

Royaume du Maroc



**Ministère de l'Industrie, du Commerce
et des Télécommunications**

Département du Commerce et de l'Industrie

N°-----SNIMA/C

**CIRCULAIRE PARTICULIERE RELATIVE A
L'ATTRIBUTION DU LABEL QUALITE AUX POISSONS
FRAIS**

Avril 2004

- Vu le Dahir n° 1.70.157 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, tel qu'il a été modifié par le dahir portant loi n° 1.93.221 du 22 Rabia I 1414 (10 septembre 1993) ;
- Vu l'arrêté conjoint du Ministère des Pêches Maritimes, des Affaires Administratives et de relations avec le parlement et du Secrétaire d'Etat auprès du Ministre des Finances chargé du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat n° 5-98 du 6 Ramadan 1418 (5 janvier 1998) portant homologation de normes marocaines.
- Vu la circulaire générale relative à l'attribution du droit d'usage du label NM pour les produits agroalimentaires.
- Sur proposition du comité technique de labellisation des produits de la mer;
- Le Ministre de l'Industrie, du Commerce des Télécommunications, en vue de mettre en place le système de labellisation pour le poisson frais, informe les utilisateurs de ces établissements ainsi que toutes les parties concernées de ce qui suit:

ARTICLE 1: Objet

La présente circulaire a pour objet de fixer les conditions et modalités d'attribution du «Label Qualité » pour les poisson frais.

Le « label Qualité » est matérialisé par une estampine dont le modèle est fixé en annexe.

ARTICLE 2: Référentiels

L'attribution du Label qualité relève, en plus des règles énoncées dans le présent document, de la norme NM 08.7.000 fixant les conditions minimales auxquelles doit satisfaire le poisson frais et des exigences supplémentaires relatives à l'établissement ainsi que les normes NM 08.0.000 :« Principes Généraux : Hygiène Alimentaire » et la norme NM 08.0.010 : « Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) ».

Ainsi, l'établissement (unité de conditionnement) doit comprendre un minimum de locaux avec des infrastructures répondant aux exigences stipulées par la présente circulaire.

ARTICLE 3: Instruction de la demande

L'instruction de la demande comporte:

- Un examen de la recevabilité de la demande.
- Une vérification de la conformité des produits frais.

3.1 Visite de l'établissement

La visite de l'établissement a pour but d'apprécier le plan qualité mis en place par le demandeur du droit d'usage du label qualité sur son site.

La démarche d'auto-contrôle exercée sur le site doit assurer la constance de la conformité du produit frais.

Les dispositions qualité sont définies par la circulaire relative à l'attribution du droit d'usage du label NM pour les produits agroalimentaires.

L'établissement subit également des vérifications supplémentaires spécifiques concernant:

- Les conditions générales d'aménagement des locaux et des équipements. Les vérifications porteront notamment sur:

1. La réception, la préparation et l'expédition du poisson frais.

L'établissement doit comprendre au minimum:

- une chambre froide positive pour la réception et l'entreposage du poisson dotée des moyens de contrôle de la température($4^{\circ}\text{C} > T > 0^{\circ}\text{C}$) .

Le poisson doit être obligatoirement stocké dans des caisses ou autres contenants conformes aux exigences sanitaires et n'avoir aucune incidence sur la sécurité du consommateur (lavables,

étanches, imputrescibles, lisses, inoxydables, neutralité emballage/aliment...) fabriqués à partir de matériau alimentaire.

- une salle de préparation des produits (nettoyage, éviscération. . .);

Le matériel et les équipements doivent être en matériau inoxydable, imputrescible et facile à nettoyer.

2. Le stockage et l'évacuation des déchets. Les conteneurs réservés à cet effet doivent être en matériau facile à nettoyer, étanches, dotés de couvercles permettant une fermeture hermétique après remplissage et maintenues dans un endroit loin des aires de préparation et d'entreposage du poisson pour éviter toute contamination. L'évacuation doit se faire aussi fréquemment que nécessaire et au moins une fois à la fin de chaque journée de travail.

3. L'entreposage des emballages. À cet effet, une aire de stockage doit être prévue.

4. L'aménagement des locaux réservés au personnel.

• Les conditions générales d'hygiène

Ces conditions doivent être conformes à la norme NM 08.0.000 : «Principes généraux d'hygiène alimentaire »

Les registres de contrôles doivent être mis à la disposition des agents de vérification et notamment:

- Le registre de contrôle à la réception des matières premières.
- Le registre de contrôle de la fraîcheur du poisson.
- Le registre de contrôle de l'hygiène du personnel .
- Registre des conditions de stockage (température, dates, durée...),
- Le registre relatif à la qualité de l'eau,
- Le registre relatif aux actions correctives.
- Le plan de nettoyage désinfection, de dératisation et de désinsectisation de l'unité ainsi que le registre consignant ces opérations.

3.2 Conformité des produits frais

Le produit doit satisfaire à la réglementation en vigueur et à toutes les règles énoncées dans la norme NM 08.7.000.

Le poisson frais réfrigéré préemballé doit être conservé pendant maximum huit jours à une température de 2°C.

Les produits frais doivent être conformes aux dispositions réglementaires en vigueur en matière d'étiquetage, notamment en ce qui concerne:

- L'indication de l'espèce suivie du mode de présentation (entiers, éviscérés, en filets...)
- Origine
- La date limite de consommation et les conditions d'entreposage (enceinte, température...)
- Les informations mentionnées doivent être lisibles pour le consommateur.

ARTICLE 4: Auto-contrôle

Le demandeur du "label qualité" doit présenter tous les documents justifiant qu'il procède aux contrôles permettant la vérification et le maintien de la fraîcheur du poisson et notamment:

- le contrôle organoleptique du poisson à la réception (NM.08.7.000)
- le contrôle physicochimique (NM.08.7.000)
- le contrôle de la qualité de l'eau conformément à la norme NM 03.7.001 (minimum une fois par an) pour l'eau potable et une fois par mois pour l'eau de puits)
- le contrôle de la température de la chambre froide (entre 0 et 4°C)
- le contrôle systématique (s'il change de fournisseurs) de la teneur en additifs alimentaires utilisés lors des traitements des crustacés notamment les sulfites. L'ensemble de ces traitements doivent être conformes à la réglementation en vigueur.
- le contrôle de la qualité de l'emballage

ARTICLE 5: Vérification de la conformité de l'établissement et des produits

S'agissant de produits frais dont les conditions de conservation, de manipulation doivent constamment être observés, la fréquence des visites des agents de vérification doit être fixée à au moins une visite par semestre. La durée de cette visite ainsi que les références de l'équipe de vérification sont transmises au titulaire qui fixe la date en concertation avec le responsable de l'audit. Les agents de vérification effectuent les tâches suivantes:

1. Vérification de la conformité des contrôles effectués au sein de l'établissement par rapport au dossier technique remis lors de la demande du droit d'usage du label.
2. Vérification de l'usage fait de la marque 'Label Maroc'
3. Vérification de la conformité du produit frais. Les agents de vérification doivent effectuer un prélèvement d'échantillons
4. Les analyses qui devront être effectuées sont celles prévues par le paragraphe 3.2 . Les conditions de prélèvement d'échantillons sont celles prévues par la NM 08.7.000.

5. Un prélèvement d'échantions est remis pour analyse au laboratoire désigné comme défini par la circulaire générale. Le responsable de l'unité de conditionnement est tenu d'acheminer au laboratoire l'échantillon dans des conditions idéales de conservation de la fraîcheur de poisson, de façon à ce que la température soit maintenue entre 0 et 4°C. Les analyses doivent être effectués dans les meilleurs délais afin que le poisson garde la totalité de sa fraîcheur durant la réalisation des analyses.

ARTICLE 6: Marquage des produits

L'unité ayant bénéficié de l'attribution du label qualité pour le poisson frais est autorisée à apposer le logo du Label Maroc sur:

- Son enseigne commercial,
- Les divers documents commerciaux et publicitaires,
- L'emballage de ses produits (sachet, caisse en polystyrène ou autres).

ARTICLE 7: Révision de la circulaire particulière

Il est procédé à la révision de la présente circulaire particulière à chaque fois que le comité technique le jugera nécessaire.

Rabat, le :

**LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE, DU COMMERCE
ET DES TELECOMMUNICATIONS**