

## DÉCRET

**n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999) pris pour l'application de 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 (B.O n° 4692 du 20 mai 1999. page 293).**

**Article premier.** - Conformément aux dispositions de l'article premier de la loi susvisée n° 17-88, les conserves et assimilées et les boissons conditionnées, périssables, destinées à la consommation humaine ou animale, doivent porter l'indication de leur date de production et celle de leur péremption.

Au sens du présent décret, on entend par :

1. Conserve: les denrées d'origine animale ou végétale, périssables, dont la conservation est assurée par l'emploi combiné des deux techniques suivantes :

- conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes à toute température inférieure à 55° C.
- traitement par la chaleur, ou par tout autre mode autorisé par la réglementation en vigueur. Ce traitement doit avoir pour but de détruire ou d'inhiber totalement, d'une part les enzymes d'autre part les micro-organismes et leurs toxines dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée considérée ou la rendre impropre à la consommation humaine.

2. Assimilée à une conserve: toute denrée alimentaire dès lors qu'elle est préemballée.

3. Denrée alimentaire: toute denrée, produit ou boisson destiné à la consommation humaine ou animale.

4. Denrée alimentaire préemballée : l'unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.

**Art. 2.** - La liste des produits visés au deuxième alinéa de l'article 2 de la loi n° 17-88 susvisée est fixée à l'annexe I du présent décret. Pour ces produits, la durée de validité et s'il y a lieu les conditions spéciales de conservation, notamment la température à respecter, en fonction desquelles elle a été déterminée sont fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ou des ministres concernés.

Pour les denrées alimentaires préemballées ne figurant pas sur la liste des produits citée ci-dessus, l'inscription d'une date jusqu'à laquelle ces denrées conservent leurs propriétés spécifiques dans des conditions appropriées est sous la responsabilité du conditionneur.

**Art. 3.** - Les conditions spéciales de conservation doivent être portées par étiquetage sur les produits selon les modalités qui seront précisées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ou des ministres concernés.

**Art. 4.** - La date limite de validité est exprimée au niveau de l'étiquetage sous la forme :

a) pour les produits figurant sur la liste visée en **annexe I** du présent décret :

**“ à consommer jusqu'au...”**

suivi de la date indiquée conformément à l'article 5 ci-dessous.

Elle peut être également exprimée par la mention “**à consommer jusqu'à la date figurant...**” suivie de l'endroit où elle figure sur l'emballage.

b) pour les produits ne figurant pas sur la liste visée en **annexe I** du présent décret :

**“à consommer de préférence avant le ...”**

suivi de la date indiquée conformément à l'article 5 ci-dessous.

Elle peut être également exprimée par la mention “ **à consommer de préférence avant la date figurant ...**” suivie de l'endroit où elle figure sur l'emballage.

Sont dispensées de l'indication de la date limite de validité les denrées alimentaires préemballées non périssables figurant dans **l'annexe II** du présent décret.

**Art. 5.** - La date limite de validité mentionnée ci-dessus et la date de production prévue par l'article premier de la loi susvisée n° 17-88 doivent être portées sur les emballages et exprimées, de façon apparente, en caractères parfaitement lisibles et indélébiles.

**Art. 6.** - Le présent décret entrera en application six mois après la date de sa publication au Bulletin officiel.

**Art. 7.** - Le ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes, le ministre de la santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Bulletin officiel.

## **ANNEXE I**

### **Liste provisoire des denrées alimentaires devant porter l'indication de la date limite de validité (DLV)**

#### **Viandes :**

- Viandes hachées conditionnées réfrigérées.
- Viandes hachées conditionnées congelées ou surgelées.
- Pièces de Viandes conditionnées réfrigérées.
- Pièces de Viandes conditionnées congelées ou surgelées.
- Les produits de charcuterie cuits conditionnés.
- Les produits de charcuterie crus conditionnés soumis à la dessiccation et conservés en l'état.
- Les produits de charcuterie crus conditionnés à consommer après cuisson.
- Volailles entières éviscérées conditionnées réfrigérées.
- Volailles entières éviscérées conditionnées congelées ou surgelées.
- Pièces de volailles conditionnées réfrigérées.
- Pièces de volailles conditionnées congelées ou surgelées.
- Semi-conserves de viande ou de volaille.
- Abats conditionnés réfrigérés.
- Abats conditionnés congelés ou surgelés.
- Lapins et gibiers entiers éviscérés conditionnés réfrigérés.
- Lapins et gibiers entiers éviscérés conditionnés congelés ou surgelés.
- Pièces de lapins et gibiers conditionnées réfrigérées.

- Pièces de lapins et gibiers conditionnés congelées ou surgelées.
- Semi-conserves de lapins et de gibiers.
- Cuisses de grenouilles conditionnées réfrigérées.
- Cuisses de grenouilles conditionnées congelées ou surgelées.

#### **Laits et produits laitiers :**

- Lait cru conditionné.
- Lait pasteurisé conditionné.
- Lait stérilisé conditionné.
- Lait stérilisé UHT conditionné.
- Crèmes crues fraîches conditionnées.
- Crèmes pasteurisées conditionnées. - Crèmes stérilisées conditionnées.
- Crèmes stérilisées UHT conditionnées.
- Glaces alimentaires et crèmes glacées conditionnées.
- Préparation pour crèmes pasteurisées conditionnées.
- Préparation pour crèmes crues conditionnées.
- Laits fermentés conditionnés.
- Lben pasteurisé conditionné.
- Fromages frais conditionnés.
- Fromages à pâte molle et à pâte persillée conditionnés.
- Fromage blanc pasteurisé conditionné.

#### **Produits de la pêche :**

- Poissons frais, réfrigérés préemballés.
- Poissons gras.
- Poissons maigres.
- Poissons congelés ou surgelés.
- Poissons gras préemballés.
- Poissons maigres préemballés.
- Poissons plats préemballés.
- Poissons fumés préemballés.
- Poissons salés fumés à froid.
- Poissons salés fumés à chaud.
- Poissons gras séchés préemballés.
- Poissons maigres séchés préemballés.
- Semi-conserve de poissons.
- Mollusques et crustacés préemballés congelés ou surgelés.
- Mollusques et crustacés préemballés réfrigérés.

#### **Plats cuisinés :**

- Réfrigérés.
- Conservés à chaud.
- Congelés ou surgelés.

#### **Œufs et ovo-produits :**

- Pâtes alimentaires aux œufs.
- Le contenu des œufs conditionné congelé ou surgelé.

#### **Produits d'épicerie :**

- Graisses alimentaires congelées ou surgelées conditionnées.
- pâtes alimentaires fraîches farcies avec des denrées animales ou d'origine animale.

#### **Eaux et boissons :**

- Eaux minérales, de source ou de table. - Boissons et limonades.
- jus de fruits.

## **ANNEXE II**

### **Liste des denrées alimentaires non périssables dispensées de l'indication de la date limite de validité**

- Fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autres traitements similaires. Cette dérogation ne s'applique pas aux graines germantes et produits similaires tels que les jus de légumineuses ;
- Vins, vins de liqueurs, vins mousseux, vins aromatisés et produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin;
- Les boissons titrant 10% ou plus en volume d'alcool;
- Les produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, de part leur nature, sont normalement consommés dans le délai de 24 heures après la fabrication;
- Les vinaigres ;
- Les sels de cuisines;
- Les sucres à l'état solide.
- Les produits de confiseries consistant presque uniquement en sucre aromatisés et/ou colorés ;
- Les gommes à mâcher et produits similaires à mâcher; - Les doses individuelles de glaces alimentaires.