

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 CONSERVES  
DE SARDINES**

Avril 2004

- Vu le Dahir n° 1.70.157 du 26 Joumada I 1390 (30 juin 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 pêche;

Le Ministre de l'Industrie, du Commerce et des Télécommunications, en vue de mettre en place le système de labellisation pour les conserves de sardines, informe les producteurs et les utilisateurs de ces produits ainsi que toutes les parties concernées de ce qui suit:

## **ARTICLE I: Objet**

Le Label qualité reproduit en annexe a pour objet d'attester qu'une conserve de sardine qui en est revêtue 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'à la présente circulaire.

## **ARTICLE 2: Référentiels**

L'attribution du label **qualité** aux conserves de sardines (à partir de l'espèce *sardina pilchardus* type walbaum) relève, en plus des règles énoncées dans le présent document, de la norme NM 08 7.001 fixant les conditions minimales auxquelles doivent satisfaire les conserves de sardines 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 fabriquées les conserves de sardines concernées 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 son site de production.

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

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 de la matière première,
- Les registres spécifiques aux opérations de sertissage,
- Les registres d'étalonnage et de vérification des équipements de stérilisation,
- Le registre relatif à la conformité de l'emballage,
- Le registre relatif au contrôle des procédés de stérilisation,
- 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

Le produit doit satisfaire à la réglementation en vigueur et à toutes les règles énoncées dans la norme NM 08.7.001.

Le produit subit également les vérifications spécifiques à l'emballage et à l'étiquetage et rendues obligatoire par les sections 3.2.1 et 3.2.2 de la présente circulaire

#### 3.2.1 Emballage

Les conserves de sardines requérant le droit d'usage au label qualité doivent répondre aux critères particuliers de conditionnement décrits par la présente section.

L'usage du label est réservé aux boîtes à ouvertures faciles. Il s'agit des boîtes dont le couvercle comporte une incision associée à un moyen de préhension permettant l'ouverture sans l'aide d'un ouvre-boîtes ou d'une clef.

#### 3.2.2 Etiquetage et marquage

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

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

- Dénomination de vente.
- Liste complète des ingrédients par ordre d'importance.
- Poids et poids net égoutté.
- Nom, raison sociale et adresse du fabricant
- Origine.
- indication du lot de fabrication.
- Indication de la durée de validité conformément au décret pris en application de la loi 17.88 et relatif l'indication de la durée de validité sur les conserves et assimilées et les boissons conditionnées destinées à la consommation humaine et animale.
- Indication des valeurs nutritionnelles. Ces valeurs sont calculées sur la base de 100 grammes de produit égoutté. Elles sont relatives aux:
  - 1) apports énergétiques exprimés en kilo joules (kJ) ou kilo calories (kcal).
  - 2) apports en protéines exprimés en grammes (g).
  - 3) apport global en hydrates de carbones exprimés en grammes (g).
  - 4) apport global en lipides exprimés en grammes (g) et teneurs en lipides poly insaturés. Cette dernière motion doit comprendre la teneur en Omega 3.

- 5) teneur en Sodium exprimés en grammes (g).
- 6) Sels minéraux et vitamines

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 la matière première.
- Contrôle de l'opération de sertissage comportant obligatoirement:

1/ vérification de la conformité du sertissage par rapport aux spécifications technique :

- Contrôle du serti des boites vides au démarrage
- Contrôle du serti des boites au cours de la fabrication
- Contrôle du serti des boites en cas d'arrêt momentané
- tenues de fiches de contrôle de serti. Elles comportent obligatoirement les limites critiques, elles sont systématiquement mises à jour et signées.

Ces différents contrôles doivent être réalisés selon une procédure (analyse dimensionnelle, décorticage, visuel et tactile...)

- Contrôle de l'opération de stérilisation notamment :

1/ vérification des règles principales relatives aux barèmes de stérilisation (surveillance des indications du thermomètre, respect de la durée, de la pression et de la température de stérilisation).

2/ vérification de la conformité des équipements de l'appareil de stérilisation (thermomètre, thermomètre enregistreur, manomètre et chronomètre)

3/ Etalonnages et vérifications périodiques des appareils de mesures.

4/ tenues de fiches de contrôle de stérilisation qui comportent obligatoirement et systématiquement les barèmes et une signature.

- Contrôle de la conformité de l'emballage comportant:

1/ l'appréciation des dispositions prises lors des opérations de remplissage, sertissage, stérilisation refroidissement et en cours de manutention afin de préserver l'intégrité du métal

2/ tenue d'un registre de contrôle de la conformité de l'emballage.

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

Les agents de vérification se rendent sur le lieu de fabrication des produits labellisés au moins une fois par an. L'entreprise est informée du jour et de l'heure de la visite ainsi que des noms des agents de vérification chargés de l'audit. Les agents de vérification effectuent les tâches suivantes:

- 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.
- Vérification et signature des registres prévus au paragraphe 3.1 de ce document.
- Vérification de la conformité de l'étiquetage avec les prescriptions de l'article 6 de la présente circulaire.
- Vérification de l'usage fait de la marque 'label Maroc` sur les conserves de sardines et documents commerciaux de l'entreprise visitée.
- Vérification de la conformité du produit fini. Les agents de vérification doivent effectuer un double prélèvement.
- Les analyses qui devront être effectuées sont celles prévues par le paragraphe. Les conditions de prélèvement d'échantillons sont celles prévues par la NM 08.7.001.
- Le premier prélèvement d'échantillons est remis pour analyse au laboratoire désigné comme défini par la circulaire générale.
- 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**

Les conserves de sardines admises au label qualité et elles seules doivent être revêtues individuellement, de manière apparente et indélébile de la Marque Label Maroc reproduite en annexe. Ce point est contrôlé au même titre que les autres conditions d'étiquetage et de marquage prévues au paragraphe 3.2.2.

**ARTICLE 7: Révision de la circulaire particulière**

Il est procédé à la révision du présent règlement particulier à chaque fois que le comité technique le jugera nécessaire.

**Rabat, le:**

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