

SPECIFICATONS TECHNIQUES

Concernant
La viande de DROMADAIRE
congelée à importer

DE BULGARIE

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

CONCERNANT LA VIANDE DE DROMADAIRE

CONGEELEE EN PIECES A IMPORTER DE « BULGARIE »

I - DESCRIPTION DU PRODUIT :

- Il s'agit de la viande cameline congelée, non salée, avec os, issue de dromadaires mâles de races à viande, élevés sans hormones de croissance dont **l'âge est inférieur à 4 ans** ;
- **Le poids de la carcasse est compris entre 150 et 300 kg** ;
- Chaque carcasse est découpée en pièces, puis conditionnés dans **12 cartons**, pour selon les prescriptions du paragraphe VI ;
- 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 ;
- Ces viandes doivent être issues d'animaux indemnes de toutes maladies contagieuses et ayant subi un contrôle sanitaire par les autorités sanitaires officielles avant et après abattage ;
- **Une commission vétérinaire marocaine pourrait être dépêchée en Bulgarie** afin de vérifier la conformité des viandes produites aux normes sanitaires vétérinaires exigées par les autorités officielles marocaines.

II - CONDITIONS SANITAIRES VETERINAIRES :

2.1- Les viandes doivent provenir exclusivement de dromadaires qui :

- sont nés, élevés et abattus en Bulgarie ;
- 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 ;
- sont reconnus officiellement indemnes de maladies légalement réputées contagieuses (Tuberculose, Brucellose, Leucose, etc.) et de toutes maladies transmissibles à l'Homme ou toutes autres anomalies physique ou génétique;

2.2- Les carcasses camelines produites doivent être :

- Préparées dans des établissements agréés et régulièrement surveillés par les autorités sanitaires officielles de Bulgarie. Ces viandes doivent porter l'estampille de salubrité des services vétérinaires officiels ;
- 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 ;
- exemptes de résidus de pesticides, d'antibiotiques, de sulfamides, d'anticoccidiens, de polychlorobiphényles, de traitement par rayonnement ionisant ou ultraviolet et de toute substance ou additif susceptible de nuire à la santé humaine ;
- hygiéniquement conditionnées dans un emballage en carton 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 dromadaires 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 ;
- Une estampille Halal doit être apposée de manière visible sur toute la carcasse.

IV- CRITERES QUALITATIFS :

- Jeunes dromadaires **mâles** et **âgés moins de 04 ans** assurant une viande tendre et juteuse ;
- Profils convexes des carcasses ;
- Conformation musculaire bien développée ;
- Bosse dorsale moyenne à grande, ferme et de couleur jaune clair à blanc ;
- Poids de la carcasse est compris entre **150 et 300 kg**.



2

V - CONTROLE VETERINAIRE :

Le contrôle vétérinaire doit porter essentiellement sur les points suivants :

- ✓ Vérification des documents officiels accompagnant les dromadaires à abattre : origine des dromadaires et leur statut vaccinal ;
- ✓ 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) ;
- ✓ Récupération des listings d'abattages et de tout document utile.

VI- DECOUPE, EMBALLAGE ET ETIQUETAGE :

Le quartier arrière est découpé et réparti en 02 cartons :

- Carton n°1 (étiquette orange) : globe + jarret avec le tendon intact ;
- Carton n°2 (étiquette noire) : aloyau + flanc.

Le quartier avant est découpé et réparti en 04 cartons :

- Carton n°3 (étiquette verte) : flanchet + poitrine ;
- Carton n°4 (étiquette jaune) : épaule + jarret avec le tendon intact ;
- Carton n°5 (étiquette rouge) : basse côte + collier ;
- Carton n°6 (étiquette bleue) : côtes (portant le faux filet).

L'encolure est découpée en 12 tranches transversales égales et réparties entre les 12 cartons constituant une carcasse entière.

Chaque quartier, muni d'une cordelette, doit porter une étiquette mentionnant :

- Dénomination et poids net du produit ;
- Sexe et espèce animale ;
- Pays d'origine et adresse du producteur ;
- Nom et le numéro d'agrément sanitaire de l'abattoir ;
- La marque de contrôle sanitaire et la classification ;
- 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 :

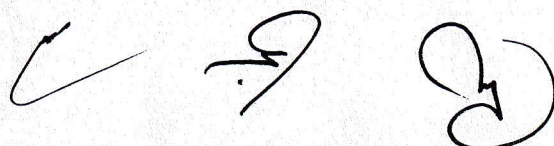
Toute expédition de viande cameline congelée à destination du port d'Agadir doit obligatoirement être accompagnée des documents suivants :

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 et de salubrité délivré par l'autorité vétérinaire officielle du pays d'origine ;
- Bulletins d'analyses bactériologiques ;
- 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 scellements.



VIII- CONDITIONS DE LIVRAISON :

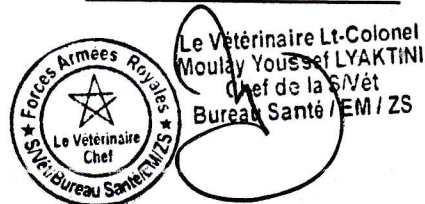
- Les livraisons doivent se faire par conteneurs frigorifiques 40 pieds répondant aux normes internationales de l'hygiène et du transport des denrées périssables ;
- Les cartons doivent être étiquetés de manière claire, lisible et indélébile ;
- Le chargement doit s'effectuer avec un bon arrimage et 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 ;

IX- DISPOSITION EN CAS DE NON-CONFORMITE :

- La Direction du Contrôle et de Qualité aux postes frontières d'Agadir relevant de l'ONSSA, 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 ;
- 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 Novembre 2025

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

L'Intendant Général de Brigade
Chafik ZNAKI
Chef des Services de l'Intendance
de Théâtre de l'Etat Major/Zone Sud

Signé: CH. ZNAKI

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

Signé: Abdeltif Settouri

