

Arrêté du directeur des affaires économiques du 12 août 1938 déterminant les conditions que doivent remplir les viandes exportées hors de la zone française du Maroc.

(BO. n°1347 du 19/08/1938, page 1117).

LE DIRECTEUR DES AFFAIRES ECONOMIQUES,

Vu l'arrêté viziriel du 12 août 1938 relatif à l'inspection des viandes destinées à l'exportation ;

Considérant l'intérêt qui s'attache à garantir les pays importateurs de la salubrité et de la qualité des viandes marocaines ;

Sur la proposition du chef du service de l'élevage,

ARRETE :

Les viandes destinées à l'exportation doivent être soumises aux examens et aux conditionnements suivants :

ARTICLE PREMIER. - Examen avant, abattage : Les animaux dont la viande est destinée à être exportée ne peuvent être abattus en vue de l'exportation si, au cours de l'examen ante mortem auquel ils doivent être soumis, on constate chez eux :

a) Les symptômes de l'une des maladies suivantes :

Rage ou suspicion de rage, charbon bactérien, fièvre aphteuse, morve ou farcin, dourine, lymphangite, peste bovine, pleuro-pneumonie contagieuse des bovidés, clavelée, piétin, peste porcine, tuberculose, tétanos, gourmes, affections typhoïdes du cheval, anasarque, hémoglobinurie, coryza gangreneux, septicémie hémorragique, septicémie gangreneuse, rouget du porc, broncho-pneumonie, entérite infectieuse du porc ;

b) Un état fébrile caractérisant une infection ;

c) De la grande fatigue ou du surmenage ;

d) Un âge insuffisant ou trop avancé ;

e) La présence chez les adultes des testicules ;

f) Les signes d'une castration récente ou imparfaite ;

g) L'absence de cicatrisation du cordon ombilical ;

h) Un état d'engraissement insuffisant ;

i) Une conformation défectueuse.

Pour l'espèce ovine cette déféctuosité ressortira d'une disproportion entre la taille et le poids ; d'un garrot proéminent, du développement exagéré des masses musculaires du cou, d'un rein étroit, d'un gigot plat et allongé.

ART. 2. - Examen après abattage : L'expertise des viandes se fait immédiatement après l'abattage ; elle a lieu dans le local même où l'abattage a été effectué.

Les viandes et issues ne peuvent être enlevées du local qu'avec l'autorisation de l'expert.

L'expertise se fait entre le lever et le coucher du soleil à moins qu'en ne dispose d'un système d'éclairage artificiel suffisant.

Les experts peuvent exiger de l'usager les aides et le matériel nécessaire à leurs examens.

Ne peuvent au cours de l'expertise être déclarées propres pour l'exportation :

a) Les viandes susceptibles de renfermer des principes virulents ou toxiques pour l'homme ou présentant dans leurs propriétés organoleptiques des altérations qui les dénaturent, les rendent répugnantes, indigestes, insuffisamment nutritives ou précipitent leur décomposition;

b) Les viandes présentant une musculature déficiente, une graisse de couverture ou une graisse matériellement insuffisante, un état incompatible avec les exigences du transport.

ART. 3. - Conditionnement : Les carcasses d'ovins et de porcins sont renfermées dans une simple toile suffisamment serrée pour les préserver des souillures et les recouvrant entièrement.

Les quartiers de bovins sont renfermés dans une double enveloppe les recouvrant entièrement ; l'enveloppe intérieure est confectionnée avec de la mousseline blanche de coton et l'enveloppe extérieure, constituée par une toile de coton ou de jute, est suffisamment solide pour résister aux manipulations.

ART. 4. - Les vétérinaires chargés de la visite sanitaire des viandes destinées à l'exportation sont chargés de l'exécution du présent arrêté.

Rabat, le 15 joumada II 1357, (12 août 1938)

Mohamed RONDA