

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

**Concernant la Viande Bovine
Congelée en Quartiers
A importer de l'étranger**

SPECIFICATIONS TECHNIQUES
RELATIVES A L'IMPORTATION DE LA VIANDE BOVINE CONGELEE EN QUARTIERS

I - DESCRIPTION DU PRODUIT :

- Il s'agit de la viande bovine congelée, non salée, avec os, issue de bovins mâles de races à viande officiellement identifiées et reconnues à l'échelle mondiale pour leurs qualités bouchères (Charolaise, Limousine, Angus, Hereford, Brangus, Braford, Nelore, etc.), élevées sans hormones de croissance dont l'âge en termes de dents d'adulte est de 0 à 4 dents ;
- La viande est fournie en quartiers compensés avec un poids minimum de demi-carcasse de 110 Kg, et de profils convexes et de coupe droite : arrières coupés à 05 côtes droites et avants coupés à 08 côtes droites. Le nombre des quartiers avant doit être égal à celui des quartiers arrière ;
- La viande doit être de production récente ne dépassant pas 03 mois dans des abattoirs officiellement agréés pour l'exportation et répondant aux normes d'hygiène requises ;
- Elle doit être agréée sur place par une commission vétérinaire marocaine, qui vérifie la conformité aux normes sanitaires vétérinaires exigées par les autorités officielles marocaines.

II - CONDITIONS SANITAIRES VETERINAIRES :

2.1- Les viandes doivent provenir exclusivement de bovins qui :

- sont nés, élevés et abattus dans le pays exportateur ;
- sont nourris à l'herbe ou à des aliments d'origine végétale sains, exempts d'organismes génétiquement modifiés et de protéines animales issues de farines d'os ou du sang ;
- proviennent d'Etats officiellement indemnes de fièvre aphteuse, tuberculose, leucose, brucellose, ou maladies contagieuses nécessitant des mesures de quarantaine au cours des 06 derniers mois ;
- ont été abattus dans un abattoir situé en zone indemne de fièvre aphteuse et de maladies propres à l'espèce.

2.2- Les carcasses bovines produites doivent être :

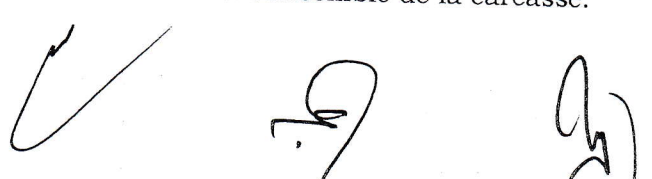
- débarrassées des principaux ganglions lymphatiques et placées en maturation pendant au moins 24 h à + 2°C, avec un pH final situé entre 5,4 et 6 ;
- conformes aux exigences du certificat sanitaire établi en commun accord entre les autorités vétérinaires marocaines et celles du pays exportateur ;
- exemptes de résidus de pesticides, d'antibiotiques, de traitement par rayonnement ionisant ou ultraviolet et de toute substance ou additif susceptible de nuire à la santé humaine ;
- congelées rapidement après maturation, d'abord dans des tunnels entre -35°C et -45°C jusqu'à congélation complète, puis stabilisées à -18°C à cœur dans des entrepôts frigorifiques ;
- hygiéniquement conditionnées en double emballage et conservées à -18°C à cœur, soit dans l'établissement d'abattage/découpe, soit dans un entrepôt frigorifique agréé ;
- expédiées dans un délai ne dépassant pas 03 mois, dans des conditions d'hygiène adéquates et au moyen de transports équipés de manière à garantir le respect des températures prescrites.

III- CONFORMITE HALAL :

- L'abattage doit être réalisé selon le rite musulman « HALAL » par un sacrificateur musulman titulaire d'une carte officielle, opérant sous le contrôle d'un organisme islamique officiellement reconnu ;
- La chaîne d'abattage des bovins destinés à l'exportation vers le Maroc doit être clairement identifiée, séparée des autres filières, et dépourvue de tout croisement ou mélange avec d'autres viandes ;
- Chaque quartier destiné au Maroc doit porter une estampille Halal bien visible, apposée par un des vétérinaires de la commission marocaine de suivi de la production.

IV- QUALITE ET ENGRAISSEMENT :

- Seules sont éligibles les carcasses de profils réguliers, correspondant aux bovins jeunes mâles (0 à 4 dents permanentes) de bonne conformation musculaire avec un poids minimal de 110 kg par demi-carcasse ;
- Les degrés d'engraissement acceptés sont :
 - Degré 1 : couverture grasseuse légère, mince et parfois discontinue ;
 - Degré 2 : couverture grasseuse fine mais uniforme sur l'ensemble de la carcasse.



V - CONTROLES DE LA COMMISSION VETERINAIRE DE SUIVI :

- L'ensemble de la chaîne d'abattage doit être supervisé par une commission vétérinaire marocaine, en collaboration avec le service vétérinaire officiel du pays exportateur ;
- Le contrôle vétérinaire marocain doit porter essentiellement sur les points suivants :
 - ✓ Vérification des documents officiels accompagnant les bovins à abattre : origine des bovins et leur statut vaccinal vis-à-vis de la fièvre aphteuse ;
 - ✓ Examen ante mortem des animaux et post mortem des carcasses ;
 - ✓ Contrôle de l'abattage selon le rite musulman ;
 - ✓ 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 et l'estampille Halal ;
 - ✓ Refus des carcasses non conformes au C.P.S. ;
 - ✓ Contrôle de l'acidité des viandes après leur maturation (pH final).

VI- EMBALLAGE ET ETIQUETAGE :

- Chaque quartier de viande bovine congelée doit être conditionné dans un double emballage assurant une protection optimale : une enveloppe interne en polyéthylène et une autre externe en polypropylène ;
 - L'emballage doit être neuf, solide et correctement scellé afin d'éviter le déshabillage et la souillure des quartiers ;
 - Chaque quartier, muni d'une cordelette, doit porter une étiquette mentionnant :
 - ✓ Dénomination et poids net du produit,
 - ✓ Pays d'origine et adresse du producteur ;
 - ✓ Nom et le Numéro d'agrément sanitaire de l'abattoir ;
 - ✓ Date d'abattage, date de congélation et date limite de consommation ;
 - ✓ Conditions de conservation (à conserver à -18°C).
- NB. Toutes les informations de l'étiquetage doivent être fournies en arabe et en français, conformément aux normes en vigueur au Maroc.

VII- DOCUMENTS D'EXPEDITION :

Toute expédition de viande bovine congelée à destination du port d'Agadir doit obligatoirement être accompagnée des documents suivants :

7.1- Documents commerciaux et de transport :

- Connaissance de la marchandise ;
- Copie de la facture commerciale ;
- Attestation d'assurance de la marchandise.

7.2- Documents sanitaires et de techniques :

- Certificat sanitaire de salubrité délivré par les autorités vétérinaires officielles du pays d'origine conformément au modèle exigé par les autorités sanitaires vétérinaires marocaines ;
- Attestation, dûment signée par la commission du suivi de la production, confirmant l'abattage « HALAL » et la conformité qualitative ;
- Attestation « HALAL » délivrée par un centre islamique agréé confirmant que les animaux ont été abattus selon le rite musulman ;
- Certificat d'origine et note de poids ;
- Certificat de production récente (moins de 03 mois), délivré par l'abattoir ;
- Certificat des températures lors du chargement et du stockage des viandes ;
- Attestation de la compagnie de transport sur le respect 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 scelllements.

VIII- CONDITIONS DE LIVRAISON :

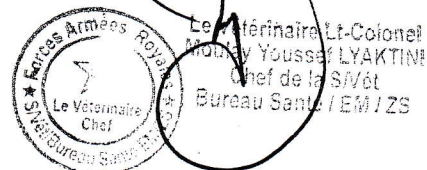
- Les livraisons doivent se faire par conteneurs frigorifiques 40 pieds répondant aux normes internationales de l'hygiène et du transport des denrées périssables ;
- Les quartiers avant et arrière doivent être compensés, étiquetés et portant les estampilles sanitaires des abattoirs d'origine et les marques de qualité et d'engraissement ;
- Le chargement doit s'effectuer avec un bon arrimage et sans tassement pour permettre une bonne circulation de l'air froid et une bonne stabilisation des températures à cœur ;
- Les conteneurs frigorifiques doivent être munis de thermographes inviolables placés à l'intérieur avec accès facile tout près des portes ;



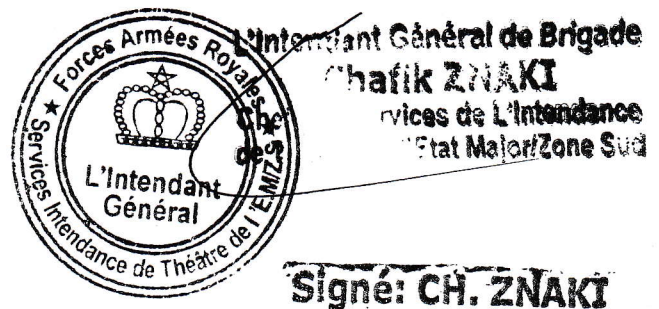
- Les températures enregistrées sur les thermographes et à cœur des viandes doivent être inférieures ou égales à -18°C ;
 - Aucune rupture de la chaîne de froid durant le transport ne sera admise, et ce depuis la sortie des viandes des entrepôts stockeurs du vendeur jusqu'à la livraison de la marchandise 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 inférieures ou égales à -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 ;
 - La Direction du Contrôle et de Qualité aux postes frontières d'Agadir, en présence des représentants de l'acheteur, est l'organe officiel habilité à entreprendre les investigations nécessaires pour l'admission sur le territoire marocain des viandes importées.
- IX- DISPOSITION EN CAS DE NON-CONFORMITE :**
- Les viandes refusées à l'entrée du territoire national, pour des raisons sanitaires sont systématiquement refoulées ou, si cela est impossible, détruites aux frais exclusifs de l'exportateur.

Fait à Agadir, le 11 avril 2026

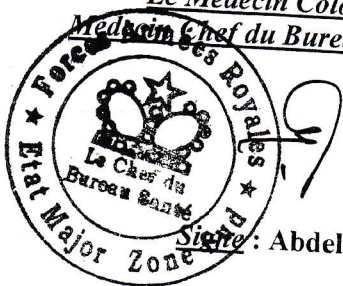
Le Vétérinaire Lt-Colonel
Chef de S/Vét du Bureau de Santé
de l'Etat Major Zone Sud



L'Intendant Général de Brigade,
Chef des Services de l'Intendance de théâtre
de l'Etat Major Zone Sud



Le Médecin Colonel A. Settouri
Médecin Chef du Bureau Santé de l'EM/ZS



Signé: Abdeltif Settouri