

**Arrêté du ministre de l'agriculture, du développement rural  
et des pêches maritimes n° 938-99 du 29 safar 1420  
(14 juin 1999) fixant les états et les conditions de  
températures maximales de transports des denrées  
périssables.**

---

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

Vu le décret n° 2-97-177 du 5 hija 1419 (23 mars 1999) relatif  
au transport des denrées périssables, notamment son article 2,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Les denrées périssables définies à  
l'article premier du décret n° 2-97-177 du 5 hija 1419 (23 mars 1999)  
susvisé doivent être transportées sous un des états et dans les  
conditions de températures maximales fixés en annexe du présent  
arrêté.

ART. 2. – Les denrées à l'état congelé doivent être  
transportées dans les véhicules appartenant aux catégories  
frigorifiques renforcées de classe C ou F, ou réfrigérants  
renforcés de classe C, telles que définies dans l'annexe de  
l'Accord relatif aux transports internationaux de denrées  
périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ses transports,  
fait à Genève le 1<sup>er</sup> septembre 1970, promulgué par le dahir  
n° 1-81-287 du 11 rejeb 1402 (6 mai 1982).

Les denrées à l'état réfrigéré doivent être transportées dans  
les véhicules appartenant à la catégorie isotherme, équipés ou  
non d'un dispositif thermique frigorifique ou réfrigérant.

Toutefois le transporteur peut choisir un autre moyen de  
transport sous réserve qu'il vérifie que les températures fixées en  
annexe du présent arrêté sont maintenues pendant toute la durée  
du transport et que les conditions d'équipement et d'hygiène,  
prévues aux articles 6, 7 et 8 du décret n° 2-97-177 précité, sont  
respectées lorsqu'il s'agit :

a) de transport de toute denrée à l'état réfrigéré ou congelé, sur une distance inférieure ou égale à 80 km sans rupture de charge ;

b) de transport en citerne non dotée d'isolation thermique des laits et crèmes destinés à l'industrie sur une distance inférieure ou égale à 20 km sans rupture de charge ;

c) de transport des produits de la pêche congelés d'un entrepôt frigorifique vers un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation ou transformation sur une distance inférieure ou égale à 50 km.

ART. 3. - Toutes les dispositions doivent être prises pour que les opérations de chargement et de déchargement soient exécutées avec un maximum de célérité et sans qu'il en résulte une remontée de température préjudiciable à la qualité des denrées transportées.

Pour de courtes durées limitées aux opérations de manutention lors des opérations de chargement et de déchargement des denrées, il peut être toléré, à la surface de la denrée, une légère élévation de température. Pour des denrées surgelées, cette élévation ne pourra pas dépasser 3°C, de sorte que la température à la surface des denrées n'excède jamais -15°C.

ART. 4. - Le directeur de l'élevage et le directeur de la production végétale sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 29 safar 1420 (14 juin 1999).

HABIB EL MAIKI.

\*

\* \*

### Annexe

#### A Températures maximales des denrées congelées (1) lors du transport

ETAT ET NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE MAXIMALE des denrées	CLASSE DE L'ENGIN de transport (2)
Glaces, crèmes glacées.	-20°C	RRC FRC FRF
Toutes denrées surgelées.	-18°C	
Produits de la pêche congelés	-18°C	
Plats cuisinés et préparations culinaires, crèmes pâtisseries, pâtisseries, entremets.	-18°C	
Beurres, graisses alimentaires, y compris la crème destinée à la beurrerie.	-15°C	
Ovoproduits, abats, issues, lapins, volailles et gibiers.	-15°C	
Viandes.	-15°C	
Autres aliments congelés, y compris pour animaux de compagnie.	-15°C	
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves.	-9°C	RRB-RRC-FRB- FRC-FRE-FRF

#### B - Températures maximales des denrées réfrigérées (3) lors du transport

ETAT ET NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE MAXIMALE des denrées	CLASSE DE L'ENGIN de transport (2)
Produits de la pêche frais ou congelés et de crustacés et mollusques cuits réfrigérés (à l'exception des produits de la pêche et des coquillages vivants).	0°C à +2°C	Température de la galce fondante I (N ou R) R (N ou R) (D) F (N) (AD) F (R) (ABCD) R (N ou R) (AD) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Viandes hachées et préparations de viandes hachées.	+2°C	
Plats cuisinés et préparations culinaires, crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, ovoproduits.	+3°C	
Abats et préparations de viandes en contenant.	+3°C	
Viandes de volailles, lapins, gibiers.	+4°C	
Lait pasteurisé.	+6°C	
Produits laitiers frais (yaourts, crèmes, fromages frais...).	+6°C	
Produits de la charcuterie (à l'exclusion des produits stabilisés par salaison, fumage, séchage ou stérilisation).	+6°C	
Beurres.	+6°C	R (N ou R) (AD) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Fromages à pâte molle, à pâte persillée.	+8°C	
Viandes d'animaux de boucherie.	+7°C	
Oeufs en coquille réfrigérés.	+8°C	
Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi.	+4°C	
Lait cru destiné à l'industrie.	+10°C	I (N ou R) R (N ou R) (A) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Matières grasses d'origine animale non stabilisées autres que le beurre.	+10°C	
Fromages à pâte pressée ou cuite.	+15°C	

(1) Etat congelé : la température de la denrée indiquée est la température maximale sans limite inférieure.

(2) Telles que définies dans l'annexe de l'accord international sur le transport des denrées périssables, promulgué par le dahir n° 1-81-287 du 11 rejjeb 1402 (6 mai 1982).

(3) Etat réfrigéré : la température de la denrée doit être comprise entre la température maximale indiquée et celle de la température de la congélation commençante de la denrée.