

**Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes et du ministre de la santé n°729-99 du 23 moharrem 1420 (10 mai 1999) relatif à la durée de validité et aux conditions de conservation de certains produits** (*BO n°4692 du 20 mai 1999, page 295*).

Abrogé par l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes et du ministre de la santé n°1717-99 du 10 chaabane 1420 (19 novembre 1999) (*BO n°4748 du 2 décembre 1999, page 942*).

---

**Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, du développement rural et des eaux et forêts, du ministre de la pêche maritime et du ministre de la santé n°440-01 du 2 hija 1421 (26 février 2001) relatif à la durée de validité et aux conditions de conservation de certains produits** (*BO n°4888 du 5 avril 2001, page 398*)

Modifié et complété par l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°1001-15 du 21 jourmada I 1436 (12 mars 2015) (*BO n°6348 du 2 avril 2015, page 1144*); puis modifié et complété par l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de la santé n°2473-17 du 28 chaabane 1439 (15 mai 2018) (*BO n°6692 du 19 juillet 2018, page 1425*); puis abrogé par l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de la santé et de la protection sociale n°1289-22 du 9 chaoual 1443 (10 mai 2022) fixant la liste des produits microbiologiquement très périssables, leur date limite de consommation et la température de leur conservation, article 3 (*BO n°7110 du 21 juillet 2022, page 885*).

---

**Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de la santé et de la protection sociale n°1289-22 du 9 chaoual 1443 (10 mai 2022) fixant la liste des produits microbiologiquement très périssables, leur date limite de consommation et la température de leur conservation** (*BO n°7110 du 21 juillet 2022, page 885*)

Le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts ;

Le ministre de la santé et de la protection sociale ;

Vu le décret n°2-12-389 du 11 jourmada II 1434 (22 avril 2013) fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires, tel qu'il a été modifié et complété, notamment son article 24,

**Arrêtent :**

**Article premier :** La liste des produits microbiologiquement très périssables, prévue à l'article 24 du décret n°2-12-389 susvisé, pour lesquels une date limite de consommation doit être mentionnée ainsi que la température de leur conservation, est fixée à l'annexe au présent arrêté conjoint.

**Article 2 :** Toute demande des professionnels en vue de modifier ou de compléter l'annexe au présent arrêté conjoint doit être accompagnée d'une étude relative à la détermination de la durée de vie microbiologique des produits concernés.

Cette étude doit prendre en compte, notamment les éléments, ci-après, de la norme NM 08.0.088 : « Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Recommandations pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments » publiée par décision du directeur de l'Institut marocain de normalisation n°1833-21 du 20 kaada 1442 (1<sup>er</sup> juillet 2021) portant homologation de normes marocaines :

- les données relatives à l'historique des analyses microbiologiques réalisées ;
- la bibliographie scientifique et études antérieures disponibles, le cas échéant ;
- les tests de vieillissement ;
- les tests de croissance ;

- l'utilisation d'un modèle mathématique prévisionnel adapté au couple microorganisme / produit alimentaire considéré.

**Article 3 :** Est abrogé l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, du développement rural et des eaux et forêts, du ministre de la pêche maritime et du ministre de la santé n°440-01 du 2 hijra 1421 (26 février 2001) relatif à la durée de validité et aux conditions de conservation de certains produits, tel qu'il a été modifié et complété.

**Article 4 :** Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

## Annexe

### Liste des produits microbiologiquement très périssables, leur date limite de consommation et la température de leur conservation

*(modifié par l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de la santé et de la protection sociale n°2759-23 du 23 rabii II 1445 (8 novembre 2023), art. premie (BO n°7258 du 21 décembre 2023, page 2899))*

Produits Alimentaires	Date limite de consommation	Température de conservation
<b>Viandes</b>		
-----	-----	-----
<b>Laits et produits laitiers</b>		
-----	-----	-----
<b>Produits de la pêche</b>		
Poissons frais, réfrigérés préemballés :		
- poissons gras	8 jours	2°C
- poissons maigres	8 jours	2°C
Poissons congelés ou surgelés :		
- poissons gras préemballés	24 mois	-18°C
- poissons maigres préemballés	24 mois	-18°C
- poissons plats préemballés	24 mois	-18°C
Poissons fumés préemballés :		
- poissons salés fumés à froid	3 mois	10°C
- poissons salés fumés à chaud	6 mois	Température ambiante
Poissons gras séchés préemballés	3 mois	Température ambiante
Poissons maigres séchés préemballés	6 mois	Température ambiante
Semi conserves de poissons :		
- en l'état	18 mois	15°C
- marinades de poissons	3 mois	5°C à pH < 4,53 à partir de la date de la mise en barquette
- marinades de poissons conditionnées dans des bocaux en verre	6 mois	5°C à pH < 4 à partir de la date de production
Mollusques et crustacés préemballés congelés ou surgelés	24 mois	-18°C
Mollusques et crustacés préemballés réfrigérés	8 jours	2°C
<b>Plats cuisinés :</b>		
- réfrigérés	6 jours	3°C
- conservés à chaud	1 jour	> 65°C
- congelés ou surgelés	18 mois	-18°C
<b>Œufs et ovoproduits</b>		
-----	-----	-----
<b>Produits d'épicerie :</b>		
-----	-----	-----
<b>Eaux et boissons :</b>		
-----	-----	-----