

**Décret n°2-99-89 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999) relatif au contrôle
des produits de charcuterie**

(BO n°4692 du 20/05/1999, page 284)

LE PREMIER MINISTRE,

Vu le dahir n°1-75-291 du 24 chaoual 1397 (8 octobre 1977) édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu la loi n°13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises promulguée par le dahir n°1-83-108 du 9 moharrem 1405, notamment son article 16 ;

Vu le dahir n°1-70-175 du 26 joumada I 1390 (30 juillet 1970) relatif à la normalisation industrielle en vue de la recherche de la qualité et de l'amélioration de la productivité ;

Après avis de la commission interministérielle permanente pour le contrôle alimentaire et la répression des fraudes émis le 11 juin 1997 ;

Après examen en conseil des ministres réuni le 2 moharrem 1420 (19 avril 1999),

DECRETE :

**TITRE PREMIER
Objet - Définitions**

ARTICLE PREMIER. - Le présent décret fixe les conditions de fabrication, de vente et de contrôle des produits de charcuterie.

ART. 2. - Au sens du présent décret on entend par :

Produits de charcuterie : toutes les préparations composées de viandes ou d'abats, des graisses animales et d'ingrédients nécessaires pour la fabrication, additionnées d'additifs autorisés.

Toutefois, ne sont pas considérés comme produits de charcuterie : les plats cuisinés, les extraits de viandes, les bouillons de viandes, les sauces de viandes, les produits à base de viandes traditionnels tels que khliâ.

Les dénominations spécifiques ou de fantaisie pour chaque préparation doivent répondre aux définitions et appellations normalisées en vigueur.

Etablissement : atelier, usine et unité qui procèdent à la fabrication et à la préparation des produits de charcuterie.

TITRE II

Conditions d'installation et d'équipement

(Abrogé par le décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires (Article 88))

TITRE III

Conditions hygiéniques de fonctionnement

(Abrogé par le décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires (Article 88))

TITRE IV

Conditionnement, Emballage, Marquage de Salubrité, Entreposage et Transport

Chapitre Premier

Conditionnement et Emballage

ART. 11. - Les produits de charcuterie doivent être conditionnés dans des emballages répondant aux conditions réglementaires en vigueur relatives aux matériaux destinés à être au contact des aliments et denrées destinés à l'alimentation humaine.

Le conditionnement et l'emballage doivent être effectués dans les locaux prévus à cette fin et dans des conditions hygiéniques satisfaisantes.

L'emballage doit répondre à la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage. Cependant, en ce qui concerne l'indication de la contenance ou le poids, elle doit être mentionnée en unités de mesure sortie usine.

Chapitre II

Marquage de Salubrité

ART. 12. - Le marquage de salubrité des produit de charcuterie doit être effectué par l'exploitant, à ses frais, Sous la responsabilité du vétérinaire inspecteur au moment de la fabrication ou immédiatement après, à un endroit nettement apparent, d'une manière lisible, indélébile et en caractère aisément déchiffrable.

La marque de salubrité est attribuée par les services vétérinaires aux établissements ayant reçus un numéro d'immatriculation.

Le marquage de salubrité peut également consister en la fixation inamovible d'un disque en matériau résistant, répondant à toutes les exigences de l'hygiène et comportant les indications précisées à l'article 13 ci-après.

ART. 13. - La marque de salubrité doit être de forme circulaire et présenter en son centre le numéro d'immatriculation vétérinaire de l'atelier de fabrication.

La marque de salubrité peut être apposée à l'aide d'un tampon encreur ou au feu sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée ou portée sur une étiquette Elle doit être détruite lors de l'ouverture de l'emballage. La non destruction de cette estampille ne peut être tolérée que lorsque l'ouverture de l'emballage détruit celui-ci.

ART. 14. - Les contrefaçons ainsi que la fabrication la détention ou l'utilisation frauduleuse des marques définies par le présent décret seront poursuivies conformément à la réglementation en vigueur concernant l'usage frauduleux de sceaux, timbres et cachets officiels.

Chapitre III *Entreposage et Transport*

ART. 15. - Les produits de charcuterie dont la conservation n'est assurée que pour une durée limitée, doivent porter une mention clairement visible sur l'emballage, indiquant les conditions d'entreposage du produit

Les produits de charcuterie doivent être protégés, à tous les stades de production, de distribution et de commercialisation, de toute source de contamination. Ils doivent être transportés conformément à la réglementation en vigueur relative au transport des denrées périssables.

TITRE V **Dispositions Diverses**

ART. 16. - Le responsable de l'établissement doit faire procéder régulièrement et au moins une fois par semaine à des contrôles de sa production pour en vérifier la conformité aux normes techniques et sanitaires exigées. Les résultats de ces contrôles doivent être enregistrés et mis à la disposition des services de contrôle compétents.

ART. 17. - Pour être reconnus propres à la consommation humaine, les produits de charcuterie doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la santé.

ART. 18. - Doivent être saisis et retirés de la consommation publique

- les produits de charcuterie fabriqués dans des établissements non autorisés qui ne répondent pas aux conditions d'hygiène fixées par le présent décret ;
- les produits de charcuterie ne satisfaisant pas aux normes microbiologiques visées à l'article 17 ci-dessus
- tous les produits susceptibles de renfermer des principes virulents ou toxiques pour l'homme ou présentant, dans ses propriétés organoleptiques des altérations qui les dénaturent, les rendent répugnants, indigestes, insuffisamment nutritifs ou précipitent leur décomposition.

ART. 19. - Lorsque l'interdiction de vente, a été prise conformément à l'article 39 de la loi n°13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises, le chef du service vétérinaire local peut décider le retrait de tous les dispositifs de marquage

ART. 20. - Les établissements en activité à la date de publication du présent décret disposent d'un délai d'une année à compter de cette date pour se conformer aux dispositions du présent décret.

ART. 21. - Le ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes, le ministre de l'industrie, du commerce et de l'artisanat et le ministre de la santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent décret qui sera publié au Bulletin officiel.

Fait à Rabat, le 18 moharrem 1420 (5 mai 1999).

ABDERRAHMAN YOUSOUFI.

Pour contreseing :

Le ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes, HABIB EL MALKI.

Le ministre de l'industrie, du commerce et de l'artisanat, ALAMI TAZI.

Le ministre de la santé, ABDELOUAHED EL FASSI.