

**Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de la santé et de la protection sociale n°1289-22 du 9 chaoual 1443 (10 mai 2022) fixant la liste des produits microbiologiquement très périssables, leur date limite de consommation et la température de leur conservation.**

(BO. n°7110 du 21/07/2022, page 885).

**LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PECHE MARITIME, DU DEVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORETS,**

**LE MINISTRE DE LA SANTE ET DE LA PROTECTION SOCIALE,**

Vu le décret n° 2-12-389 du 11 jomada II 1434 (22 avril 2013) fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires, tel qu'il a été modifié et complété, notamment son article 24,

**ARRETENT :**

**ARTICLE PREMIER.** – La liste des produits microbiologiquement très périssables, prévue à l'article 24 du décret n°2-12-389 susvisé, pour lesquels une date limite de consommation doit être mentionnée ainsi que la température maximale de leur conservation, est fixée à l'annexe au présent arrêté conjoint.

**ART. 2.** – Toute demande des professionnels en vue de modifier ou de compléter l'annexe au présent arrêté conjoint doit être accompagnée d'une étude relative à la détermination de la durée de vie microbiologique des produits concernés.

Cette étude doit prendre en compte, notamment les éléments, ci-après, de la norme NM 08.0.088 : « Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Recommandations pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments » publiée par décision du directeur de l'Institut marocain de normalisation n°1833-21 du 20 kaada 1442 (1<sup>er</sup> juillet 2021) portant homologation de normes marocaines :

- les données relatives à l'historique des analyses microbiologiques réalisées ;
- la bibliographie scientifique et études antérieurs disponibles, le cas échéant ;
- les tests de vieillissement ;
- les tests de croissance ;
- l'utilisation d'un modèle mathématique prévisionnel adapté au couple microorganisme/produit alimentaire considéré.

**ART.3.** – Est abrogé l'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, tel qu'il a été modifié et complété.

**ART.4.** – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

**Rabat, le 9 chaoual 1443 (10 mai 2022)**

**Le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime,**

**du développement rural et des eaux et forêts, MOHAMMED SADIKI**

**Le ministre de la santé et de la protection sociale, KHALID AIT TALEB**

## Annexe

**à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de la santé et de la protection sociale n°1289-22 du 9 chaoual 1443 (10 mai 2022) fixant la liste des produits microbiologiquement très périssables, leur date limite de consommation et la température de leur conservation.**

-----

*(modifié par l'arrêté conjoint n°2759-23 du 08/11/2023, BO n°7258 du 21/12/2023, page 2899)*

### Liste des produits microbiologiquement très périssables, leur date limite de consommation et la température de leur conservation

Produits Alimentaires	Date limite de consommation	Température de conservation
<b>Viandes :</b>		
Viandes hachées conditionnées réfrigérées :		
- assaisonnées	6 jours	3°C
- non assaisonnées	3 jours	3°C
Viandes hachées conditionnées congelées ou surgelées	12 mois	-18°C
Pièces de viandes conditionnées réfrigérées :		
- en l'état	6 jours	3°C
- sous atmosphère contrôlée	9 jours	3°C
- assaisonnées ou enrobées	9 jours	3°C
- sous vide	12 jours	3°C
- cuites conditionnées sous vide	22 jours	3°C
Pièces de viandes conditionnées congelées ou surgelées	18 mois	-18°C
Produits de charcuterie cuits conditionnés :		
- réfrigérés	6 mois	6°C
- surgelés	18 mois	-18°C
Produits de charcuterie crus, conditionnés soumis à la dessiccation et conservés en l'état	9 mois	Température ambiante
Produits de charcuterie crus conditionnés à consommer après cuisson :		
- réfrigérés	5 jours	3°C
- sous vide réfrigérés	12 jours	3°C
- surgelés	12 mois	-18°C
Volailles entières éviscérées conditionnées réfrigérées :		
- en l'état	6 jours	3°C
- sous vide	12 jours	3°C
- sous atmosphère contrôlée	12 jours	3°C
Volailles entières éviscérées conditionnées congelées ou surgelées	18 mois	-18°C
Pièces de volailles conditionnées réfrigérées :		
- en l'état	6 jours	3°C
- sous vide	12 jours	3°C
- sous atmosphère contrôlée	12 jours	3°C
- assaisonnées ou enrobées	9 jours	3°C
Pièces de volailles conditionnées congelées ou surgelées	18 mois	-18°C
Semi-conserves de viande ou de volaille :		
- de foie gras pasteurisées	12 mois	4°C
Abats conditionnés réfrigérés :		
- abats rouges	5 jours	3°C
- abats blancs	5 jours	3°C
Abats conditionnés congelés ou surgelés	9 mois	-18°C
Lapins et gibiers entiers éviscérés conditionnés réfrigérés	6 jours	3°C
Lapins et gibiers entiers éviscérés conditionnés congelés ou surgelés	12 mois	-18°C

<b>Produits Alimentaires</b>	<b>Date limite de consommation</b>	<b>Température de conservation</b>
Pièces de lapins et gibiers conditionnés réfrigérés	6 jours	3°C
Pièces de lapins et gibiers conditionnés congelés ou surgelés	12 mois	-18°C
Semi-conserves de lapin et de gibier : - réfrigérées	6 mois	4°C
Cuisses de grenouilles conditionnées : - réfrigérées - congelées ou surgelées	6 jours 12 mois	3°C -18°C
<b>Laits et produits laitiers :</b>		
Lait pasteurisé conditionné : - réfrigéré courte durée - réfrigéré longue durée	5 jours 15 jours	6°C 6°C
Lait stérilisé conditionné	6 mois	Température ambiante
Lait stérilisé UHT conditionné	6 mois	Température ambiante
Crèmes pasteurisées conditionnées : - réfrigérées - desserts lactés	20 jours 30 jours	6°C 6°C
Crèmes stérilisée conditionnées	6 mois	Température ambiante
Crèmes stérilisés UHT conditionnées	6 mois	Température ambiante
Glaces alimentaires et crèmes glacées conditionnées : - pasteurisées	24 mois	-18°C
Préparations pour crèmes pasteurisées conditionnées: - réfrigérées - congelées	20 jours 24 mois	6°C -18°C
Laits fermentés conditionnés	30 jours	6°C
Lben pasteurisé conditionné	30 jours	6°C
Fromage frais conditionné : - au lait pasteurisé, réfrigéré - au lait cru, réfrigéré - en emballage étanche, pasteurisé réfrigéré	15 jours 7 jours 30 jours	6°C 6°C 6°C
Fromage à pâte molle et à pâte persillée conditionnées : - réfrigéré	60 jours	8°C
Fromage fondu : - fromages fondus et fromage fondu à tartiner  - préparation à base de fromages fondus en tranche ou en portion	≤ 6 mois  ≤ 6 mois	Selon les spécifications du fabricant Selon les spécifications du fabricant
Préparation à base de produits laitiers en tranche ou en portion	≤ 6 mois	Selon les spécifications du fabricant
<b>Produits de la Pêche :</b>		
Poissons frais, réfrigérés préemballés : - poissons gras - poissons maigres	8 jours 8 jours	2°C 2°C
Poissons congelés ou surgelés : - poissons gras préemballés - poissons maigres préemballés - poissons plats préemballés	24 mois 24 mois 24 mois	-18°C -18°C -18°C
Poissons fumés préemballés : - poissons salés fumés à froid - poissons salés fumés à chaud	3 mois 6 mois	10°C Température ambiante
Poissons gras séchés préemballés	3 mois	Température ambiante
Poissons maigres séchés préemballés	6 mois	Température ambiante
Semi conserves de poissons : - en l'état	18 mois	15°C
- marinades de poissons	3 mois	5°C à pH < 4,53 à partir de la date de la mise en barquette

<b>Produits Alimentaires</b>	<b>Date limite de consommation</b>	<b>Température de conservation</b>
- marinades de poissons conditionnées dans des bocaux 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	8 jours	2°C
<b>Plats cuisinés :</b>		
- réfrigérés	6 jours	3°C
- conservés à chaud	1 jour	> 65°C
- congelés ou surgelés	18 mois	-18°C
<b>Œufs et ovoproduits :</b>		
- pâtes alimentaires fraîches aux œufs réfrigérées	24 jours	3°C
- le contenu des œufs conditionné congelé ou surgelé	12 mois	-18°C
<b>Produits d'épicerie :</b>		
- graisses alimentaires congelées ou surgelées conditionnées	28 mois	-18°C
- pâtes alimentaires fraîches farcies avec des produits animaux ou d'origine animale réfrigérées	6 jours	3°C
<b>Eaux et boissons :</b>		
- jus de fruits frais conditionnés réfrigérés	5 jours	3°C
- jus de fruits frais réfrigérés conditionnés sous vide	10 jours	3°C