DIRECTIVE DU CONSEIL

du 15 février 1971

relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille

(71/118/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment ses articles 43 et 100,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis de l'Assemblée (1),

vu l'avis du Comité économique et social,

considérant que, par le règlement n° 123/67/CEE du Conseil, du 13 juin 1967, portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande de volaille (2) un marché unique a été institué dans ce secteur ;

considérant que l'application de ce règlement n'aura pas les effets escomptés aussi longtemps que les échanges se trouveront freinés par les disparités existant dans les États membres en matière de prescriptions sanitaires dans le domaine des viandes de volaille ;

considérant qu'il est nécessaire, pour éliminer ces disparités, de procéder à un rapprochement des dispositions des États membres en matière sanitaire ;

considérant qu'il est opportun d'élaborer dans ce domaine des dispositions communautaires destinées à être appliquées également aux viandes de volaille mises en circulation dans les États membres après une période de transition, pendant laquelle ces dispositions ne concerneront que les échanges intracommunautaires ; qu'il convient, toutefois, d'exclure du champ d'application de la présente directive, les viandes de volaille livrées directement dans certaines conditions par les producteurs aux consommateurs ;

considérant que le rapprochement envisagé doit viser en particulier à rendre uniformes les conditions sanitaires des viandes de volaille dans les abattoirs ainsi que celles de leur entreposage et de leur transport ; qu'il convient de laisser aux autorités compétentes des États membres le soin d'agréer les abattoirs répondant aux conditions sanitaires fixées par la présente directive et de veiller au respect des conditions prévues pour cet agrément ; qu'il convient de prévoir également un agrément des établissements frigorifiques par les États membres ;

considérant que, afin d'assurer une inspection sanitaire satisfaisante en tenant compte des conditions particulières dans lesquelles elle est réalisée, il est nécessaire de confier certaines tâches à des auxiliaires qualifiés sous la responsabilité et le contrôle du vétérinaire officiel ;

considérant qu'il convient de définir pour l'ensemble des États membres des exigences minimales uniformes relatives au niveau théorique et pratique de formation de ces auxiliaires et les conditions d'autre nature qui sont indispensables pour assurer la compétence, l'honorabilité et l'impartialité de ces auxiliaires, sans exclure l'éventualité d'une unification progressive en ce qui concerne les règles et les programmes de leur formation ;

considérant que, en ce qui concerne les échanges intracommunautaires, la délivrance d'un certificat de salubrité, établi par un vétérinaire officiel du pays expéditeur, a été jugé le moyen le plus approprié de fournir aux autorités compétentes du pays destinataire l'assurance qu'un envoi de viandes de volaille répond aux dispositions de présente directive ; que ce certificat doit accompagner l'envoi de viandes de volaille jusqu'au lieu de destination ;

considérant que les États membres doivent disposer de la faculté de refuser l'introduction sur leur territoire de viandes de volaille provenant d'un autre État membre, qui s'avéreraient impropres à la consommation humaine ou qui ne répondraient pas aux dispositions communautaires en matière sanitaire ;

considérant que, dans ce cas, si des raisons d'ordre sanitaire ne s'y opposent pas et si l'expéditeur ou son mandataire en fait la demande, il convient de lui permettre de se faire réexpédier les viandes ;

considérant que, pour permettre aux intéressés d'apprécier les raisons qui ont été à la base d'une interdiction ou d'une restriction, il importe que les motifs de celle-ci soient portés à la connaissance de l'expéditeur ou de son mandataire ainsi que, dans certains cas, des autorités compétentes du pays expéditeur ;

(1) JO n° 109 du 9. 7. 1964, p. 1721/64.
(2) JO n° 117 du 19. 6. 1967, p. 2301/67.

considérant qu'il convient de donner à l'expéditeur, dans le cas où un litige sur le bien-fondé d'une interdiction ou d'une restriction surgirait entre lui et les autorités de l'État membre destinataire, la possibilité de demander l'avis d'un expert vétérinaire, choisi sur une liste établie par la Commission ;

considérant qu'il convient que les conflits qui surgiraient entre des États membres au sujet du bien-fondé de l'agrément d'un abattoir soient réglés selon la procédure d'urgence au sein du Comité vétérinaire permanent institué par le Conseil le 15 octobre 1968 ;

considérant que, dans certains domaines pour lesquels des problèmes spéciaux se posent, le rapprochement des dispositions des États membres ne peut être réalisé qu'après une étude plus approfondie ;

considérant que les dispositions de police sanitaire relatives aux échanges de volailles vivantes et de viandes fraîches de volaille feront l'objet d'autres directives communautaires ; qu'il est apparu, dès maintenant, nécessaire d'effectuer un premier rapprochement des dispositions nationales dans ce domaine, en précisant certaines conditions dans lesquelles les États membres peuvent refuser ou restreindre l'introduction de viandes de volaille sur leur territoire pour des motifs de police sanitaire et en prévoyant une procédure communautaire d'urgence au sein du Comité vétérinaire permanent susmentionné selon laquelle les mesures prises par un État membre peuvent être examinées et, le cas échéant, modifiées ou abrogées, en coopération étroite entre les États membres et la Commission,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

TITRE I

Dispositions générales

Article premier

1. La présente directive concerne les échanges de viandes fraîches provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces suivantes : poules, dindes, pintades, canards et oies.

2. Sont considérées comme viande de volaille, toutes parties de ces animaux propres à la consommation humaine.

3. Sont considérées comme fraîches, toutes les viandes de volaille n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; toutefois, les viandes de volaille traitées par le froid sont à considérer comme fraîches pour l'application de la présente directive.

Article 2

Au sens de la présente directive on entend par :

a) *carcasse :* le corps entier d'une volaille après saignée, plumaison et éviscération ; toutefois, l'ablation des reins ainsi que la section des pattes au niveau du tarse et l'ablation de la tête sont facultatives ;

b) *parties de carcasse :* les parties de la carcasse telle qu'elle est définie sous a) ;

c) *abats :* les viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie sous a), même si elles sont en connexion naturelle avec la carcasse ;

d) *viscères :* les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'œsophage, et, le cas échéant, le jabot ;

e) *inspection sanitaire ante mortem :* inspection de volailles vivantes conformément au chapitre III de l'annexe I ;

f) *inspection sanitaire post mortem :* inspection des volailles abattues dans l'abattoir, immédiatement après l'abattage, conformément au chapitre V de l'annexe I ;

g) *vétérinaire officiel :* le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente de l'État membre ;

h) *auxiliaire :* technicien officiellement désigné par l'autorité centrale compétente de l'État membre pour l'assitance du vétérinaire officiel ;

i) *pays expéditeur :* l'État membre à partir duquel les viandes fraîches de volaille sont expédiées vers un autre État membre ;

j) *pays destinataire :* l'État membre vers lequel sont expédiées des viandes fraîches de volaille provenant d'un autre État membre.

TITRE II

Dispositions concernant les échanges intracommunautaires et les échanges à l'intérieur des États membres

Article 3

1. Chaque État membre veille à ce que seules soient admises aux échanges les viandes fraîches de volaille qui, sans préjudice des dispositions de l'article 11, répondent aux conditions suivantes :

a) avoir été obtenues dans un abattoir agréé et contrôlé, conformément à l'article 5 paragraphe 1 ;

b) provenir d'un animal qui a fait l'objet d'une inspection sanitaire *ante mortem* assurée par un vétérinaire officiel ou par des auxiliaires, conformément aux dispositions de l'article 4, et considéré, à la suite de cet examen, propre à l'abattage pour les échanges de viandes fraîches de volaille ;

c) avoir été traitées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément aux dispositions du chapitre IV de l'annexe I ;

d) avoir été soumises à une inspection sanitaire *post mortem* assurée par un vétérinaire officiel ou par des auxiliaires, conformément aux dispositions de l'article 4, et reconnues propres à la consommation humaine conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I ;

e) être munies d'un marquage de salubrité, conformément aux dispositions du chapitre VII de l'annexe I ;

f) conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I, être entreposées, après l'inspection *post mortem,* dans des conditions d'hygiène satisfaisantes à l'intérieur d'abattoirs agréés et contrôlés, conformément à l'article 5 paragraphe 1, ou à l'intérieur d'établissements frigorifiques agréés et contrôlés au sens de l'article 5 paragraphe 4 ;

g) être convenablement emballées et être transportées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément aux dispositions des chapitres X et XI de l'annexe I.

2. Sont à exclure des échanges :

a) les viandes fraîches de volaille traitées par l'eau oxygénée ou par d'autres substances à effet décolorant ou bien par des colorants naturels ou artificiels ;

b) les viandes fraîches de volaille traitées avec des antibiotiques ou des substances conservatrices ou des attendrisseurs ;

c) les viandes fraîches de volaille traitées avec des substances aromatiques.

3. Toutefois, si le pays destinataire l'autorise, les conditions visées au paragraphe 1 ne sont pas obligatoires pour les viandes destinées à un usage autre que la consommation humaine ; dans ce cas, le pays destinataire prend toutes mesures permettant d'éviter que les viandes puissent être utilisées à d'autres fins que celles auxquelles elles sont destinées.

4. Les conditions du paragraphe 1 ne s'appliquent pas à la viande fraîche de volaille de sa production, cédée directement par le producteur de volaille au consommateur final pour sa consommation propre, dans des cas isolés, à l'exclusion de la vente ambulante, par correspondance ou sur un marché.

Article 4

1. Lors des inspections sanitaires *ante mortem* et *post mortem* et lors du contrôle des conditions hygiéniques qui doivent être remplies par les abattoirs, conformément aux dispositions des chapitres II et IV de l'annexe I, le vétérinaire officiel peut être assisté par des auxiliaires opérant sous son contrôle et sous sa responsabilité.

2. Seuls sont admis comme auxiliaires ceux qui remplissent les conditions prévues à l'annexe II. Sur proposition de la Commission, le Conseil arrête des normes plus détaillées relatives au niveau de formation indiqué pour les auxiliaires à l'annexe II n° 1 b) et d) et n° 4.

3. Les auxiliaires n'assistent le vétérinaire officiel que dans les tâches suivantes :

— le contrôle de l'application des dispositions hygiéniques prévues aux chapitres II et IV de l'annexe I ;

— la constatation de l'absence des manifestations mentionnées à l'annexe I chapitre III n° 12, lors de l'inspection sanitaire *ante mortem* ;

— la constatation que les cas mentionnés à l'annexe I chapitre VI n° 28 ne se présentent pas, lors de l'inspection sanitaire *post mortem.*

Article 5

1. L'autorité centrale compétente de l'État membre sur le territoire duquel se trouve l'abattoir veille à ce que l'agrément prévu à l'article 3 paragraphe 1 sous a) ne soit accordé que si les dispositions des chapitres I et II de l'annexe I sont respectées et si cet abattoir est en mesure de satisfaire aux autres conditions de cette annexe ; elle veille également au contrôle du respect de ces dispositions par un vétérinaire officiel et au retrait de l'agrément lorsqu'une ou plusieurs de celles-ci ne sont plus respectées.

2. Tous les abattoirs agréés sont inscrits sur une liste, chaque abattoir étant doté d'un numéro d'agrément vétérinaire. Chaque État membre communique aux États membres et à la Commission la liste des abattoirs agréés ainsi que leur numéro d'agrément vétérinaire et les informe, le cas échéant, du retrait d'un agrément.

3. Lorsqu'un État membre estime que dans un abattoir d'un autre État membre les conditions auxquelles est lié l'agrément ne sont pas ou ne sont plus

respectées, il en informe l'autorité centrale compétente de cet État. Celle-ci prend toutes les mesures nécessaires et communique à l'autorité centrale compétente du premier État membre les décisions prises et les motifs de ces décisions.

Si cet État membre craint que ces mesures ne soient pas prises ou ne soient pas suffisantes, il peut saisir la Commission qui charge un ou plusieurs experts vétérinaires d'émettre un avis. Compte tenu de cet avis, les États membres peuvent être autorisés, selon la procédure prévue à l'article 12, à refuser provisoirement l'introduction sur leur territoire de viandes fraîches de volaille provenant de cet abattoir.

L'autorisation visée ci-dessus peut être retirée, selon la procédure prévue à l'article 12, compte tenu d'un nouvel avis élaboré par un ou plusieurs experts vétérinaires.

Les experts vétérinaires doivent avoir la nationalité d'un des États membres autre que ceux en litige.

La Commission détermine, après consultation des États membres, les modalités générales d'application du présent paragraphe, notamment en ce qui concerne la désignation des experts vétérinaires et la procédure à suivre lors de l'élaboration de leurs avis.

4. Même lorsqu'il s'agit d'établissements frigorifiques situés en dehors d'un abattoir, ils restent placés, en ce qui concerne l'entreposage des viandes fraîches de volaille, sous le contrôle d'un vétérinaire officiel.

L'autorité centrale compétente de l'État membre sur le territoire duquel se trouve l'établissement frigorifique est responsable de l'agrément de cet établissement ainsi que du retrait de l'agrément, en ce qui concerne l'entreposage des viandes fraîches de volaille.

Article 6

Sans préjudice des dispositions de l'article 3 paragraphe 2, et jusqu'à l'entrée en vigueur de dispositions communautaires éventuelles, ne sont pas affectées par la présente directive les dispositions des États membres concernant :

a) les conditions relatives à l'agrément des établissements frigorifiques mentionnés à l'article 5 paragraphe 4 et au retrait éventuel de cet agrément ;

b) le traitement des volailles, par des susbtances susceptibles de rendre éventuellement la consommation de viandes fraîches de volaille dangereuse ou nocive pour la santé humaine, ainsi que l'absorption par les volailles de substances telles que : antibiotiques, œstrogènes, thyreostatiques, attendrisseurs, pesticides, herbicides ou de substances arsenicales ou antimoniales ;

c) l'addition aux viandes fraîches de volaille de substances étrangères ainsi que leur traitement au moyen de radiations ionisantes ou ultraviolettes.

Article 7

Ne sont pas affectées par la présente directive les voies de recours ouvertes par la législation en vigueur dans les États membres contre les décisions des autorités compétentes et prévues par la présente directive.

TITRE III

Dispositions concernant uniquement les échanges intracommunautaires

Article 8

Chaque État membre veille à ce que les viandes fraîches de volaille expédiées vers le territoire d'un autre État membre soient accompagnées d'un certificat de salubrité, conformément au chapitre VIII de l'annexe I, au cours de leur transport vers le pays destinataire.

Article 9

1. Sans préjudice des pouvoirs résultant des dispositions de l'article 5 paragraphe 3 deuxième alinéa deuxième phrase, un État membre peut interdire sur son territoire la mise en circulation de viandes fraîches de volaille provenant d'un autre État membre s'il a été constaté, lors de l'inspection sanitaire effectuée dans le pays destinataire :

a) que ces viandes sont impropres à la consommation humaine, ou

b) que les dispositions de l'article 3, de l'article 8 ou de l'article 14 n'ont pas été respectées.

2. Les décisions prises en vertu du paragraphe 1 doivent autoriser, à la demande de l'expéditeur ou de son mandataire, la réexpédition des viandes fraîches de volaille, pour autant que des considérations d'ordre sanitaire ne s'y opposent pas. En tout état de cause, des mesures de sécurité seront prises en vue d'éviter une utilisation abusive de ces viandes.

3. Ces décisions doivent être communiquées à l'expéditeur ou à son mandataire avec mention des

motifs. Lorsque la demande en est faite, ces décisions motivées doivent lui être communiquées sans délai, par écrit, et avec mention des voies de recours prévues par la législation en vigueur, ainsi que des formes et des délais dans lesquels elles sont ouvertes.

4. Lorsque ces décisions sont fondées sur la constatation d'une maladie contagieuse, d'une altération dangereuse pour la santé humaine ou d'un manquement grave aux dispositions de la présente directive, elles sont communiquées également sans délai et avec l'indication des motifs à l'autorité centrale compétente du pays expéditeur.

Article 10

Chaque État membre accorde aux expéditeurs dont les viandes fraîches de volaille ne peuvent être mises en circulation sur son territoire, conformément à l'article 9 paragraphe 1, le droit d'obtenir l'avis d'un expert vétérinaire. Chaque État membre fait en sorte que les experts vétérinaires, avant que les autorités compétentes n'aient pris d'autres mesures, telles la destruction des viandes, aient la possibilité de déterminer si les conditions de l'article 9 paragraphe 1 étaient remplies.

L'expert vétérinaire doit avoir la nationalité d'un des États membres autre que le pays expéditeur ou le pays destinataire.

La Commission établit, sur proposition des États membres, la liste des experts vétérinaires qui pourront être chargés de l'élaboration de tels avis. Elle détermine, après consultation des États membres, les modalités d'application générales, notamment en ce qui concerne la procédure à suivre lors de l'élaboration de ces avis.

Article 11

1. Sans préjudice des paragraphes 2 à 4, les dispositions des États membres en matière de police sanitaire relatives aux échanges de volailles vivantes et de viandes fraîches de volaille restent applicables jusqu'à l'entrée en vigueur de dispositions communautaires éventuelles.

2. Un État membre peut, s'il y a danger de propagation de maladies des animaux par l'introduction sur son territoire de viandes fraîches de volaille en provenance d'un autre État membre, prendre les mesures suivantes :

a) en cas d'apparition d'une maladie épizootique dans cet autre État membre, il peut temporairement interdire ou restreindre l'introduction de ces viandes fraîches de volaille en provenance des parties du territoire de cet État où cette maladie est apparue ;

b) dans le cas où une maladie épizootique prend un caractère extensif, ou en cas d'apparition d'une nouvelle maladie grave et contagieuse des animaux, il peut temporairement interdire ou restreindre l'introduction de ces viandes fraîches de volaille à partir de l'ensemble du territoire de cet État.

3. Tout État membre doit communiquer sans délai aux autres États membres et à la Commission l'apparition sur son territoire de toute maladie visée au paragraphe 2 et les mesures qu'il a prises pour lutter centre elle. Il doit aussi leur communiquer sans délai la disparition de la maladie.

4. Les mesures prises par les États membres sur la base du paragraphe 2, ainsi que leur abrogation, doivent être communiquées sans délai aux autres États membres et à la Commission avec l'indication des motifs.

Il peut être décidé, selon la procédure prévue à l'article 12, que ces mesures doivent être modifiées, notamment en vue d'assurer leur coordination avec les mesures arrêtées par les autres États membres, ou qu'elles doivent être supprimées.

5. Si la situation prévue au paragraphe 2 se présente et s'il apparaît nécessaire que d'autres États membres appliquent également les mesures prises en vertu dudit paragraphe et éventuellement modifiées conformément au paragraphe 4, les dispositions appropriées sont arrêtées selon la procédure définie à l'article 12.

Article 12

1. Dans les cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le Comité vétérinaire permanent, institué par la décision du Conseil du 15 octobre 1968, ci-après dénommé le « Comité », est saisi sans délai par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande d'un État membre.

2. Au sein du Comité, les voix des États membres sont affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

3. Le représentant de la Commission soumet un projet des mesures à prendre. Le Comité émet son avis sur ces mesures dans un délai de deux jours. Il se prononce à la majorité de douze voix.

4. La Commission arrête les mesures et les met immédiatement en application, lorsqu'elles sont conformes à l'avis du Comité. Si elles ne sont pas conformes à l'avis du Comité ou en l'absence d'avis, la Commission soumet aussitôt au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil arrête les mesures à la majorité qualifiée.

Si, à l'expiration d'un délai de quinze jours à compter de la date à laquelle il a été saisi, le Conseil n'a pas arrêté de mesures, la Commission arrête les mesures proposées et les met immédiatement en application, sauf dans le cas où le Conseil s'est prononcé à la majorité simple contre lesdites mesures.

Article 13

Les dispositions de l'article 12 sont applicables pendant une période de dix-huit mois à compter de la date à laquelle le Comité aura été saisi pour la première fois, soit en application de l'article 12 paragraphe 1, soit sur la base de toute autre réglementation analogue.

Article 14

1. Les États membres interdisent l'utilisation du procédé de réfrigération des volailles dit « Spinchiller » employé actuellement. Cette interdiction n'est obligatoire qu'à partir du 1er janvier 1976.

2. Après consultation des États membres au sein du Comité vétérinaire permanent, la Commission soumettra au Conseil, avant le 1er janvier 1972, un rapport concernant la question de savoir s'il existe un ou plusieurs procédés de réfrigération de remplacement.

3. La date prévue au paragraphe 1 est reportée au 1er janvier 1977 à moins que le Conseil, sur proposition de la Commission, constate, avant le 1er janvier 1972, qu'il a été découvert un ou plusieurs procédés nouveaux exploitables industriellement.

TITRE IV

Dispositions finales

Article 15

Jusqu'à l'entrée en vigueur des dispositions communautaires relatives aux importations de viandes fraîches de volaille en provenance des pays tiers, les États membres appliquent à ces importations des dispositions au moins équivalentes à celles qui résultent de la présente directive.

Article 16

Sans préjudice des dispositions de l'article 14, les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et adminstratives nécessaires pour se conformer aux dispositions de la présente directive et de ses annexes :

a) en ce qui concerne les échanges intracommunautaires : dans les deux ans qui suivent la notification de la directive ;

b) en ce qui concerne les viandes fraîches de volaille obtenues et mises en circulation sur leur territoire : dans un délai maximum de cinq ans à compter de la notification de la directive.

Ils en informent immédiatement la Commission.

Article 18

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 15 février 1971.

Par le Conseil

Le président

M. COINTAT

ANNEXE I

CHAPITRE I

CONDITIONS D'HYGIÈNE RELATIVES AUX ABATTOIRS

1. Les abattoirs doivent comporter:

   a) Un local ou un emplacement couvert suffisamment vaste et facile à nettoyer et à désinfecter pour l'inspection *ante mortem* des volailles;

b) Un local spécial facile à nettoyer et à désinfecter, réservé aux volailles malades et suspectes;

c) Un local d'abattage de dimensions telles que les opérations d'étourdissement et de saignée, d'une part, de plumaison, éventuellement associée à l'échaudage, d'autre part, soient effectuées chacune sur des emplacements particuliers. Toute communication entre le local d'abattage et le local ou l'emplacement visé sous a) autre que l'ouverture réduite destinée au strict passage des volailles à abattre doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique;

d) Un local d'éviscération et de conditionnement de dimensions telles que les opérations d'éviscération soient effectuées sur un emplacement suffisamment éloigné des autres postes de travail ou séparé de ces derniers par une cloison de façon à empêcher leur souillure. Toute communication entre le local d'éviscération et de conditionnement et le local d'abattage autre que l'ouverture réduite destinée au strict passage des animaux abattus doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique;

e) En cas de besoin un local d'expédition;

f) Un ou des locaux frigorifiques suffisamment vastes;

g) Un local ou un aménagement pour la récupération des plumes, à moins que celles-ci ne soient traitées comme déchets;

h) Des locaux spéciaux fermant à clef, réservés respectivement à l'entreposage des viandes consignées, d'une part, et, d'autre part, à celui des viandes insalubres et déclarées impropres à la consommation humaine ainsi que des déchets pour autant que ces viandes et ces déchets ne soient pas évacués journellement de l'abattoir;

i) Un local spécial réservé au traitement technique ou à la destruction des viandes déclarées impropres à la consommation humaine selon le n° 28 et celles qui sont, selon le n° 29, exclues de la consommation humaine, des déchets et des sous-produits de l'abattage à usage industriel lorsque ce traitement technique ou cette destruction sont réalisés dans l'établissement;

j) Des vestiaires, des lavabos et des douches ainsi que des cabines d'aisance avec chasse d'eau, ces derniers ne pouvant pas ouvrir directement sur les locaux de travail; les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois; des lavabos doivent être placés à proximité des cabinets d'aisance;

k) Un emplacement spécialement aménagé pour les fumiers, pour autant que ceux-ci ne soient pas évacués immédiatement d'une façon hygiénique;

l) Un emplacement et des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des cageots et des véhicules;

m) Un local suffisamment aménagé, fermant à clef, à la disposition exclusive du service vétérinaire;

n) Dans les locaux de travail, des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail; ces dispositifs doivent se trouver le plus près possible des postes de travail; les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main; ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois; pour le nettoyage des outils, l'eau doit avoir une température non inférieure à + 82 °C;

o) Des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire prescrites dans la présente directive;

p) Une clôture suffisante de l'abattoir;

q) Sans préjudice des dispositions sous a), b), c), et d), une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé;

r) Dans les locaux mentionnés de a) à j):

— un sol en matériau imperméable, facile à nettoyer et à désinfecter et imputrescible, aménagé de telle manière qu'il permette un écoulement facile de l'eau,

— des murs lisses enduits, jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres, d'un revêtement ou d'une peinture lavable et claire et dont les angles et les coins sont arrondis;

s) Une aération suffisante et si nécessaire une bonne évacuation des buées;

t) Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs dans les locaux réservés aux volailles vivantes ou abattues;

u) Une installation permettant l'approvisionnement suffisant en eau potable sous pression exclusivement et en quantité suffisante; toutefois l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée, à titre exceptionnel, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins; par ailleurs, l'utilisation d'eau non potable peut être autorisée, à titre exceptionnel, pour le refroidissement des machines frigorifiques. Les conduites d'eau non potable doivent être peintes en rouge et ne doivent pas passer à travers les locaux où se trouvent les viandes;

v) Une installation fournissant sous pression une quantité suffisante d'eau potable chaude;

w) Un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires qui réponde aux exigences de l'hygiène;

x) Des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, etc.;

y) Des outils et du matériel de travail ainsi que du matériel qui entre en contact avec la volaille pendant la conservation, en matière inaltérable, facile à nettoyer et à désinfecter;

z) Des récipients spéciaux, étanches, inaltérables et inviolables pour la collecte des viandes déclarées impropres à la consommation humaine au sens du chapitre VI nº 28.

CHAPITRE II

HYGIÈNE DU PERSONNEL, DES LOCAUX, DU MATÉRIEL ET DES OUTILS DANS LES ABATTOIRS

2. Le plus parfait état de propreté possible est exigé de la part du personnel ainsi que des locaux, du matériel et des outils.

a) Le personnel doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres, de couleur claire et facilement lavables. Le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail et à la manipulation des viandes, est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à chaque reprise du travail. Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou de la viande infectée doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et de stockage;

b) A l'exception des animaux servant à l'attelage pour l'activité de l'établissement, aucun chien ou chat, ni animal autre que les volailles destinées à y être abattues et indiquées à l'article 1er paragraphe 1 ne doivent se trouver dans les abattoirs. Cette interdiction n'est pas applicable aux lapins ni aux oiseaux autres que ceux cités à l'article 1er paragraphe 1 et destinés à l'abattage immédiat, pour autant qu'ils ne sont pas hébergés, abattus, préparés ou entreposés en même temps que des volailles et dans les mêmes locaux.

La destruction des rongeurs, des insectes et de toute vermine doit y être systématiquement réalisée;

c) Les locaux énumérés au chapitre I nº 1 sous a), b), c), d) et e) doivent être nettoyés et désinfectés selon les soins et en tout cas à la fin des opérations de la journée;

d) Les cages servant à la livraison des volailles doivent être construites avec des matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter, et être munies d'un plancher imperméable. Elles doivent être nettoyées et désinfectées chaque fois qu'elles ont été vidées de leur contenu;

e) Le matériel et les outils utilisés pour l'abattage, le travail des viandes et leur entreposage doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés, notamment par les germes d'une maladie;

f) Les récipients destinés à contenir la viande de volaille insalubre et impropre à la consommation humaine ainsi que les abats doivent, après utilisation, être vidés, nettoyés et désinfectés chaque fois qu'ils ont été vidés.

3. Les locaux, les outils, le matériel de travail et les équipements employés à l'abattage, au travail des viandes et à leur entreposage ne doivent être utilisés qu'à ces fins.

4. Les viandes de volaille ainsi que les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.

5. Les plumes doivent être évacuées au fur et à mesure de la plumaison.

6. L'emploi des détersifs, des désinfectants, des moyens de lutte contre les animaux nuisibles ne doit pas affecter la salubrité des viandes.

7. Le travail d'abattage et la manipulation des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment aux personnes:

   a) soit atteintes ou suspectes d'être atteintes de typhus abdominal, de paratyphus A et B, d'entérite infectieuse (salmonellose), de dysenterie, d'hépatite infectieuse, de scarlatine, soit porteuses d'agents de ces mêmes maladies;

   b) atteintes ou suspectes d'être atteintes de tuberculose contagieuse;

   c) atteintes ou suspectes d'être atteintes d'une maladie de peau contagieuse;

   d) exerçant simultanément une activité par laquelle des microbes sont susceptibles d'être transmis aux viandes;

   e) portant un pansement aux mains, à l'exception d'un pansement étanche protégeant une blessure non purulente du doigt.

8. Un certificat médical doit être exigé de toute personne affectée au travail des viandes de volaille. Il atteste que rien ne s'oppose à cette affectation; il doit être renouvelé tous les ans et chaque fois que le vétérinaire officiel en fait la demande; il doit être tenu à la disposition de ce dernier.

CHAPITRE III

INSPECTION SANITAIRE ANTE MORTEM

9. Les volailles destinées à l'abattage doivent être soumises à l'inspection *ante mortem* dans les 24 heures suivant leur arrivée à l'abattoir. Cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage si plus de 24 heures se sont écoulées depuis que l'inspection *ante mortem* a eu lieu.

10. L'inspection *ante mortem* peut se limiter à la recherche de dommages causés par le transport, pour autant que les volailles aient été examinées dans l'exploitation d'origine au cours des dernières 24 heures et aient été jugées saines. En outre, leur identité doit être démontrée lors de leur arrivée à l'abattoir.

    Pour autant que l'examen *ante mortem* dans l'exploitation d'origine et à l'abattoir n'est pas effectué par le même vétérinaire officiel les animaux doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire, contenant les indications prévues à l'annexe III.

11. L'inspection *ante mortem* doit être effectuée dans des conditions convenables d'éclairage.

12. L'inspection doit permettre de préciser:

    a) si les volailles sont atteintes d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux, ou si elles présentent des symptômes ou se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie;

    b) si elles présentent des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre les viandes impropres à la consommation humaine.

13. Sont déclarées impropres à la consommation humaine les volailles atteintes de peste aviaire vraie, maladie de New-Castle, de rage, de salmonellose, de choléra ou d'ornithose.

14. Ne peuvent être abattus en vue de la consommation humaine à l'état de viandes fraîches, les animaux dont il est établi:

    — par la présence de volailles malades dans l'abattoir,

— par des informations sanitaires concernant leur provenance,

qu'ils ont fait l'objet d'un contact avec des oiseaux atteints de peste aviaire vraie, de maladie de New-Castle, de rage, de salmonellose, de choléra ou d'ornithose, de façon telle que la maladie puisse leur être transmise.

15. Les volailles visées aux nºs 12, 13 et 14 doivent être abattues séparément et en dernier lieu.

CHAPITRE IV

HYGIÈNE DE L'ABATTAGE

16. Les volailles introduites dans les locaux d'abattage, doivent être sacrifiées immédiatement après avoir été étourdies.

17. La saignée doit être complète et pratiquée de telle sorte que le sang ne puisse être une cause de souillure en dehors du lieu d'abattage.

18. La plumaison doit être immédiate et complète.

19. L'éviscération doit être effectuée sans délai. La carcasse doit être ouverte de façon que les cavités et tous les viscères puissent être inspectés. A cet effet, le foie, la rate et le tractus digestif doivent être sortis de la carcasse de façon que celle-ci ne soit pas souillée et que les connexions naturelles de ces viscères soient maintenues jusqu'au moment de l'inspection.

20. Après l'inspection, les viscères sortis doivent être immédiatement séparés de la carcasse et les parties impropres à la consommation humaine doivent être immédiatement enlevées.

Les viscères ou parties de viscères restés dans la carcasse doivent, à l'exception des reins, être aussitôt enlevés si possible en totalité, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

21. Sont interdits: le soufflage des viandes de volaille et leur nettoyage à l'aide d'un linge, ainsi que le bourrage des carcasses, sauf à l'aide d'un lot d'abats comestibles correspondant à l'une des volailles abattues dans l'établissement.

Les parties de volailles et les abats doivent être emballés conformément au n° 35.

22. Il est interdit de procéder au dépeçage de la carcasse, à tout enlèvement ou traitement des viandes de volaille, avant la fin de l'inspection. Le vétérinaire officiel peut imposer toute autre manipulation nécessitée par l'inspection.

23. Les viandes consignées et les viandes déclarées impropres à la consommation humaine selon le n° 28 ou exclues de la consommation humaine selon le n° 29, les plumes et les déchets doivent être transportés dès que possible dans les locaux, aménagements ou récipients prévus au n° 1 sous g), h) et i) et doivent être manipulés de façon à limiter le plus possible la contamination.

24. A l'issue de l'inspection et de l'enlèvement des viscères, les viandes fraîches de volaille doivent être immédiatement nettoyées et réfrigérées selon les règles de l'hygiène.

CHAPITRE V

INSPECTION SANITAIRE POST MORTEM

25. Toutes les parties de l'animal doivent être soumises à inspection immédiatement après l'abattage.

26. L'inspection *post mortem* doit être effectuée dans des conditions convenables d'éclairage.

27. L'inspection *post mortem* doit comporter:

a) l'examen visuel de l'animal abattu,

b) pour autant que nécessaire, la palpation et l'incision de l'animal abattu,

c) la recherche des anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, éventuellement, de saveur,

d) au besoin, des examens de laboratoire.

CHAPITRE VI

DÉCISION DU VÉTÉRINAIRE OFFICIEL À L'INSPECTION POST MORTEM

28. 1. Sont déclarées impropres à la consommation humaine, en totalité, les volailles dont l'inspection *post mortem* révèle un des cas suivants:

— mort résultant d'une cause autre que l'abattage,

— souillure généralisée,

— importantes lésions et ecchymoses,

— odeur, couleur, saveur anormales,

— putréfaction,

— anomalies de consistance,

— cachexie,

— hydrohemie,

— ascite,

— ictère,

— maladies infectieuses,

— aspergillose,

— toxoplasmose,

— parasitisme étendu sous-cutané ou musculaire,

— tumeurs malignes ou multiples,

— leucose,

— intoxication.

2. Sont déclarées impropres à la consommation humaine les parties de l'animal abattu qui présentent des lésions traumatiques localisées n'affectant pas la salubrité du reste de la viande.

29. Sont exclus de la consommation humaine les viscères énumérés ci-après: trachée, poumons séparés de la carcasse conformément aux dispositions du nº 20, œsophage, jabot, intestin et vésicule biliaire.

CHAPITRE VII

MARQUAGE DE SALUBRITÉ

30. Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel qui détient et conserve à cet effet:

a) les instruments destinés au marquage de salubrité des viandes, qu'il ne peut remettre au personnel auxiliaire qu'au moment même du marquage et pour le temps nécessaire à celui-ci;

b) les étiquettes et les enveloppes dans la mesure où elles ont déjà été revêtues de l'estampille ou de la marque prévues au nº 31, ainsi que les estampilles-plaquettes, dont il est fait mention au nº 31. Ces étiquettes, enveloppes et estampilles-plaquettes sont remises au personnel auxiliaire au moment même où elles doivent être utilisées et en nombre correspondant aux besoins,

31. Le marquage de salubrité doit consister:

a) pour les carcasses non emballées, en la fixation sur chacune d'elles d'une estampille-plaquette.

L'estampille-plaquette doit être telle que son réemploi soit rendu impossible, elle doit être en matière résistante, répondant à toutes les exigences de l'hygiène, et de dimensions telles que les indications obligatoires suivantes puissent y figurer, en caractères parfaitement lisibles:

— dans la partie supérieure, les deux premières lettres en majuscules du pays expéditeur,

— au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir,

— dans la partie inférieure, un des sigles CEE, EEG, ou EWG.

Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,2 cm pour les lettres comme pour les chiffres;

b) pour les carcasses et parties de carcasses emballées en une marque imprimée sur une enveloppe qui doit être fermée, de manière à rendre son réemploi impossible après ouverture.

L'enveloppe doit être en matériau suffisamment solide, répondant à toutes les règles de l'hygiène; la marque imprimée doit porter les mêmes indications que celles indiquées pour l'estampille-plaquette et imprimées en caractères de mêmes dimensions;

c) pour les abats qui ne sont pas contenus dans la carcasse, en une marque imprimée sur une enveloppe qui doit être fermée, analogue à celle mentionnée sous b) ou en l'apposition d'une estampille-timbre sur une étiquette bien visible bien fixée à l'emballage. Cette étiquette doit être apposée de façon à être détruite lors de l'ouverture de l'emballage.

Le timbre doit être un timbre à encre de forme ovale ayant 6,5 cm de largeur et 4,5 cm de hauteur. Sur ce timbre doivent figurer les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles:

— dans la partie supérieure, le nom en majuscules du pays expéditeur,

— au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir,

— dans la partie inférieure, un des sigles CEE, EEG ou EWG.

Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,8 cm pour les lettres et de 1,1 cm pour les chiffres.

CHAPITRE VIII

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

32. L'exemplaire original du certificat de salubrité qui doit accompagner les viandes fraîches de volaille au cours de leur transport vers le pays destinataire, doit être délivré par un vétérinaire officiel au moment de l'embarquement. Le certificat de salubrité doit correspondre, dans sa présentation et son contenu, au modèle repris à l'annexe IV, il doit être établi au moins dans la langue du pays destinataire et doit comporter les renseignements prévus dans le modèle repris à l'annexe IV.

CHAPITRE IX

ENTREPOSAGE

33. Les viandes fraîches de volaille doivent, après la réfrigération prévue au nº 24, être maintenues à une température qui ne peut dépasser à aucun moment + 4 °C.

CHAPITRE X

EMBALLAGE

34. a) Les emballages (par exemple caisses, cartons) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, notamment:

— ne pouvoir altérer les caractères organoleptiques de la viande,

— ne pouvoir transmettre à la viande des substances nocives pour la santé humaine,

— être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations;

b) Les emballages ne doivent pas être réutilisés pour emballer les viandes, sauf s'ils sont en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et ont été, au préalable, nettoyés et désinfectés.

35. Lorsque les viandes fraîches de volaille sont enveloppées dans un emballage (par exemple feuilles en plastique) en contact direct avec elles, cette opération doit être effectuée d'une manière répondant aux règles de l'hygiène.

Ces emballages doivent être transparents, incolores, et répondre, en outre, aux conditions indiquées au nº 34 sous a); ils ne peuvent être utilisés une seconde fois pour l'emballage de la viande.

Les parties de volailles ou abats séparés de la carcasse doivent toujours être entourés d'une enveloppe protectrice répondant à ces critères et solidement fermée.

CHAPITRE XI

TRANSPORT

36. Les viandes fraîches de volaille doivent être transportées dans des véhicules ou engins conçus et équipés de telle sorte que la température prévue au chapitre IX soit assurée pendant toute la durée du transport.

37. Les moyens de transport des viandes fraîches de volaille ne peuvent être utilisés pour le déplacement d'animaux vivants ou de tout produit susceptible d'altérer ou de contaminer les viandes à moins qu'ils n'aient été, après déchargement des produits susvisés, soumis à un nettoyage, à une désinfection et éventuellement à une désodorisation efficaces.

38. Les viandes fraîches de volaille ne peuvent être transportées en même temps que des matières susceptibles, pendant le transport, de les altérer ou de leur communiquer une odeur quelconque, que si des précautions sont prises pour éviter ces éventualités.

39. Les viandes fraîches ne peuvent être transportées dans un véhicule ou engin qui n'est pas propre et désinfecté.

40. Le vétérinaire officiel doit s'assurer avant l'expédition que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement sont conformes aux conditions d'hygiène définies au présent chapitre.

ANNEXE II

CONDITIONS EXIGÉES POUR LES AUXILIAIRES

1. Ne peuvent être admis comme auxiliaires que les personnes qui:

   a) démontrent, par l'attestation d'une autorité compétente en la matière, qu'elles sont de bonne vie et mœurs;

   b) disposent d'une instruction de base suffisante;

   c) sont physiquement aptes à l'exercice d'une telle fonction;

   d) s'avèrent, à la suite d'une épreuve de capacité, posséder les connaissances techniques suffisantes.

2. Sans préjudice des dispositions de l'annexe I chapitre II numéros 7 et 8, ne peuvent être employées comme auxiliaires les personnes qui:

   a) exercent une activité qui pourrait présenter un danger d'infection des viandes fraîches de volaille;

   b) exercent le métier de boucher, exploitent un abattoir de volaille ou y travaillent à tout autre titre, se livrent au commerce des volailles ou d'aliments destinés aux volailles, donnent des consultations en matière d'alimentation des volailles, pratiquent l'aviculture à des fins professionnelles ou sont employées dans des établissements agricoles.

3. L'épreuve de capacité mentionnée au numéro 1 sous d) est organisée par l'autorité centrale compétente de l'État membre ou par l'autorité désignée par celle-ci. Seuls sont admis à cette épreuve les candidats qui justifient avoir subi un stage préparatoire d'une durée de trois mois sous la direction d'un vétérinaire officiel.

4. L'examen mentionné au numéro 3 se compose d'une partie théorique et d'une partie pratique et porte sur les matières suivantes:

   a) Partie théorique:

      — Notions fondamentales d'anatomie et de physiologie des volailles;

      — Notions fondamentales de pathologie des volailles;

      — Notions fondamentales d'anatomo-pathologie des volailles;

      — Notions fondamentales d'hygiène et notamment d'hygiène de l'entreprise;

      — Méthodes et procédés d'abattage des volailles, de leur préparation, de leur conditionnement et de leur transport;

      — Connaissance des dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires à l'exercice de leurs fonctions.

   b) Partie pratique:

      — Examen et appréciation des volailles destinées à l'abattage;

      — Examen et appréciation des volailles abattues;

      — Détermination de l'espèce animale à la suite d'un examen des parties typiques d'un animal;

      — Détermination de plusieurs parties de volailles abattues présentant des altérations, et commentaire;

      — Pratique courante de l'inspection *post mortem* à la chaîne.

ANNEXE III

MODÈLE

CERTIFICAT SANITAIRE

pour la volaille qui est transportée de l'exploitation à l'abattoir

Service compétent ..... Nº (1) .....

I. Identification des animaux

Espèce animale .....

Nombre d'animaux .....

Marque d'identification .....

II. Provenance des animaux

Adresse de l'exploitation de provenance .....

.....

III. Destination des animaux

Ces animaux sont transportés vers l'abattoir suivant:

.....

par les moyens de transport suivants: .....

IV. Attestation

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les animaux indiqués ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection *ante mortem* dans l'exploitation susmentionnée le ..... à ..... heures et ont été jugés sains.

Fait à ....., le .....

Signature du vétérinaire officiel

(.....)

(1) Facultatif.

ANNEXE IV

MODÈLE

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

relatif à des viandes fraîches de volailles (1) destinées à un État membre de la CEE

Pays expéditeur ..... Nº (2) .....

Ministère .....

Service compétent .....

Réf. (2) .....

I. Identification des viandes

Viandes de .....
(espèce animale)

Nature des pièces .....

Nature de l'emballage .....

Nombre des unités d'emballage .....

Poids net .....

II. Provenance des viandes

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des abattoir(s) .....

.....

.....

III. Destination des viandes

Les viandes sont expédiées

de .....
(lieu d'expédition)

à .....
(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant (3) .....

Nom et adresse de l'expéditeur .....

.....

Nom et adresse du destinataire .....

.....

IV. **Attestation de salubrité**

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

a) — que les viandes de volaille désignées ci-dessus (4)

— que les emballages des viandes désignées ci-dessus (4)

portent une marque prouvant que les viandes proviennent d'animaux abattus dans des abattoirs agréés;

b) que ces viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive du Conseil du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille;

c) que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée.

Fait à ....., le .....

Signature du vétérinaire officiel

(.....)

(1) Viandes fraîches de volaille : les viandes fraîches provenant des espèces suivantes : poules, dindes, pintades, canards et oies vivant à l'état domestique, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; toutefois les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.
(2) Facultatif.
(3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation et pour les avions, le numéro du vol.
(4) Biffer la mention inutile.