

LABEL COUSCOUS MAROC

REGLES DE GESTION

RGLP02

Version:01

Date d'application : 1^{er} Novembre 2019



IMANOR

Angle Avenue Kamal Zebdi et rue Dadi Secteur 21, Hay Riad-Rabat
Tél. : (+212) 537 57 19 51/48 Fax : (+212) 537 71 17 73
Email : certification@imanor.ma URL : www.imanor.ma

HISTORIQUE DES MODIFICATIONS

Les présentes règles peuvent être révisées, en tout ou partie, par l'IMANOR. La révision est approuvée par le Directeur de l'IMANOR.

Partie modifiée	Version	Date d'approbation	Modification effectuée
Tout le document	01	1 ^{er} Novembre 2019	Création

Table des matières

PREAMBULE.....	4
1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION.....	4
2. NORMES APPLICABLES.....	4
4. REGLES DE REFERENCE AU LABEL.....	5
5. INTERVENANTS DANS LA GESTION DU LABEL.....	5
6. ENGAGEMENT DE LA DEMANDE.....	6
7. EVALUATION DES DEMANDEURS/TITULAIRES DU LABEL.....	6
8. DECISION RELATIVE A L'ATTRIBUTION DU DROIT D'USAGE DU LABEL.....	6
9. MAINTIEN DU DROIT D'USAGE DU LABEL.....	7
10. DISPOSITION EN CAS DE MODIFICATION DES CONDITIONS D'OBTENTION DU LABEL.....	7
11. FRAIS RELATIFS AU DROIT D'USAGE DU LABEL.....	8
ANNEXE 1 : MODELE DE LA DEMANDE DU DROIT D'USAGE DU LABEL.....	8
ANNEXE 2 : CONTENU DU DOSSIER TECHNIQUE.....	10
ANNEXE 3 : ANALYSES D'AUTO-CONTROLE.....	11
ANNEXE 4 : EXIGENCES RELATIVES AU SYSTEME QUALITE.....	12
ANNEXE 5 : COMPOSITION DU COMITE DE SUIVI DU LABEL.....	13
ANNEXE 6 : LABORATOIRES D'ANALYSES INTERVENANT DANS LA GESTION DU LABEL.....	14

PREAMBULE

Les présentes règles ont été établies par l'Institut Marocain de Normalisation (IMANOR) après consultation des différentes parties intéressées.

L'IMANOR peut réviser ce document pour assurer sa pertinence en termes de processus de labellisation et de définition des exigences par rapport aux attentes des différents utilisateurs de la labellisation.

Par ailleurs, il convient de préciser que le titulaire du label demeure responsable de la conformité de ses produits aux exigences des normes marocaines de référence.

1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION

Les présentes règles précisent les modalités de gestion du Label « Couscous Maroc », désigné ci-après par « label ».

Le produit labellisé « Couscous Maroc » est un produit valorisé au Maroc, de qualité supérieure, fabriqué sur la base de céréales transformées au Maroc dans des conditions maîtrisées et bien définies dans les présentes règles et les documents auxquels elles font référence. Ces conditions portent notamment sur la transformation, l'étiquetage et le conditionnement.

Les présentes règles de labellisation s'appliquent à tout demandeur/titulaire du label qui doit être producteur de couscous installé au Maroc et justifier de cette qualité. Ce producteur doit utiliser des céréales transformées au Maroc. Toutefois, des dérogations sur demande, peuvent être accordées par l'IMANOR après avis du comité consultatif pour des produits spéciaux.

Le demandeur doit préciser la(les) catégorie(s) de couscous (blé dur, orge ou complet) souhaitant bénéficier du droit d'usage du Label.

2. NORMES APPLICABLES

Les exigences liées au label pour le produit en question font l'objet de la norme NM 08.1.250. « Couscous – Spécifications ».

3. REFERENCES LEGALES ET REGLEMENTAIRES

Loi 12-06 : relative à la normalisation, à la certification et à l'accréditation.

Loi 28-07 : relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et ses textes d'application relatifs au couscous.

4. REGLES DE REFERENCE AU LABEL & PRESENTATION DES PRODUITS LABELLISES

Le label est strictement lié aux produits labellisés. Il doit être directement apposé sur l'emballage primaire du produit labellisé, tel que défini dans sa charte graphique.

Les produits en vrac ne sont pas éligibles au label. Les conditionnements labellisables se situent entre 0.5 et 25kg. Toute autre taille doit être préalablement validée par l'IMANOR.

Le logo du label peut être utilisé aussi sur les documents techniques, commerciaux et publicitaires du titulaire.

5. INTERVENANTS DANS LA GESTION DU LABEL

5.1 Laboratoire du Label

La liste des laboratoires d'analyses compétents pour intervenir dans la gestion du label, est donnée en annexe 6.

Ces laboratoires sont accrédités NM ISO/IEC 17025, ou qualifiés selon des procédures de l'IMANOR basées sur ladite norme.

5.2 Auditeurs

Les audits sont réalisés par des auditeurs qualifiés par l'IMANOR.

5.3 Comité de suivi

Le comité de suivi du label est chargé de :

- Examiner et valider les présentes règles et ses révisions futures ;
- Donner son avis sur toute question en relation avec le label qui peut être soumise par toute partie intéressée ;
- Examiner les plaintes et les appels se rapportant aux décisions prises dans le cadre du processus d'attribution ou de suivi du label ;
- Veiller à l'impartialité des activités de l'IMANOR en relation avec le label ;
- Proposer des actions de promotion du label aussi bien auprès des producteurs concernés, qu'auprès des acheteurs au niveau national et à l'étranger.

La présidence et le secrétariat du comité seront assurés respectivement par le MICEVN et l'IMANOR.

Le comité tiendra au moins une réunion ordinaire par an et toutes les fois qu'il en sera jugé nécessaire par son Président sur un ordre du jour communiqué préalablement, par ce dernier, aux autres membres du comité.

La composition de ce comité est donnée en annexe 5.

6. ENGAGEMENT DE LA DEMANDE

Avant de postuler au label, le demandeur doit s'assurer qu'il remplit les conditions définies dans les présentes règles concernant son (ses) produit(s) et son unité de production au moment de la demande. Il doit s'engager à respecter les mêmes conditions pendant toute la durée d'usage du label.

La demande accompagnée d'un dossier technique, doit être présentée conformément au modèle donné en annexe 1.

La recevabilité de la demande est prononcée après examen du dossier technique dont le contenu est donné en annexe 2.

7. EVALUATION DES DEMANDEURS/TITULAIRES DU LABEL

L'évaluation des demandeurs/titulaires du label consiste en un audit de l'unité de production du couscous présenté/admis au label, et de la vérification de la conformité de ce couscous par rapport à sa norme marocaine de référence.

7.1 Audit de l'unité de production

Le but de cet audit est de vérifier que le système de contrôle de production et le système qualité du demandeur/titulaire satisfont à l'ensemble des exigences des présentes règles, notamment celles définies aux annexes 3 et 4.

Les demandeurs/titulaires en possession d'un certificat valide HACCP ou ISO 22000 délivré par l'IMANOR, ou par un certificateur accrédité dans le cadre du système Marocain d'Accréditation, sont dispensés de cet audit.

7.2 Vérification de la conformité

Lors de l'audit, un double prélèvement est effectué sur les produits finis : le premier prélèvement est remis pour analyses au laboratoire du label, le second prélèvement, dûment identifié, est conservé par le fabricant dans les mêmes conditions de stockage de ses produits finis.

Le produit est jugé conforme si l'échantillon prélevé satisfait à toutes les exigences spécifiées dans la norme citée à l'article 2.

Dans le cas contraire, les analyses non concluantes doivent être reprises sur la base d'un nouveau prélèvement réalisé lors d'un audit complémentaire, et ce dans un délai maximum de trois (3) mois, fixé par l'IMANOR.

8. DECISION RELATIVE A L'ATTRIBUTION DU DROIT D'USAGE DU LABEL

Au vu des rapports d'audit et d'analyses, l'IMANOR décide d'accorder ou non, avec ou sans réserve, le droit d'usage du label. Il peut également décider la réalisation d'un audit complémentaire ou inviter le demandeur, avant de formuler sa décision définitive, à améliorer des éléments de sa production ou de son contrôle.

Si du fait du demandeur, la labellisation n'est pas prononcée dans les 6 mois suivant l'audit, une nouvelle demande doit être introduite.

9. MAINTIEN DU DROIT D'USAGE DU LABEL

L'évaluation des titulaires du label se compose :

- d'un audit annuel de suivi, identique à l'audit initial (§6.1) ;
- des analyses réalisées conformément à l'article 6.2 à l'occasion de chaque audit.

10. DISPOSITION EN CAS DE MODIFICATION DES CONDITIONS D'OBTENTION DU LABEL

10.1 Modification concernant le titulaire

Le titulaire doit signaler par écrit à l'IMANOR toute modification du statut juridique de sa société ou tout changement de raison sociale.

En cas de fusion, liquidation ou absorption du titulaire, le droit d'usage du label cesse de plein droit.

10.2 Modification concernant le site de production

Tout transfert (total ou partiel) du site de production d'un produit labellisé dans un autre lieu de production, entraîne une cessation immédiate de l'apposition du label par le titulaire sur les produits transférés.

Le titulaire doit déclarer ce transfert par écrit à l'IMANOR qui organisera un audit du nouveau site de production et, le cas échéant, fera procéder à la réalisation d'analyses.

10.3 Modification concernant l'organisation qualité du titulaire

Le titulaire doit déclarer par écrit à l'IMANOR toute modification relative à son organisation qualité, susceptible d'avoir une incidence sur la conformité de la production aux exigences des présentes règles.

La cessation temporaire de contrôle interne d'un produit labellisé entraîne une cessation immédiate de l'usage du label de celui-ci par le titulaire.

10.4 Modification concernant le(s) produit(s) labellisé(s)

Toute modification d'une caractéristique du (des) produit(s) labellisé(s) susceptible d'avoir une incidence sur la conformité du (des) produit(s) aux exigences des présentes règles doit faire l'objet d'une déclaration écrite à l'IMANOR.

10.5 Arrêt définitif ou temporaire de la production labellisée

Toute cessation définitive ou temporaire (dépassant 3 mois) de la production labellisée ou tout abandon d'usage du label, doit être déclaré par écrit à l'IMANOR en précisant la durée nécessaire à l'écoulement du stock de produits labellisés.

A l'expiration de ce délai, la suspension ou le retrait du droit d'usage du label est notifié par l'IMANOR.

11. FRAIS RELATIFS AU DROIT D'USAGE DU LABEL

Les conditions financières relatives à l'attribution et à la reconduction du droit d'usage du label sont disponibles auprès de l'IMANOR.

ANNEXE 1 : MODELE DE LA DEMANDE DU DROIT D'USAGE DU LABEL

A

MONSIEUR LE DIRECTEUR DE L'IMANOR

O B J E T : Demande d'attribution du droit d'usage du label « Couscous Maroc »

P.J. : Dossier technique

>>*<<*>>*<<

Monsieur le Directeur,

J'ai l'honneur de vous soumettre ma demande pour bénéficier du droit d'usage du label Couscous Maroc conformément à la norme marocaine NM 08.1.250 pour le(s) produit(s) suivant(s) :

.....de marque(s)
commerciale(s)

produit(s) dans l'unitésiseà.....

Je déclare avoir pris connaissance des règles de gestion du Label Couscous Maroc.

Je m'engage d'une façon générale, à respecter ces règles et notamment, à :

- me conformer aux exigences de la norme NM 08.1.250 ;
- respecter la réglementation applicable en vigueur ;
- coopérer avec l'équipe d'audit en facilitant toute opération de vérification du respect des règles de labellisation librement acceptées, ainsi que l'accès à tous les enregistrements pertinents ;
- accepter les observateurs qui peuvent être désignés par l'IMANOR pour accompagner l'équipe d'audit ;
- accepter de se soumettre aux audits inopinés de l'IMANOR ;
- ne pas faire état du Label d'une façon qui pourrait nuire à la réputation de l'IMANOR ;
- reconnaître les labels attribués ou reconnus par l'IMANOR ;
- cesser d'utiliser ou de se référer au label après sa suspension ou son retrait ;

- faire usage du label dans le respect des règles énoncées par l'IMANOR ;
- s'acquitter des frais liés à l'attribution et à l'usage du label Couscous Maroc.

Je vous prie de bien vouloir agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de mes salutations distinguées.

Date, Cachet et Signature du demandeur

ANNEXE 2 : CONTENU DU DOSSIER TECHNIQUE**a. Objet de la demande**

- Liste des produits concernés ;
- Liste des sites concernés ;
- Désignations commerciales des produits ;
- Liste des matières premières et des emballages ;
- Description des produits (caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microbiologiques) ;
- Copie de l'autorisation/agrément sanitaire de l'activité de production délivré par l'ONSSA.

b. Définition de la production

- Description de la méthode d'obtention du produit présenté au label (étapes de production effectuées, moyens humains et matériels utilisés, ...) ;
- Définition des conditions d'achat, de stockage, de transformation, d'élaboration et de conditionnement des produits. Si la procédure de production prévoit une étape d'attente, la description des conditions de stockage des produits intermédiaires est nécessaire.

c. Plan et moyens de contrôle

- Description du plan de contrôle et ses dispositifs (programmes préalables, réception, analyses d'autocontrôle des matières premières et des produits finis avec le plan d'échantillonnage analytique, traçabilité, ...) ;
- Description du laboratoire de contrôle interne, s'il y a lieu.

ANNEXE 3 : ANALYSES D'AUTO-CONTROLE

Les analyses d'autocontrôle exigées sont celles définies au niveau de la norme marocaine NM 08.1.250 et de la réglementation applicable, s'il y a lieu, relatives au Couscous avec ses spécifications correspondantes.

Le plan d'autocontrôle du producteur doit être opérationnel pendant une durée minimale de 3 mois avant la présentation de la demande du droit d'usage du label, et contenir les analyses suivantes :

Analyses	Fréquence
• Granulométrie du couscous en microns	Mensuelle
• Humidité (%m /m)	Mensuelle
• Taux de cendres (% rapporté à la matière sèche)	Mensuelle
• Teneur en protéines (% rapporté à la matière sèche)	Mensuelle
• Indice de gonflement	Mensuelle

Ces analyses peuvent être sous-traitées totalement ou en partie auprès d'un laboratoire qui vérifie les mêmes conditions que le laboratoire du Label.

ANNEXE 4 : EXIGENCES RELATIVES AU SYSTEME QUALITE

L'audit effectué au sein de l'unité du demandeur/titulaire dans le cadre du label a pour objectif de vérifier :

1- Les dispositions et pratiques de maîtrise de la production :

- procédure de fabrication et de conditionnement définissant la façon de produire et de contrôler les produits concernés par le Label notamment le marquage ;
- procédures d'achats, de stockage, de manutention et de livraison ;
- Procédure d'hygiène en cohérence avec la norme NM 08.0.000 relative aux principes généraux d'hygiène alimentaire
- procédure de traitement des produits non conformes ;
- procédure des actions correctives prenant en compte notamment les dysfonctionnements émanant :
 - Du système de contrôle et d'analyses ;
 - Du non-respect des dispositions des éléments du système documentaire précité ;
 - Des produits non conformes ;
 - Des réclamations clients et des rappels ;
 - Des audits externes (clients, autorité et certification),
- procédure d'identification et de traçabilité ;
- procédure de rappel ;
- procédure de traitement des réclamations clients ;
- procédure de l'audit interne ;
- procédure de maîtrise des documents et des enregistrements.

2- Les enregistrements :

- Contrôles des programmes préalables à l'hygiène ;
- Contrôles à la réception des intrants ;
- Contrôles en cours de fabrication ;
- Contrôles et analyses finales, conformément à l'annexe 5 ;
- Contrôle du marquage ;
- Contrôle de l'efficacité du programme de nettoyage et de désinfection ;
- Contrôle des conditions de stockage et de manutention ;
- Contrôle des moyens de préservation de la qualité des produits qui empêchent l'endommagement ou la détérioration du produit avant l'expédition ou l'utilisation ;
- Contrôle de l'efficacité du système de traçabilité ;
- Contrôle de l'efficacité du fonctionnement du système de rappel ;
- Suivi de l'entretien des équipements de production ;
- Suivi des programmes d'étalonnage et de vérification des équipements de mesure ;
- Le demandeur/ titulaire doit conserver les résultats des contrôles et des analyses précités ;
- Les non-conformités/les actions correctives, leur suivi et leur clôture.

ANNEXE 5 : COMPOSITION DU COMITE DE SUIVI DU LABEL**IMANOR CERTIFICATION**

MICEVN - Ministère de l'Industrie, du Commerce et de l'Economie Verte et Numérique

AMIPAC - Association Marocaine des Industries de Pâtes Alimentaires et Couscous

FENAGRI - Fédération Nationale de l'Agro-alimentaire

FNM - Fédération Nationale de la Minoterie

ONSSA - Office National de Sécurité Sanitaire Des Produits Alimentaires

ANNEXE 6 : LABORATOIRES D'ANALYSES INTERVENANT DANS LA GESTION DU LABEL

- Laboratoire d'analyses de la Fédération Nationale de la Minoterie (AGROLAB) ; sise, Angle Boulevard Abou Majid Al Bahar et Rue El Brihmi El Idrissi – Casablanca.