

Arrêté du 2 janvier 1915 (15 safar 1333) précisant les conditions dans lesquelles les produits doivent être présentés aux consommateurs et assurant la loyauté de la vente dans le commerce des marchandises, tel qu'il a été modifié et complété

Abrogé par le décret n°2-12-389 du 11 jourmada II 1434 (22 avril 2013) fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires tel que modifié (art. 33).

Arrêté du 24 juin 1930 (26 moharrem 1349) portant réglementation nouvelle de la protection des conserves alimentaires, tel qu'il a été modifié et complété

Abrogé par le décret n°2-12-389 du 11 jourmada II 1434 (22 avril 2013) fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires tel que modifié (art. 33).

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 (BO n°4692 du 20 mai 1999, p. 295).

Abrogé par l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes et du ministre de la santé n°1717-99 du 10 chaabane 1420 (19 novembre 1999) (BO n°4748 du 2 décembre 1999, p. 942).

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

Le Ministre de l'Agriculture, du Développement Rurale et des Eaux et Forêts,

Le Ministre de la Pêche Maritime,

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 septembre 1993) ;

Vu le décret n°2-95-908 du 18 moharrem 1420.(5 mai 1999) pris en application de la loi susvisée n°17-88, notamment ses articles 2 et 3,

Arrêtent

Article Premier : La durée de validité des conserves et assimilées et des boissons conditionnées destinées à la consommation humaine ou 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 le tableau annexé au présent arrêté.

Article 2 : Outre l'indication de la date de production et de la date limite de validité qui doivent être portées sur les emballages conformément aux dispositions du décret susvisé n°2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999), la même date limite de validité suivie de l'indication de la température de conservation doivent être exprimées, de façon apparente et en caractères parfaitement lisibles et indélébiles, au niveau de l'étiquetage des produits figurant dans le tableau annexé au présent arrêté.

Article 3 : Le présent arrêté conjoint sera publié au Bulletin officiel.

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

(modifié et complété par l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°1001-15 du 21 jourmada l 1436 (12 mars 2015) ; BO n°6348 du 02/04/2015, p.1144 ; puis modifié et complété par 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 n°2473-17 du 28 chaabane 1439 (15 mai 2018), art. premier)

Denrées Alimentaires	DLV	Temp. Maxi conservation
Viandes
Lait et produits laitiers
Produits de la Pêche :		
Poisson frais, réfrigéré 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 - Marinades de poissons	18 mois 3 mois	15°C 5°C à PH<4,53 à partir de la date de la mise en barquette
- 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 surgelé	24 mois	-18°C
Mollusques et crustacés préemballés réfrigérés	8 j ours	2°C
Plats cuisinés : - réfrigérés - conservés à chaud - congelés ou surgelés	6 jours 1 jour 18 mois	3°C >65°C -18°C
œufs et ovo produits :
Produits d'épicerie :
.....