ;

Jus pouvant être trouble et un peu gélatineux ;

Bon goût de pois.

Les pourcentages d'imperfections ne doivent pas dépasser les taux suivants par rapport au poids net des grains égouttés :

Grains jaunes, tachés, germés, véreux

Grains bruns ou noirs (en nombre par boîte 1/1)

ART. 26. — *Marquage*. — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée sous l'une des dénominations suivantes :

a) Pour les conserves de pois secs au naturel : « Pois secs régénérés au naturel » ou « Pois secs trempés au naturel » ;

b) Pour les conserves de pois secs régénérés accommodés : « Pois secs régénérés accommodés » ou « Pois secs trempés accommodés ».

Le mot « régénérés » ou « trempés » doit être inscrit en caractères typographiques identiques et de même dimension que les mots « pois secs ».

CHAPITRE III.

CONSERVES DE HARICOTS EN FILETS.

ART. 27. — *Haricots utilisables*. — Les conserves de haricots en filets doivent être préparées avec les filets (gousses) frais, sains, non parcheminés des diverses variétés de l'espèce *Phaseolus vulgaris* L., dont les filets sont consommables en frais et de bonne tenue après cuisson.

Les boîtes ne doivent contenir que des filets donnant après fabrication un produit homogène.

ART. 28. — *Préparation*. — Les haricots en filets en conserve sont préparés au naturel : les filets sont, après éboutage et éfilage, mis en boîte au sein d'une saumure légère à 2 à 3 % de sel.

ART. 29. — *Catégorie de conserves.* — Les conserves de haricots en filets comportent trois catégories :

- 1° Les conserves de haricots verts ;
- 2° Les conserves de haricots-beurre ;
- 3° Les conserves de haricots mange-tout.

ART. 30. — *Calibrage.*

a) Haricots verts et haricots-beurre :

Les haricots verts et les haricots-beurre doivent être calibrés d'après leur largeur maximum à l'état cru en :

Extra-fins.....	6	millimètres de largeur maximum
Très-fins	7,5	— — —
Fins	8,5	— — —
Mi-fins	9,5	— — —

Les haricots verts et les haricots-beurre d'une largeur supérieure à 9,5 mm. doivent être éliminés de la fabrication.

b) Haricots mange-tout :

Aucun calibrage n'est exigé pour les haricots mange-tout qui doivent cependant, dans une même boîte, être de grosseur homogène.

ART. 31. — *Poids des constituants.* — Les poids minima de filets de haricots rincés à l'eau courante, puis égouttés pendant deux minutes sur un tamis à mailles de 3 millimètres, que doivent contenir les boîtes, suivant leur format, sont :

Boîte 1/2	0 kg. 250
Boîte 1/1	0 kg. 500
Boîte 5/1	2 kg. 700

ART. 32. — *Qualités.* — Les filets doivent être de couleur franche et homogène, sensiblement uniformes, tendres tout en conservant une bonne tenue.

La saumure employée doit recouvrir entièrement les haricots.

a) Haricots verts et haricots-beurre :

Dans chaque calibre les conserves de haricots verts et de haricots-beurre doivent être classées dans l'une des trois qualités suivantes :

- 1° Qualité extra ;
- 2° Qualité standard ;
- 3° Qualité marchande.

1° Les conserves de *qualité extra* doivent répondre aux conditions ci-après :

Filets disposés horizontalement sur le dessus de la boîte, ou filets disposés tous verticalement ;

Haricots verts ou haricots-beurre jeunes, homogènes, très tendres, de couleur franche, parfaitement effilés et éboutés ;

Absence de filets défectueux tels que filets filandreux, rouillés, tachés, piqués, etc. (tolérance de haricots défectueux : 0,5 % du poids des haricots égouttés) ;

Absence de gousses à graines nettement formées, sauf pour les haricots-beurre qui peuvent être grainés ;

Jus parfaitement clair et limpide ;

Goût très fin de jeunes haricots frais.

2° Les conserves de *qualité standard* doivent répondre aux conditions ci-après :

Conserves de haricots verts ou de haricots-beurre dont les constituants ne sont pas d'une qualité aussi choisie que ceux de la qualité extra, mais dont les proportions de filets filandreux, défectueux, ou de gousses à graines nettement formées (les haricots-beurre peuvent être grainés) ne dépassent pas, par rapport au poids net de haricots égouttés, les pourcentages suivants :

Extra-fins	2 %
Très-fins	4 %
Fins	7 %
Mi-fins	11 %

3° Les conserves de *qualité marchande* doivent répondre aux conditions ci-après :

Conserves de haricots verts ou de haricots-beurre dont les constituants ne sont pas d'une qualité aussi choisie que ceux de la qualité standard, mais dont les proportions de filets filandreux, défectueux

ou à gousses à graines nettement formées (les haricots-beurre peuvent être grainés) ne dépassent pas, par rapport au poids net de haricots égouttés, les pourcentages suivants :

Extra-fins	3 %
Très-fins	7 %
Fins	11 %
Mi-fins	15 %

b) Haricots mange-tout :

Les conserves de haricots mange-tout doivent être classées dans l'une des trois qualités suivantes :

- 1° Qualité extra ;
- 2° Qualité standard ;
- 3° Qualité marchande.

1° Les conserves de *qualité extra* doivent répondre aux conditions ci-après :

Haricots mange-tout jeunes, à graines non nettement formées, très tendres, de couleur franche, homogènes, de forme régulière, parfaitement effilés et éboutés (tolérance de haricots défectueux : 0,5 % du poids des haricots égouttés) ;

Jus parfaitement clair et limpide ;

Goût très fin de haricots frais.

2° Les conserves de *qualité standard* doivent répondre aux conditions ci-après :

Haricots mange-tout dont les graines peuvent être formées et dont les constituants ne sont pas d'une qualité aussi choisie que ceux de la qualité extra, mais dont la proportion de haricots filandreux ne dépasse pas 6 %.

3° Les conserves de *qualité marchande* doivent répondre aux conditions ci-après :

Haricots mange-tout dont les graines peuvent être formées et dont les constituants ne sont pas d'une qualité aussi choisie que ceux de la qualité standard, mais dont la proportion de haricots filandreux ne dépasse pas 8 %.

ART. 33. — *Qualités exportables.* — Seules sont admises à l'exportation les conserves de haricots en filets de qualités extra et standard et de calibre autre que mi-fins pour les conserves de haricots verts et de haricots-beurre.

ART. 34. — *Marquage.* — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée, suivant le cas, sous l'une des dénominations suivantes :

- a) « Haricots verts au naturel » ;
- b) « Haricots-beurre au naturel » ;
- c) « Haricots mange-tout au naturel ».

CHAPITRE IV.

CONSERVES DE HARICOTS EN GRAINS.

TITRE PREMIER.

Conserves de haricots frais.

ART. 35. — *Haricots utilisables.* — Les conserves de haricots frais en grains doivent être préparées avec les graines fraîches et saines de certaines variétés à graines vertes ou blanches de *Phaseolus vulgaris* L. Les graines mûres doivent être éliminées de la fabrication.

Les boîtes ne doivent contenir que des haricots donnant, après fabrication, un produit homogène.

ART. 36. — *Préparations.* — Les conserves de haricots frais en grains comportent deux préparations :

- 1° Les haricots frais au naturel ;
- 2° Les haricots frais accommodés.

1° Haricots frais au naturel :

Haricots en grains, frais, mis en boîte au sein d'une saumure légère à 2 à 3 % de sel.

2° Haricots frais accommodés :

Haricots en grains, frais, mis en boîte au sein d'une sauce appropriée.

ART. 37. — *Calibrage.* — Les haricots frais en grains doivent être calibrés d'après le passage des grains à l'état cru au travers des cribles suivants :

CALIBRES	CRIBLE	
	A trous ronds de	Spécial à flageolets à trous de
Extra-fins	8,4 de diamètre.	5,75 x 18 mm.
Fins	9,2 de diamètre.	6,5 x 19 mm.
Mi-fins	Hors crible.	Hors crible.

ART. 38. — *Poids des constituants.* — Les poids minima de haricots frais en grains que doivent contenir les boîtes, suivant leur format, sont les mêmes que ceux prévus à l'article 15 du présent arrêté pour les petits pois des calibres mi-fins et moyens; ils sont déterminés de la même manière.

ART. 39. — *Qualités.* — Dans chaque calibre, les conserves de haricots frais en grains doivent être classées dans l'une des trois qualités suivantes :

- 1° Qualité extra ;
- 2° Qualité standard ;
- 3° Qualité marchande.

1° Les conserves de *qualité extra* doivent répondre aux conditions ci-après :

Graines entières, tendres et de teinte uniforme ;

Pourcentage de graines défectueuses (taches brunes, jaunes, blanches, haricots germés) et de débris de cosses, et graines étrangères ne dépassant pas 0,6 % du poids total des graines égouttées ; Jus pouvant être trouble.

2° Les conserves de *qualité standard* doivent répondre aux conditions ci-après :

Graines entières, tendres, de teinte sensiblement uniforme ;

Pourcentage de graines défectueuses (taches brunes, jaunes, blanches, haricots germés) et de débris de cosses et graines étrangères, etc., ne dépassant pas les taux fixés ci-après par rapport au poids total des graines égouttées :

Haricots frais en grains extra-fins	3 %
— — — fins	5 %
— — — mi-fins	7 %

Jus pouvant être trouble et visqueux.

3° Les conserves de *qualité marchande* doivent répondre aux conditions ci-après :

Graines entières, tendres, de teinte sensiblement uniforme ;

Pourcentage de graines défectueuses (taches brunes, jaunes, blanches, haricots germés) et de débris de cosses et graines étrangères, etc., ne dépassant pas les taux fixés ci-après par rapport au poids total des graines égouttées :

Haricots frais en grains extra-fins	5 %
— — — fins	8 %
— — — mi-fins	10 %

Jus pouvant être trouble et visqueux.

ART. 40. — *Qualités exportables.* — Seules sont admises à l'exportation les conserves de haricots frais en grains de qualités extra et standard.

ART. 41. — *Marquage.* — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée, suivant le cas, sous l'une des dénominations suivantes :

- a) « Haricots frais en grains au naturel » ;
- b) « Haricots frais en grains accommodés ».

Seules les conserves de haricots frais en grains préparés avec des haricots appartenant au groupe des variétés flageolets peuvent être dénommées « Flageolet ».

Les conserves de flageolets à graines blanches doivent porter obligatoirement la mention « flageolets blancs » suivie, suivant le cas, des mots « au naturel » ou « accommodés ».

La liste des variétés admises dans le groupe des haricots flageolets sera établie par le directeur de l'Office chérifien de contrôle et d'exportation.

TITRE II.

Conserves de haricots secs.

ART. 42. — *Haricots utilisables.* — Les conserves de haricots secs doivent être préparées avec des grains sains de *Phaseolus vulgaris* L.

Les boîtes ne doivent contenir que des haricots donnant, après fabrication, un produit homogène.

ART. 43. — *Préparations.* — Les conserves de haricots secs comportent deux préparations :

- 1° Les haricots secs au naturel ;
- 2° Les haricots secs accommodés.

1° Haricots secs au naturel

Haricots secs mis en boîte au sein d'une saumure légère à 2 à 3 % de sel.

2° Haricots secs accommodés :

Haricots secs mis en boîte au sein d'une sauce appropriée.

ART. 44. — *Poids des constituants.* — Les poids minima de haricots secs que doivent contenir les boîtes, suivant leur format, sont les mêmes que ceux prévus à l'article 15 du présent arrêté pour les petits pois des calibres mi-fins et moyens ; ils sont déterminés de la même manière.

ART. 45. — *Qualités.* — Les conserves de haricots secs doivent être classées au point de vue qualitatif comme les conserves de haricots frais en grains, et les différentes qualités doivent répondre aux mêmes conditions.

ART. 46. — *Qualités exportables.* — Seules sont admises à l'exportation les conserves de haricots secs de qualités extra et standard.

ART. 47. — *Marquage.* — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée, suivant le cas, sous l'une des dénominations suivantes :

- a) « Haricots secs au naturel » ;
- b) « Haricots secs accommodés ».

Les conserves de haricots secs à grains d'une autre couleur que la couleur blanche, doivent porter obligatoirement après les mots « haricots secs », la mention de la couleur du grain, tous les caractères typographiques étant identiques et de même dimension.

Exemple : « Haricots secs rouges accommodés ».

CHAPITRE V.

CONSERVES D'ARTICHAUTS.

TITRE PREMIER.

Généralités.

ART. 48. — *Artichauts utilisables.* — Les conserves d'artichauts doivent être préparées exclusivement avec les inflorescences fraîches du *Cynara scolymus* L., de qualité saine, loyale et marchande, normalement développées, et ne présentant aucune altération.

ART. 49. — *Catégories de conserves.* — Les conserves d'artichauts comportent deux catégories de conserves :

- 1° Les fonds d'artichauts ;
- 2° Les petits artichauts entiers.

TITRE II.

Conserves de fonds d'artichauts.

ART. 50. — *Préparations.* — Les fonds d'artichauts en conserve comportent deux préparations :

- 1° Les fonds d'artichauts au naturel ;
- 2° Les fonds d'artichauts cuisinés.

1° Fonds d'artichauts au naturel :

Fonds d'artichauts mis en boîte au sein d'une saumure légère à 2 à 3 % de sel, additionnée ou non d'acide citrique dans une proportion non supérieure à 2 ‰.

2° Fonds d'artichauts cuisinés :

Fonds d'artichauts mis en boîte au sein d'une sauce appropriée.

ART. 51. — *Calibrage.* — Les fonds d'artichauts doivent être de calibre homogène, de diamètre légèrement inférieur à celui de la boîte utilisée, et être soigneusement rangés dans la boîte.

Leur diamètre ne peut être inférieur à 40 millimètres.

Le nombre de fonds ne doit pas être supérieur à :

8 fonds pour la boîte 1/2 ;

7 fonds pour la boîte 1/4.

ART. 52. — *Poids des constituants.* — Le poids de fonds d'artichauts égouttés trois minutes sur un tamis à mailles de 3 millimètres ne doit pas être inférieur à 50 % du poids d'eau correspondant à la capacité de la boîte, avec une tolérance de 3 %.

ART. 53. — *Qualité.* — Les fonds d'artichauts doivent être débarrassés des bractées, mondés de tous leurs poils, et soigneusement équeutés.

Ils doivent être de couleur gris clair, sans taches de pourriture, être de bonne tenue, fermes sans excès, de goût et de saveur agréables.

ART. 54. — *Marquage.* — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée, suivant le cas, sous l'une des dénominations suivantes :

a) « Fonds d'artichauts au naturel » ;

b) « Fonds d'artichauts cuisinés. »

TITRE III.

Conserves de petits artichauts entiers.

ART. 55. — *Préparations.* — Les petits artichauts entiers en conserve comportent deux préparations :

1° Les petits artichauts entiers au naturel ;

2° Les petits artichauts entiers cuisinés.

1° Petits artichauts entiers au naturel :

Petits artichauts entiers mis en boîte au sein d'une saumure légère à 2 à 3 % de sel, additionnée ou non d'acide citrique dans une proportion non supérieure à 2 ‰.

2° Petits artichauts entiers cuisinés :

Petits artichauts entiers mis en boîte au sein d'une sauce appropriée.

ART. 56. — *Calibrage.* — Les petits artichauts entiers doivent, dans une même boîte, être de calibre sensiblement homogène, le poids de l'artichaut le plus gros devant être au plus égal au poids, majoré d'un tiers, du plus petit.

ART. 57. — *Poids des constituants.* — Le poids de petits artichauts égouttés trois minutes sur un tamis à mailles de 3 millimètres ne doit pas être inférieur à 50 % du poids d'eau correspondant à la capacité de la boîte.

ART. 58. — *Qualité.* — Les petits artichauts entiers doivent être tendres, parfaitement parés, les extrémités des bractées ébarbées, les queues et les basses bractées étant éliminées. Ils ne doivent présenter ni parties gâtées, ni parasites.

ART. 59. — *Marquage.* — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée sous l'une des dénominations suivantes :

a) « Petits artichauts au naturel » ;

b) « Petits artichauts cuisinés. »

CHAPITRE VI.

CONSERVES DE CŒURS DE CÉLERIS.

ART. 60. — *Cœurs de céleris utilisables.* — Les conserves de cœurs de céleris doivent être préparées exclusivement avec des cœurs d'*Apium Graveloens* L., jeunes, normalement développés, frais, sains et exempts de feuilles vertes.

ART. 61. — *Préparation.* — Les cœurs de céleris en conserves sont préparés au naturel, les cœurs sont mis en boîtes au sein d'une saumure légère à 2 à 3 % de sel.

ART. 62. — *Poids des constituants.* — Le poids de céleris égouttés pendant deux minutes sur un tamis à mailles de 3 millimètres ne doit pas être inférieur à 580 grammes pour une boîte 1/1, et, pour les autres formats, à un poids proportionnel au volume du format considéré rapporté à celui de la boîte 1/1.

ART. 63. — *Qualité.* — Les cœurs de céleris doivent être tendres et de couleur claire.

ART. 64. — *Marquage.* — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée sous la dénomination suivante :

« Cœurs de céleris au naturel. »

CHAPITRE VII.

CONSERVES DE CŒURS DE LAITUES.

ART. 65. — *Cœurs de laitues utilisables.* — Les conserves de cœurs de laitues doivent être préparées exclusivement avec des cœurs de *Lactuca Sativa* L. jeunes, normalement développées, fraîches, saines et parfaitement parées.

ART. 66. — *Préparation.* — Les cœurs de laitues en conserves sont préparés au naturel, les cœurs sont mis en boîtes au sein d'une saumure légère à 2 à 3 % de sel.

ART. 67. — *Poids des constituants.* — Le poids de cœurs de laitues égouttés pendant deux minutes sur un tamis à mailles de 3 millimètres ne doit pas être inférieur à 550 grammes pour une boîte 1/1, et, pour les autres formats, à un poids proportionnel au volume du format considéré, rapporté à celui de la boîte 1/1.

ART. 68. — *Qualité.* — Les cœurs de laitues doivent être tendres, de couleur claire et de grosseur homogène.

ART. 69. — *Marquage.* — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée sous la dénomination suivante :

« Cœurs de laitues au naturel. »

CHAPITRE VIII.

CONSERVES DE CHOUX-FLEURS.

ART. 70. — *Choux-fleurs utilisables.* — Les conserves de choux-fleurs doivent être préparées exclusivement avec des bouquets de *Brassica oleracea* L. variété *Botrytis*, mûrs sans excès, à pommes blanches serrées.

Les bouquets doivent être sains, soigneusement lavés, exempts d'insectes et de tout corps étrangers, de couleur homogène, d'une longueur moyenne de 6 centimètres et de bonne tenue après cuisson.

ART. 71. — *Préparation.* — Les choux-fleurs en conserves sont préparés au naturel ; les bouquets sont mis en boîtes au sein d'une saumure légère à 2 à 3 % de sel, additionnée ou non d'acide citrique dans une proportion non supérieure à 3 ‰.

ART. 72. — *Poids des constituants.* — Le poids de choux-fleurs égouttés pendant deux minutes sur un tamis à mailles de 3 millimètres ne doit pas être inférieur à 500 grammes pour une boîte 1/1, et, pour les autres formats, à un poids proportionnel au volume du format considéré, rapporté à celui de la boîte 1/1.

ART. 73. — *Qualités.* — Les conserves de choux-fleurs doivent être classées dans l'une des deux qualités suivantes :

1° Qualité extra ;

2° Qualité standard.

1° Les conserves de *qualité extra* doivent répondre aux conditions ci-après :

Bouquets de choux-fleurs mûrs sans excès, très tendres, de couleur blanche et rigoureusement homogène, parfaitement parés ;

Absence totale de bouquets défectueux, tachés, filandreux, etc ;

Jus clair ;

Goût fin et spécifique du chou-fleur frais.

2° Les conserves de *qualité standard* doivent répondre aux conditions ci-après :

Conserves de choux-fleurs dont les constituants ne sont pas d'une présentation et d'une qualité aussi choisies que ceux de la qualité extra.

ART. 74. — *Marquage*. — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée sous la dénomination suivante :

« Choux-fleurs au naturel. »

CHAPITRE IX.

CONSERVES D'ÉPINARDS.

ART. 75. — *Épinards utilisables*. — Les conserves d'épinards doivent être préparées exclusivement avec les feuilles jeunes, fraîches et saines de *Spinacia oleracea* L., le pétiole étant coupé à 5 centimètres au plus du limbe.

ART. 76. — *Catégories de conserves*. — Les conserves d'épinards comportent deux catégories de conserves :

1° Les épinards en branches ;

2° Les épinards en purée.

ART. 77. — *Préparation*. — Les deux catégories de conserves prévues à l'article précédent sont préparées au naturel ; les feuilles entières d'épinards et la purée de feuilles d'épinards sont mises en boîte au sein d'une saumure légère à 2 à 3 % de sel, additionnée ou non d'aromates.

ART. 78. — *Poids des constituants* :

1° Épinards en branches :

Le poids d'épinards en branches égouttés pendant deux minutes sur un tamis à mailles de 3 millimètres ne doit pas être inférieur à 550 grammes pour une boîte 1/1, et, pour les autres formats, à un poids proportionnel au volume du format considéré, rapporté à celui de la boîte 1/1.

2° Purée d'épinards :

Après cinq minutes d'égouttage sur un tamis à mailles de 1 millimètre, l'eau égouttée ne doit pas dépasser 10 % du poids net du produit qui ne doit pas être inférieur à 820 grammes pour une boîte 1/1, et, pour les autres formats, à un poids proportionnel au volume du format considéré, rapporté à celui de la boîte 1/1.

ART. 79. — *Qualité*. — Les conserves d'épinards en branches ou en purée doivent présenter les caractéristiques suivantes :

Couleur vert foncé uniforme (les épinards peuvent être reverdis dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur) ;

Saveur spécifique de l'épinard, sans excès d'amertume ou d'âcreté ;

Absence totale d'insectes et de matières étrangères, en particulier de feuilles de tétragone, d'oseille, d'ortie, de betterave, etc. ;

Teneur en sable et en gravier inférieure à 0,1 %.

ART. 80. — *Marquage*. — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée, suivant le cas, sous l'une des dénominations suivantes :

a) « Épinards en branches au naturel » ;

b) « Purée d'épinards au naturel. »

ART. 81. — *Conserves de tétragone*. — Les conserves de tétragone (*Tetragona expansa*) sont autorisées dans les mêmes conditions que les conserves d'épinards, sous réserve que la mention « Tétragone » figure sur l'étiquette au lieu et place du mot « Épinards ».

CHAPITRE X.

ASPERGES.

TITRE PREMIER.

Asperges en branches.

ART. 82. — *Asperges utilisables*. — Les conserves d'asperges en branches doivent être préparées avec les jeunes tiges comestibles (turions), fraîches et saines de *Asparagus officinalis* L.

ART. 83. — *Préparation*. — Les tiges sont, après grattage ou pelage, mises dans une saumure légère à 2 à 3 % de sel, additionnée ou non d'acide citrique dans une proportion non supérieure à 1 %.

ART. 84. — *Calibrage*. — Les asperges doivent être coupées à la longueur de la boîte dans laquelle elles doivent être aussi serrées que possible.

Les asperges doivent être calibrées d'après leur diamètre à la base. Pour les différents calibres, le nombre de « branches » contenu dans les boîtes des divers formats, est le suivant :

ASPERGES	DIAMÈTRE à la base	NOMBRE DE BRANCHES	
		Boîte rectangulaire (86 x 73 x 158,5) ou ronde (86 x 158,5)	Boîte dite « ronde » (100 x 161,5)
Géantes	Plus de 25 mm.	8 à 11	11 à 15
Extra-grosses	19 à 25 —	12 à 16	16 à 22
Très-grosses	14 à 19 —	17 à 24	23 à 33
Grosses	11 à 14 —	25 à 34	34 à 46
Moyennes	9 à 11 —	35 à 44	47 à 60
Petites	7 à 9 —	45 à 60	61 à 80

ART. 85. — *Qualité*. — Ne doivent être utilisées pour la préparation de conserves d'asperges que les tiges droites à têtes blanches, violacées, ou légèrement vertes mais bien formées.

Les asperges en conserves doivent être tendres, de bonne tenue, et ne comprendre que des tiges entières, sans parties rouillées, tachées, avariées, ni pointes brisées, ni tiges tordues vertes ou « fleurées » c'est-à-dire commençant à s'épanouir.

Le jus doit être clair et limpide.

Les asperges de diamètre inférieur à 7 millimètres ne peuvent entrer que dans la préparation de conserves de « pointes d'asperges ».

Les boîtes de format rectangulaire (83 x 73 x 158,5) ne doivent contenir que des asperges pelées.

ART. 86. — *Marquage*. — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée sous la dénomination suivante :

« Asperges en branches au naturel. »

TITRE II.

Pointes d'asperges.

ART. 87. — *Asperges utilisables*. — Les conserves de pointes d'asperges doivent être préparées avec les pointes de *Asparagus officinalis* L. Elles peuvent provenir d'asperges tordues, vertes ou légèrement « fleurées », mais saines.

ART. 88. — *Préparation*. — Les pointes sont mises dans une saumure légère à 2 à 3 % de sel, additionnée ou non d'acide citrique dans une proportion non supérieure à 1 %.

ART. 89. — *Poids des constituants*. — Le poids de pointes d'asperges rincées à l'eau courante puis égouttées deux minutes sur un tamis à mailles de 3 millimètres ne doit pas être inférieur à 550 grammes pour une boîte 1/1, et, pour les autres formats, à un poids proportionnel au volume du format considéré, rapporté à celui de la boîte 1/1.

ART. 90. — *Qualité et calibrage*. — Les conserves de pointes d'asperges ne doivent comprendre que des pointes ; celles-ci peuvent être de tous calibres.

ART. 91. — *Marquage*. — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée sous la dénomination suivante :

« Pointes d'asperges au naturel. »

CHAPITRE XI.

CONSERVES DE MÉLANGES DE LÉGUMES.

ART. 92. — *Légumes utilisables.* — Les conserves de mélanges de légumes doivent être préparées exclusivement avec des légumes sains, loyaux et marchands, fraîchement récoltés ou conservés en saumure.

ART. 93. — *Préparation.* — Les mélanges de légumes en conserves sont préparés au naturel ; les légumes, après parage et découpage, sont mis en boîtes au sein d'une saumure légère à 2 à 3 % de sel.

ART. 94. — *Catégories de conserves.* — Les conserves de mélanges de légumes comportent quatre catégories de conserves :

- A. — La macédoine ;
- B. — La julienne ;
- C. — La salade russe ;
- D. — La jardinière.

A) *Conserves de macédoine :*

- 1° Légumes utilisables :

La macédoine est constituée par un mélange de légumes principalement composé de carottes, flageolets, navets, petits pois et haricots verts en proportions harmonieuses.

La macédoine doit comporter cinq sortes de légumes au moins.

Les légumes de couleur verte (petits pois, haricots verts, flageolets, etc.) doivent constituer 50 % au moins du mélange ;

2° Préparation :

Les légumes doivent être découpés en petits morceaux de forme régulière de 1 centimètre environ de longueur.

B) *Conserves de julienne :*

- 1° Légumes utilisables :

La julienne est constituée par un mélange de légumes principalement composé de carottes, navets, choux, céleris, poireaux, en proportions sensiblement égales.

Les juliennes doivent comporter quatre sortes de légumes au moins ;

2° Préparation :

Les légumes doivent être découpés en fines lanières.

C) *Conserves de salade russe :*

- 1° Légumes utilisables :

La salade russe est constituée par un mélange des légumes entrant dans la composition de la macédoine, et de pommes de terre, choux-fleurs, betterave, haricots frais ou secs, etc.

Les légumes de couleur verte doivent constituer 30 % au moins du mélange ;

2° Préparation :

Les légumes doivent être découpés en petits morceaux comme pour la préparation de la macédoine.

D) *Conserves de jardinière :*

- 1° Légumes utilisables :

La jardinière est constituée par un mélange des légumes entrant dans la composition de la salade russe, et la proportion minimum des légumes de couleur verte est identique ;

2° Préparation :

Les légumes entrant dans la composition de la jardinière doivent être de petits légumes entiers.

ART. 95. — *Poids des constituants.* — Le poids de légumes égouttés pendant deux minutes sur un tamis à mailles de 3 millimètres ne doit pas être inférieur à 560 grammes pour une boîte 1/1, et, pour les autres formats, à un poids proportionnel au volume du format considéré, rapporté à celui de la boîte 1/1.

ART. 96. — *Qualité.* — Les légumes doivent être parfaitement parés et ne présenter ni parties gâtées, ni parties parasitées et être exempts de tout corps étranger.

Les légumes doivent être de couleur franche et de consistance ferme mais non dure. Les haricots doivent être de couleur franche, homogènes, tendres et de bonne tenue après cuisson.

Les légumes ou morceaux de légumes doivent être de grosseur homogène.

ART. 97. — *Marquage.* — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée, suivant le cas, sous l'une des dénominations suivantes :

- a) « Macédoine de légumes au naturel » ;
- b) « Julienne au naturel » ;
- c) « Salade russe au naturel » ;
- d) « Jardinière au naturel. »

CHAPITRE XII.

CONSERVES DE CHAMPIGNONS.

TITRE PREMIER.

Généralités.

ART. 98. — *Champignons utilisables.* — Les conserves de champignons doivent être préparées exclusivement avec des champignons comestibles, frais, sains, non véreux, convenablement parés, exempts de sable, terre et mousse.

ART. 99. — *Qualité.* — A l'ouverture de la boîte, l'odeur et la saveur doivent être franches, agréables et spécifiques de l'espèce annoncée.

TITRE II.

Conserves de champignons de couche.

ART. 100. — *Champignons utilisables.* — Les conserves de champignons de couche dites « Conserves de champignons » sans qualificatif, doivent être préparées exclusivement avec les champignons de Paris, variété cultivée de l'*Agaricus campester* Fr. ex-L.

ART. 101. — *Préparations.* — Les conserves de champignons comportent deux préparations :

- 1° Les champignons au naturel ;
- 2° Les champignons à l'étuvée.

1° Champignons au naturel :

Champignons mis en boîte au sein d'une saumure légère à 2 à 3 % de sel, additionnée ou non d'acide citrique dans une proportion non supérieure à 2 ‰.

2° Champignons à l'étuvée :

Champignons mis en boîte au sein d'un jus provenant d'une préparation spéciale.

ART. 102. — *Poids des constituants.* — Le poids de champignons ne doit pas être inférieur à 460 grammes pour une boîte 1/1, et, pour les autres formats, à un poids proportionnel au volume du format considéré, rapporté à celui de la boîte 1/1.

Le poids des champignons est déterminé en versant le contenu de la boîte sur un tamis fait de fils étamés de 2 millimètres de diamètre espacés de 5 millimètres, les champignons ouverts étant retournés sur le tamis à l'aide d'une baguette de verre ou métallique, l'égouttage durant une minute.

ART. 103. — *Catégories de conserves et qualité.* — A l'ouverture de la boîte la consistance des champignons doit être ferme, leur couleur claire et uniforme :

- a) Blanche ou jaune pâle pour les champignons au naturel, avec un jus clair et limpide ;
- b) Brun clair pour les champignons à l'étuvée, avec un jus qui peut être plus foncé et trouble.

Les conserves de champignons doivent être classées dans l'une des quatre catégories commerciales suivantes :

- 1° Extra ;
- 2° Premier choix ;
- 3° Choix ;
- 4° Pieds et morceaux.

1° Les conserves de *champignons extra* sont préparées avec des petits champignons, entiers, de grosseur régulière, à chapeau complètement fermé, d'un diamètre maximum de 25 millimètres, les pieds étant coupés au ras du chapeau.

Les champignons extra ne doivent comprendre aucun champignon défectueux ou taché.

2° Les conserves de *champignons premier choix* sont préparées avec des champignons entiers, de grosseur sensiblement régulière, à chapeaux fermés ou voilés, d'un diamètre maximum de 30 millimètres, les pieds étant coupés de façon que leur longueur soit inférieure ou au plus égale au tiers du diamètre du chapeau.

Les champignons de premier choix ne doivent comprendre aucun champignon défectueux ou taché.

3° Les conserves de *champignons choix* sont préparées avec des champignons entiers, ou découpés en moitiés ou quarts, de grosseur irrégulière, les pieds étant coupés de façon que la longueur soit inférieure ou au plus égale au diamètre du chapeau.

4° Les conserves de *pieds et morceaux de champignons* sont préparées avec des morceaux de chapeaux et de pieds, la proportion de pieds ne devant pas dépasser les 4/5 du poids du produit égoutté.

ART. 104. — *Emboitage*. — En principe :

Les petits champignons dont le chapeau présente un diamètre inférieur à 22 millimètres doivent être emboîtés en boîtes 1/4 et 1/8 ;

Les champignons moyens dont le chapeau présente un diamètre compris entre 22 et 30 millimètres doivent être emboîtés en boîtes 1/2 ;

Les gros champignons dont le chapeau présente un diamètre supérieur à 30 millimètres doivent être emboîtés en boîtes 1/1.

ART. 105. — *Marquage*. — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée, suivant le cas, sous l'une des dénominations suivantes :

- a) « Champignons au naturel » ;
- b) « Champignons à l'étuvée »,

suivie du nom de la catégorie commerciale à laquelle appartient la conserve de champignons (« extra », « premier choix », « choix », ou « pieds et morceaux »), conformément à l'article 103 du présent arrêté.

Pour les catégories « extra » et « premier choix », la grosseur des champignons doit être indiquée par l'une des mentions « petits » ou « moyens », suivant le cas ; ces calibres correspondant aux dimensions fixées à l'article précédent du présent arrêté.

TITRE III.

Conserves de cèpes.

ART. 106. — *Champignons utilisables*. — Les conserves de cèpes doivent être préparées exclusivement avec les champignons des espèces *Boletus edulis* Bull. et *Boletus aereus* Bull.

Ils doivent être frais ou employés après conservation de quinze jours au maximum dans une saumure légère.

ART. 107. — *Préparations*. — Les conserves de cèpes comportent deux préparations :

- 1° Les cèpes au naturel ;
- 2° Les cèpes cuisinés.

1° Cèpes au naturel :

Cèpes mis en boîte au sein d'une saumure légère à 2 à 3 % de sel.

2° Cèpes cuisinés :

Cèpes mis en boîte au sein d'une sauce spéciale.

ART. 108. — *Poids des constituants*. — Après rinçage à l'eau froide et égouttage effectué dans les mêmes conditions que pour les champignons de Paris, le poids de cèpes ne doit pas être inférieur à 560 grammes pour une boîte 1/1, et, pour les autres formats, à un poids proportionnel au volume du format considéré, rapporté à celui de la boîte 1/1.

ART. 109. — *Catégories de conserves et qualité*. — A l'ouverture des boîtes, le jus des cèpes au naturel doit être clair.

Les conserves de cèpes doivent être classées dans l'une des cinq catégories commerciales suivantes :

- 1° Garniture extra ;
- 2° Extra ;

3° Choix ;

4° Pieds et morceaux ;

5° Pieds.

1° Les conserves de *cèpes garniture extra* sont préparées avec des petits cèpes entiers, bien fermes, à chapeaux fermés. Le jus doit être clair.

2° Les conserves de *cèpes extra* doivent être préparées avec de jeunes cèpes entiers, fermes. Les pieds doivent être coupés à 15 millimètres du chapeau. Le jus doit être clair.

3° Les conserves de *cèpes choix* doivent être préparées avec des cèpes entiers, assez fermes. Les pieds doivent être coupés à 20 millimètres du chapeau. Le jus doit être clair.

4° Les conserves de *pieds et morceaux de cèpes* doivent être préparées avec des morceaux de chapeaux et de pieds ; la proportion de pieds ne doit pas dépasser les 4/5 du poids du produit égoutté.

5° Les conserves de *pieds de cèpes* doivent être préparées avec des pieds coupés en tranches de 2 à 4 centimètres d'épaisseur.

ART. 110. — *Déclassement*. — Suivant les déficiences constatées, les diverses catégories commerciales de cèpes peuvent être déclassées et dénommées conformément au tableau ci-dessous :

DÉNOMINATION des catégories commerciales	DÉNOMINATION DANS LE CAS DE DÉCLASSEMENT	
	1 ^{er} déclassement	2 ^e déclassement
Garniture extra	Garniture.	Garniture second choix.
Extra	Choix.	Second choix.
Choix	Second choix.	
Pieds et morceaux	Pieds et morceaux second choix.	
Pieds	Pieds second choix.	

ART. 111. — *Exportation*. — L'exportation des conserves de cèpes déclassées est interdite.

ART. 112. — *Marquage*. — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée, suivant le cas, sous l'une des dénominations suivantes :

- a) « Cèpes au naturel » ;
- b) « Cèpes cuisinés »,

suivie du nom de la catégorie commerciale à laquelle appartient la conserve de cèpes (« garniture extra », « extra », « choix », « pieds et morceaux », ou « pieds »), conformément à l'article 109 du présent arrêté.

CHAPITRE XIII.

CONSERVES DE CHOUCROUTE EN BOÎTES MÉTALLIQUES.

ART. 113. — *Définition*. — La choucroute désigne le produit propre, en bon état de conservation, d'une odeur et d'un saveur acides caractéristiques, obtenu par la fermentation naturelle, complète, principalement lactique, de certaines variétés de choux (*Brassica oleracea* L.).

ART. 114. — *Matière première*. — Les choux devant servir à la fabrication de la choucroute doivent être de qualité saine, loyale et marchande, exempts de maladies et de tares.

Ne peuvent être utilisés que des choux blancs, bien pommés, à cœurs fermes, à feuilles lisses, à nervures minces, appartenant à des variétés se prêtant à cette préparation.

ART. 115. — *Préparation*. — Les feuilles vertes et la partie centrale correspondant au prolongement de la tige (trognon) doivent être éliminées.

Les feuilles doivent être coupées en lanières minces de 4 millimètres de largeur au maximum.

Est seule autorisée l'adjonction de sel, de baies de genièvre, de poivre, de graines de carvi, de coriandre, de feuilles de laurier-sauce, de plantes ou de graines aromatiques.

Les conserves de choucroute non garnie, mises en boîtes métalliques, stérilisées par la chaleur ou présentées sous vide, comportent trois préparations :

- a) La choucroute au naturel ;
- b) La choucroute assaisonnée ;
- c) La choucroute accommodée.

ART. 116. — *Qualité.* — Le produit doit être ferme, avoir l'odeur caractéristique franche de la choucroute, sans aucun relent de moisissure ou de fermentation anormale, être de couleur allant du blanc au jaune plus ou moins foncé, être de saveur acide, agréable, pure, fraîche et bien caractéristique.

La teneur en sel (exprimée en chlorure de sodium) doit être comprise entre 2 et 3 %, et l'acidité exprimée en acide lactique, ne doit pas être inférieure à 1 %.

ART. 117. — *Choucroute au naturel :*

1° Préparation :

ConsERVE constituée par de la choucroute préparée en saumure et mise en récipient hermétique ;

2° Poids des constituants :

Le poids de choucroute ne doit pas être inférieur à 800 grammes pour une boîte 1/1, et, pour les autres formats, à un poids proportionnel au volume du format considéré, rapporté à celui de la boîte 1/1.

Le poids d'eau, après égouttage de deux minutes sur un tamis à mailles de 3 millimètres, ne doit pas excéder 10 % du poids net de la conserve.

ART. 118. — *Choucroute assaisonnée :*

1° Préparation :

ConsERVE constituée par de la choucroute aromatisée avec des baies de genièvre, du poivre, des graines de carvi, de coriandre, des feuilles de laurier-sauce, des plantes ou des graines aromatiques ;

2° Poids des constituants :

Le remplissage et la quantité d'eau exsudée par égouttage sont identiques à ceux prescrits à l'article précédent du présent arrêté pour la conserve de choucroute au naturel.

ART. 119. — *Choucroute accommodée :*

1° Préparation :

ConsERVE constituée par de la choucroute assaisonnée, additionnée de saindoux dans la proportion minimum de 5 % du poids net du contenu de la boîte, mise en boîte hermétique et stérilisée par la chaleur ;

2° Poids des constituants :

Le remplissage et la quantité d'eau exsudée par égouttage sont identiques à ceux prescrits à l'article 117 du présent arrêté pour la conserve de choucroute au naturel.

ART. 120. — *Marquage.* — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée, suivant le cas, sous l'une des dénominations suivantes :

- a) « Choucroute au naturel » ;
- b) « Choucroute assaisonnée » ;
- c) « Choucroute accommodée non garnie ».

ART. 121. — *Légumes divers façon choucroute.* — Les légumes autres que les choux (choux-navets et rutabagas, choux-raves, raves, navets, panais), ayant subi la fermentation lactique en vue d'en faire un aliment de même type que la choucroute, peuvent être préparés et offerts à la vente sous la dénomination du légume, suivie de la mention « façon choucroute ».

Exemple : « Rave façon choucroute ».

Ils doivent être préparés de la même façon que les choux à choucroute et présenter les mêmes caractères analytiques que la choucroute.

CHAPITRE XIV.

AUTRES CONSERVES DE LÉGUMES.

ART. 122. — *Légumes utilisables.* — Les conserves de légumes n'ayant pas fait l'objet d'une réglementation particulière au présent arrêté, doivent être préparées exclusivement avec des légumes sains, loyaux et marchands, débarrassés de toute impureté.

ART. 123. — *Qualité.* — Les légumes doivent être propres, parfaitement parés et ne présenter ni parties gâtées, ni parasites et être exempts de tout corps étranger.

ART. 124. — *Fabrication ou exportation.* — La fabrication ou l'exportation des conserves de légumes autres que celles pour lesquelles une réglementation particulière est prévue par le présent arrêté, est subordonnée à l'agrément qualitatif de la conserve par le directeur de l'Office chérifien de contrôle et d'exportation.

ART. 125. — *Marquage.* — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La dénomination de la conserve doit correspondre à la nature de celle-ci ; elle ne doit pas être susceptible de prêter à confusion avec un autre légume ou une autre préparation.

CHAPITRE XV.

CONSERVES DE TOMATES.

TITRE PREMIER.

Généralités.

ART. 126. — *Tomates utilisables.* — Les conserves de tomates doivent être préparées exclusivement avec les fruits frais du *Lycopersicon esculentum* Dun., de qualité saine, loyale et marchande, cucillis mûrs, de belle teinte rouge, et sans aucune altération.

Les tomates doivent être convenablement lavées, parées, et s'il y a lieu pelées, écorées, et débarrassées des téguments et des graines.

L'utilisation de fruits ou de pulpes fermentés est interdite.

L'utilisation de fruits ou de pulpes privés de leur jus en totalité ou en partie, est interdite.

TITRE II.

Sauces, purées et concentrés de tomates.

ART. 127. — *Préparation.* — Les sauces, purées et concentrés de tomates doivent provenir de la concentration plus ou moins poussée de tomates entières ou en pulpe, le produit étant additionné ou non de sel, d'épices et d'aromates.

ART. 128. — *Catégories de produits.* — Seuls peuvent être préparés les produits répondant aux concentrations et aux dénominations suivantes :

DÉNOMINATION DES PRODUITS	EXTRAIT SEC (sol déduit)	
	Minimum	Maximum
1° Purée de tomates, ou sauce tomate, ou pulpe de tomates	7 %	9,9 %
2° Purée de tomates demi-réduite, ou purée mi-réduite de tomates	10 %	14,9 %
3° Concentré de tomates, ou purée de tomates réduite	15 %	29,9 %
4° Double-concentré de tomates, ou extrait de tomates	30 %	44,9 %
5° Triple-concentré de tomates	45 %	54,9 %
6° Pâte super-concentrée de tomates	55 %	

ART. 129. — *Poids des constituants.* — Les poids nets de sauce, purée ou concentré de tomates que les boîtes doivent contenir suivant leur format et suivant le degré de concentration du produit, feront l'objet d'un arrêté particulier.

ART. 130. — *Qualité.* — Les sauces, purées et concentrés de tomates doivent être de couleur rouge franc, de saveur nette, typique et agréable, sans excès d'acidité, ni goût de cuit. Elles doivent être totalement exemptes de graines de tomates.

Le taux maximum d'impuretés minérales (sables et matières terreuses) que peuvent contenir ces conserves, est de 0,02 % du poids de l'extrait sec.

La proportion de sel (chlorure de sodium) doit être inférieure à 5 %, sauf en ce qui concerne les pâtes préparées à froid et vendues au détail au poids.

La maturité des tomates utilisées et le mode de concentration doivent être tels :

1° Que le taux de sucre (exprimé en sucre interverti) de la conserve soit au minimum de 45 % par rapport à l'extrait sec, sel déduit ;

2° Que l'acidité totale (exprimée en acide citrique hydraté) n'excède pas 11 % de l'extrait sec, sel déduit.

ART. 131. — *Déclassement.* — Constituent des produits de second choix dont l'exportation est interdite, les sauces, purées et concentrés de tomates :

Dont la teneur en impuretés minérales (sables et matières terreuses) est comprise entre 0,02 et 0,04 % de l'extrait sec ;

Où dont le pourcentage de sucre (exprimé en sucre interverti) est compris entre 45 et 35 % par rapport à l'extrait sec déchloruré ;

Où dont l'acidité totale (exprimée en acide citrique hydraté) est comprise entre 11 et 13 % de l'extrait déchloruré ;

Où dont l'apparence, la couleur, l'odeur ou la saveur, quoique anormale, permettent cependant de considérer la sauce comme propre à la consommation humaine.

ART. 132. — *Conditionnement.* — Les conserves de sauces, purées et concentrés de tomates sont présentées en boîtes métalliques, en bocaux ou en bouteilles ; les double-concentrés, les triple-concentrés et les pâtes super-concentrées de tomates peuvent être logées en fûts ; les pâtes super-concentrées peuvent être emballées dans un papier spécial ou une pellicule souple.

ART. 133. — *Marquage.* — Le marquage des emballages doit être conforme aux articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée, sous l'une des dénominations prévues à l'article 128 du présent arrêté.

La teneur en extrait sec, sel déduit, doit obligatoirement être indiquée par un seul nombre entier qui ne peut être qu'un multiple de 5, sauf pour les purées de tomates.

Exemple : « Concentré de tomates 20 % »

ou

« Concentré de tomates »

« Extrait sec minimum 20 % . »

TITRE III.

Spécialités de conserves de tomates.

ART. 134. — *Catégories.* — Les spécialités de conserves de tomates comportent les catégories suivantes de conserves :

1° Les tomates entières :

Ces spécialités comportent les quatre catégories suivantes :

a) Tomates non pelées, non écorées ;

b) Tomates non pelées, écorées ;

c) Tomates pelées, non écorées ;

d) Tomates pelées, écorées.

Conserves préparées avec des tomates pelées ou non, écorées ou non. L'écorage doit être fait, s'il y a lieu, de telle sorte que la partie circulaire autour de l'attache du fruit demeure intacte après épépinage et parage de l'intérieur, et que les cloisons intérieures et le contour général du fruit soient conservés ;

2° Les tomates coupées :

Ces spécialités comportent les deux catégories suivantes :

a) Les tomates non pelées à farcir :

Conserves préparées avec des tomates non pelées, décalottées de telle sorte que seule la partie opposée au pédoncule et dont le volume est au moins égal aux 2/3 de celui de la tomate entière soit mise en boîte, écorées et épépinées ;

b) Les demi-tomates pelées :

Conserves préparées avec des tomates pelées, coupées par moitié, écorées et épépinées ;

3° Les morceaux de tomates :

Ces spécialités comportent les deux catégories suivantes :

a) Les tomates en gros morceaux :

Conserves préparées avec de gros morceaux de tomates pelées et épépinées, de forme sensiblement homogène, et dont le poids de chaque morceau n'est pas inférieur à 40 grammes ;

b) Les tomates en petits morceaux :

Conserves préparées avec de petits morceaux de tomates pelées et épépinées, de forme sensiblement homogène, de poids inférieur à 40 grammes, mais ne passant pas au travers du tamis à mailles de 1 centimètre.

ART. 135. — *Préparations.* — Chacune des catégories de conserves de tomates prévues à l'article précédent, comporte elle-même trois préparations :

Les conserves au naturel ;

Les conserves au jus de tomates ;

Les conserves à la sauce tomate.

1° Spécialités de conserves de tomates « au naturel » :

Conserves de tomates correspondant à l'une des catégories de conserves prévues à l'article précédent, mises en boîtes avec un liquide de couverture constitué, soit par de l'eau non salée, soit par une saumure légère à 3 % de sel au maximum, et additionnée ou non d'aromates.

2° Spécialités de conserves de tomates « au jus de tomates » :

Conserves de tomates correspondant à l'une des catégories de conserves prévues à l'article précédent, mises en boîtes au sein d'un jus de tomates tel qu'à l'ouverture de la boîte le jus ait un extrait sec déchloruré de 3 % au minimum, additionné ou non d'aromates et, de sel, la proportion de sel ne dépassant pas 5 %.

3° Spécialités de conserves « à la sauce tomate » :

Conserves de tomates correspondant à l'une des catégories de conserves prévues à l'article précédent, mises en boîtes au sein d'une sauce tomate de concentration telle qu'à l'ouverture de la boîte la sauce tomate ait un extrait sec déchloruré de 7 % au minimum, additionnée ou non d'aromates et de sel, la proportion de sel ne dépassant pas 5 %.

ART. 136. — *Calibrage.* — Les tomates, les calottes de tomates, ou les demi-tomates doivent être sensiblement de même grosseur, le poids de l'unité la plus grosse ne devant pas dépasser de plus de 50 % le poids de l'unité la plus petite.

ART. 137. — *Poids des constituants.* — Le poids de tomates après égouttage de deux minutes sur un tamis à mailles de 3 millimètres ne doit pas être inférieur au pourcentage suivant de la capacité de la boîte exprimée en poids d'eau :

55 % pour les spécialités de tomates entières non écorées, et les morceaux de tomates ;

45 % pour les spécialités de tomates écorées.

Le remplissage de la boîte doit être tel que la hauteur de l'espace vide ne dépasse pas le 1/10^e de la hauteur de la boîte.

ART. 138. — *Qualités.* — Les spécialités de conserves de tomates doivent être exemptes de fruits altérés ou attaqués par des parasites, d'impuretés (pédoncules, etc.) et de tout autre corps étranger.

Le taux maximum d'impuretés minérales (sables et matières terreuses) que peuvent contenir ces conserves est de 0,05 % du poids net de la conserve.

Les spécialités de conserves de tomates doivent être, s'il y a lieu, parfaitement pelées.

Ces conserves doivent être classées dans l'une des deux qualités suivantes :

1° Qualité extra ;

2° Qualité standard.

1° Les conserves de tomates de qualité extra doivent répondre aux conditions ci-après :

Tomates de calibre homogène ;

Couleur uniformément rouge sur la totalité de la surface de la tomate ;

Tomates non écrasées ;

Absence de défauts (morceaux de peaux, pédoncules, graines, etc.).

Les tomates écorées et épépinées ne doivent pas comporter un pourcentage de graines supérieur à 1 % du poids net de la conserve non égouttée.

2° Les conserves de tomates de *qualité standard* doivent répondre aux conditions ci-après :

Tomates de calibre à peu près homogène ;

Couleur rouge prédominant au moins sur les quatre cinquièmes de la surface des tomates ; absence totale de zone superficielle de couleur verte ;

Nombre d'unités écrasées ne dépassant pas deux pour la boîte 1/1, une pour la boîte 1/2 ;

Absence de pédoncules.

Les tomates écorées et épépinées ne doivent pas comporter un pourcentage de graines supérieur à 4 % du poids net de la conserve non égouttée.

ART. 139. — *Marquage*. — Le marquage des emballages doit être conforme aux articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée, suivant le cas, sous les dénominations suivantes :

NATURE DES PRODUITS	DÉNOMINATION DES PRODUITS
1° Tomates entières.	
a) Non pelées, non écorées	Tomates non pelées.
b) Non pelées, écorées	Tomates non pelées, écorées.
c) Pelées, non écorées	Tomates pelées.
d) Pelées, écorées	Tomates pelées, écorées.
2° Tomates coupées.	
a) Tomates non pelées à farcir	Tomates à farcir.
b) Demi-tomates pelées	Demi-tomates pelées.
3° Morceaux de tomates.	
a) Tomates en gros morceaux	Gros morceaux de tomates.
b) Tomates en petits morceaux ..	Petits morceaux de tomates.

Ces dénominations doivent être suivies, selon la préparation, des mots « au naturel », « au jus de tomates », ou « à la sauce tomate ».

L'indication du poids de la conserve doit comporter, pour les conserves au jus de tomates, et les conserves à la sauce tomate :

a) Le poids net minimum du contenu total ;

b) Le poids net minimum de tomates après égouttage.

CHAPITRE XVI.

CONSERVES DE LÉGUMES ACCOMPAGNÉS DE VIANDE.

TITRE PREMIER.

Généralités.

ART. 140. — *Définition*. — Les conserves de légumes accompagnés de viande sont constituées par un mélange d'un ou plusieurs légumes, de viande et de sauce, mis en boîtes hermétiques et stérilisées par la chaleur.

ART. 141. — *Matières premières* :

1° Les légumes employés doivent être de première qualité, tendres, sains, débarrassés des corps étrangers et parties non consommables ;

2° Les viandes employées doivent avoir été reconnues saines par les agents des services sanitaires.

ART. 142. — *Poids des constituants*. — Sauf pour le cassoulet et la choucroute garnie, les poids des constituants doivent être les suivants :

Le poids du contenu de la boîte doit être au minimum de 90 % de la capacité de la boîte exprimée en poids d'eau ;

A l'ouverture de la boîte, le poids total de la garniture (viande et charcuterie) os exclus, doit être au minimum de 180 grammes pour une boîte 1/1 ou des quantités proportionnelles aux capacités pour les autres formats. Les morceaux de viande doivent comprendre au minimum 75 % de maigre ;

Les couennes peuvent être mises en supplément, mais ne font pas partie de la garniture ;

Le poids de sauce, obtenu après réchauffage de la boîte au bain-marie jusqu'à ce qu'elle ait atteint à cœur 55° C., et égouttage de deux minutes sur un tamis à mailles de 3 millimètres, doit être, au maximum, de 25 % du poids net de la conserve.

ART. 143. — *Marquage*. — Le marquage des emballages doit être conforme aux articles 9 et 10 du présent arrêté.

Sauf pour le cassoulet et la choucroute garnie, la nature du produit doit être désignée par la mention des viandes et légumes contenus, les différents produits étant indiqués en caractères typographiques identiques et de même dimension, et, facultativement, du mode de préparation ou d'accommodement.

Pour les conserves de pois secs ou de haricots secs accompagnés de viande, il doit être précisé que les pois sont des pois secs et que les haricots sont des haricots secs.

TITRE II.

Cassoulet.

ART. 144. — *Définition*. — La conserve de cassoulet est constituée par des haricots accompagnés d'une garniture définie ci-dessous et d'une sauce appropriée.

ART. 145. — *Caractéristiques des constituants* :

1° *Garniture* :

La garniture doit être variée et comporter de la charcuterie et un ou plusieurs morceaux de viande.

Les couennes peuvent être mises en supplément, mais ne font pas partie de la garniture.

Les morceaux de viande doivent être des morceaux d'oie, de porc, ou de mouton. Chaque morceau de viande doit comprendre 75 % au minimum de maigre, une tolérance étant accordée sur ce point pour les morceaux de poitrine de porc, à condition que la nature de ces morceaux soit déterminable à première vue (maigre entrelardée).

L'emploi du bœuf n'est autorisé qu'en mélange avec du porc dans la composition de la charcuterie entrant dans la garniture ;

2° *Haricots* :

Les haricots doivent être uniquement blancs et tendres, frais ou régénérés, sains, de première qualité, débarrassés des corps étrangers et donnant, après fabrication, un produit homogène ;

3° *Sauce* :

La sauce doit être assaisonnée d'un minimum d'aromates et présenter une certaine consistance pour qu'à l'ouverture de la boîte, la conserve offre un aspect engageant et dégage une odeur agréable.

ART. 146. — *Poids des constituants*. — Le poids du contenu de la boîte doit être au minimum de 80 % de la capacité de la boîte exprimé en poids d'eau.

A l'ouverture de la boîte, les poids des constituants doivent être les suivants pour la boîte 1/1, et, pour les autres formats, ils doivent être proportionnels au volume du format considéré rapporté à celui de la boîte 1/1.

1° Le poids total de la garniture et des haricots doit être au minimum de 620 grammes.

2° Le poids de la garniture cuite (os exclus) ne doit pas être inférieur à 180 grammes, la viande (os exclus) représentant au minimum le quart du poids de la garniture.

3° Le poids de matières grasses doit être au moins de 40 grammes.

La vérification des poids exigés aux paragraphes 1° et 2° du présent article se fait après réchauffage de la boîte au bain-marie jusqu'à ce qu'elle ait atteint à cœur une température de 50° C., et égouttage de deux minutes sur un tamis à mailles de 3 millimètres.

ART. 147. — *Qualités.* — Les conserves de cassoulet doivent être classées dans l'une des quatre qualités suivantes :

- 1° Cassoulet extra à l'oie ;
- 2° Cassoulet extra ;
- 3° Cassoulet première qualité ;
- 4° Cassoulet standard.

1° Les conserves de cassoulet extra à l'oie doivent remplir les conditions ci-après :

Le ou les morceaux de viande doivent être des morceaux d'oie, de porc ou de mouton. Les proportions d'oie et de viande de porc ne devant pas être inférieures respectivement au tiers du poids de la viande ;

La charcuterie doit être de la charcuterie pur porc.

2° Les conserves de cassoulet de qualité extra, de première qualité et de qualité standard doivent remplir les conditions minima ci-après, en ce qui concerne la composition de la garniture :

QUALITÉS	VIANDE			CHARCUTERIE
	Quantité minimum	COMPOSITION		
		Porc (ou oie)	Mouton	
Extra	1/3	2/3 au moins	Le complément	Pur porc, ou porc et bœuf.
1 ^{re} qualité ..	1/4	1/3 au moins	au poids total de viande.	
Standard ...	1/4	Facultatif		

ART. 148. — *Marquage.* — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée sous la dénomination « Cassoulet extra à l'oie » ou « Cassoulet » éventuellement suivie en caractères typographiques identiques ou différents, soit de la marque de fabrication propre à chaque maison, soit d'un qualificatif de sens régional.

La mention de la qualité « extra », « première qualité » ou « qualité standard », est obligatoire.

Sont formellement interdites toutes appellations telles que « haricots cassoulets », « saucisses cassoulets », « sauce cassoulet », « cassoulette » ou tout autre terme pouvant prêter à confusion avec « cassoulets ».

TITRE III.

Choucroute garnie.

ART. 149. — *Définition.* — Les conserves de choucroute garnie sont constituées par de la choucroute assaisonnée, additionnée de graisse de porc ou d'oie, avec une garniture comprenant saucisses, saucisson cuit, ou viande de porc désossée, ou poitrine de porc désossée, mise en récipients hermétiques et stérilisée par la chaleur.

ART. 150. — *Poids des constituants.* — A l'ouverture de la boîte, le poids net du contenu ne doit pas être inférieur à 770 grammes pour une boîte 1/1, et, pour les autres formats, à un poids proportionnel au volume du format considéré, rapporté à celui de la boîte 1/1.

A l'ouverture de la boîte, les poids minima des constituants doivent être, pour la boîte 1/1 :

Garniture	180 grammes
Graisse	40 —
Choucroute après égouttage	520 —

et, pour les autres formats, ils doivent être proportionnels au volume du format considéré rapporté à celui de la boîte 1/1.

ART. 151. — *Caractéristiques des constituants :*

1° Choucroute :

La choucroute doit répondre aux dispositions prévues aux articles 113 à 116 du présent arrêté ;

2° Garniture :

L'emploi du bœuf n'est autorisé que dans la composition de la charcuterie entrant dans la garniture.

Les couennes peuvent être mises en supplément, mais ne font pas partie de la garniture.

Chaque morceau de viande entrant éventuellement dans la garniture doit comprendre au minimum 75 % de maigre, une tolérance étant accordée pour la poitrine de porc, à condition que la nature de ces morceaux soit déterminable à première vue (maigre entrelardé).

ART. 152. — *Marquage.* — Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 du présent arrêté.

La nature du produit doit être indiquée sous la dénomination suivante :

« Choucroute garnie. »

CHAPITRE XVII.

DISPOSITIONS DIVERSES.

ART. 153. — Le directeur de l'Office chérifien de contrôle et d'exportation est autorisé à accorder des dérogations aux dispositions du présent arrêté.

ART. 154. — Les articles 5, 6 et 10 de l'arrêté du directeur des affaires économiques du 25 octobre 1938 relatif au contrôle technique à l'exportation des conserves alimentaires de légumes et de fruits, sont abrogés.

ART. 155. — Le directeur de l'Office chérifien de contrôle et d'exportation et le directeur des douanes, chef de l'administration des douanes et impôts indirects, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté.

Rabat, le 11 janvier 1950.

Pour le directeur
de l'agriculture, du commerce et des forêts,

Le directeur délégué,

FÉLICI.

TEXTES PARTICULIERS

Avocat agréé près les juridictions makhzen.

Par arrêté viziriel du 24 décembre 1949 (3 rebia I 1369) M^e Jean-Jacques Bertrand, avocat stagiaire au barreau de Casablanca, a été admis à assister et représenter les parties devant les juridictions makhzen.

SERVITUDES DANS L'INTÉRÊT DE LA NAVIGATION AÉRIENNE.

Création d'un polygone exceptionnel à l'aérodrome de Rabat.

Par arrêté viziriel du 24 décembre 1949 (3 rebia I 1369) ont été homologuées, conformément à l'article 6 du dahir du 26 septembre 1938 (1^{er} chaabane 1357) instituant et réglementant des servitudes spéciales dites « servitudes dans l'intérêt de la navigation aérienne », les opérations de la commission d'enquête relative à la création d'un polygone exceptionnel dans la zone des servitudes dans l'intérêt de la navigation aérienne aux abords du terrain d'aviation de Rabat-ville, ainsi que le plan d'établissement de ce polygone exceptionnel (hauteur maximum des constructions à édifier : 20 m. hors sol).

ROUTES ET PONTS. — EXPROPRIATIONS.

**Construction d'une variante de la route n° 1,
en vue de la réalisation d'un nouvel accès à Casablanca.***Prorogation de la durée des servitudes d'expropriation.*

Par arrêté viziriel du 26 décembre 1949 (5 rebia I 1369) a été prorogée pour une durée de six mois la durée des servitudes d'expropriation instituées par l'arrêté viziriel du 10 février 1948 (29 rebia I 1367) déclarant d'utilité publique la construction d'une variante de la route principale n° 1 (de Casablanca à Rabat), en vue de la réalisation d'un nouvel accès à Casablanca, et modifiées par les arrêtés viziriels des 11 juillet 1948 (4 ramadan 1367) et 4 juillet 1949 (7 ramadan 1368).

**Vente de gré à gré d'une parcelle de terrain par la ville de Safi
à la Régie cointéressée des tabacs au Maroc.**

Par arrêté viziriel du 26 décembre 1949 (5 rebia I 1369) a été autorisée la vente de gré à gré par la ville de Safi à la Régie cointéressée des tabacs au Maroc, propriétaire riveraine, d'une parcelle de terrain d'une superficie de deux cent vingt (220) mètres carrés environ, faisant partie du domaine privé municipal, sise à l'angle de la rue Jacquart et de la rue N, telle qu'elle est figurée par une teinte rose sur le plan annexé à l'original dudit arrêté.

Cette cession a été consentie au prix de mille francs (1.000 fr.) le mètre carré, soit pour la somme globale de deux cent vingt mille francs (220.000 fr.).

**Vente de gré à gré d'une parcelle de terrain par la ville de Safi
à des particuliers.**

Par arrêté viziriel du 26 décembre 1949 (5 rebia I 1369) a été autorisée la vente de gré à gré par la ville de Safi à MM. Lévy et Siboni, propriétaires riverains, d'une parcelle de terrain d'une superficie de trois cent cinq (305) mètres carrés environ, faisant partie du domaine privé municipal, sise à l'angle de la rue du 8-Novembre et de la rue N, telle qu'elle est figurée par une teinte bleue sur le plan annexé à l'original dudit arrêté.

Cette cession a été consentie au prix de mille francs (1.000 fr.) le mètre carré, soit pour la somme globale de trois cent cinq mille francs (305.000 fr.).

Agrément de société d'assurances.

Par arrêté du directeur des finances du 3 janvier 1950 la société d'assurances « L'Europe », dont le siège social est à Paris (IX^e), 50-52, rue d'Amsterdam, et le siège spécial au Maroc, à Casablanca 7, rue Bendahan, a été agréée pour pratiquer en zone française du Maroc les opérations d'assurances ci-après :

Opérations d'assurance maritime et d'assurance transports.

RÉGIME DES EAUX

Avis d'ouverture d'enquête.

Par arrêté du directeur des travaux publics du 28 décembre 1949 une enquête publique est ouverte du 9 janvier au 9 février 1950, dans le cercle de Souk-el-Arba-du-Rharb, sur le projet de prise d'eau par pompage dans l'oued M'Da, au profit de M. Obert Lucien, 32, boulevard Moulay-Youssef, à Casablanca, colon à Souk-el-Arba-du-Rharb.

Le dossier est déposé dans les bureaux du cercle de Souk-el-Arba-du-Rharb.

L'extrait du projet d'arrêté d'autorisation comporte les caractéristiques suivantes : M. Obert Lucien, colon à Souk-el-Arba-du-Rharb, est autorisé à prélever par pompage dans l'oued M'Da, un débit continu de 7,5 l.-s., pour l'irrigation d'une propriété sise dans la région de Souk-el-Arba-du-Rharb.

Les droits des tiers sont et demeurent réservés.

Service postal à Boubkèr.

Par arrêté du directeur de l'Office des postes, des télégraphes et des téléphones du Maroc du 30 décembre 1949, l'agence postale de 2^e catégorie de Boubkèr (bureau d'attache : Oujda) sera transformée en recette-distribution, à compter du 16 janvier 1950.

Ce nouvel établissement participera à toutes les opérations postales, télégraphiques et téléphoniques, y compris les envois avec valeur déclarée, ainsi qu'aux services des mandats, de la caisse nationale d'épargne, des pensions et des colis postaux.

ÉTATS MENSUELS DES PERMIS MINIERS.

Mois de décembre 1949.

Liste des permis de recherche accordés pendant le mois de décembre 1949.

ÉTAT N° 1

NUMERO du permis	DATE à compter de laquelle le permis a été institué	TITULAIRE	CARTE AU 1/200.000*	DÉSIGNATION DU POINT PIVOT	POSITION DU CENTRE du permis par rapport au point pivot	CATÉGORIE
9117	16 décembre 1949.	Société chérifienne des pétroles, rue de la République, n° 38, Rabat.	Fès.	Axe du signal géodésique El-Aouad (1118).	700 ^m N. - 5.200 ^m O.	III
9118	id.	id.	id.	id.	700 ^m N. - 6.800 ^m E.	III
9119	id.	id.	id.	id.	700 ^m N. - 1.200 ^m O.	III
9120	id.	id.	id.	id.	700 ^m N. - 2.800 ^m E.	III
9121	id.	id.	id.	id.	4.700 ^m N. - 2.800 ^m E.	III
9122	id.	id.	id.	id.	4.700 ^m N. - 1.200 ^m O.	III
9123	id.	Société marocaine d'études et d'explorations minières, 81, rue Colbert, Casablanca.	Marrakech-nord.	Centre du marabout de Si Mohamed ben Moumène.	1.600 ^m O. - 800 ^m S.	II
9124	id.	Castello François, 78, rue de Briey, Casablanca.	Oulmès.	Angle du pilier ouest de la porte de la casba Mrassel.	1.050 ^m S. - 4.050 ^m E.	II
9125	id.	Hué Marcel, 52, rue de Breugnon, Marrakech.	Télouet.	Village d'Agouim, angle sud-est de la dernière maison appartenant à Mohand ben Aomar au sud dudit village.	5.200 ^m N. - 4.000 ^m O.	II
9126	id.	id.	id.	id.	1.200 ^m N. - 4.000 ^m O.	II
9127	id.	id.	id.	id.	2.800 ^m S. - 4.000 ^m O.	II
9128	id.	Hadj Mohamed bou Khoubza; Bab-Doukkala, arset Ouzène, n° 100, Marrakech.	Talate-n-Yakoub.	Centre de la maison du cheikh de Msouna.	1.100 ^m N. - 3.200 ^m E.	II
9129	id.	Allain Charles, avenue Mangin, n° 62, Marrakech.	Mechra-Benabbou.	Axe de la koubba de Si Abdallah.	2.500 ^m E. - 7.600 ^m S.	IV
9130	id.	id.	id.	id.	1.700 ^m O. - 7.600 ^m S.	IV
9131	id.	id.	id.	id.	6.480 ^m E. - 3.400 ^m S.	IV
9132	id.	id.	id.	id.	7.240 ^m E. - 550 ^m N.	IV
9133	id.	id.	id.	Axe de la koubba de Si Amara.	5.100 ^m E. - 5.950 ^m N.	IV
9134	id.	id.	id.	id.	1.150 ^m E. - 4.200 ^m N.	IV
9135	id.	id.	id.	id.	1.150 ^m E. - 200 ^m N.	IV
9136	id.	id.	id.	id.	2.850 ^m O. - 200 ^m N.	IV
9137	id.	Ferrer Michel.	Oulmès.	Maison sise au cimetière, située au nord du marabout de Si Rzouk.	4.600 ^m S. - 2.900 ^m O.	II
9138	id.	El Hadj Thami el Glaoui, pacha de Marrakech.	Télouet.	Angle sud-ouest du marabout de Sidi Bou Rja, à Tinzèr.	3.000 ^m S. - 2.500 ^m O.	III
9139	id.	Postorino Pierre, rue d'Oujda, n° 18, Rabat.	Oulmès.	Centre de Dar-Haddou-el-Hadj, près de la maison forestière de Tiliouine.	6.250 ^m N. - 880 ^m E.	II
9140	id.	Gamba Jacques, Suelha, domaine Harrili, Marrakech.	Marrakech-nord.	Axe du marabout de Si Maklhouf.	1.400 ^m S. - 1.200 ^m E.	II
9141	id.	Larue Jeanne, 26, rue d'Épinal, Casablanca.	Boujad.	Axe du signal géodésique 1140 d'El-Alla.	2.400 ^m E. - 100 ^m N.	II
9142	id.	id.	id.	id.	2.400 ^m E. - 4.100 ^m N.	II
9143	id.	id.	id.	id.	1.600 ^m O. - 4.100 ^m N.	II
9144	id.	id.	id.	id.	1.600 ^m O. - 100 ^m N.	II

NUMERO du permis	DATE à compter de laquelle le permis a été institué	TITULAIRE	CARTE AU 1/200.000°	DÉSIGNATION DU POINT PIVOT	POSITION DU CENTRE du permis par rapport au point pivot	CATÉGORIE
9145	16 décembre 1949.	Anthoine Alexandre, P.K. 11, piste des Frousa, Marrakech.	Marrakech-sud.	Axe de la borne indicatrice des virages, à 2 kilomètres environ d'Asni, sur la route d'Asni à Taroudannt.	1.700 ^m O. - 1.300 ^m S.	II
9146	id.	Schinazi James, rue Blaise-Pascal, n° 171, Casablanca	Boujad.	Axe du marabout de Sidi Amar.	1.950 ^m S. - 2.225 ^m O.	II
9147	id.	Chulliat André, 38, boulevard Danton, Casablanca.	Alougoum	Axe de la casba du village de Tinlif.	1.500 ^m E. - 550 ^m S.	II
9148	id.	Routier Jean, immeuble Tazi, Marrakech.	Marrakech-nord.	Centre du signal géodésique, cote 419.	1.500 ^m N.	II
9149	id.	Amat Ramon, 40, boulevard de Lorraine, Casablanca.	Fès.	Axe du marabout de Moulay Yacoub.	2.600 ^m N. - 2.000 ^m O.	II
9150	id.	Duminy Charles, boulevard Gallieni, Fedala.	Kasba-Tadla.	Axe de la maison de Sidi Larbi Adloune.	500 ^m E. - 3.000 ^m S.	II
9151	id.	Lahcèn ben Mohamed ben Lahcèn, 95, Dar-el-Menabha, quartier de la Casba, Marrakech.	Talate-n-Yâkoub.	Axe de la maison de Belout dans le village d'Igourdane.	3.900 ^m N. - 200 ^m O.	II
9152	id.	id.	id.	Axe de l'Igherm de Tizoughino Atki.	1.500 ^m E. - 1.400 ^m N.	II
9153	id.	Chulliat André, 38, boulevard Danton, Casablanca.	Alougoum.	Axe de la casba du village de Tinlif.	1.500 ^m E. - 4.550 ^m S.	II
9154	id.	Descamps Georges (fils), rue de l'Horloge, n° 55, Casablanca.	Kasba-Tadla.	Angle nord-ouest de la maison de Ch'baa ben Moha Ali et de Moha Grooch, à 800 mètres à l'ouest nord-ouest de l'ancien poste de Tiffert.	2.000 ^m N. - 5.000 ^m O.	II
9155	id.	Bennani Mohamed, 308, rue Krantz, Casablanca.	Fès.	Angle sud-est du marabout de Moulay-Yacoub.	2.600 ^m N. - 2.000 ^m O.	III
9156	id.	id.	id.	id.	2.700 ^m N. - 2.100 ^m E.	II
9157	id.	Ferrer Marie, 15, rue de Sollogne, Rabat.	Marrakech-sud.	Axe de la porte d'entrée de la maison du caïd, à Segour.	7.500 ^m E. - 2.200 ^m N.	II
9158	id.	id.	id.	id.	300 ^m N. - 2.700 ^m E.	II
9159	id.	Compagnie générale d'exploitation Soueïra - Kedima, rue Pierre - Puget, n° 32, Casablanca.	Oued-Tensift.	Axe de la balise 13 Abd-el-Kadèr.	2.283,65 E. - 3.640,60 S.	II
9160	id.	id.	id.	id.	4.283,65 E. - 359,40 N.	II
9161	id.	Société chérifienne d'études minières, place de France, n° 44, Casablanca.	Télouet.	Angle sud-est de la maison forestière du djebel Tahalaltine.	1.500 ^m S.	II
9162	id.	id.	id.	id.	2.000 ^m S. - 4.000 ^m E.	II
9163	id.	Quatravaux Michel, 34, route de Mediouna, Casablanca.	Todra.	Angle nord-ouest du poste des affaires indigènes d'Irherm-Amazdèr.	4.800 ^m E. - 800 ^m S.	II
9164	id.	Sebbah Jean, 13, rue Franchet-d'Esperey, Casablanca.	Ameskhoud.	Angle sud-ouest de la casba sud-ouest de Menizla.	1.600 ^m O. - 2.000 ^m S.	II
9165	id.	id.	id.	id.	2.400 ^m E. - 2.000 ^m S.	II

Liste des permis de recherche renouvelés pendant le mois de décembre 1949.

ETAT N° 2

NUMERO du permis	TITULAIRE	DATE à compter de laquelle le permis a été renouvelé	CARTE	CATÉGORIE
7181	Compagnie minière et métallurgique.	16 septembre 1949.	Marrakech-nord.	II

Liste des permis de recherche rayés pour renonciation, non-paiement des redevances, fin de validité.

ETAT N° 8

NUMÉRO du permis	TITULAIRE	CARTE	CATÉGORIE
6373	Société des mines d'Aouli.	Itzer.	II
6917	Bureau de recherches et de participations minières.	Fès.	III
6918	id.	id.	III
6919	id.	Meknès.	III
6920	id.	id.	III
7165	Gamba Jean.	Marrakech-nord.	II
7176	Bernège René.	Mazagan.	II
7177	id.	Settat.	II
7178	id.	id.	II
7179	id.	id.	II

Liste des permis de prospection rayés pour renonciation, non-paiement des redevances, fin de validité.

ETAT N° 4

NUMÉRO du permis	TITULAIRE	CARTE	CATÉGORIE
2813	Alberti Paul.	Rheris.	II
2814	id.	Rheris-Midelt.	II

Liste des permis d'exploitation rayés pour renonciation, non-paiement des redevances, fin de validité.

ETAT N° 5

NUMÉRO du permis	TITULAIRE	CARTE	CATÉGORIE
107	Sépulchre Antoine.	Oued Tensift.	II

Liste des permis d'exploitation accordés pendant le mois de décembre 1949.

ETAT N° 6

NUMÉRO du permis	DATE à compter de laquelle le permis est institué	TITULAIRE	CARTE AU 1/200.000*	DESIGNATION DU POINT PIVOT	POSITION DU CENTRE du permis par rapport au point pivot	CATÉGORIE
837	16 juin 1948.	Société des mines de Zellidja.	Timidert.	Contre de la maison du cheikh Lahcèn, à Aït-Azza.	2.000 ^m S. - 1.200 ^m E.	II
899	16 juin 1949.	Bureau de recherches et de participations minières.	Dadès.	Angle ouest de la casba Aït-Aqço-ou-Ali.	6.000 ^m S. - 4.800 ^m E.	II
900	id.	id.	id.	Centre de la tour de garde des Aït-Hammoudène.	4.300 ^m S. - 6.400 ^m E.	II
930	17 août 1949.	id.	id.	Angle ouest de la casba Aït-Aqço-ou-Ali.	2.000 ^m S. - 4.800 ^m E.	II
931	16 septembre 1949.	Compagnie royale asturienne des mines.	Oujda.	Axe du marabout de Sidi Djabeur.	150 ^m N. - 950 ^m O.	II
932	id.	id.	id.	Centre du puits Hassi-Touissit.	4.200 ^m N.	II
933	id.	id.	id.	id.	2.000 ^m N.	II
938	id.	Compagnie Tifnout-Tiranimine.	Tikirt.	Angle nord-est de la casba Halouk.	1.500 ^m S. - 7.000 ^m E.	II

NUMERO du permis	DATE à compter de laquelle le permis est institué	TITULAIRE	CARTE AU 1/200.000*	DÉSIGNATION DU POINT PIVOT	POSITION DU CENTRE du permis par rapport au point pivot	CATÉGORIE
943	16 septembre 1949.	Bureau de recherches et de participations minières.	Dadès.	Axe de la borne maçonnée de 2 mètres de haut, située sur la rive gauche de l'oued N'Ouriffène.	400 ^m N. - 3.400 ^m E.	II
944	id.	id.	id.	id.	7.600 ^m S. - 800 ^m E.	II
945	id.	id.	id.	id.	4.400 ^m N. - 3.400 ^m E.	II
946	id.	id.	id.	id.	3.600 ^m S. - 4.800 ^m E.	II
947	id.	id.	id.	Axe de la borne maçonnée de 2 mètres de haut, située à 100 mètres au nord du puits de Tolat-Ouzergane.	3.000 ^m S. - 5.200 ^m E.	II
948	id.	id.	id.	id.	3.000 ^m S. - 1.200 ^m E.	II
949	id.	id.	id.	id.	7.000 ^m S. - 1.200 ^m E.	II
950	16 octobre 1949.	id.	Timidert.	Centre de la tour nord-ouest de la casba Ali-ben-Aomar, à Assaka.	3.200 ^m N. - 2.000 ^m E.	II
951	id.	id.	id.	id.	4.000 ^m N. - 6.000 ^m O.	II
952	id.	id.	id.	id.	3.200 ^m N. - 2.000 ^m O.	II
953	id.	id.	id.	Centre du marabout de Si Hassaine N'Oujalaj.	1.000 ^m S.	II
957	id.	Société marocaine de mines et de produits chimiques.	Benahmed.	Centre du signal géodésique Sokrat-Jaja (792).	1.000 ^m S. - 1.100 ^m O.	II
964	16 novembre 1949.	id.	id.	Centre du marabout de Sidi Rahmoune.	Centre au point pivot.	II

Etat des permis de recherche et d'exploitation venant à échéance au cours du mois de février 1950.

ÉTAT N° 7

N.B. — Le présent état est fourni à titre purement indicatif. Les permis qui y figurent peuvent encore faire l'objet, selon le cas, d'une demande de transformation ou d'une demande de renouvellement, qui doit être déposée ou parvenir au service des mines à Rabat, au plus tard, le jour anniversaire de l'institution du permis.

Les terrains couverts par les permis dont la transformation ou le renouvellement n'aura pas été demandé dans le délai ci-dessus indiqué, seront de plein droit (sauf pour les permis de 1^{re} et 4^e catégories) rendus libres aux recherches à partir du lendemain du jour anniversaire de l'institution du permis venu à expiration, et de nouvelles demandes de permis de recherche visant ces terrains pourront aussitôt être déposées.

NUMERO du permis	DATE à compter de laquelle le permis a été institué	TITULAIRE	CARTE AU 1/200.000*	DÉSIGNATION DU POINT PIVOT	POSITION DU CENTRE du permis par rapport au point pivot	CATÉGORIE
6479	16 février 1943.	Godefroy Georges.	Timidert.	Angle sud-est de la casba d'Irherm.	2.900 ^m O. - 6.400 ^m N.	II
6480	id.	id.	id.	id.	2.900 ^m O. - 2.400 ^m N.	II
6481	id.	id.	id.	id.	1.100 ^m E. - 2.400 ^m N.	II
6482	id.	id.	id.	id.	5.100 ^m E. - 2.400 ^m N.	II
6483	id.	id.	id.	id.	6.900 ^m O. - 400 ^m N.	II
6484	id.	id.	id.	id.	2.900 ^m O. - 1.600 ^m S.	II
6485	id.	id.	id.	id.	1.100 ^m E. - 1.600 ^m S.	II
6486	id.	id.	id.	id.	1.600 ^m S. - 5.100 ^m E.	II
6487	id.	id.	id.	id.	2.900 ^m O. - 5.600 ^m S.	II
6488	id.	id.	id.	id.	1.100 ^m E. - 5.600 ^m S.	II
6489	id.	id.	id.	id.	5.100 ^m E. - 5.600 ^m S.	II
6490	id.	id.	id.	id.	6.900 ^m O. - 3.600 ^m S.	II
6496	id.	Combemale Léo.	Boujad.	Angle sud-est du poste d'Aguelmous.	6.800 ^m O.	II
6497	id.	Société minière de l'Ichou-Mellal.	Oulmès.	Centre du signal géodésique cote 1148 (Iche-ou-Mellal).	5.800 ^m S. - 4.400 ^m E.	II

NUMÉRO du permis	DATE à compter de laquelle le permis est institué	TITULAIRE	CARTE AU 1/200.000	DÉSIGNATION DU POINT PIVOT	POSITION DU CENTRE du permis par rapport au point pivot	CATÉGORIE
6498	16 février 1943.	Parriaux Robert.	Dadès.	Centre des ruines d'Imi- n'Irissi.	3.700 ^m N. - 1.100 ^m E.	II
6499	id.	id.	id.	id.	3.700 ^m N. - 5.100 ^m E.	II
6500	id.	Bureau de recherches et de participations minières.	Dadès-Timidert.	id.	300 ^m S. - 2.900 ^m O.	II
6501	id.	Parriaux Robert.	id.	id.	300 ^m S. - 5.100 ^m E.	II
6502	id.	Anzieu Denise.	Timidert.	Centre du marabout Si el Hadj N'Toudacht.	4.000 ^m N.	II
7307	17 février 1947.	Société marocaine de mines et de produits chimiques.	Anoual-Tamlelt.	Centre de la borne maçonnée située sur la piste de Men- goub au poste des affaires indigènes de Bel-Rhiada et à la jonction de cette piste avec la piste particulière allant au bordj désaffecté situé près d'Aïn-el-Ourac au pied du djebel El-Ourac.	7.900 ^m E. - 1.000 ^m N.	II
7308	id.	id.	id.	id.	3.900 ^m E. - 2.000 ^m N.	II
7309	id.	Société des mines des Zena- gha.	Alougoum.	Axe du marabout d'Izouatè- ne.	6.000 ^m N. - 2.800 ^m E.	VI
7310	id.	id.	id.	id.	2.500 ^m N. - 5.200 ^m O.	VI
7311	id.	id.	id.	id.	6.500 ^m N. - 1.200 ^m O.	VI
7312	id.	id.	id.	Axe de la maison de Talloust.	1.500 ^m N. - 2.000 ^m O.	VI
7313	id.	Cruchet Jean.	Oued-Tensift.	Centre du marabout Sidi Ali ben Bouali.	5.180 ^m E. - 3.200 ^m N.	III
7314	id.	id.	id.	id.	2.700 ^m S. - 100 ^m O.	III
7315	id.	id.	id.	id.	4.400 ^m S. - 1.200 ^m O.	III
7316	id.	May Georges.	Taourirt.	Centre du signal géodésique Tenièt-El-Hamra (580).	2.000 ^m E. - 2.000 ^m S.	II
7317	id.	Cruchet Jean.	Oued-Tensift.	Centre du marabout de Sidi ben Nour.	4.000 ^m O. - 700 ^m N.	III
7318	id.	id.	Mogador.	Centre du marabout de Sidi bou Rja.	1.300 ^m S. - 1.400 ^m O.	III
7319	id.	id.	id.	id.	5.300 ^m S. - 800 ^m O.	III
7320	id.	Société nord-africaine du plomb.	Oujda.	Centre du marabout de Sidi Aïssa.	500 ^m S. - 2.900 ^m O.	II
7321	id.	Balestrini Pierre.	Kasba-Tadla.	Centre du marabout de Sidi ben Daoud.	2.000 ^m S. - 3.200 ^m E.	II
7322	id.	Cruchet Jean.	Mogador.	Centre du marabout de Sidi bou el Baraka.	6.300 ^m O. - 1.500 ^m S.	III
7323	id.	Buéo Jules.	Boujad.	Axe du pont sur l'oued Tra- hit au sud-ouest du djebel Zouzzèr, sur la piste d'Aguelmous à Moulay- Bouazza.	600 ^m O. - 1.400 ^m N.	II
7324	id.	id.	id.	Axe du pont sur l'oued Bir el Lil sur la piste de Sidi- Lamine à Boujad, à l'ouest d'El-Grâar.	1.250 ^m N. - 200 ^m O.	II
7325	id.	id.	id.	Centre de la maison forestière de Testaout.	1.600 ^m O. - 450 ^m N.	II
7326	id.	id.	id.	id.	3.100 ^m E. - 4.500 ^m N.	II
7327	id.	Compagnie minières de Tiz- guine.	Telouët.	Axe de la tour de la maison du moqaddem Mohamed, à Ait-Ben-Tazza.	2.400 ^m O. - 3.400 ^m N.	II
7328	id.	id.	id.	id.	6.400 ^m O. - 600 ^m S.	II
7329	id.	id.	id.	id.	6.400 ^m O. - 3.400 ^m O.	II
7330	id.	Garbis Narcissiam.	id.	Angle nord de la cantine de Tadderte.	2.600 ^m N. - 4.400 ^m E.	II
7331	id.	id.	id.	id.	6.600 ^m N. - 4.400 ^m E.	II

NUMERO du permis	DATE à compter de laquelle le permis a été institué	TITULAIRE	CARTE AU 1/200.000	DÉSIGNATION DU POINT PIVOT	POSITION DU CENTRE du permis par rapport au point pivot	CATÉGORIE
7332	17 février 1947.	Teulé Jules.	Demnate.	Axe du marabout de Sidi Ya- coub.	600 ^m N. - 7.000 ^m O.	III
7333	id.	id.	id.	id.	600 ^m N. - 3.000 ^m O.	III
7334	id.	Buéno Jules.	Boujad.	Angle nord de Dar - Ait - Bou- Azzouz.	1.230 ^m S.	II
7335	id.	id.	id.	Angle sud-ouest du camp d'Aguelmous.	3.900 ^m E. - 1.200 ^m S.	II
7336	id.	Laloé Bernard.	Oued-Tensift.	Centre du marabout de Sidi Ali ben Bouali.	1.030 ^m N. - 1.180 ^m E.	III
551 P.E.	16 février 1946.	Société des mines d'Aouli.	Itzèr.	Angle extérieur de la tourelle d'angle la plus au sud- ouest du ksar d'Aouli.	2.150 ^m S. - 3.880 ^m O.	II
552 P.E.	id.	id.	id.	Angle ouest du bordj de Mi- bladèn.	250 ^m O. - 1.400 ^m N.	II
553 P.E.	id.	id.	id.	Angle sud-ouest du marabout de Sidi Saïd.	2.300 ^m E. - 4.050 ^m S.	II
554 P.E.	id.	id.	Midelt-Itzèr.	id.	6.300 ^m E. - 4.050 ^m S.	II

ORGANISATION ET PERSONNEL DES ADMINISTRATIONS PUBLIQUES

TEXTES PARTICULIERS.

DIRECTION DU TRAVAIL ET DES QUESTIONS SOCIALES

Arrêté du directeur du travail et des questions sociales du 30 décembre 1949 ouvrant un concours pour six emplois de contrôleur adjoint du travail.

Par arrêté directorial du 30 décembre 1949 un concours pour six emplois de contrôleur adjoint du travail dont un ouvert au personnel féminin aura lieu à Rabat, le lundi 17 avril 1950, dans les conditions fixées par l'arrêté du 15 juillet 1948 relatif au recrutement des inspecteurs, inspectrices, sous-inspecteurs et sous-inspectrices du travail, tel qu'il a été modifié par l'arrêté du 21 septembre 1949.

Sur les six emplois à pourvoir, deux sont réservés aux candidats bénéficiaires du dahir du 11 octobre 1947 sur les emplois réservés.

Toutefois, si les résultats du concours laissent ces emplois disponibles, ils seront attribués aux autres candidats venant en rang utile.

Le nombre de places mises au concours pourra être augmenté avant le commencement des épreuves si les nécessités administratives l'exigent.

La liste d'inscription ouverte à la direction du travail et des questions sociales (division du travail) à Rabat, sera close le 17 mars 1950.

DIRECTION DE LA SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA FAMILLE

Arrêté du directeur de la santé publique et de la famille du 16 décembre 1949 modifiant l'arrêté du 10 janvier 1946 fixant les conditions d'incorporation de certains agents auxiliaires dans les cadres de fonctionnaires de la direction de la santé publique et de la famille.

Par arrêté directorial du 16 décembre 1949 le troisième paragraphe de l'article 2 de l'arrêté du 10 janvier 1946, tel qu'il a été modifié par l'arrêté du 18 mars 1949, est modifié ainsi qu'il suit :
« 3° Réunir au 1^{er} janvier 1949 au moins dix ans de services « dans une administration publique du Protectorat ou dans un « emploi relevant des établissements français de Tanger ou de l'ad-

« ministration de cette zone, le service militaire légal et les services « de guerre non rémunérés par une pension étant toutefois pris en « compte, le cas échéant. »

Arrêté du directeur de la santé publique et de la famille du 16 décembre 1949 modifiant l'arrêté du 27 juin 1947 relatif à l'incorporation de certains agents auxiliaires, journaliers ou à contrat de la direction de la santé publique et de la famille dans les cadres d'employés et agents publics et de sous-agents publics.

Par arrêté directorial du 16 décembre 1949 le troisième paragraphe de l'article 2 de l'arrêté du 27 juin 1947, tel qu'il a été modifié par les arrêtés des 20 janvier 1948 et 18 mars 1949, est modifié ainsi qu'il suit :

« 3° Réunir au 1^{er} janvier 1949 au moins dix ans de services « dans une administration publique du Protectorat ou dans un « emploi relevant des établissements français de Tanger ou de l'ad- « ministration de cette zone, le service militaire légal et les services « de guerre non rémunérés par une pension étant toutefois pris en « compte, le cas échéant. »

OFFICE DES POSTES, DES TÉLÉGRAPHES ET DES TÉLÉPHONES

Arrêté du directeur de l'Office des postes, des télégraphes et des téléphones du 2 décembre 1949 modifiant l'arrêté du 26 novembre 1945 relatif à la titularisation de certains agents auxiliaires de l'Office des postes, des télégraphes et des téléphones du Maroc.

LE DIRECTEUR DE L'OFFICE DES POSTES, DES TÉLÉ-
GRAPHES ET DES TÉLÉPHONES DU MAROC,
Chevalier de la Légion d'honneur,

Vu l'arrêté du 26 novembre 1945 relatif à la titularisation de certains agents auxiliaires de l'Office des postes, des télégraphes et des téléphones du Maroc et les arrêtés subséquents qui l'ont modifié ou complété ;

Vu l'arrêté viziriel du 30 mars 1949 modifiant et complétant l'arrêté viziriel du 21 décembre 1948 fixant les nouveaux traitements de certaines catégories de personnels de l'Office des postes, des télégraphes et des téléphones,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. — L'arrêté du 26 novembre 1945 susvisé est modifié ainsi qu'il suit :

« Article 3. — L'accès aux cadres ci-après sera subordonné à l'admission aux épreuves d'un examen dont les modalités seront fixées ultérieurement :

« Agent mécanicien.	} Pour les candidats comptant moins de cinq ans de services au 2 septembre 1939.
« Agent d'exploitation (masculin ou féminin).	
« Agent des installations intérieures.	

« Toutefois, les candidats à l'emploi d'agent d'exploitation titulaires du brevet élémentaire ou d'un diplôme équivalent sont dispensés de l'examen. »

(La suite sans modification.)

« Article 4. — L'accès aux cadres ci-après sera accordé sans examen aux candidats :

« Agent des lignes ;	} Sous réserve que les candidats aient plus de cinq ans de services au 2 septembre 1939.
« Dessinateur : sous réserve que les candidats aient plus de deux ans de services au 2 septembre 1939 ;	
« Agent mécanicien.	
« Agent d'exploitation (masculin ou féminin).	
« Agent des installations intérieures.	

(La suite sans modification.)

ART. 2. — L'article 6 de l'arrêté du 26 novembre 1945 susvisé est complété ainsi qu'il suit :

« Les agents visés à l'article premier ci-dessus susceptibles d'être incorporés dans un cadre secondaire et ayant accompli des services soit comme auxiliaire, soit comme titulaire dans un autre cadre secondaire quelconque, auront leur situation déterminée, au jour de leur titularisation, compte tenu du traitement et de l'ancienneté de traitement qu'ils auraient acquis à cette date s'ils avaient été titularisés successivement dans les divers emplois occupés, les services de non titulaire n'entrant toutefois en compte que jusqu'à concurrence des 5/6 de leur durée effective.

« Le passage d'un emploi à l'autre donnera lieu à l'application des règles statutaires normales applicables aux agents titulaires de même catégorie changeant d'emploi.

« Les agents nommés dans un cadre secondaire selon les règles statutaires normales, bénéficieront éventuellement d'un reclassement suivant les dispositions des deux alinéas précédents s'ils justifient de services accomplis antérieurement comme auxiliaire dans un cadre secondaire quelconque, ou bien s'ils comptent des services rendus comme titulaire dans un autre cadre du même ordre après avoir servi en qualité d'auxiliaire.

« Les services accomplis dans un emploi hiérarchiquement supérieur à celui de titularisation seront toutefois considérés comme ayant été accomplis dans ce dernier. »

ART. 3. — Les dispositions du présent arrêté auront effet à compter du 1^{er} janvier 1945, en ce qui concerne l'article 2, du 1^{er} janvier 1948 en ce qui concerne l'article premier.

Rabat, le 2 décembre 1949.

PERNOT.

MOUVEMENTS DE PERSONNEL ET MESURES DE GESTION

Création d'emplois.

Par arrêté directorial du 28 décembre 1949, l'arrêté du 15 mars 1949 portant création et transformation d'emplois à la direction des finances, est modifié ainsi qu'il suit :

« II. — Création d'emplois :

« A compter du 1^{er} novembre 1949 :

Impôts directs.

« 1 emploi de commis (service central) ;

« 14 emplois de commis (services extérieurs). »

Par arrêté du secrétaire général du Protectorat du 10 décembre 1949 il est créé, à compter du 1^{er} janvier 1948, au chapitre 72, « Santé publique et famille », 1^{re} section, hygiène et assistance publiques, article 1^{er} du budget général de l'exercice 1948, par transformation de huit emplois d'agent auxiliaire et quatre emplois d'agent journalier :

DIRECTION.

Services administratifs.

1 emploi de chaouch titulaire.

SANTÉ ET HYGIÈNE PUBLIQUES.

a) Institut d'hygiène.

1 emploi de dame dactylographe titulaire ;

1 emploi de sous-agent public titulaire ;

1 emploi de chaouch titulaire.

b) Services extérieurs.

1 emploi d'infirmier titulaire ;

7 emplois de sous-agent public titulaire.

Nominations et promotions.

SECRETARIAT GÉNÉRAL DU PROTECTORAT.

Est intégrée dans le cadre des secrétaires d'administration du secrétariat général du Protectorat, en application de l'arrêté viziriel du 20 septembre 1948 (art. 13), et nommée *secrétaire d'administration de 2^e classe (1^{er} échelon)* du 1^{er} septembre 1949 : M^{lle} de Rigaud de Saint-Aubin, rédactrice temporaire, licenciée en droit. (Arrêté du secrétaire général du Protectorat du 28 novembre 1949.)

Est nommé *commis chef de groupe de 1^{re} classe* du 1^{er} janvier 1949 : M. Trapp Maurice, commis principal de classe exceptionnelle (2^e échelon). (Arrêté du secrétaire général du Protectorat du 29 décembre 1949 rapportant l'arrêté du 11 juillet 1949.)

Est nommé *commis chef de groupe de 1^{re} classe* du 1^{er} octobre 1948 : M. Pilleboue Fernand, commis principal de classe exceptionnelle (2^e échelon). (Arrêté du secrétaire général du Protectorat du 29 décembre 1949 rapportant l'arrêté du 29 septembre 1949.)

Est nommé *commis chef de groupe de 3^e classe* du 1^{er} janvier 1949 : M. Duvignères Gilbert, commis principal de classe exceptionnelle (1^{er} échelon). (Arrêté du secrétaire général du Protectorat du 8 décembre 1949.)

Sont incorporées dans le cadre des commis du secrétariat général du Protectorat, par application de l'arrêté viziriel du 30 juillet 1947, en qualité de :

Commis principal de classe exceptionnelle (2^e échelon) du 1^{er} avril 1949, avec ancienneté du 1^{er} juillet 1945 : M^{me} Castelli Catherine ;

Commis principaux de classe exceptionnelle (1^{er} échelon) du 1^{er} avril 1949 :

Avec ancienneté du 1^{er} septembre 1946 : M^{me} Verjade Hélène ;

Avec ancienneté du 1^{er} mars 1949 : M^{me} Girard Marie-Pierrette, sténodactylographes à la direction de l'intérieur.

(Arrêtés du secrétaire général du Protectorat du 28 novembre 1949.)

Sont intégrées dans le cadre des commis du secrétariat général du Protectorat en qualité de :

Commis principal de 1^{re} classe du 1^{er} juillet 1949, avec ancienneté du 1^{er} octobre 1947 : M^{me} Noureddine Irène, dactylographe de 3^e classe ;

Commis principal de 2^e classe du 1^{er} juin 1949, avec ancienneté du 1^{er} juin 1948 : M^{me} Ariès Paulette, sténodactylographe de 3^e classe. (Arrêtés du secrétaire général du Protectorat du 27 décembre 1948.)

Est titularisé et nommé, après dispense de stage, *commis de 3^e classe* du 26 décembre 1948 et réclassé, à la même date, en application de l'article 8 du dahir du 5 avril 1945, *commis principal de 3^e classe*, avec ancienneté du 14 mars 1948 (bonifications pour services civils et militaires : 9 ans 3 mois 12 jours) : M. Di Carlo Gaston, commis stagiaire. (Arrêté du secrétaire général du Protectorat du 23 décembre 1949.)

Est titularisé et nommé, après dispense de stage, *commis de 3^e classe* du 26 décembre 1948 et réclassé, à la même date, en application de l'article 8 du dahir du 5 avril 1945, *commis de 1^{re} classe*, avec ancienneté du 11 septembre 1947 (bonifications pour services militaires et services civils : 7 ans 3 mois 15 jours) : M. Georgeon Alfred, commis stagiaire. (Arrêté du secrétaire général du Protectorat du 23 décembre 1949.)

*
*
*

JUSTICE FRANÇAISE.

Sont nommés, après examen, du 1^{er} décembre 1949 :

Secrétaire-greffier adjoint de 3^e classe : M. Chenard Paul, commis principal de classe exceptionnelle ;

Secrétaires-greffiers adjoints de 4^e classe : MM. Barthès Raymond, commis principal de 1^{re} classe et Martinez Félix, commis chef de groupe de 4^e classe (ancienneté du 1^{er} octobre 1948) ;

Secrétaires-greffiers adjoints de 5^e classe : MM. Petit Robert, commis principal de 3^e classe ; Amar Idriss et Nicoli Jean, commis principaux de 3^e classe ;

Secrétaire-greffier adjoint de 7^e classe : M. Carrière Marylouis, commis de 3^e classe.

(Arrêtés du premier président de la cour d'appel du 24 décembre 1949.)

Sont reclassés :

Chaouch de 4^e classe du 1^{er} janvier 1947, avec ancienneté du 22 août 1945 (bonification de 7 mois 9 jours pour services auxiliaires), et promu *chaouch de 3^e classe* du 1^{er} janvier 1949 : M. Lahcèn ben Taïbi, chaouch de 5^e classe ;

Chaouch de 5^e classe du 1^{er} janvier 1948, avec ancienneté du 19 juillet 1946 (bonification de 16 mois 12 jours pour services auxiliaires), et promu *chaouch de 4^e classe* du 1^{er} octobre 1949 : M. Abdeselem ben Mokadem, chaouch de 5^e classe ;

Chaouch de 5^e classe du 1^{er} janvier 1948, avec ancienneté du 22 septembre 1945 (bonification de 27 mois 9 jours pour services auxiliaires), et promu *chaouch de 4^e classe* du 1^{er} janvier 1949 : M. Ahmed ou Hamou, chaouch de 5^e classe.

(Arrêtés du premier président de la cour d'appel des 24 et 27 décembre 1949.)

*
*
*

DIRECTION DE L'INTÉRIEUR.

Sont nommés, après concours, *sergents stagiaires des sapeurs-pompiers professionnels* du 1^{er} novembre 1949 : MM. Bègue Bernard et Perroud Louis. (Arrêtés directoriaux du 16 décembre 1949.)

Application du dahir du 5 avril 1945 sur la titularisation des auxiliaires.

Sont titularisés et nommés :

Du 1^{er} janvier 1945 :

Municipalité de Meknès :

Sous-agent public de 1^{re} catégorie, 7^e échelon (aide-collecteur), avec ancienneté du 1^{er} décembre 1944, et *9^e échelon* du 1^{er} janvier 1948, avec ancienneté du 5 avril 1947 (bonification pour services militaires : 41 mois 25 jours) : Si Haddaoui ben Mohamed ;

Municipalité de Rabat :

Sous-agent public de 2^e catégorie, 4^e échelon (manœuvre spécialisée), avec ancienneté du 1^{er} janvier 1944, *5^e échelon* du 1^{er} juillet 1946 et *6^e échelon* du 1^{er} janvier 1949 : Si Ahmed ben Driss ;

Sous-agent public de 2^e catégorie, 7^e échelon (conducteur de véhicule hippomobile) et *8^e échelon* du 1^{er} juillet 1947 : Si Moussa ben Mohamed ;

Du 1^{er} janvier 1946 :

Municipalité de Marrakech :

Sous-agent public de 3^e catégorie, 4^e échelon (manœuvre non spécialisé), avec ancienneté du 1^{er} janvier 1943, *5^e échelon* du 1^{er} mars 1946 et *6^e échelon* du 1^{er} mai 1949 : Si Houmane ben Abdallah ;

Sous-agent public de 2^e catégorie, 4^e échelon (manœuvre spécialisée), avec ancienneté du 1^{er} juillet 1944 et *5^e échelon* du 1^{er} novembre 1947 : Si Lhoucine ben Ali ;

Sous-agent public de 3^e catégorie, 4^e échelon (manœuvre non spécialisé), avec ancienneté du 1^{er} janvier 1943, et *5^e échelon* du 1^{er} juillet 1946 : Si Abdeslem ben Mohamed ;

Sous-agent public de 3^e catégorie, 4^e échelon (manœuvre non spécialisé), avec ancienneté du 1^{er} janvier 1943, et *5^e échelon* du 1^{er} juillet 1946 : Si Moulay Lahcèn ;

Sous-agent public de 3^e catégorie, 5^e échelon (manœuvre non spécialisé), avec ancienneté du 1^{er} mai 1945, et *6^e échelon* du 1^{er} juin 1948 : Si Larbi ben Mohamed ;

Sous-agent public de 2^e catégorie, 4^e échelon (conducteur de véhicule hippomobile), avec ancienneté du 1^{er} janvier 1945, et *5^e échelon* du 1^{er} mars 1948 : Si Abdenbi ben Tahar ;

Sous-agent public de 3^e catégorie, 5^e échelon (manœuvre non spécialisé), et *6^e échelon* du 1^{er} juillet 1949 : Si Mansour ben Hemed ;

Municipalité de Meknès :

Sous-agent public de 3^e catégorie, 4^e échelon (manœuvre non spécialisé), avec ancienneté du 1^{er} janvier 1944, *5^e échelon* du 1^{er} novembre 1946 et *6^e échelon* du 1^{er} septembre 1949 : Si Mohamed ben Allal ben el Arbi ;

Municipalité d'Oujda :

Sous-agent public de 3^e catégorie, 4^e échelon (gardien), avec ancienneté du 1^{er} octobre 1945, et *5^e échelon* du 1^{er} octobre 1949 : Si Benyounès ben Mohamed ben Kaddour ;

Sous-agent public de 1^{re} catégorie, 4^e échelon (maalem marocain), avec ancienneté du 1^{er} juillet 1945, et *5^e échelon* du 1^{er} juillet 1948 : Si Aomar ben Mohamed ;

Municipalité de Rabat :

Sous-agent public de 3^e catégorie, 5^e échelon (manœuvre non spécialisé), et au *6^e échelon* du 1^{er} juillet 1948 : Si Lhoucine ben Hadj Ali ;

Sous-agent public de 3^e catégorie, 4^e échelon (manœuvre non spécialisé), avec ancienneté du 1^{er} juillet 1944, *5^e échelon* du 1^{er} mars 1947, et *6^e échelon* du 1^{er} novembre 1949 : Si Kacem ben Ahmed ;

Sous-agent public de 3^e catégorie, 5^e échelon (manœuvre non spécialisé), avec ancienneté du 1^{er} septembre 1945, et *6^e échelon* du 1^{er} mai 1948 : Si Thami ben Hadj Ahmed ben Hadj Ali ;

Sous-agent public de 3^e catégorie, 5^e échelon (manœuvre non spécialisé), avec ancienneté du 1^{er} juillet 1945, et *6^e échelon* du 1^{er} janvier 1948 : Si Allal ben Mohamed ;

Sous-agent public de 3^e catégorie, 5^e échelon (manœuvre non spécialisé), avec ancienneté du 1^{er} décembre 1945, et 6^e échelon du 1^{er} octobre 1948 : Si Ahmed ben Tahar ben Achira ;

Sous-agent public de 3^e catégorie, 5^e échelon (manœuvre non spécialisé), avec ancienneté du 1^{er} février 1945, et 6^e échelon du 1^{er} août 1947 : Si Lhassèn ben Houssine ben Brahim ;

Sous-agent public de 3^e catégorie, 5^e échelon (manœuvre non spécialisé), avec ancienneté du 1^{er} août 1945, et 6^e échelon du 1^{er} février 1948 : Si Regragui ben Ali ;

Sous-agent public de 3^e catégorie, 4^e échelon (manœuvre non spécialisé), avec ancienneté du 1^{er} septembre 1943, et 5^e échelon du 1^{er} janvier 1947 : Si Ahmed ben Mahjoub ben Brahim ;

Sous-agent public de 2^e catégorie, 5^e échelon (manœuvre spécialisée), avec ancienneté du 1^{er} janvier 1945, et 6^e échelon du 1^{er} juillet 1947 : Si Mohamed ben Kraissi ben Hadj Abdesselam ;

Sous-agent public de 2^e catégorie, 5^e échelon (conducteur de véhicule hippomobile), et 6^e échelon du 1^{er} septembre 1948 : Si Aomar ben Ahmed ;

Sous-agent public de 2^e catégorie, 3^e échelon (manœuvre spécialisée), avec ancienneté du 1^{er} janvier 1944, 4^e échelon du 1^{er} juillet 1946, et 5^e échelon du 1^{er} janvier 1949 : Si Lyazid ben Saïd ;

Municipalité de Settat :

Sous-agent public de 1^{re} catégorie stagiaire, 1^{er} échelon (aide-collecteur), avec ancienneté du 1^{er} octobre 1943, 1^{er} échelon du 1^{er} janvier 1948, avec ancienneté du 7 mai 1945 (bonification pour services militaires : 3 ans 4 mois 26 jours), 2^e échelon du 1^{er} juin 1948 : Si Kebir ben Bouchaïb ben el Hadj.

(Arrêtés directoriaux du 29 décembre 1949.)

Sont titularisés et nommés :

Agent public de 3^e catégorie, 1^{er} échelon du 1^{er} janvier 1947, avec ancienneté du 15 décembre 1945, et 2^e échelon du 1^{er} novembre 1948 : M. Lareine Maurice, surveillant de travaux ;

Agent public de 3^e catégorie, 3^e échelon du 1^{er} janvier 1947, avec ancienneté du 12 septembre 1945, et 4^e échelon du 1^{er} août 1948 : M. Hazan Aémy, employé spécialisé ;

Agent public de 2^e catégorie, 1^{er} échelon du 1^{er} mai 1948 : M. Jourdan Fernand, chef de chantier ;

Agent public de 3^e catégorie, 3^e échelon du 1^{er} janvier 1947, avec ancienneté du 19 mai 1944, et 5^e échelon du 1^{er} avril 1947 : M^{me} Aulard Ghemara, employée spécialisée ;

Agent public de 2^e catégorie, 4^e échelon du 1^{er} janvier 1946, avec ancienneté du 20 juin 1945, et 5^e échelon du 1^{er} janvier 1948 : M. Escolano Ignace, chef de chantier ;

Agent public de 3^e catégorie, 1^{er} échelon du 10 mai 1947, et 2^e échelon du 1^{er} décembre 1949 : M. Serrano Joseph, chauffeur qualifié ;

Agent public de 3^e catégorie, 4^e échelon du 1^{er} janvier 1947, avec ancienneté du 26 mars 1945, et 5^e échelon du 1^{er} juin 1948 : M. Pinelli Jean-Jacques, surveillant de travaux.

(Arrêtés directoriaux des 22 et 23 décembre 1949.)

* *

DIRECTION DES FINANCES

Est promu *inspecteur de comptabilité de 3^e classe* du 16 décembre 1949 : M. Lhermusieau Rémond, contrôleur principal de comptabilité de 1^{re} classe. (Arrêté directorial du 21 décembre 1949.)

Est nommé *inspecteur adjoint stagiaire des impôts directs* du 1^{er} décembre 1949 : M. Pasquine Pierre, ingénieur de l'Institut agricole d'Algérie. (Arrêté directorial du 15 décembre 1949.)

DIRECTION DES TRAVAUX PUBLICS.

Sont reclassés :

Ingénieur adjoint de 2^e classe du 1^{er} août 1949, avec ancienneté du 14 janvier 1948 (bonification de 5 ans 6 mois 17 jours pour services militaires) : M. Fuseiller Raymond, ingénieur adjoint de 4^e classe ;

Ingénieur adjoint de 3^e classe du 1^{er} juillet 1949 (reclassement métropolitain pour services militaires) : M. Vient Raymond, ingénieur adjoint de 4^e classe ;

Adjoint technique de 3^e classe du 1^{er} août 1949, avec ancienneté du 1^{er} octobre 1948 (bonification de 3 ans 4 mois 1 jour pour services militaires) : M. Quenet Paul, adjoint technique de 4^e classe.

L'ancienneté de M. Falson Robert, agent technique de 3^e classe est fixée au 6 décembre 1947 (bonification de 11 mois 26 jours pour services militaires).

Est rayé des cadres du 1^{er} novembre 1948 : M. Messaoud ben Mohamed, chaouch de 1^{re} classe en disponibilité.

(Arrêtés directoriaux des 21, 24, 26 novembre, 6 et 20 décembre 1949.)

* *

DIRECTION DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES FORÊTS

Sont promus, au service de la Conservation foncière *commis principaux d'interprétariat de classe exceptionnelle (indice 240)* du 1^{er} février 1948 : MM. Seddik el Bacha, Mohamed ould el Hadj Lakhdar et Mededjel Mohamed, commis principaux d'interprétariat de classe exceptionnelle (2^e échelon).

Sont nommés, en application des articles 3 et 18 de l'arrêté vizié du 9 septembre 1948, du 1^{er} novembre 1949 :

Secrétaire de conservation de 4^e classe : M. Bataille Jean, commis principal de 3^e classe ;

Secrétaire de conservation de 5^e classe, avec ancienneté du 1^{er} janvier 1948 : M. Loquet Jules, commis de 1^{re} classe ;

Secrétaire de conservation de 6^e classe, avec ancienneté du 1^{er} mars 1948 : M^{lle} Perbal Jacqueline, commis de 2^e classe.

(Arrêtés directoriaux du 10 décembre 1949.)

Sont promus *ingénieurs géomètres de 3^e classe* du 1^{er} novembre 1949 : MM. Danglot René, Dupuy André, Gros Gabriel et Roullier Joseph, ingénieurs géomètres adjoints de 1^{re} classe. (Arrêtés directoriaux du 24 décembre 1949.)

Sont nommés ingénieurs géomètres adjoints de 1^{re} classe :

Du 1^{er} avril 1949 : M. Rol Pierre ;

Du 1^{er} juin 1949 : M. Noyez Jacques,

ingénieurs géomètres adjoints de 2^e classe.

(Arrêtés directoriaux des 17 et 20 décembre 1949.)

Est promu *adjoint technique principal du génie rural de 4^e classe* du 1^{er} octobre 1948 : M. Vincent Jean, adjoint technique de 1^{re} classe.

M. Thomine Georges, ingénieur adjoint de 2^e classe du génie rural du cadre métropolitain, est incorporé, pour ordre, dans le cadre marocain des travaux ruraux en qualité *d'ingénieur adjoint de 2^e classe* du 1^{er} novembre 1949, avec ancienneté du 1^{er} octobre 1949.

Est licencié de son emploi, à compter du 1^{er} décembre 1949, M. Nicolas Georges, agent d'élevage stagiaire de 5^e classe.

(Arrêtés directoriaux des 5 et 14 décembre 1949.)

* *

DIRECTION DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE.

Est nommée *institutrice de 6^e classe* du 1^{er} novembre 1949 : M^{me} Arrio Angèle, institutrice des cadres métropolitains. (Arrêté directorial du 10 décembre 1949.)

Est nommé chargé d'enseignement auxiliaire de 6^e classe, 2^e catégorie du 1^{er} octobre 1949 au 7 novembre 1949 : M. Delmas Paul. (Arrêté directorial du 14 décembre 1949 rapportant l'arrêté directorial du 29 septembre 1949.)

Est rangée maîtresse d'éducation physique et sportive de 5^e classe (2^e catégorie, cadre normal) du 1^{er} juin 1946, avec 2 ans 20 jours d'ancienneté, et maîtresse d'éducation physique et sportive de 5^e classe (cadre normal, 1^{re} catégorie) du 1^{er} janvier 1947, avec ancienneté du 11 mai 1944 : M^{me} Willaime Lucette. (Arrêté directorial du 14 décembre 1949 modifiant l'arrêté directorial du 30 décembre 1947.)

Est réintégrée dans ses fonctions du 1^{er} octobre 1948 et rangée maîtresse d'éducation physique et sportive de 5^e classe (2^e catégorie, cadre normal) du 1^{er} octobre 1948, avec 2 mois d'ancienneté : M^{me} Daniel, née Auque Rose-Marie. (Arrêté directorial du 20 décembre 1949 modifiant l'arrêté directorial du 26 octobre 1949.)

Est rangé professeur d'éducation physique et sportive de 6^e classe (cadre normal) du 1^{er} octobre 1949, avec 4 ans 8 mois 10 jours d'ancienneté : M. Gobert Jacques. (Arrêté directorial du 20 décembre 1949 modifiant l'arrêté directorial du 5 octobre 1949.)

Est rangé maître de travaux manuels de 4^e classe (cadre normal, 1^{re} catégorie) du 1^{er} janvier 1947, avec ancienneté de classe du 1^{er} mars 1944, et promu maître de travaux manuels de 3^e classe (cadre normal, 1^{re} catégorie) du 1^{er} juin 1949 : M. Gonnet René. (Arrêté directorial du 17 décembre 1949.)



DIRECTION DE LA SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA FAMILLE

Sont reclassés :

Médecins divisionnaires de classe exceptionnelle du 1^{er} janvier 1948 :

- Avec ancienneté du 1^{er} octobre 1946 : M. Mathieu Jean ;
 - Avec ancienneté du 1^{er} avril 1945 : M. Le Mitouard René ;
 - Avec ancienneté du 1^{er} mars 1945 : M. Lhez Joseph ;
 - Avec ancienneté du 1^{er} janvier 1943 : M. Chapuis Paul
- médecins principaux de 1^{re} classe ;

Médecin divisionnaire du 1^{er} janvier 1948, avec ancienneté du 1^{er} novembre 1946, et médecin divisionnaire de classe exceptionnelle du 1^{er} novembre 1949 : M. Mornas Pierre, médecin principal de 1^{re} classe ;

Médecin divisionnaire du 1^{er} janvier 1948, avec ancienneté du 1^{er} mars 1946, et médecin divisionnaire de classe exceptionnelle du 1^{er} mars 1949 : M. Palaska Rodolphe, médecin principal de 1^{re} classe ;

Pharmacien divisionnaire de classe exceptionnelle du 1^{er} janvier 1948, avec ancienneté du 1^{er} juin 1947 : M. Cote Robert, pharmacien principal de 1^{re} classe ;

Médecins divisionnaires :

Du 1^{er} janvier 1948 :

- Avec ancienneté du 1^{er} avril 1947 : M^{lle} Langlais Marianne ;
- Avec ancienneté du 1^{er} décembre 1947 : M. Gaud Jean ;
- Avec ancienneté du 1^{er} août 1946 : M. Corcuff Charles ;

Du 1^{er} novembre 1948, avec ancienneté du 1^{er} janvier 1948 : M. Higue René,

médecins principaux de 1^{re} classe ;

Médecins divisionnaires adjoints de 1^{re} classe du 1^{er} janvier 1948 :

- Avec ancienneté du 1^{er} décembre 1943 : M. Pourtau Adrien ;
 - Avec ancienneté du 1^{er} novembre 1946 : M. Arsollier Henri ;
- M. Daunis Jean,

médecins principaux de 1^{re} classe ;

Médecin divisionnaire adjoint de 2^e classe du 1^{er} janvier 1948, avec ancienneté du 1^{er} janvier 1947, et médecin divisionnaire adjoint de 1^{re} classe du 1^{er} janvier 1949 : M. Messerlin Alexis, médecin principal de 1^{re} classe ;

Médecin divisionnaire adjoint de 2^e classe du 1^{er} janvier 1948, avec ancienneté du 1^{er} janvier 1947, et médecin divisionnaire adjoint de 1^{re} classe du 1^{er} juillet 1949 : M. Beyrand André, médecin principal de 1^{re} classe ;

Pharmacien divisionnaire adjoint de 2^e classe du 1^{er} janvier 1948, avec ancienneté du 1^{er} juin 1946, et pharmacien divisionnaire adjoint de 1^{re} classe du 1^{er} janvier 1949 : M. Chevet Pierre, pharmacien principal de 1^{re} classe.

(Arrêtés directoriaux du 16 novembre 1949.)

Est nommé administrateur économe de 3^e classe du 1^{er} décembre 1949 : M. Quisefit Louis, commis principal de 2^e classe. (Arrêté directorial du 8 décembre 1949.)

Est placée dans la position de disponibilité du 1^{er} janvier 1950 : M^{lle} Lays Yvonne, adjointe de santé de 1^{re} classe (cadre des non diplômées d'État). (Arrêté directorial du 8 décembre 1949.)

Est rayée des cadres du 1^{er} décembre 1949 : M^{lle} Boube Madeleine, adjointe de santé de 4^e classe (cadre des diplômées d'État). (Arrêté directorial du 12 décembre 1949.)

Application du dahir du 5 avril 1945 sur la titularisation des auxiliaires.

Est titularisé et nommé sous-agent public de 1^{re} catégorie, 3^e échelon du 1^{er} janvier 1948, avec ancienneté du 1^{er} décembre 1947 : M. Abdeslem ben Hadj, prospecteur. (Arrêté directorial du 31 octobre 1949.)

Admission à la retraite.

M. de Vita Dominique, conducteur de chantier principal de 1^{re} classe, de la direction des travaux publics, est admis à faire valoir ses droits à la retraite et rayé des cadres du 1^{er} janvier 1950. (Arrêté directorial du 6 décembre 1949.)

M. Farcy Paul, sous-ingénieur hors classe ; M. Isnard Émile, agent technique principal de classe exceptionnelle (2^e échelon) ; M. Maman Haïm, commis principal de classe exceptionnelle (2^e échelon) ; M^{me} Clot Amélie, dactylographe de 1^{re} classe, de la direction des travaux publics, sont admis à faire valoir leurs droits à la retraite et rayés des cadres du 1^{er} janvier 1950. (Arrêtés directoriaux des 3, 6 et 16 décembre 1949.)

M. Bouchaïb ben Ali ben Haout, sous-agent public, 3^e catégorie, 7^e échelon, de la direction des travaux publics, est admis à faire valoir ses droits à l'allocation spéciale et rayé des cadres du 1^{er} janvier 1950. (Arrêté directorial du 19 décembre 1949.)

MM. Mohamed ben Ahmed el Hibi, maître infirmier hors classe, et Larbi ben Mohamed, sous-agent public de 2^e catégorie, sont admis à faire valoir leurs droits à allocation spéciale et rayés des cadres du 1^{er} janvier 1950. (Arrêtés directoriaux des 1^{er} et 2 décembre 1949.)

Elections.

Elections du 12 décembre 1949 pour la désignation des représentants du personnel de l'administration des douanes et impôts indirects dans les organismes disciplinaires et les commissions d'avancement de ce personnel pour les années 1950 et 1951.

LISTE DES CANDIDATS ÉLUS.

1^{er} corps.

a) Sous-directeurs régionaux :

Représentant titulaire :

M. Bur Bernard, sous-directeur régional ;

Représentant suppléant :
 M. Paolantonacci Jean, sous-directeur régional.

b) Inspecteurs principaux :

Représentant titulaire :
 M. Guiffrey Guy, inspecteur principal ;

Représentant suppléant :
 M. Guérin Léon, inspecteur principal.

c) Inspecteurs centraux rédacteurs, inspecteurs centraux receveurs et inspecteurs centraux :

Représentants titulaires :
 MM. Daléas Jean, inspecteur central rédacteur ;
 Chevalier Joseph, inspecteur central rédacteur ;

Représentants suppléants :
 MM. Givry Charles, inspecteur central ;
 Corteggiani Thomas, inspecteur central.

d) Inspecteurs-rédacteurs, inspecteurs-receveurs et inspecteurs :

Représentants titulaires :
 MM. Mascaro Jean, inspecteur ;
 Merlin Léon, inspecteur-rédacteur ;

Représentants suppléants :
 MM. Niguez Christophe, inspecteur ;
 Coffe Lucien, inspecteur.

e) Inspecteurs adjoints-rédacteurs, inspecteurs adjoints-receveurs et inspecteurs adjoints :

Représentants titulaires :
 MM. Moulin Henri, inspecteur adjoint ;
 Bregaint Guy, inspecteur adjoint ;

Représentants suppléants :
 MM. Gaborit Paul, inspecteur adjoint ;
 Rivaux Emile, inspecteur adjoint.

2° corps.

a) Contrôleurs principaux :

Représentants titulaires :
 MM. Maraval Emile, contrôleur principal ;
 Laplanche Robert, contrôleur principal ;

Représentants suppléants :
 MM. Ruiz Pascal, contrôleur principal ;
 Bartier Paul, contrôleur principal.

b) Contrôleurs :

Représentant titulaire :
 M. Colombani Abbal, contrôleur ;

Représentant suppléant :
 M. Leblanc Pierre, contrôleur.

c) Contrôleurs adjoints :

Représentants titulaires :
 MM. Le Roux René, contrôleur adjoint ;
 Secondi Marc, contrôleur adjoint ;

Représentants suppléants :
 MM. Mialle Eugène, contrôleur adjoint ;
 Jean Antoine, contrôleur adjoint.

3° corps.

a) Agents principaux et agents de constatation et d'assiette :

Représentants titulaires :
 MM. Franchi Paul ;
 Leccia Xavier ;

Représentants suppléants :
 MM. Moracchini Paul ;
 Vitalis René.

b) Commis principaux et commis :

Représentants titulaires :
 MM. Rouby Roger ;
 Permingeat Edgar ;

Représentants suppléants :
 MM. Ceccaldi François ;
 Mohamed ben Belkassem ben Mohamed Znibèr.

4° corps.

Dames employées et dames dactylographes :

Représentante titulaire :
 M^{me} Astruc Yvonne ;

Représentante suppléante :
 M^{me} Gombert Laurence.

5° corps.

a) Capitaines :

Représentant titulaire :
 M. Labadens André, capitaine ;

Représentant suppléant :
 M. Lesbats Jean, capitaine.

b) Lieutenants :

Représentant titulaire :
 M. Le Corre Noël, lieutenant ;

Représentant suppléant :
 M. Peytavi Séverin, lieutenant.

6° corps.

a) Adjudants-chefs :

Représentant titulaire :
 M. Mozziconacci Antoine, adjudant-chef ;

Représentant suppléant :
 M. Branca Joseph, adjudant-chef.

b) Brigadiers-chefs et premiers maîtres :

Représentant titulaire :
 M. Castet Jean, brigadier-chef ;

Représentant suppléant :
 M. Roman Fernand, brigadier-chef.

c) Brigadiers et patrons :

Représentants titulaires :
 MM. David Jean, brigadier ;
 Ponsolle Henri, brigadier ;

Représentants suppléants :
 MM. Vigneau Jean, brigadier ;
 Gimenez Joseph, brigadier.

d) Préposés-chefs et matelots-chefs :

Représentants titulaires :
 MM. Belda Florentin, préposé-chef ;
 Embarbe Gaston, préposé-chef ;

Représentants suppléants :
 MM. Gardel Marcel, préposé-chef ;
 Roy Victor, préposé-chef.

Rectificatif au Bulletin officiel n° 1941, du 6 janvier 1950, page 42.

Elections du 9 décembre 1949 pour la désignation des représentants du personnel de la direction de l'instruction publique dans les commissions d'avancement et les organismes disciplinaires de ce personnel pour les années 1950 et 1951.

LISTE DES CANDIDATS ÉLUS.

6° corps.

Professeurs chargés de cours d'arabe de l'enseignement secondaire européen, musulman et technique.

Professeurs chargés de cours d'arabe (constituant un seul grade) :

Au lieu de :

« Représentants titulaires : MM. Antelme Jean ;
El Kohen Abdelaziz.
Rahal Aboubeker.

« Représentant suppléant : M. Sana René » ;

Lire :

« Représentants titulaires : MM. Antelme Jean ;
El Kohen Abdelaziz ;

« Représentants suppléants : MM. Rahal Aboubeker ;
Sana René. »

Résultats de concours et d'examens.

Concours pour l'emploi de chimiste du centre de recherches agronomiques (session de novembre 1949).

Candidats admis : M^{lle} Désarnaud Paulette et Thomann Christine.

Concours pour l'emploi de préparateur de laboratoire officiel de chimie (session de novembre 1949.)

Candidats admis :

Bénéficiaire du dahir du 11 octobre 1947 : M. Puerta André ;

Au titre commun : M^{lle} Rieunier Mathilde et M. Rey Marcel.

Examen probatoire de titularisation dans le cadre des employés et agents publics de la direction des travaux publics.

Candidat admis : M. Garcia Emile.

Rectificatif au Bulletin officiel n° 1940, du 30 décembre 1949, page 1601.

Concours pour l'emploi d'inspecteur adjoint stagiaire de l'agriculture, de l'horticulture et de la défense des végétaux (session d'octobre 1949).

Candidats admis (ordre de mérite) :

Au lieu de :

« 2° Au titre commun : MM. de Faramond Jean, Novel Pierre, Peyroutet Jacques, Coutan Robert, Marcé Régis, Leclerc Jacques et Chrestian Paul » ;

Lire :

« 2° Au titre commun : MM. de Faramond Jean, Novel Pierre, Peyroutet Jacques, Perrot Jacques, Coutan Robert, Marcé Régis, Leclerc Jacques et Chrestian Paul. »

Remise de dette.

Par arrêté viziriel du 22 décembre 1949 il est fait remise gracieuse à M^{lle} Bey-Rozet, assistante sociale-chef, appartenant au service médico-social, de la somme de deux cent cinquante-neuf mille cent soixante-seize francs (259.176 fr.) représentant la part non remboursée du prêt qui lui a été consenti pour l'achat d'une voiture automobile.

AVIS ET COMMUNICATIONS

Modificatif aux avis de concours et d'examens professionnels (session 1950) parus dans le « Bulletin officiel » n° 1935, du 25 novembre 1949, page 1481.

« A. — Concours de sous-lieutenant de port.

« Épreuves écrites et orales, les 3, 4 et 5 avril.

« B. — Examen professionnel de conducteur de chantier.

« Épreuves écrites, le 23 mars ;

« Épreuves pratiques et orales, le 14 avril.

« C. — Examen professionnel d'agent technique.

« Épreuves de la 1^{re} partie, les 20 et 21 mars ;

« Épreuves de la 2^e partie, les 1^{er} et 2 mai.

« D. — Concours d'agent technique.

« Épreuves de la 1^{re} partie, les 27, 28 et 29 mars ;

« Épreuves de la 2^e partie, les 3 et 4 mai.

« E. — Concours de commis.

« Épreuves écrites, le 31 mars ;

« Épreuve orale d'arabe dialectal, le 20 avril.

« F. — Examen professionnel d'adjoint technique.

« Épreuves écrites, pratiques et orales, du 3 au 7 avril.

« G. — Examen professionnel d'ingénieur adjoint.

« Admissibilité, du 11 au 15 avril ;

« Admission (écrit), les 9 et 10 octobre ;

« Admission (oral), le 20 novembre.

« H. — Concours d'adjoint technique.

« Épreuves écrites, pratiques et orales, du 17 au 22 avril.

« I. — Concours d'ingénieur adjoint.

« Admissibilité, du 24 au 29 avril ;

« Admission (écrit), du 16 au 21 octobre ;

« Admission (oral), le 21 novembre. »

Avis de concours.

Un concours pour six emplois de contrôleur adjoint du travail dont un ouvert au personnel féminin aura lieu à Rabat, le lundi 17 avril 1950.

Sur ces six emplois, deux sont réservés aux candidats bénéficiaires du dahir du 11 octobre 1947 sur les emplois réservés dans les cadres généraux des administrations publiques.

Les candidats devront adresser leur demande accompagnée de toutes les pièces réglementaires exigées par l'arrêté directeur du 15 juillet 1948 fixant les conditions de recrutement (B. O. n° 1866, du 30 juillet 1948), modifié par l'arrêté du 21 septembre 1949 (B. O. n° 1937, du 9 décembre 1949), avant le 17 mars 1950, date de clôture de la liste d'inscription ouverte à la direction du travail et des questions sociales (division du travail) à Rabat, où seront donnés tous renseignements complémentaires.

Avis aux Importateurs.

A partir du 1^{er} janvier 1950, les produits ci-après ont été ajoutés à la liste qui a fait l'objet de l'avis aux importateurs publié au *Bulletin officiel* n° 1888, du 31 décembre 1948, page 1479, et relatif aux importations ne donnant lieu à aucun règlement financier entre la France, la zone française du Maroc et les territoires de l'Union française d'une part, et l'étranger d'autre part :

- Jute brut en fibres ;
- Coton brut en fibres ;
- Tabacs manufacturés ;

Produits pharmaceutiques, entrant dans la catégorie des produits antibiotiques, radio-actifs et antipaludiques, dans la limite des quantités qui seront autorisées par le service central des pharmacies, en fonction des besoins, suivant la nature du produit ;

- Matières premières pour boissons rafraîchissantes sans alcool ;
- Appareils de T.S.F., pièces et lampes de rechange ;

Pneumatiques de dimensions spéciales, pour voitures de tourisme.

Avis relatif au régime des investissements étrangers nouveaux dans la zone française du Maroc.

Les non-résidents qui auront placé des capitaux en zone française du Maroc, postérieurement au 31 août 1949, obtiendront désormais de l'Office marocain des changes l'autorisation de transférer à destination de l'étranger le produit de la liquidation ou de la réalisation des avoirs ainsi constitués, lorsque les conditions suivantes se trouveront remplies :

1° Les capitaux sont investis par des personnes physiques ou par des personnes morales qui ont leur résidence habituelle dans un pays dont la réglementation autorise le transfert vers la zone franc, dans des conditions au moins aussi favorables, des capitaux français (1) qui y sont investis ;

2° L'investissement est effectué dans des conditions régulières au regard de la réglementation des changes, en ce qui concerne, notamment, les autorisations qui doivent être, dans certains cas, demandées à l'Office marocain des changes ;

3° L'investissement revêt l'une des formes énumérées ci-après :

- a) Souscription à des valeurs mobilières françaises (1) ou à des parts sociales françaises, que cette souscription ait lieu au moment de la constitution de la société ou lors d'augmentations de capital ultérieures ;
- b) Achat dans la zone franc de valeurs mobilières françaises y compris les obligations à court terme et les bons à court terme ;
- c) Achat de biens immeubles, de droits immobiliers ou de fonds de commerce situés dans la zone franc, sous réserve que le vendeur ait la qualité de résident ;
- d) Prêts, stipulés en francs ou dans la devise en laquelle est assuré le financement de l'investissement, consentis à des personnes

(1) Dans le présent avis il convient d'entendre :

Par « capitaux français », les capitaux appartenant à des personnes physiques ou morales ayant la qualité de résidents en zone franc ;

Par « valeurs mobilières françaises » et par « parts sociales françaises », les valeurs mobilières émises par des sociétés installées en zone franc et les parts sociales de telles sociétés.

physiques ou morales ayant la qualité de résident, sous réserve que leur taux d'intérêt ne soit pas supérieur au taux normalement pratiqué sur le marché marocain ;

4° Le financement de l'opération d'investissement est assuré au moyen :

Soit d'une cession de devises à l'Office marocain des changes ou sur le marché libre, selon le cas, étant entendu que la devise cédée est soit le dollar U.S.A. ou le franc suisse libre, soit la devise du pays de résidence de la personne qui effectue l'investissement ;

Soit de sommes en francs provenant d'un compte ouvert chez un intermédiaire, dont les disponibilités revêtent le caractère transférable, étant entendu que le compte débité est soit un compte « francs libres », soit un compte de la nationalité du pays de résidence de la personne qui effectue l'investissement ;

5° L'opération d'investissement, ainsi que tout acte ultérieur tendant à modifier la consistance de cet investissement, est enregistrée chez un intermédiaire agréé et portée par ce dernier à la connaissance de l'Office marocain des changes.

Les intermédiaires agréés peuvent présenter à l'examen de l'Office marocain des changes des demandes de transfert se référant à la présente circulaire. Ces demandes doivent être accompagnées de toutes justifications permettant d'établir qu'elles répondent aux conditions énumérées ci-dessus.

En tout état de cause, les transferts ne seront autorisés que dans la devise cédée au moment de la constitution de l'investissement, ou par crédit à un compte en francs transférable de même catégorie que le compte débité initialement.

Par dérogation aux prohibitions de la réglementation des changes, les non-résidents, qui auront acquis des valeurs mobilières dans les conditions prévues par les paragraphes 3°, a) et b), ci-dessus et qui désireront rapatrier les capitaux ainsi investis, pourront procéder, sans en référer à l'Office marocain des changes, à la vente en bourse de ces valeurs, étant entendu que le transfert lui-même devra faire l'objet d'une demande d'autorisation.

Rabat, le 2 décembre 1949.

Le directeur
de l'Office marocain des changes,

H. BONNEAU.

Avis relatif aux relations financières entre la zone française du Maroc et le Liban (abrogation de la circulaire n° 109/O.M.C.).

Les dispositions suivantes sont applicables aux relations financières avec le Liban. Elles se substituent à la circulaire n° 109/O.M.C. du 5 juillet 1949.

TITRE PREMIER.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

1° Les mouvements de fonds à destination ou en provenance du Liban doivent être effectués par l'entremise de banques intermédiaires agréées ;

2° Les mouvements de fonds à destination du Liban sont subordonnés à une autorisation de l'Office marocain des changes. Ces autorisations sont délivrées dans les conditions définies au titre II ci-dessous ;

3° La livre libanaise n'étant plus traitée à Paris, les mouvements de fonds dans les deux sens s'effectuent en francs, par le jeu des comptes libanais en francs fonctionnant dans les conditions prévues ci-après au titre III ;

4° Les règles en vigueur concernant l'importation et l'exportation de moyens de paiement par voyageur circulant entre la zone française du Maroc et l'étranger sont applicables aux voyageurs à destination ou en provenance du Liban ;

5° Les intermédiaires agréés sont autorisés à reprendre et à délivrer des billets libanais dans les conditions prévues au paragraphe 3 de la circulaire aux intermédiaires n° 161/O.M.C.

TITRE II.

OPÉRATIONS AUTORISÉES.

L'Office marocain des changes peut délivrer des autorisations de mouvements de fonds à destination du Liban pour les opérations des catégories ci-après :

1° Règlements commerciaux, c'est-à-dire règlements d'importations de marchandises et frais accessoires y afférents ;

2° Transfert de secours, à concurrence d'un maximum mensuel de 40.000 francs métropolitains par expéditeur et par destinataire. Le donneur d'ordre du transfert doit remettre à l'intermédiaire agréé :

a) Un certificat de la résidence du destinataire et une attestation des autorités locales relative à son besoin de secours (soit par suite d'absence permanente de capitaux et de revenus, soit en raison de circonstances exceptionnelles). Ces preuves peuvent être réunies en un seul document. Ce document doit être légalisé par le consul de France de la résidence du destinataire ;

b) Une déclaration affirmant qu'il n'a procédé durant le mois à aucun transfert, par le canal d'un autre intermédiaire ;

c) Une déclaration affirmant qu'il ne possède au Liban aucune ressource lui permettant d'assurer sur place le versement du secours ;

3° Transfert de frais de séjour, à concurrence d'un maximum mensuel de 70.000 francs métropolitains pour le chef de famille et de 25.000 francs métropolitains par personne à sa charge ou l'accompagnant ;

4° Transfert par les personnes considérées comme libanaises de revenus de biens de toute nature leur appartenant en zone française du Maroc (loyers, dividendes, intérêts, bénéfices d'exploitation, etc.) ;

5° Règlement de dettes venues à échéance ;

6° Transfert de primes d'assurances et de frais de justice, à condition que les donneurs d'ordre justifient qu'ils ne possèdent pas au Liban de ressources leur permettant d'opérer sur place le règlement des frais en question ;

7° Transfert de frais de scolarité, sous les conditions ci-après :

a) Ces frais doivent avoir été encourus pour les descendants directs au premier degré du donneur d'ordre, à moins que les demandeurs ne puissent justifier par un certificat des autorités locales libanaises, légalisé par le consul de France :

Que l'enfant bénéficiaire est orphelin de père ;

Qu'il est à la charge exclusive de la personne (grand-père, oncle, frère) qui sollicite le transfert ;

b) Ces frais doivent être compatibles avec la situation personnelle du donneur d'ordre ;

c) Le donneur d'ordre doit remettre à l'intermédiaire agréé :

Un état de frais établi par le directeur de l'établissement d'enseignement, à destination duquel le transfert est demandé et visé par les autorités locales libanaises. La signature de ces autorités devra être elle-même légalisée par le consul de France du lieu où l'école est établie ;

Une déclaration certifiant qu'il ne possède pas de ressources au Liban lui permettant d'opérer sur place le règlement des frais en question ;

8° Transferts relatifs à la souscription d'abonnements à des journaux libanais ;

9° Transfert définitif au Liban des avoirs possédés en zone française du Maroc par les personnes ayant quitté ledit territoire depuis le 7 janvier 1945 et ayant établi leur résidence définitive au Liban. En pareil cas, les intéressés sont tenus de produire à l'appui de leur demande :

a) Un certificat délivré par les autorités libanaises, attestant que le demandeur a fixé sa résidence définitive au Liban. Ce certificat devra être légalisé par le consul de France du territoire de ladite résidence ;

b) Une déclaration détaillée des avoirs à transférer, établie et signée par le propriétaire de ces avoirs. Cette déclaration indiquera que ledit propriétaire, a transféré définitivement sa résidence au Liban et que les avoirs sont bien sa propriété ;

c) Tous documents susceptibles d'établir que les capitaux dont le transfert est demandé sont bien la propriété du demandeur.

Il est précisé que les avoirs visés ne pourront faire l'objet que d'une demande unique, c'est-à-dire que le Libanais devra indiquer sur sa demande la liste des biens qu'il entend transférer. Les biens non compris dans cette liste ne pourront faire l'objet d'aucune demande ultérieure. Les biens compris dans cette liste pourront, avec l'autorisation de l'Office marocain des changes, faire l'objet, aux choix du demandeur, soit d'un transfert unique, soit de transferts échelonnés sur une période de deux ans.

Remarque. — Dans le cadre des dispositions du paragraphe 9 ci-dessus, les avoirs provenant de successions ouvertes en zone française du Maroc au profit de personnes libanaises, peuvent faire l'objet d'autorisations de transferts selon les distinctions ci-après :

1° Les Libanais qui sont appelés à la succession résidaient en zone française du Maroc et ont quitté cette zone depuis le 7 janvier 1945 pour établir leur résidence définitive au Liban. Ce premier cas doit faire l'objet de la sous-distinction suivante :

a) Le décès du *de cuius* est intervenu avant que les héritiers aient souscrit la déclaration de leurs avoirs à transférer, visés ci-dessus au paragraphe 9, alinéa b), de telle sorte qu'ils ont pu faire état de cette succession dans ladite déclaration ; dans ce cas, les avoirs provenant de la succession suivent le sort de l'ensemble du patrimoine détaillé sur ladite déclaration ;

b) Le décès du *de cuius* est intervenu après que la déclaration des avoirs à transférer visée ci-dessus au paragraphe 9, alinéa b), a été souscrite ; dans ce cas, les héritiers ou légataires libanais sont admis à présenter une nouvelle déclaration faisant état des avoirs qui leur adviennent par succession ;

2° Les héritiers ou légataires libanais se trouvent dans un cas autre que ceux visés à l'alinéa 1° qui précède :

Soit qu'ils n'aient pas été résidents en zone française du Maroc ;

Soit que les avoirs provenant de la succession n'aient pas été compris dans la déclaration des avoirs à transférer, bien que le décès du *de cuius* soit intervenu avant que cette déclaration ait été souscrite.

Dans tous les cas, le transfert ne peut être autorisé que s'il s'agit d'avoirs recueillis par le conjoint survivant ou par les enfants mineurs du *de cuius* et sous réserve que la totalité de la succession soit liquidée et son transfert demandé.

TITRE III.

TENUE DES COMPTES LIBANAIS.

Les comptes libanais en francs sont les comptes ouverts au nom de personnes considérées comme libanaises, c'est-à-dire de personnes physiques résidant au Liban et des établissements dans ce pays de personnes morales.

Les intermédiaires doivent se conformer, en ce qui concerne la tenue des comptes libanais, aux dispositions de la circulaire n° 444 O.M.C. du 24 juin 1946, et aux dispositions particulières suivantes :

A. — Ouverture :

L'ouverture de comptes libanais est soumise à l'autorisation préalable de l'Office marocain des changes.

B. — Opérations au débit :

1° Tout compte libanais peut être débité librement par le crédit d'un compte libanais. Dans ce cas, l'intermédiaire qui tient le compte à débiter est tenu de remettre à l'intermédiaire qui tient le compte à créditer un avis indiquant que le compte débité est un compte libanais. Cet avis vaut autorisation, pour l'intermédiaire qui tient le compte à créditer, de passer le crédit à un compte libanais ;

2° Tout virement d'un compte libanais à un compte étranger en francs, y compris à un compte syrien, est interdit, sauf autorisation spéciale de l'Office marocain des changes ;

3° Pour le surplus, tout paiement par le débit d'un compte libanais ne nécessite aucune autorisation préalable.

C. — Opérations au crédit :

1° Un compte libanais peut être crédité sans autorisation de l'Office marocain des changes ;

a) Des sommes provenant d'un autre compte libanais, dans les conditions exposées au paragraphe B ci-dessus ;

b) De sommes provenant de la cession de devises étrangères préalablement agréées par l'Office marocain des changes. Sont, d'ores et déjà, agréées les monnaies étrangères admises aux négociations sur le marché libre de Paris. Ces cessions doivent avoir lieu par virements de comptes et non par remise de billets de banque ;

c) De sommes provenant de comptes étrangers en francs qui, aux termes de la réglementation des changes, peuvent être alimentés par cessions des monnaies étrangères indiquées à l'alinéa b) précédent ;

2° Un compte libanais peut être crédité de tous versements afférents à des règlements préalablement autorisés par l'Office marocain des changes, soit à titre particulier, soit à titre général.

Rabat, le 5 décembre 1949.

Le directeur
de l'Office marocain des changes,

H. BONNEAU.

**Avis relatif aux relations financières avec la Syrie
(abrogation de la circulaire n° 104/O.M.C.).**

Le présent avis a pour objet de définir les conditions dans lesquelles peuvent être effectués les règlements entre la zone française du Maroc et la Syrie.

Il se substitue à la circulaire n° 104/O.M.C. du 4 juillet 1949, qui est abrogée.

TITRE PREMIER.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

1° Les règlements à destination ou en provenance de la Syrie s'effectuent selon les règles applicables aux relations financières avec les pays étrangers.

De même, les règles en vigueur concernant l'importation et l'exportation de moyens de paiement par voyageurs circulant entre la zone française du Maroc et l'étranger sont applicables aux voyageurs à destination ou en provenance de la Syrie ;

2° Les mouvements de fonds à destination de la Syrie ne peuvent être effectués qu'avec l'autorisation de l'Office marocain des changes et dans les conditions définies ci-après au titre II ;

3° La livre syrienne n'étant plus traitée à Paris, les transferts à destination ou en provenance de la Syrie s'effectuent en francs par le jeu de comptes syriens en francs, fonctionnant dans les conditions prévues ci-après au titre III ;

4° Les dispositions du paragraphe 3 de la circulaire aux intermédiaires n° 161/O.M.C., sont applicables aux billets de banque en livres syriennes.

TITRE II.

OPÉRATIONS AUTORISÉES.

L'Office marocain des changes peut délivrer des autorisations de transfert à destination de la Syrie pour les paiements présentant le caractère de paiements normaux et courants.

Sont considérés notamment comme paiements normaux et courants les paiements correspondant aux opérations suivantes :

1° Fournitures de marchandises, à l'exclusion des marchandises en transit ;

2° Services commerciaux et autres ;

Frais de transport relatifs à tous genres de trafic maritime, fluvial, terrestre ou aérien ;

Autres frais connexes aux mouvements de marchandises ;

Frais d'entreposage, de dédouanement, etc. ;

Commissions, courtages, frais de représentation, etc. ;

Frais de transformation, d'usinage, de réparation, etc. ;

Salaires, honoraires, etc. ;

3° Opérations assimilées aux transactions commerciales :

Assurances diverses et réassurances (primes, pensions, rentes, indemnités) ;

Frais d'entretien et de subsistance ;

Frais de voyage, de séjour, de scolarité, d'hospitalisation ;

Dépenses et recettes de services publics (impôts, amendes) ;

Entretien des postes diplomatiques et consulaires, etc. ;

Règlements périodiques des administrations des postes, télégraphes et téléphones et des entreprises publiques de transport ;

Redevances, cotisations, abonnements et autres frais semblables ;

Droits et redevances de brevets, licences, marques de fabrique, droits d'auteur, droits d'exportation, de films, etc. ;

4° Bénéfices d'exploitation ;

Bénéfices de succursales et participations de celles-ci aux frais de gestion du siège central ;

Recettes d'exploitation de lignes maritimes et aériennes ;

5° Règlements d'intérêts, revenus, dividendes, amortissements contractuels ;

6° Tout autre paiement que les deux gouvernements, ou des autorités compétentes désignées par eux à cette fin, conviendraient d'inclure dans la liste ci-dessus.

Bien entendu, les justifications habituelles devront être présentées à l'Office marocain des changes à l'appui de chaque demande d'autorisation de transfert, et l'Office marocain des changes se réserve toute liberté d'appréciation.

TITRE III.

COMPTES ÉTRANGERS SYRIENS.

Les comptes étrangers syriens sont les comptes ouverts au nom de personnes considérées comme syriennes, c'est-à-dire de personnes physiques résidant habituellement en Syrie et des établissements dans ce pays de personnes morales.

Les intermédiaires doivent se conformer, en ce qui concerne la tenue des comptes syriens, aux règles générales de la circulaire aux intermédiaires n° 4424/O.M.C. du 34 juin 1946, titre II, A, 2°, et aux règles particulières suivantes :

A. — Ouverture :

Il est rappelé que l'ouverture de comptes syriens est soumise à l'autorisation préalable de l'Office marocain des changes.

B. — Opérations au débit :

1° Tout compte syrien peut être débité librement par le crédit d'un compte syrien. Dans ce cas, l'intermédiaire qui tient le compte à débiter est tenu de remettre à l'intermédiaire qui tient le compte à créditer un avis indiquant que le compte débité est un compte syrien. Cet avis vaut autorisation, pour l'intermédiaire qui tient le compte à créditer, de passer le crédit à un compte syrien ;

2° Tout virement d'un compte syrien à un compte étranger en francs autre qu'un compte syrien est interdit, sauf autorisation spéciale de l'Office marocain des changes.

Tout virement d'un compte syrien à un compte libanais est interdit, sauf autorisation spéciale de l'Office marocain des changes ;

3° Pour le surplus, tout paiement par le débit d'un compte syrien ne nécessite aucune autorisation préalable.

C. — Opérations au crédit :

1° Un compte syrien peut être crédité sans autorisation de l'Office marocain des changes :

a) Des sommes provenant d'un autre compte syrien, dans les conditions exposées au paragraphe B ci-dessus ;

b) Des sommes provenant de la cession de devises étrangères préalablement agréées par l'Office marocain des changes. Sont, d'ores et déjà, agréées les monnaies étrangères admises aux négociations sur le marché libre de Paris. Les cessions doivent avoir lieu par virements de comptes et non par remise de billets de banque ;

c) Des sommes provenant de comptes étrangers en francs qui, aux termes de la réglementation des changes, peuvent être alimentés par cessions des monnaies étrangères indiquées à l'alinéa b) précédent ;

2° Un compte syrien peut être crédité de tous versements afférents à des règlements préalablement autorisés par l'Office marocain des changes, soit à titre particulier, soit à titre général.

Rabat, le 5 décembre 1949.

Le directeur
de l'Office marocain des changes,

H. BONNEAU.