

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.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

LE MINISTRE DE LA PÊCHE MARITIME,

LE MINISTRE DE LA SANTÉ,

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

Vu le décret n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999) pris en application de la loi susvisée n° 17-88, notamment ses articles 2 et 3,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – La durée de validité des conserves et assimilées et des boissons conditionnées destinées à la consommation humaine ou animale figurant à l'annexe I du décret susvisé n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999) ainsi que la température de leur conservation sont fixées dans le tableau annexé au présent arrêté.

ART. 2. – Outre l'indication de la date de production et de la date limite de validité qui doivent être portées sur les emballages conformément aux dispositions du décret susvisé n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999), la même date limite de validité suivie de l'indication de la température de conservation doivent être exprimées, de façon apparente et en caractères parfaitement lisibles et indélébiles, au niveau de l'étiquetage des produits figurant dans le tableau annexé au présent arrêté.

ART. 3. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 2 hija 1421 (26 février 2001).

*Le ministre de l'agriculture,
du développement rural
et des eaux et forêts,
ISMAIL ALAOU.*

*Le ministre de la pêche maritime,
SAÏD CHBAATOU.*

*Le ministre de la santé,
THAMI EL KHYARI.*

*

* *

ANNEXE
DURABILITE ET TEMPERATURE DE CONSERVATION DES DENREES ALIMENTAIRES
DEVANT PORTER L'INDICATION DE LA DATE LIMITE DE VALIDITE

DENREES ALIMENTAIRES	DLV	TEMPERATURE MAXIMALE DE CONSERVATION
Viandes hachées conditionnées réfrigérées	2j	3°C
Viandes hachées conditionnées congelées ou surgelées	9 mois	-18°C
Pièces de viandes conditionnées réfrigérées	5j	3°C
Pièces de viandes assaisonnées ou enrobées conditionnées réfrigérées	6j	3°C
Pièces de viandes conditionnées sous vide réfrigérées	12j	3°C
Pièces de viandes cuites conditionnées sous vide réfrigérées	22j	3°C
Pièces de viandes conditionnées congelées ou surgelées	12 mois	-18°C
Produits de charcuterie cuits conditionnés	3 mois	6°C
Produits de charcuterie crus conditionnés soumis à la dessiccation et conservés en l'état	3 mois	Ambiante
Produits de charcuterie crus conditionnés réfrigérés à consommer après cuisson	2 j	3°C
Produits de charcuterie crus conditionnés sous vide réfrigérés	6 j	3°C
Volailles entières éviscérées et pièces de volailles conditionnées réfrigérées	6 j	3°C
Volailles entières éviscérées et pièces de volailles conditionnées sous vide réfrigérées	12j	3°C
Pièces de Volailles assaisonnées ou enrobées conditionnées réfrigérées	6j	3°C
Volailles entières éviscérées et pièces de volailles conditionnées congelées ou surgelées	9 mois	-18°C
Semi-conserves de foie gras pasteurisées	12 mois	4°C
Abats rouges conditionnés réfrigérés	5 j	3°C
Abats blancs conditionnés réfrigérés	2j	3°C
Abats conditionnés congelés ou surgelés	9 mois	-18°C
Lapins et gibiers entiers éviscérés et pièces de lapins et gibiers conditionnés réfrigérés	8 j	3°C
Lapins et gibiers entiers éviscérés et pièces de lapins et gibiers conditionnés congelés ou surgelés	9 mois	-18°C
Semi-conserves de lapin et gibier réfrigérées	6 mois	4°C
Cuisses de grenouilles conditionnées réfrigérées	6 j	3°C
Cuisses de grenouilles conditionnées congelées ou surgelées	12 mois	-18°C
Lait pasteurisé conditionné réfrigéré	3 j	6°C
Lait stérilisé conditionné	6 mois	Ambiante
Lait stérilisé UHT conditionné	6 mois	Ambiante
Crèmes pasteurisées conditionnées réfrigérées	20 j	6°C
Crèmes stérilisée conditionnées	6 mois	Ambiante
Crèmes stérilisée UHT conditionnées	6 mois	Ambiante
Glaces alimentaires et crèmes glacées pasteurisées conditionnées	24 mois	-18°C
Préparations pasteurisées conditionnées réfrigérées pour crèmes glacées	20 j	6°C
Préparations pasteurisées congelées conditionnées pour crèmes glacées	24 mois	-18°C
Laits fermentés pasteurisés conditionnés réfrigérés sauf Lben	30j	6°C
Lben pasteurisé conditionné réfrigérés	21j	6°C
Dessert frais lacté conditionné réfrigéré	30j	6°C
Fromage frais pasteurisé conditionné réfrigéré	7j	6°C
Fromage à pâte molle et à pâte persillée conditionnées réfrigérés	60J	8°C
Fromages frais pasteurisés conditionnés réfrigérés en emballage étanche	30j	6°C
Fromage moût fouetté	26 semaines	Ambiante

DENREES ALIMENTAIRES	— DLV	TEMPERATURE MAXIMALE DE CONSERVATION
Poisson frais, réfrigéré préemballé		
* poissons gras	8j	2°C
* poissons maigres	8j	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	Ambiante
Poissons gras séchés préemballés	3 mois	Ambiante
Poissons maigres séchés préemballés	6 mois	Ambiante
Semi conserves de poissons	18 mois	15°C
Marinades de poissons	3 mois	5°C à PH < 4,5 à partir de la mise en barquette
Marinades de poissons conditionnées 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	8j	2°C
Plats cuisinés		
* Réfrigérés	6j	3°C
* Conservés à chaud	1j	>65°C
* congelés ou surgelés	18 mois	-18°C
Cœufs et ovoproduits		
* Pâtes alimentaires fraîches aux œufs réfrigérées	24j	3°C
* contenus des œufs conditionné congelé ou surgelé	12 mois	-18°C
Produits d'épicerie		
* Graisses alimentaires congelées ou surgelées conditionnées	28 mois	-18°C
* Pâtes alimentaires fraîches farcies avec des denrées animales ou d'origine animale réfrigérées	6j	3°C
* Jus de fruits frais conditionnés réfrigérés	5j	3°C
* Jus de fruits frais réfrigérés conditionnés sous vide	10j	3°C