

SPECIFICATONS TECHNIQUES

Concernant la Viande Bovine
Congelée en Quartiers
A importer d'

ARGENTINE

SPECIFICATIONS TECHNIQUES
Concernant la Viande Bovine Congelée en Quartiers
A importer d'Argentine

I - DESCRIPTION DU PRODUIT

Viande Bovine Congelée, non salée, avec os, de bovins mâles dont l'âge en terme de dents d'adulte est 0 à 4 dents, de races à viande, dépourvue de panicule adipeux développé au niveau du garrot (bosse) et leur produit de croisement, de catégories Novillos et Novillitos élevés sans hormones de croissance ; en quartiers compensés, dont le poids de demi carcasses est de 75 Kg minimum, de profils convexes et de coupe droite : arrières coupés à 05 côtes droites et avants coupés à 08 côtes droites. Cette viande, de production récente ne dépassant pas trois mois doit être agréée sur place par une commission vétérinaire marocaine et répondre à l'ensemble des conditions sanitaires vétérinaires ci-après et fixées par les deux accords complémentaires signés à Rabat le 24 août 1998 par le Ministère de l'Agriculture du Royaume du Maroc et le Secrétariat de l'Agriculture, de la pêche et de l'Alimentation de la République d'Argentine. L'exportation de ces viandes vers le Royaume du Maroc doit être réalisée uniquement des provinces reconnues indemnes de Fièvre Aphteuse.

II - CONDITIONS SANITAIRES VETERINAIRES DE L'ACCORD COMPLEMENTAIRE DU 24/08/1998

Article 1 :

Les viandes congelées en quartiers doivent provenir d'animaux domestiques de l'espèce bovine.

Article 2 :

Ces viandes congelées doivent être issues en totalité :

- **d'animaux qui :**

- sont nés dans le pays exportateur,
- proviennent de zone reconnue officiellement indemne de Fièvre Aphteuse avec vaccination,
- ont été abattus dans un abattoir situé dans une zone indemne de Fièvre Aphteuse et ont été examinés et reconnus indemnes de maladies propres à l'espèce avant et après abattage,
- proviennent de troupeaux officiellement indemnes de tuberculose, de leucose et de brucellose et dans

lesquels aucun cas de maladie contagieuse nécessitant des mesures de quarantaine n'a été constaté durant 6 mois avant leur abattage,

- proviennent d'exploitation où l'alimentation des animaux ne renferme pas de protéines animales issues de farines d'os ou du sang.

- **de carcasses :**

- desquelles les principaux ganglions lymphatiques ont été retirés,
- qui ont été soumises à un processus de maturation à une température supérieure à plus 2°C pendant une période minimale de 24 heures après l'abattage et dans lesquelles le pH de la viande a atteint une valeur inférieure à 6.

Article 3 :

Les viandes congelées exportées doivent provenir d'animaux préparés dans des abattoirs officiellement agréés pour l'exportation vers les pays de l'union européenne et répondant aux normes d'hygiène requises.

Article 4 :

Les viandes congelées à exporter ne doivent pas provenir des stocks.

Article 5 :

Les viandes doivent, après l'inspection post mortem et la période de stabilisation et de maturation ultérieure, être, sans délai indu, congelées après la fente. Elles doivent atteindre une température à cœur égale ou inférieure à moins 18°C puis entreposées à une température ne pouvant être supérieure à moins 18°C.

La congélation de ces viandes ne doit être effectuée que dans des locaux de l'établissement où elles ont été obtenues ou découpées ou dans un entrepôt frigorifique agréé et ce au moyen d'un équipement approprié.

Article 6 :

Les viandes congelées à exporter doivent être conditionnées et emballées de façon hygiénique, puis entreposées dans des lieux de stockage appropriés. La température d'entreposage des locaux de stockage ne doit pas dépasser celle visée à l'article 5.

Les viandes congelées doivent être expédiées dans un délai maximum de trois mois, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

Article 7 :

L'emballage doit porter une estampille lisible, portant la dénomination du produit, les références de l'abattoir et de l'atelier de découpe agréé, la date d'abattage des animaux, la date de congélation et un tampon justifiant l'inspection sanitaire et qualitative vétérinaire.

Article 8 :

Les viandes congelées exportées ne doivent pas avoir fait l'objet d'un traitement aux rayons ionisants ou ultraviolets.

Article 9 :

Elles doivent être expédiées de manière que pendant le transport, elles soient protégées de toute cause susceptible de les contaminer ou d'avoir sur elles une influence défavorable. Les moyens de transport doivent être équipés de manière à assurer que les températures indiquées ne soient pas dépassées.

Article 10 :

Les viandes congelées doivent être accompagnées :

- d'un certificat sanitaire et d'un certificat de salubrité délivrés par un vétérinaire officiel du pays d'origine (SENASA) conformément au modèle du certificat sanitaire exigé par les autorités vétérinaires sanitaires centrales du Royaume du Maroc;
- d'une attestation « HALAL » délivrée par un centre islamique agréé certifiant que les animaux dont proviennent ces viandes ont été abattus selon le rite musulman.
- Ces certificats doivent attester que les viandes répondent aux prescriptions du présent accord complémentaire du 24/08/1998.

Ils doivent :

- accompagner les viandes dans leur exemplaire original dûment visé par l'autorité vétérinaire Officielle ;
- comporter un seul feuillet ;
- être prévus pour un seul destinataire.

Article 11 :

Lorsque les viandes ne peuvent être admises sur le territoire national, pour non respect des dispositions du présent accord ou pour tout autre motif sanitaire, les services vétérinaires procéderont au refoulement de ces denrées lorsque les considérations de police sanitaire ou de salubrité ne s'y opposent pas.

Si le refoulement est impossible, elles doivent être détruites sur place au frais de l'exportateur.

III- ORIGINE ET PROVENANCE : ARGENTINE

IV- QUALITE ET ENGRAISSEMENT :

Les viandes congelées doivent répondre aux critères de qualité ci-après définis par la catégorie d'animaux, la conformation musculaire et le degré d'engraissement suivant le Standard Argentin de classification des viandes.

- . Catégorie de carcasses & Conformation musculaires :
 - Novillos (JJ+J) + novillitos (AA + A) : minimum 50%
 - Novillos (U) + novillitos (B) : maximum 50%

- . Degrés d'engraissement :
 - 1° degré d'engraissement : minimum 50%
 - 2° degré d'engraissement : maximum 50%

V - PREPARATION DE LA VIANDE :

La viande bovine congelée en quartiers doit être issue de jeunes bovins males, dont l'âge en terme de dents d'adulte est 0 à 4 dents, élevés sans hormones de croissance dans des exploitations agréées pour l'export vers l'U.E. et nourris exclusivement à l'herbe ou avec des aliments d'origine végétale sains et exempts d'organismes génétiquement modifiés ; indemnes de maladies légalement réputées contagieuses (tuberculose, brucellose, leucose, fièvre aphteuse etc ...) et de toute autres maladies transmissibles à l'homme ou susceptibles de l'être ainsi que de toute autres Zoonoses et Anomalies physiques ou génétiques et dépourvue de résidus de pesticides, d'antibiotiques, de sulfamides, d'anticoccidiens, de polychlorobiphényles (P.C.B) et de toute substance ou aditif pouvant porter préjudice à la santé humaine ;

La chaîne Bovine doit être totalement séparée de la chaîne porcine ; aucun croisement entre les 2 chaînes ne sera admis ;

L'abattage selon le rite musulman « HALAL » doit être effectué par un sacrificateur musulman titulaire d'une carte de sacrificateur agréé opérant sous contrôle d'un organisme musulman officiellement reconnu ;

La totalité de la chaîne d'abattage des animaux doit être effectuée sous contrôle Vétérinaire Marocain, de concert avec les Services Vétérinaires Officiels, dans des abattoirs agréés à l'export vers l'Union Européenne, selon les Normes Officielles requises du pays d'origine ;

Le Contrôle Vétérinaire Marocain doit porter essentiellement sur les points suivants :

- Contrôle des documents officiels accompagnant les Bovins destinés à l'abattage ;

- Identification de l'origine des animaux ;
- Contrôle du statut sanitaire des animaux et de leur vaccination contre la fièvre aphteuse ;
- Identification et examen ante mortem des animaux ;
- Contrôle de l'abattage selon le rite musulman ;
- Examen post mortem des carcasses ;
- Contrôle de la Salubrité et de la Qualité des viandes ;
- Contrôle de l'estampillage et de l'étiquetage des carcasses ;
- Marquage des carcasses acceptées, par l'Estampille de Contrôle vétérinaire Sanitaire Marocain ;
- Refus des carcasses non conformes au C.P.S. ;
- Contrôle de l'acidité des viandes après leur maturation ;
- Récupération des listings d'abattages et de tout document utile.

VI- MODE DE CONSERVATION : CONGELATION

La congélation des viandes acceptées doit être effectuée dans des tunnels de congélation à des températures comprises entre moins 35°C et moins 45°C pendant la durée nécessaire à une bonne congélation, suivie d'une période de maintien et de stabilisation des températures à cœur des viandes dans des entrepôts frigorifiques négatifs à des températures inférieures ou égales à moins 18°C.

VII- EMBALLAGE :

Chaque Quartier de Viande Bovine Congelée doit être emballé dans deux enveloppes pour assurer une double protection de la viande ;

- Une enveloppe interne : **sac en polyéthylène**
- Une enveloppe externe : **sac en polypropylène**

Le tout à l'état neuf, solide et fermement attaché afin d'éviter le déshabillage et la souillure des quartiers. Chaque quartier doit être étiqueté et muni d'une cordelette. L'emballage externe doit être aussi convenablement étiqueté.

VIII- DOCUMENTS ACCOMPAGNANT LES EXPEDITIONS :

Les expéditions de Viande Bovine Congelée en Quartiers vers le Royaume du Maroc doivent être obligatoirement accompagnées par les documents sanitaires et autres ci-après pour faire l'objet d'un agréage définitif aux entrepôts de l'acheteur à Agadir :

- Connaissance de la marchandise ;
- Certificat d'origine ;
- Certificat Vétérinaire Sanitaire et de Salubrité délivré par les autorités Vétérinaires Officiels du pays d'origine (SENASA) ;

- Attestation dûment signée par la commission du suivi de la production, certifiant l'abattage « HALAL » et comprenant les pourcentages des qualités et d'engraissement ;
- Certificat de non radiation délivré par un laboratoire officiellement reconnu par les autorités compétentes ;
- Certificat d'analyses Bactériologiques ;
- Certificat de Qualité et d'engraissement selon les taux fixés en conformité avec le C.P.S. ;
- Certificat de production récente de moins de trois mois délivré par les abattoirs producteurs ;
- Certificat des températures au chargement et pendant le stockage des viandes ;
- Attestation de la compagnie de transport sur le maintien de la chaîne du froid pendant toute la durée du transport ;
- Attestation de pose des thermographes inviolables dans les conteneurs frigorifiques ;
- Attestation des plombages et des scellés ;
- Note de poids ;
- Copie de la facture commerciale ;
- Attestation d'assurance de la marchandise ;

IX- CONDITIONS DE LIVRAISONS :

Les livraisons doivent se faire par conteneurs frigorifiques 40 pieds répondant aux Normes Internationales de l'hygiène et du transport des denrées périssables ;

Les quartiers avants et arrières doivent être compensés, étiquetés et portant les estampilles sanitaires des abattoirs d'origine et les marques de qualité et d'engraissement ;

Le chargement doit s'effectuer avec un bon arrimage et sans tassement de manière à permettre une bonne circulation de l'air froid entre les quartiers et assurer ainsi une bonne stabilisation des températures à cœur ;

Les conteneurs frigorifiques doivent être munis de thermographes inviolables placés l'intérieur avec accès facile tout près des portes ;

Les températures enregistrées sur les thermographes et les températures à cœur des viandes doivent être inférieures ou égales à moins 18°C ;

Aucune rupture de la chaîne de froid durant le transport ne sera admise, et ce depuis la sortie des viandes des entrepôts stockeurs du vendeur jusqu'à la livraison de la marchandise aux entrepôts de l'acheteur à Agadir ;

Le système de froid des conteneurs frigorifiques doit être en parfait état de fonctionnement et produisant régulièrement des températures négatives inférieures ou égales à moins 18°C ;

Les conteneurs frigorifiques doivent parvenir à Agadir parfaitement plombés et bien scellés par les autorités compétentes du pays d'origine ;

Le transvasement des conteneurs est strictement interdit ;

La marchandise doit être accompagnée au moment de sa livraison au port d'Agadir de tous les documents d'expédition susmentionnés ainsi que tous les autres documents qui seront précisés dans le contrat d'achat définitif ;

Les conteneurs frigorifiques doivent être gardés hermétiquement fermés et scellés durant toute la durée du transport jusqu'à examen, identification et acceptation de la marchandise par la commission vétérinaire compétente.

Les autres conditions de livraison seront spécifiées avec précision dans le contrat d'achat définitif.

Fait à Agadir, le 04 Avril 2018

Le Vétérinaire Lt-Colonel
Chef de S/Vét du Bureau de Santé
de l'Etat Major Zone Sud



Le Vétérinaire Lt. Col.
El Mostafa ROMANI
Chef de S/VET
Bureau Santé/Zône Sud

Le Médecin Colonel
Médecin-Chef du Bureau de Santé
de l'Etat Major Zone Sud



Médecin Colonel
Moulay Mostafa AFIFI
Médecin-Chef du Bureau de Santé
de l'Etat Major de la Zone Sud

L'Intendant Militaire
de 1^{ère} Classe Chef des S^{cs} d'Intendance de Théâtre
de l'Etat Major Zone Sud



L'Intendant Militaire de 1^{ère} Classe
Jamal CHERIFI
Chef des Services de l'Intendance de Théâtre
de l'Etat Major Zone Sud

Signé : J. CHERIFI