

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  
CONGELES**

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 et des Télécommunications, en vue de mettre en place le système de labellisation pour les poissons congelés, informe les producteurs et les utilisateurs de ces produits ainsi que toutes les parties concernées de ce qui suit :

## **ARTICLE 1 : Objet**

Le Label Maroc reproduit en annexe de ce document a pour objet d'attester qu'un poisson congelé qui en est revêtu est conforme aux exigences énoncées par la circulaire générale relative à l'attribution du droit d'usage du label NM pour les produits agroalimentaires ainsi qu'aux exigences stipulées par la présente circulaire.

## **ARTICLE 2 : Référentiels**

L'attribution du label qualité au poisson congelé relève, en plus des règles énoncées dans le présent document, de la norme NM 08.7.005 fixant les exigences minimales auxquelles doit satisfaire le poisson congelé destiné à la consommation humaine 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) ».

## **ARTICLE 3 : Instruction de la demande**

Les vérifications s'effectuent conformément à la circulaire générale et se composent de :

- ◆ Une visite de l'établissement où sont traités les produits de la pêche congelés concernés par la labellisation,
- ◆ Une vérification de conformité des produits finis.

### **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, sur le site de traitement.

La démarche d'autocontrôle exercée doit assurer la constance de la conformité du produit en cours de transformation et pendant l'entreposage, le transport et la distribution.

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

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.
- ◆ Les registres spécifiques aux opérations de décongélation de la matière première en vue d'un traitement ultérieur.
- ◆ Le registre consignant les contrôles effectués pendant la préparation du poisson.
- ◆ Les registres de maintenance des équipements.
- ◆ Le registre de contrôle des conditions de congélation et d'entreposage.
- ◆ Le registre relatif à la conformité de l'emballage.
- ◆ Le registre relatif à la conformité des produits finis.
- ◆ Le registre relatif aux actions correctives.
- ◆ Le registre des conditions de stockage (température, dates, durée...).
- ◆ Le registre relatif à la qualité de l'eau.

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

### **3.2 Conformité des produits finis**

Les produits doivent satisfaire à la réglementation en vigueur et à toutes les règles énoncées dans la norme NM 08.7.005.

Les produits subissent également les vérifications spécifiques au marquage et à l'étiquetage et rendues obligatoires par la section 4.2.1 de la présente circulaire.

De même les vérifications doivent porter sur le transport et la distribution des produits finis. Ceux-ci doivent satisfaire aux exigences fixées par l'arrêté, du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes, n° 938-99 du 29 Safar 1420 (14 juin 1999) relatif aux états et aux conditions de températures maximales de transports des denrées périssables.

### **Etiquetage et marquage**

L'étiquetage et le marquage des produits congelés doit être conforme à la réglementation en vigueur et ne doit comporter aucune indication pouvant tromper le consommateur sur la nature desdits produits.

Les produits congelés requérant le label qualité doivent comporter sur leur emballage les mentions obligatoires suivantes :

- ◆ La dénomination de vente (marque commerciale).
- ◆ L'indication de l'espèce du poisson.
- ◆ L'indication s'il y a lieu de la liste complète des ingrédients, condiments et additifs.
- ◆ Le poids net (après décongélation) en unité de masse.
- ◆ Le nom, raison sociale et adresse du fabricant.
- ◆ Origine.
- ◆ L'indication des dates de pêche et de congélation.
- ◆ Indication de la date limite de validité conformément à la norme N.M 08.7.005 et à l'arrêté n°729-99 du 23 moharrem 1420 ( 10 mai 1999) relatif à la durée de validité et aux conditions de conservation de certains produits.
- ◆ L'indication des conditions de conservation et d'entreposage.

Les informations mentionnées doivent être lisibles pour le consommateur.

### **ARTICLE 4 : Auto-contrôle**

L'auto- contrôle doit comprendre les vérifications systématiques suivantes :

- ◆ Contrôle effectué sur les matières premières.
- ◆ Contrôle des conditions de décongélation. Cette opération doit être effectuée selon une procédure consignée, satisfaisante et admise à l'échelle internationale.
- ◆ Contrôle en cours de préparation du poisson, notamment :

1. La conformité du matériel et des équipements d'exploitation.

2. Le contrôle de la température (qui doit être conforme à la réglementation en vigueur) des produits pendant le traitement.
  3. Vérification et suivi de la cadence de travail.
  4. Contrôle de la température ambiante au niveau de la salle de traitement.
- ◆ Contrôle des conditions de congélation.
  - ◆ Contrôle des conditions d'entreposage des produits finis et notamment l'enregistrement de la température et la consignation de ses relevés.
  - ◆ Contrôle de l'emballage et appréciation des dispositions prises lors de la manutention et du conditionnement.

#### **ARTICLE 5 : Vérification de l'autocontrôle**

Les agents de vérification se rendent sur le lieu de fabrication des produits au moins deux fois par an pour effectuer les tâches suivantes :

1. Vérification de la conformité des contrôles effectués au sein de l'entreprise par rapport au dossier technique remis lors de la demande du droit d'usage du label.
2. Vérification et signature des registres prévus au paragraphe 3.1 de ce document.
3. Vérification de la conformité de l'étiquetage avec les prescriptions de l'article 6 de la présente circulaire.
4. Vérification de l'usage fait de la marque 'label Maroc' sur les produits congelés et documents commerciaux de l'entreprise visitée.
5. Vérification de la conformité du produit fini. Les agents de vérification doivent effectuer un double prélèvement.
6. Les Analyses qui devront être effectuées sont celles prévues par le paragraphe 3.2. et par la norme marocaine N.M 08.7.005.
7. Le premier prélèvement d'échantillons est remis pour analyse au laboratoire désigné comme défini par la circulaire générale.
8. Le second prélèvement dûment identifié est conservé chez le fabricant dans un emballage daté et scellé par les agents de vérification. Cet échantillon pourra à la demande du comité technique être testé pour confrontation de résultats en cas de contestation.

#### **ARTICLE 6 : Disposition concernant l'étiquetage**

L'emballage des produits congelés admis au label qualité doit être revêtu, de manière apparente et indélébile de la Marque 'Label **Maroc**' reproduite en annexe 1. Ce point est contrôlé au même titre que les autres conditions d'étiquetage et de marquage prévues au paragraphe 3.2.

## **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**