

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.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DU DÉVELOPPEMENT RURAL
ET DES PÊCHES MARITIMES,

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 sep-tembre 1993) ;

Vu le décret n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999) pris pour l'application de la loi susvisée n° 17-88 et notamment son article 3,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – La durée de validité des conserves et assimilées et des boissons conditionnées destinées à la consommation humaine et 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 l'annexe du présent arrêté.

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 23 moharrem 1420 (10 mai 1999).

*Le ministre de l'agriculture,
du développement rural
et des pêches maritimes,*

HABIB EL MALKI.

Le ministre de la santé,

ABDELOUAHED EL FASSI.

Annexe

*Durabilité et température
de conservation des denrées alimentaires
devant porter l'indication de la date limite de validité (DLV)*

DENRÉES ALIMENTAIRES	DLV	TEMPÉRATURE MAXIMALE de conservation
Viandes :		
- Viandes hachées conditionnées réfrigérées	2 jours	+ 3°C
- Viandes hachées conditionnées congelées ou surgelées	6 mois	- 18°C
- Pièces de viandes conditionnées réfrigérées	5 jours	+ 3°C
- Pièces de viandes conditionnées congelées ou surgelées	9 mois	- 18°C
- Les produits de charcuterie cuits conditionnés	1 mois	+ 4°C
- Les produits de charcuterie crus conditionnés soumis à la dessiccation et conservés en l'état	3 mois	ambiante
- Les produits de charcuterie crus conditionnés à consommer après cuisson	2 jours	+ 4°C
- Volailles entières éviscérées conditionnées réfrigérées	3 jours	+ 3°C
- Volailles entières éviscérées conditionnées congelées ou surgelées	9 mois	- 18°C
- Pièces de volailles conditionnées réfrigérées	3 jours	+ 3°C
- Pièces de volailles conditionnées congelées ou surgelées	9 mois	- 18°C
- Semi-conserves de viande ou de volaille	<42 jours	+ 10°C
- Abats conditionnés réfrigérés	3 jours	+ 3°C
- Abats conditionnés congelés ou surgelés	6 mois	- 18°C
- Lapins et gibiers entiers éviscérés conditionnés réfrigérés	3 jours	+ 3°C
- Lapins et gibiers entiers éviscérés congelés ou surgelés	9 mois	- 18°C
- Pièces de lapins et gibiers conditionnées réfrigérées	3 jours	+ 3°C
- Pièces de lapins et gibiers conditionnées congelées ou surgelées	9 mois	- 18°C
- Semi-conserves de lapins et de gibiers	<42 jours	+ 10°C
- Cuisses de grenouilles conditionnées réfrigérées	2 jours	+ 3°C
- Cuisses de grenouilles conditionnées congelées ou surgelées	6 mois	- 18°C
Laits et produits laitiers :		
- Lait cru conditionné	1 jour	+ 4°C
- Lait pasteurisé conditionné	2 jours	+ 6°C
- Lait stérilisé conditionné	5 mois	ambiante
- Lait stérilisé UHT conditionné	3 mois	ambiante
- Crèmes crues fraîches conditionnées	5 jours	+ 6°C
- Crèmes pasteurisées conditionnées	20 jours	+ 6°C
- Crèmes stérilisées conditionnées	8 mois	ambiante
- Crèmes stérilisées UHT conditionnées	4 mois	ambiante

DENRÉES ALIMENTAIRES	DLV	TEMPÉRATURE MAXIMALE de conservation
- Glaces alimentaires et crèmes glacées conditionnées	1 mois	- 20°C
- Préparation pour crèmes pasteurisées conditionnées	20 jours	+ 6°C
- Préparation pour crèmes crues conditionnées	5 jours	+ 6°C
- Laits fermentés conditionnés	20 jours	+ 6°C
- Lben pasteurisé conditionné	20 jours	+ 6°C
- Fromages frais conditionnés	7 jours	+ 6°C
- Fromages à pâte molle et à pâte persillée conditionnés	15 jours	+ 8°C
- Fromages blancs pasteurisés conditionnés	20 jours	+ 6°C
Produits de la pêche :		
- Poissons frais, réfrigérés préemballés :		
• Poissons gras	3 jours	+ 2°C
• Poissons maigres	5 jours	+ 2°C
- Poissons congelés ou surgelés :		
• Poissons gras préemballés	4 mois	- 18°C
• Poissons maigres préemballés	8 mois	- 18°C
• Poissons plats préemballés	10 mois	- 18°C
- Poissons fumés préemballés :		
• Poisson salé fumé à froid	3 mois	+ 10°C
• Poisson salé fumé à chaud	6 mois	ambiante
- Poisson gras séché préemballé	3 mois	ambiante
- Poisson maigre séché préemballé	6 mois	ambiante
- Semi-conserve de poissons	12 mois	+ 15°C
- Mollusques et crustacés préemballés congelés ou surgelés	6 mois	- 18°C
- Mollusques et crustacés préemballés réfrigérés	5 jours	+ 2°C
Plats cuisines :		
- Réfrigérés	6 jours	+ 3°C
- Conservés à chaud	1 jour	>65°C
- Congelés ou surgelés	18 jours	- 18°C
Oufs et ovoproduits :		
- Pâtes alimentaires aux œufs	24 jours	+ 3°C
- Le contenu des œufs conditionné congelé ou surgelé	18 mois	- 18°C
Produits d'épicerie :		
- Graisses alimentaires congelées ou surgelées conditionnées	24 mois	- 18°C
- Pâtes alimentaires fraîches farcies avec des denrées animales ou d'origine animale	6 jours	+ 3°C
Eaux et boissons :		
- Eaux minérales de source et de table	1 an	ambiante
- Boissons et limonades	1 an	ambiante
- Jus de fruits	18 mois	ambiante