Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►**B**

DIRECTIVE 92/45/CEE DU CONSEIL

du 16 juin 1992

concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage

(JO L 268 du 14.9.1992, p. 35)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►**M1**	Directive 92/116/CEE du Conseil du 17 décembre 1992	L 62	1	15.3.1993
►**M2**	Directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996	L 125	10	23.5.1996

Modifiée par:

►**A1**	Acte d'adhésion de l'Autriche, de la Finlande et de la Suède	C 241	21	29.8.1994
	(adapté par la décision 95/1/CE, Euratom, CECA du Conseil)	L 1	1	1.1.1995

▼B

DIRECTIVE 92/45/CEE DU CONSEIL

du 16 juin 1992

concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission ([1]),

vu l'avis du Parlement européen ([2]),

vu l'avis du Comité économique et social ([3]),

considérant que les viandes de gibier figurent sur la liste de produits de l'annexe II du traité; que la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage représente une source de revenu complémentaire pour une partie de la population agricole;

considérant que, pour garantir le développement rationnel de ce secteur et en améliorer la productivité, des règles relatives aux problèmes sanitaires et de police sanitaire concernant la production et la distribution de viandes de gibier doivent être établies au niveau communautaire;

considérant que les disparités relatives à la santé animale et à la santé publique dans les États membres devraient être éliminées en vue d'encourager les échanges intracommunautaires de ces viandes dans la perspective de l'achèvement du marché intérieur;

considérant que les maladies transmissibles aux animaux domestiques et aux hommes peuvent être propagées par ces viandes; qu'il est nécessaire d'établir des règles permettant de lutter contre ces risques;

considérant qu'il convient de fixer les conditions d'hygiène dans lesquelles les viandes de gibier sauvage doivent être obtenues, traitées et inspectées afin de prévenir les infections ou intoxications alimentaires;

considérant qu'il convient de préciser les règles d'hygiène à respecter par les ateliers de traitement du gibier sauvage afin de pouvoir obtenir l'agrément pour les échanges;

considérant que, pour l'organisation et le suivi des contrôles à effectuer par l'État membre destinataire et les mesures de sauvegarde à mettre en œuvre, il convient de se référer aux règles générales fixées par la directive 89/662/CEE du Conseil, du 11 décembre 1989, relative aux contrôles vétérinaires applicables dans les échanges intracommunautaires dans la perspective de la réalisation du marché intérieur ([4]);

considérant qu'il convient de soumettre les pièces entières de gibier sauvage et les viandes de gibier sauvage importées en provenance des pays tiers aux exigences minimales prévues par la présente directive pour les échanges entre États membres et d'en contrôler le respect conformément aux principes et règles énoncés dans la directive 90/675/CEE ([5]);

considérant qu'il convient de prévoir des dérogations pour les petites quantités de viandes de gibier sauvage;

([1]) JO nº C 327 du 30. 12. 1989, p. 40. JO nº C 311 du 12. 12. 1990, p. 5.
([2]) JO nº C 260 du 15. 10. 1990, p. 154.
([3]) JO nº C 124 du 21. 5. 1990, p. 7.
([4]) JO nº L 395 du 30. 12. 1989, p. 13. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/496/CEE (JO nº L 268 du 24. 9. 1991, p. 56).
([5]) Directive 90/675/CEE du Conseil, du 10 décembre 1990, fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté (JO nº L 373 du 31. 12. 1990, p. 1). Directive modifiée par la directive 91/496/CEE (JO nº L 268 du 24. 9. 1991, p. 56).

▼B

considérant qu'il convient de prévoir des dérogations temporaires pour permettre aux ateliers de traitement de gibier sauvage abattu de se conformer aux nouvelles exigences;

considérant qu'il convient de charger la Commission d'arrêter les mesures d'application de la présente directive; que, à cette fin, il y a lieu de fixer une procédure établissant une coopération étroite et efficace entre la Commission et les États membres au sein du comité vétérinaire permanent;

considérant qu'il est opportun que le délai de transposition fixé au 1er janvier 1994 à l'article 23 n'ait pas d'incidence sur la suppression des contrôles vétérinaires aux frontières au 1er janvier 1993,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

CHAPITRE PREMIER

Dispositions générales

Article premier

1. La présente directive établit les conditions sanitaires et de police sanitaire applicables à la mise à mort de gibier sauvage ainsi qu'à la préparation et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage.

2. La présente directive ne s'applique pas:

a) à la cession par le chasseur au consommateur ou au détaillant de petites quantités de pièces entières de gibier sauvage non dépouillées ou non plumées et, dans le cas de petit gibier sauvage, non éviscérées;

b) à la cession de petites quantités de viandes de gibier sauvage au consommateur final;

c) au découpage et à l'entreposage de viandes de gibier sauvage dans des magasins de détail ou dans des locaux contigus à des points de vente où le découpage et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe sur place au consommateur.

Les opérations précitées doivent rester soumises aux contrôles sanitaires prescrits par les réglementations nationales pour le commerce de détail.

3. Les exigences de la présente directive en matière d'échanges ou d'importations en provenance de pays tiers ne s'appliquent pas aux trophées ni aux pièces entières de gibier sauvage mis à mort transportées par des voyageurs dans leur voiture personnelle, dans la mesure où il s'agit d'une faible quantité de petit gibier sauvage ou d'une seule pièce entière de gros gibier sauvage et où il semble exclu, d'après les circonstances, que la viande de ces pièces entières soit destinée au commerce ou à une utilisation à des fins commerciales et sous réserve que le gibier en question ne provienne pas d'un pays ou d'une partie de pays en provenance desquels le commerce est interdit en application de l'article 11 paragraphes 2 et 3 ou de l'article 18.

Article 2

1. Aux fins de la présente directive, on entend par:

a) «gibier sauvage»: les mammifères terrestres sauvages de chasse (y compris les mammifères sauvages vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage), ainsi que les oiseaux sauvages de chasse qui ne sont pas couverts par l'article 2 de la directive 91/495/CEE du Conseil, du 27 novembre 1990, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage [1];

[1] JO nº L 268 du 24.9.1991, p. 41.

▼B

b) «gros gibier sauvage»: les mammifères sauvages de l'ordre des ongulés;

c) «petit gibier sauvage»: les mammifères sauvages de la famille des léporidés ainsi que les oiseaux sauvages de chasse destinés à la consommation humaine;

d) «viandes de gibier sauvage»: toutes les parties du gibier sauvage qui sont propres à la consommation humaine;

e) «atelier de traitement du gibier sauvage»: tout établissement agréé conformément à l'article 7 dans lequel le gibier sauvage est traité et les viandes de gibier sauvage sont obtenues et inspectées conformément aux règles d'hygiène prévues par la présente directive;

f) «centre de collecte»: tout site où le gibier sauvage mis à mort est déposé conformément aux règles d'hygiène indiquées à l'annexe I chapitre IV point 2 en vue du transport vers un atelier de traitement;

g) «mise sur le marché»: la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché de viandes de gibier sauvage pour la consommation humaine dans la Communauté, à l'exclusion de la cession visée à l'article 1er paragraphe 2;

h) «échanges»: les échanges entre États membres au sein de l'article 9 paragraphe 2 du traité.

2. Pour les besoins de la présente directive, les définitions figurant à l'article 2 de la directive 89/662/CEE et de la directive 90/425/CEE du Conseil, du 26 juin 1990, relative aux contrôles vétérinaires et zootechniques applicables dans les échanges intracommunautaires de certains animaux vivants et produits dans la perspective de la réalisation du marché intérieur [1] ainsi que la définition de viandes fraîches figurant à l'article 2 point b) de la directive 64/433/CEE du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches [2] s'appliquent en tant que de besoin.

CHAPITRE II

Dispositions applicables à la production communautaire et aux échanges

Article 3

1. Les États membres veillent à ce que les viandes de gibier sauvage:

a) proviennent de gibier sauvage qui:

— a été mis à mort sur un territoire de chasse et avec les moyens autorisés par la législation nationale régissant la chasse,

— ne provient pas d'une région faisant l'objet de restrictions en application de la directive 72/461/CEE du Conseil, du 12 décembre 1972, relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches [3], de la directive 91/494/CEE du Conseil, du 26 juin 1991, relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volaille [4] et de la directive 91/495/CEE, ou d'un territoire de chasse soumis à restrictions en application des articles 10 et 11 de la présente directive,

---

(1) JO nº L 224 du 18. 8. 1990, p. 29. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/496/CEE (JO nº L 268 du 24. 9. 1991, p. 56).

(2) JO nº 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/497/CEE (JO nº L 268 du 24. 9. 1991, p. 69).

(3) JO nº L 302 du 31. 12. 1972, p. 24. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/266/CEE (JO nº L 134 du 29. 5. 1991, p. 45).

(4) JO nº L 268 du 24. 9. 1991, p. 35.

▼B

— a, immédiatement après sa mise à mort, été préparé conformément à l'annexe I chapitre III et transporté dans un délai maximal de douze heures soit dans un atelier de traitement tel que visé au point b), soit dans un centre de collecte où il devra être ramené aux températures prévues à l'annexe I chapitre III et d'où il devra être acheminé vers un atelier de traitement tel que visé au point b) dans un délai de douze heures ou lorsque, pour les régions souffrant d'éloignement géographique, les conditions climatologiques le permettent dans un délai à fixer par l'autorité compétente pour permettre au vétérinaire officiel dudit atelier de traitement d'effectuer dans des conditions satisfaisantes l'inspection *post mortem* prévue à l'annexe I chapitre V. ►A1 Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission, peut fixer des règles spécifiques applicables à la collecte du gibier sauvage dans le cas de conditions climatiques particulières ◄;

b) soient obtenues:

i) soit dans un atelier de traitement du gibier sauvage remplissant les conditions générales indiquées à l'annexe I chapitres Ier et II et agréé aux fins du présent chapitre, conformément à l'article 7;

ii) soit, s'il s'agit de gros gibier sauvage, dans un établissement agréé conformément à l'article 10 de la directive 64/433/CEE ou, s'il s'agit de petit gibier sauvage, conformément à l'article 5 de la directive 71/118/CEE du Conseil, du 15 février 1971, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille [1], pour autant que:

— ces pièces entières de gibier soient dépouillées dans des locaux distincts des locaux réservés aux viandes visées par lesdites directives ou à d'autres moments,

— ces établissements fassent l'objet d'un agrément spécial pour les besoins de la présente directive,

— des mesures soient prises pour permettre une identification claire des viandes obtenues au titre de la présente directive et de celles obtenues au titre des directives 64/433/CEE et 71/118/CEE;

c) proviennent d'animaux mis à mort qui ont fait l'objet d'un examen visuel par le vétérinaire officiel, ayant pour but:

— de détecter d'éventuelles anomalies. À cet effet, le vétérinaire officiel peut fonder son diagnostic sur tout renseignement fourni par le chasseur, le cas échéant sur la base d'une attestation prescrite par l'autorité compétente dans les règles de chasse, sur le comportement de l'animal avant sa mise à mort,

— de vérifier que la mort n'est pas due à d'autres motifs que la chasse;

d) proviennent de pièces entières de gibier sauvage:

— qui ont été manipulées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément à l'annexe I chapitres III et IV,

— qui ont subi, conformément à l'annexe I chapitre V, une inspection *post mortem* effectuée par un vétérinaire officiel ou par des auxiliaires possédant les qualifications professionnelles à préciser selon la procédure prévue à l'article 22 et agissant sous la supervision du vétérinaire officiel,

— qui n'ont révélé aucune altération, à l'exception de lésions traumatiques subies pendant la mise à mort ou des malformations ou altérations localisées, pour autant qu'il est établi, si nécessaire par des tests de laboratoires appropriés, qu'elles ne rendent pas les viandes impropres à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé humaine,

— dont, s'il s'agit de pièces entières de petit gibier qui n'ont pas fait l'objet, immédiatement après la mise à mort, d'une éviscération conformément à l'annexe I chapitre V point 1, un échantillon

[1] JO nº L 55 du 8. 3. 1971, p. 23. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 90/654/CEE (JO nº L 353 du 17. 12. 1990, p. 48).

▼B

représentatif d'animaux de même provenance a été soumis par un vétérinaire officiel à une inspection sanitaire.

S'il constate la présence d'une maladie transmissible à l'homme ou des défauts tels que visés à l'annexe I chapitre V paragraphe 4, le vétérinaire officiel doit renforcer le contrôle sur l'ensemble du lot. En fonction du résultat de ce contrôle renforcé, il doit soit exclure de la consommation humaine l'ensemble du lot, soit procéder à l'examen individuel de chaque carcasse.

2. Le vétérinaire officiel doit veiller à ce que les viandes de gibier sauvage soient exclues de la consommation humaine:

i) s'il constate qu'elles présentent des défauts tels que visés à l'annexe I chapitre V point 3 e), ou si elles ont été saisies conformément au point 4 dudit chapitre;

ii) si les contrôles visés au paragraphe 1 point d) troisième tiret du présent article ont permis de diagnostiquer la présence de maladie transmissible à l'homme;

iii) si elles proviennent d'animaux qui ont ingéré des substances susceptibles de rendre les viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine et sur lesquelles une décision a été adoptée en la matière selon la procédure prévue à l'article 22, après avis du comité scientifique vétérinaire. Dans l'attente de la mise en œuvre de cette décision, les réglementations nationales relatives auxdites substances restent en vigueur, dans le respect des dispositions générales du traité;

iv) si, sans préjudice d'une éventuelle réglementation communautaire applicable en matière d'ionisation, elles ont été traitées aux radiations ionisantes ou ultraviolettes ou d'autres substances susceptibles d'affecter leurs propriétés organoleptiques ou à l'aide de colorants autres que ceux utilisés pour le marquage de salubrité.

3. Les viandes de sanglier ou d'autres espèces sensibles à la trichinose doivent faire l'objet d'une analyse par digestion, conformément à la directive 77/96/CEE du Conseil, du 21 décembre 1976, relative à la recherche de trichines lors des importations, en provenance des pays tiers, des viandes fraîches provenant d'animaux domestiques de l'espèce porcine [1] ou d'un examen trichinoscopique avec des observations microscopiques d'échantillons multiples de chaque animal prélevés au moins sur les muscles masticateurs et diaphragmatiques, sur la musculature de l'avant-bras, sur la musculature intercostale et sur la musculature de la langue.

Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission et après avis du comité scientifique vétérinaire, fixe, avant le 1er janvier 1994, les modalités de l'analyse par digestion qui conviennent au dépistage de la trichinose chez les sangliers ou d'autres espèces de gibier sauvage sujets à la trichinose; la même procédure s'applique pour l'examen trichinoscopique ou microscopique destiné à dépister de la trichinose.

4. Les viandes de gibier sauvage déclarées aptes à la consommation humaine doivent:

i) porter une marque de salubrité conformément à l'annexe I chapitre VIII.

Il peut être décidé, le cas échéant, de modifier ou de compléter les dispositions du chapitre précité selon la procédure prévue à l'article 22, afin de tenir compte notamment des différents modes de présentation commerciale, à condition qu'ils soient conformes aux règles de l'hygiène prévues par la présente directive.

▼M1

Les dispositions du chapitre XII point 68 de la directive 71/118/CEE concernant le marquage de salubrité des grands emballages sont applicables *mutatis mutandis* aux viandes de petit gibier sauvage;

---

[1] JO nº L 26 du 31. 1. 1977, p. 67. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 89/321/CEE (JO nº L 133 du 17. 5. 1989, p. 33).

▼B

ii) être entreposées conformément à l'annexe I chapitre X, après une inspection post mortem effectuée, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, dans des ateliers de traitement du gibier sauvage agréés conformément à l'article 7 de la présente directive, ou dans des établissements agréés conformément à l'article 10 de la directive 64/433/CEE, ou à l'article 5 de la directive 71/118/CEE, ou dans des entrepôts frigorifiques agréés et inspectés conformément à l'article 10 de la directive 64/433/CEE;

iii) être, au cours de leur transport, accompagnées:

— d'un document d'accompagnement commercial visé par le vétérinaire officiel, étant entendu que ce document devra:

— outre les indications prévues à l'annexe I chapitre VII point 2, comporter pour les viandes congelées la mention en clair du mois et de l'année de congélation et porter le numéro de code permettant d'identifier le vétérinaire officiel,

— être conservé par le destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présenté, à sa demande, à l'autorité compétente.

Les modalités d'application du présent point, et notamment celles relatives à l'attribution des numéros de code et à l'élaboration d'une liste ou de plusieurs listes permettant l'identification des vétérinaires officiels, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 22;

— d'un certificat sanitaire et de police sanitaire, conforme au modèle figurant à l'annexe II, lorsqu'il s'agit de viandes provenant d'un atelier de traitement de gibier sauvage situé dans une région ou une zone à restriction ou de viandes destinées à un autre État membre, après transit par un pays tiers en camion plombé;

iv) être transportées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément à l'annexe I chapitre XI;

v) s'il s'agit de parties de carcasse ou des viandes de petit gibier sauvage à plume désossées, être en outre obtenues, dans des conditions similaires à celles prévues par l'article 3 point B de la directive 71/118/CEE, dans des établissements spécialement agréés à cette fin conformément à l'article 7 de la présente directive;

vi) sans préjudice de la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard [1], être étiquetées, avec indication de la dénomination de l'espèce de l'animal.

Article 4

1. Les États membres veillent à ce que:

a) les viandes déclarées impropres à la consommation humaine soient clairement identifiables par rapport aux viandes déclarées propres à la consommation humaine;

b) les viandes déclarées impropres à la consommation humaine fassent l'objet d'un traitement, conformément à la directive 90/667/CEE du Conseil, du 27 novembre 1990, arrêtant les règles sanitaires relatives à l'élimination et à la transformation des déchets animaux, à leur mise sur le marché et à la protection contre les agents pathogènes des aliments pour animaux d'origine animale ou à base de poisson, et modifiant la directive 90/425/CEE [2].

2. Les viandes provenant d'une zone soumise à des restrictions de police sanitaire sont soumises aux règles spécifiques décidées cas par cas selon la procédure prévue à l'article 22.

---

[1] JO nº L 33 du 8. 2. 1979, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/72/CEE (JO nº L 42 du 16. 2. 1991, p. 27).

[2] JO nº L 363 du 27. 12. 1990, p. 51.

▼B

3. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées, en tant que de besoin, selon la procédure prévue à l'article 22.

Article 5

Les États membres veillent à ce que ne fassent l'objet d'échanges que:

1) des pièces entières de gibier sauvage sans peau et sans viscères satisfaisant aux exigences des articles 3 et 4, ou les viandes fraîches de gibier sauvage;

2) des pièces entières de petit gibier non dépouillé ou non déplumé et non éviscéré non congelé ou surgelé et contrôlé conformément à l'article 3 paragraphe 1 point b) ii) troisième tiret, à condition qu'elles soient manipulées et entreposées de manière séparée par rapport aux viandes fraîches visées par la directive 64/433/CEE, aux viandes de volaille et aux viandes de gibier sauvage dépouillé ou déplumé;

3) des pièces entières de gros gibier non dépouillé qui:

   a) satisfont aux exigences de l'article 3 paragraphe 1 point a) premier et deuxième tirets, point c) et point d) premier tiret;

   b) ont subi une inspection *post mortem* de viscères dans un atelier de traitement de gibier sauvage;

   c) sont accompagnées d'un certificat sanitaire, conforme à un modèle à élaborer selon la procédure prévue à l'article 22, signé par le vétérinaire officiel et attestant que le résultat de l'inspection *post mortem* prévue au point b) a été satisfaisant et que ces viandes ont été déclarées propres à la consommation humaine;

   d) ont été soumises à une température supérieure ou égale à - 1 ºC et:

      i) inférieure à + 7 ºC et maintenues à cette température au cours de leur transport jusqu'à un atelier de traitement dans un délai maximal de sept jours à compter de l'inspection *post mortem* visée au point b)

      ou

      ii) inférieure à + 1 ºC et être maintenues à cette température au cours de leur transport jusqu'à un atelier de traitement dans un délai maximal de quinze jours à compter de l'inspection *post mortem* visée au point b).

   Les viandes provenant de ces pièces entières de gros gibiers non dépouillés ne peuvent porter la marque de salubrité prévue à l'article 3 paragraphe 4 point i) que si, après dépouillement dans l'atelier de traitement de destination, elles ont été soumises à une inspection post mortem conformément à l'annexe I chapitre V et déclarées aptes à la consommation humaine par le vétérinaire officiel.

Article 6

Les États membres veillent à ce que:

— les ateliers de traitement de gibier sauvage qui ne satisfont pas aux normes indiquées à l'annexe I chapitre Ier et qui bénéficient des dérogations prévues à l'article 8 ne puissent être agréés conformément à l'article 7 et que les produits provenant de ces établissements ne soient pas munis de la marque de salubrité prévue à l'annexe I chapitre VII et ne puissent faire l'objet d'échanges,

— les pièces entières de gibier sauvage qui ne satisfont pas aux exigences de l'article 3 ne puissent faire l'objet d'échanges ni être importées en provenance des pays tiers,

▼B

— les abats de gibier sauvage déclarés propres à la consommation humaine ne fassent l'objet d'échanges que s'ils ont subi un traitement approprié, conformément à la directive 77/99/CEE du Conseil, du 21 décembre 1976, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande ([1]).

Article 7

1. Chaque État membre établit une liste des ateliers de traitement du gibier sauvage agréés, chacun d'eux ayant un numéro d'agrément vétérinaire. Les États membres peuvent, pour le traitement du gibier sauvage agréer des établissements, agréés conformément aux directives 64/433/CEE et 71/118/CEE si ces établissements sont équipés pour la transformation de la viande de gibier sauvage et s'ils travaillent dans des conditions garantissant le respect des règles d'hygiène prévues par la présente directive. Ils communiquent ladite liste aux autres États membres et à la Commission.

Un État membre n'agrée un atelier de traitement de gibier sauvage que s'il est assuré que celui-ci satisfait aux dispositions de la présente directive.

En cas de constat de manquements à l'hygiène, et lorsque les mesures prévues à l'annexe I chapitre V point 5 deuxième alinéa se sont révélées insuffisantes pour y remédier, l'autorité compétente suspend temporairement l'agrément.

Si l'exploitant ou le gestionnaire de l'atelier de traitement du gibier sauvage ne remédie pas aux manquements constatés dans le délai fixé par l'autorité compétente, celle-ci retire l'agrément.

L'État membre en question tient, à cet égard, compte des conclusions d'un éventuel contrôle effectué conformément à l'article 12. Les autres États membres et la Commission sont informés de la suspension ou du retrait d'un agrément.

2. L'exploitant ou le gestionnaire de l'atelier de traitement du gibier sauvage est tenu de faire procéder, conformément au paragraphe 4, à un contrôle régulier de l'hygiène générale en ce qui concerne les conditions de production dans son établissement, y compris par des contrôles microbiologiques.

Les contrôles doivent porter sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de la production et, si nécessaire, sur les produits.

L'exploitant ou le gestionnaire de l'atelier de traitement du gibier sauvage doit porter à la connaissance du vétérinaire officiel ou des experts vétérinaires de la Commission la nature, la périodicité et le résultat des contrôles effectués à cette fin, ainsi que, si nécessaire, le nom du laboratoire de contrôle.

La nature des contrôles, leur fréquence, ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique, sont fixées selon la procédure prévue à l'article 22.

3. L'exploitant ou le gestionnaire de l'atelier de traitement du gibier sauvage doit mettre en place un programme de formation du personnel permettant à ce dernier de se conformer aux conditions de production hygiénique, adaptées à la structure de production.

Le vétérinaire officiel responsable de l'atelier de traitement du gibier sauvage doit être associé à la conception et à la mise en œuvre de ce programme.

4. L'inspection et le contrôle des ateliers de traitement du gibier sauvage sont effectués sous la responsabilité du vétérinaire officiel,

([1]) JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 85, et, pour le dispositif codifié, JO n° L 57 du 2. 3. 1992, p. 4. Directive modifiée en dernier lieu et mise à jour par la directive 92/5/CEE (JO n° L 57 du 2. 3. 1992, p. 1).

▼B

qui peut être assisté par un personnel auxiliaire conformément à l'article 9 de la directive 64/433/CEE. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès, à tout moment, à toutes les parties des ateliers de traitement du gibier sauvage en vue de s'assurer du respect des dispositions de la présente directive et, en cas de doute sur l'origine des viandes ou de gibier sauvage mis à mort, aux documents comptables qui lui permettent de remonter au territoire de chasse d'origine.

Le vétérinaire officiel doit procéder à des analyses régulières des résultats des contrôles prévus au paragraphe 2. Il peut, en fonction de ces analyses, faire procéder à des examens microbiologiques complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits.

Les résultats de ces analyses font l'objet d'un rapport dont les conclusions ou recommandations sont portées à la connaissance de l'exploitant ou du gestionnaire de l'établissement, qui veille à remédier aux carences constatées, en vue d'améliorer l'hygiène.

Article 8

1. Les États membres peuvent, jusqu'au 31 décembre 1996, autoriser les ateliers de traitement du gibier sauvage qui, à la date de notification de la présente directive, n'ont pas été jugés conformes aux conditions d'agrément prévues, à déroger à certaines des exigences prévues à l'annexe I, pour autant que les viandes de gibier sauvage provenant de ces établissements soient munies de l'estampille nationale.

2. Ne peuvent obtenir une dérogation telle que visée au paragraphe 1 que les ateliers de traitement du gibier sauvage qui ont soumis à l'autorité compétente, avant le 1er avril 1993, une demande à cet effet.

Cette demande doit être assortie d'un plan et d'un programme de travaux précisant les délais dans lesquels l'établissement peut se conformer aux exigences mentionnées au paragraphe 1.

3. Les États membres communiquent à la Commission, avant le 1er octobre 1992, les critères qu'ils ont retenus pour estimer qu'un établissement ou une catégorie d'établissements relève des dispositions du présent article.

Article 9

Les États membres confient à un service ou organisme central les tâches de collecte et d'exploitation des résultats de l'inspection *post mortem* effectuée par le vétérinaire officiel, relatifs au diagnostic de maladies transmissibles à l'homme

Lorsqu'une telle maladie est diagnostiquée, les résultats du cas spécifique sont communiqués dans les plus brefs délais aux autorités vétérinaires compétentes ayant sous leur contrôle le territoire de chasse d'origine du gibier sauvage en cause.

Les États membres soumettent à la Commission les informations concernant certaines maladies, en particulier en cas de diagnostic de maladies transmissibles à l'homme.

La Commission, agissant selon la procédure prévue à l'article 22, arrête les modalités d'application du présent article, et notamment:

— la périodicité selon laquelle les informations doivent être soumises à la Commission,
— la nature des informations,
— les maladies sur lesquelles doit porter la collecte d'informations,
— les procédés de collecte et d'exploitation des informations.

Article 10

1. Les États membres veillent à ce qu'une enquête relative à l'état sanitaire du gibier sauvage soit menée à intervalles réguliers dans les territoires de chasse situés sur son territoire.

2. À cette fin, un service ou organisme central est chargé de collecter et d'exploiter les résultats des inspections sanitaires effectuées

▼B

conformément à la présente directive, si des maladies transmissibles à l'homme ou aux animaux ou la présence de taux de résidus supérieur aux taux admis sont diagnostiquées.

3. Si une maladie ou un état tel que visé au paragraphe 2 est diagnostiqué, les résultats de l'enquête relative au cas considéré sont communiqués dès que possible à l'autorité compétente responsable de la surveillance du territoire de chasse.

4. L'autorité compétente met en œuvre, en fonction de la situation épizootique, des tests spécifiques sur le gibier sauvage en vue de la détection de la présence des maladies visées à l'annexe I de la directive 82/894/CEE du Conseil, du 21 décembre 1982, concernant la notification des maladies des animaux dans la Communauté ([1]).

La présence de ces maladies est communiquée à la Commission et aux autres États membres conformément à ladite directive.

Article 11

▼M2

▼B

2. Compte tenu des résultats des contrôles visés au paragraphe 1 et à l'article 10 paragraphe 4, les États membres veillent à exclure des échanges les pièces de gibier sauvage provenant des territoires de chasse mis en cause par le contrôle, ainsi que leurs viandes.

3. La Commission, agissant selon la procédure prévue à l'article 22, arrête les modalités d'application du présent article.

Article 12

Des experts vétérinaires de la Commission peuvent, dans la mesure où cela est nécessaire à l'application uniforme de la présente directive et en collaboration avec les autorités nationales compétentes, effectuer des contrôles sur place. En particulier, ils peuvent vérifier, sur un pourcentage représentatif d'ateliers de traitement du gibier sauvage, si les autorités compétentes veillent au respect de la présente directive par les ateliers de traitement agréés. La Commission informe les États membres du résultat des contrôles effectués.

L'État membre sur le territoire duquel est effectué un contrôle apporte toute l'aide nécessaire aux experts dans l'accomplissement de leur mission.

Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 22.

Article 13

1. Sans préjudice des dispositions spécifiques de la présente directive, le vétérinaire officiel ou l'autorité compétente procède, en cas de suspicion de non-observation de la législation vétérinaire ou en cas de doute quant à la salubrité des viandes de gibier sauvage, à tous les contrôles vétérinaires qu'elle juge appropriés.

2. Les États membres prennent les mesures administratives et/ou pénales pour sanctionner toute infraction à la législation vétérinaire communautaire, en particulier lorsqu'il est constaté que les certificats ou documents établis ne correspondent pas à l'état réel des viandes de gibier sauvage, que le marquage n'est pas conforme à cette réglementation, que les viandes de gibier sauvage n'ont pas été présentées à l'inspection ou que l'utilisation initialement prévue pour ces viandes n'a pas été respectée.

([1]) JO n° L 378 du 31. 12. 1982, p. 58. Directive modifiée en dernier lieu par la décision 90/134/CEE (JO n° L 76 du 22. 3. 1990, p. 23).

▼B

Article 14

1. Les règles fixées par la directive 89/662/CEE en ce qui concerne les contrôles vétérinaires à effectuer dans les échanges intracommunautaires en vue de l'achèvement du marché intérieur s'appliquent en particulier à l'organisation des contrôles effectués par le pays de destination et aux actions à prendre à la suite de ces contrôles, ainsi qu'aux mesures de sauvegarde à appliquer au sujet des problèmes sanitaires relatifs à la production et à la distribution de viandes de gibier sauvage sur le territoire de la Communauté.

2. La directive 89/662/CEE est modifiée comme suit.

a) À l'annexe A, le tiret suivant est ajouté:

«— Directive 92/45/CEE du Conseil, du 16 juin 1992, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage (JO nº L 268 du 14. 9. 1992, p. 35).»

b) À l'annexe B, le tiret «— viandes de gibier sauvage» est supprimé.

3. À l'article 2 point d) de la directive 77/99/CEE, le tiret suivant est ajouté:

«— l'article 2 paragraphe 1 point d) de la directive 92/45/CEE (*) et satisfaisant aux exigences des articles 3 et 5,

(*) JO nº L 268 du 14.9.1992, p. 35.»

CHAPITRE III

Dispositions applicables aux importations dans la Communauté

Article 15

Les conditions applicables à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage importées en provenance de pays tiers doivent être au moins équivalentes à celles prévues pour la production et la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage obtenues conformément au chapitre II, exception faite de celles prévues aux articles 6 et 8.

Article 16

1. Aux fins de l'application uniforme de l'article 15, les dispositions des paragraphes suivants sont applicables.

2. Ne peuvent faire l'objet d'importations dans la Communauté que des pièces entières de gibier sauvage ou des viandes de gibier sauvage:

a) provenant de pays tiers ou parties de territoire en provenance desquels les importations ne sont pas interdites pour des raisons de police sanitaire;

b) provenant d'un pays tiers figurant sur une liste à élaborer conformément au paragraphe 3 point a);

c) accompagnées d'un certificat sanitaire, conforme à un modèle à établir selon la procédure prévue à l'article 22, signé par l'autorité compétente et attestant que ces produits satisfont aux exigences publiées au chapitre II, remplissent les éventuelles conditions supplémentaires ou offrent les garanties équivalentes visées au paragraphe 3 point c) et proviennent d'établissements offrant les garanties prévues à l'annexe I.

3. Selon la procédure prévue à l'article 22, sont établies:

a) une liste provisoire de pays tiers ou parties de pays tiers qui sont en mesure de fournir aux États membres et à la Commission les exigences, conditions et garanties mentionnées au paragraphe 2 point c), ainsi que la liste des établissements pour lesquels ils sont en mesure de donner ces garanties.

Cette liste provisoire est établie à partir des listes des établissements agréés et inspectés par les autorités compétentes des États membres après que la Commission s'est assurée au préalable de la conformité

▼B

avec les principes et règles générales contenus dans la présente directive.

b) la mise à jour de cette liste en fonction des contrôles prévus au paragraphe 4;

c) d'une part, les conditions spécifiques et, d'autre part, les garanties équivalentes en ce qui concerne les exigences de la présente directive autres que celles permettant d'exclure les viandes de la consommation humaine conformément à l'article 3 paragraphe 2 point d), celles de l'article 5 et celles prévues à l'annexe I chapitres IV et V et, pour l'examen trichinoscopique à l'analyse par digestion, conformément à la directive 77/96/CEE, étant entendu que ces conditions et garanties ne peuvent être moins strictes que celles prévues au chapitre II, exception faite de celles prévues aux articles 6 et 8.

4. Des experts de la Commission et des États membres effectuent des contrôles sur place pour vérifier:

a) si les garanties offertes par le pays tiers en ce qui concerne les conditions de production et de mise sur le marché peuvent être considérées comme équivalentes à celles qui sont appliquées dans la Communauté;

b) si les conditions découlant de l'article 18 sont remplies.

Les experts des États membres chargés de ces contrôles sont désignés par la Commission sur proposition des États membres.

Ces contrôles sont effectués pour le compte de la Communauté, qui prend en charge les frais y afférents. Leur périodicité et leurs modalités sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 22.

5. Dans l'attente de l'organisation des contrôles visés au paragraphe 4, les dispositions nationales applicables en matière d'inspection dans les pays tiers continuent à s'appliquer, sous réserve d'informations, au sein du comité vétérinaire permanent, en ce qui concerne les manquements aux règles d'hygiène constatées lors de ces inspections.

Article 17

1. Les États membres veillent à ce que les pièces entières de gibier sauvage ou des viandes de gibier sauvage ne soient importées dans la Communauté que si elles:

— sont accompagnées du certificat prévu à l'article 16 paragraphe 1 point c), couvrant les exigences tant de police sanitaire que sanitaires, délivré par l'autorité compétente lors du chargement,

— ont satisfait aux contrôles prévus par la directive 90/675/CEE.

2. Dans l'attente de la fixation des modalités d'application du présent article:

— les règles nationales applicables aux importations en provenance de pays tiers pour lesquels ces exigences ne sont pas arrêtées au niveau communautaire continuent à s'appliquer, pour autant qu'elles ne soient pas plus favorables que celles prévues au chapitre II,

— les importations doivent s'effectuer dans les conditions prévues à l'article 11 de la directive 90/675/CEE,

— les échanges de pièces entières de gibier sauvage ou de viandes de gibier sauvage importées conformément au présent paragraphe doivent être soumises à l'accord préalable du pays de destination.

▼B

Article 18

Ne peuvent être inscrits sur les listes prévues à l'article 16 paragraphe 2 que les pays tiers ou parties de pays tiers:

a) en provenance desquels les importations ne sont pas interdites en raison de la présence de l'une des maladies visées à l'annexe A de la liste de l'Office international des épizooties (OIE) ou de toute autre maladie exotique à la Communauté, ou en application des articles 6, 7 et 14 de la directive 72/462/CEE [1], ou en application des articles 9 à 12 de la directive 91/494/CEE;

b) qui, compte tenu de la législation et de l'organisation de son service vétérinaire et de ses services d'inspection, des pouvoirs de ces services et de la surveillance dont ils font l'objet, ont été reconnus aptes, conformément à l'article 3 paragraphe 2 de la directive 72/462/CEE ou à l'article 9 paragraphe 2 de la directive 91/494/CEE, à garantir l'application de leur législation en vigueur

ou

c) dont le service vétérinaire est en mesure de garantir le respect d'exigences sanitaires au moins équivalentes à celles prévues au chapitre II.

Article 19

1. Les principes et règles prévus par la directive 90/675/CEE s'appliquent, notamment en ce qui concerne l'organisation des contrôles à effectuer par les États membres et les suites à donner à ces contrôles et les mesures de sauvegarde à mettre en œuvre.

Dans l'attente de la mise en œuvre des décisions prévues à l'article 8 point 3 et à l'article 30 de la directive 90/675/CEE, les modalités nationales pertinentes d'application de l'article 8 points 1 et 2 de ladite directive continuent à s'appliquer, sans préjudice du respect des principes et règles visés au premier alinéa du présent article.

CHAPITRE IV

Dispositions finales

Article 20

La présente directive n'affecte pas les règles communautaires arrêtées en vue de la conservation de la faune.

Article 21

Les annexes sont modifiées par le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, notamment en vue de leur adaptation au progrès technologique.

Article 22

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le comité vétérinaire permanent, institué par la décision 68/361/CEE [2], ci-après dénommé «comité», est saisi sans délai par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande d'un État membre.

2. Le représentant de la Commission soumet au comité un projet des mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question en cause. L'avis est émis à la majorité prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité pour l'adoption des décisions que le Conseil est appelé à

(1) Directive 72/462/CEE du Conseil, du 12 décembre 1972, concernant des problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine et porcine et des viandes fraîches en provenance des pays tiers (JO nº L 302 du 31. 12. 1972, p. 28). Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/497/CEE (JO nº L 268 du 24. 9. 1991, p. 69).

(2) JO nº L 255 du 18. 10. 1968, p. 23.

▼B

prendre sur proposition de la Commission. Lors des votes au sein du comité, les voix des représentants des États membres sont affectées de la pondération définie à l'article précité. Le président ne prend pas part au vote.

3. a) La Commission arrête les mesures envisagées et les met immédiatement en application lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.

b) Lorsque les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.

Si, dans un délai de trois mois à compter de la saisine du Conseil, celui-ci n'a pas statué, les mesures proposées sont arrêtées par la Commission, sauf dans le cas où le Conseil s'est prononcé à la majorité simple contre lesdites mesures.

Article 23

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive avant le 1er janvier 1994. Ils en informent immédiatement la Commission.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

2. Les États membres communiquent à la Commission le texte des dispositions essentielles de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par la présente directive.

3. La fixation de la date d'expiration du délai de transposition au 1er janvier 1994 ne porte pas préjudice à l'abolition des contrôles vétérinaires aux frontières prévue à la directive 89/662/CEE.

Article 24

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

▼B

ANNEXE I

CHAPITRE PREMIER

Conditions générales d'agrément des ateliers de traitement

Les ateliers de traitement doivent comporter au moins:

1) les locaux suivants:
   — un local réfrigéré suffisamment vaste pour la réception des pièces entières de gibier sauvage,
   — un local pour l'inspection et, le cas échéant, pour l'éviscération, la dépouille et la plumaison,
   — un local suffisamment vaste pour le découpage et le conditionnement dans la mesure où l'établissement y procède, ce local devant être pourvu d'un dispositif de refroidissement suffisant ainsi que d'un appareil de mesure de la température,
   — un local pour l'emballage et l'expédition, lorsque ces opérations sont effectuées dans l'atelier et que les conditions prévues au chapitre VIII point 5 de la présente directive sont remplies et, si ces conditions ne sont pas remplies, un local séparé pour l'expédition,
   — des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour le stockage des viandes de gibier sauvage;

2) dans les locaux où l'on procède à l'obtention, au traitement et au stockage des viandes ainsi que dans les zones et couloirs dans lesquels des viandes sont transportées:

   a) un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau; pour éviter les odeurs, cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés.

      Toutefois:

      — dans les locaux frigorifiques, il suffit d'un dispositif permettant une évacuation facile de l'eau,
      — dans les locaux de stockage ainsi que dans les zones et couloirs dans lesquels des viandes sont transportées, il suffit d'un sol en matériaux imperméables et imputrescibles;

   b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux frigorifiques et de stockage. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou être dotée d'une définition similaire, sauf en ce qui concerne les locaux de stockage.

      Toutefois, l'utilisation de murs en bois dans les locaux de stockage des ateliers de traitement du gibier sauvage exerçant leur activité à la date de notification de la présente directive ne constitue pas un motif de non-agrément;

   c) des portes en matériaux inaltérables et, si elles sont en bois, recouvertes sur toutes les surfaces d'un revêtement lisse et imperméable;

   d) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores;

   e) une ventilation suffisante et une bonne évacuation des buées;

   f) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs;

   g) un plafond propre et facile à maintenir propre; à défaut, la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions;

3) a) le plus près possible des postes de travail, un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques pour le séchage des mains;

   b) des dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'eau d'une température minimale de 82 ºC;

4) des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes ou rongeurs;

5) a) des dispositifs et des outils de travail, tels que tables de découpe, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses et scies, en matières résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérerles

▼B

viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les surfaces entrant en contact ou susceptibles d'entrer en contact avec les viandes, y compris les soudures et les joints, doivent rester lisses. L'emploi du bois est interdit, sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des viandes emballées de manière hygiénique;

b) des outils et équipements résistant à la corrosion et satisfaisant aux exigences de l'hygiène pour:

— la manutention des viandes,

— le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à empêcher que la viande ou les récipients entrent en contact direct avec le sol ou les murs;

c) des équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement, ainsi que des aires de réception et de triage convenablement conçues et équipées;

d) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes non destinées à la consommation humaine, ou un local fermant à clé destiné à recevoir ces viandes si leur abondance le rend nécessaire ou si elles ne sont pas enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail. Lorsque les viandes sont évacuées par des conduits, ces derniers doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes;

e) des équipements pour l'entreposage hygiénique des matériaux de conditionnement et d'emballage, lorsque ces activités sont effectuées dans l'établissement;

6) des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par la présente directive. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination des viandes;

7) une installation permettant l'approvisionnement en eau potable respectant les paramètres indiqués aux annexes D et E de la directive 80/778/CEE [1], sous pression et en quantité suffisante. Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable;

8) une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude au sens de la directive 80/778/CEE;

9) un dispositif d'évacuation des déchets liquides et solides qui satisfasse aux exigences de l'hygiène;

10) un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire ou, dans les locaux de stockage, des aménagements appropriés;

11) des aménagements permettant d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire prescrites par la présente directive;

12) un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau, équipés de manière à protéger les parties propres du bâtiment contre une éventuelle contamination.

Ces cabinets d'aisance ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. La présence de douches n'est pas nécessaire dans le cas d'entrepôts frigorifiques servant uniquement à la réception et à l'entreposage de viandes emballées de manière hygiénique. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de matériel pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains. Les robinets des lavabos ne

[1] Directive 80/778/CEE du Conseil, du 15 juillet 1980, relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (JO n° L 229 du 30. 8. 1980, p. 11). Directive modifiée en dernier lieu par la directive 90/656/CEE (JO n° L 353 du 17. 12. 1990, p. 59).

▼B

doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras. De tels lavabos doivent se trouver, en nombre suffisant, à proximité des cabinets d'aisance;

13) un emplacement et des aménagements appropriés, pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport, sauf dans le cas d'entrepôts frigorifiques destinés uniquement à la réception et à l'entreposage, en vue de leur expédition, de viandes emballées de manière hygiénique. Toutefois, ces emplacements et ces aménagements ne sont pas obligatoires s'il existe des dispositions imposant le nettoyage et la désinfection des moyens de transport dans des locaux officiellement autorisés;

14) un local ou un dispositif pour le stockage de détersifs, de désinfectants et de substances analogues.

CHAPITRE II

Hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les établissements

1. Le plus parfait état de propreté possible est exigé de la part du personnel, ainsi que des locaux et du matériel. En particulier:

   a) le personnel manipulant des viandes ou travaillant dans des locaux ou des zones dans lesquelles ces viandes sont manipulées, emballées ou transportées doit notamment porter des coiffures et des chaussures propres et faciles à nettoyer, des vêtements de travail de couleur claire et, le cas échéant, des protège-nuques ou d'autres vêtements de protection. Le personnel affecté au travail ou à la manipulation des viandes est tenu de porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et, si nécessaire, d'en changer au cours de la journée et de se laver et 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 pièces de gibier malade 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, dans les zones de chargement, de réception, de triage et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs par lesquels transitent des viandes de gibier sauvage;

   b) aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement assurée;

   c) le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes 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.

2. Les locaux, les outils et le matériel de travail ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes fraîches, des viandes de volaille ou des viandes de gibier. La découpe de gibier sauvage à poils et celle de gibier sauvage à plumes doivent être effectuées à un moment différent et la salle de découpe doit être entièrement nettoyée et désinfectée avant de pouvoir à nouveau être affectée à la découpe de viande d'une autre catégorie.

   Les outils servant à la découpe des viandes ne doivent être utilisés qu'à cet effet.

3. Il est interdit de ficher les couteaux dans les viandes, de nettoyer ces viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux et de procéder au soufflage.

4. La viande et les récipients qui la contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.

5. L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages. Toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes. Par ailleurs, peut être autorisée, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des équipements frigorifiques. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.

6. Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage des viandes.

7. Les détersifs, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés de manière que l'équipement, les instruments de travail et les viandes ne soient pas affectés. Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail.

▼B

8. Le travail et la manipulation des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer.

9. Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes est tenue de prouver, par un certificat médical, que, d'un point de vue médical, rien ne s'oppose à cette affectation. Le suivi médical de cette personne relève de la législation nationale en vigueur dans l'État membre concerné.

CHAPITRE III

Hygiène de la préparation de gibier sauvage, de la découpe et de la manipulation des viandes de gibier sauvage

1. Les pièces entières de gibier sauvage doivent, immédiatement après la mise à mort, être soumises aux opérations suivantes:

   — le gros gibier sauvage doit être éventré et éviscéré,

   — les viscères thoraciques, s'ils sont détachés de la carcasse, ainsi que le foie et la rate, doivent accompagner la pièce entière de gibier jusqu'à l'atelier de traitement de gibier sauvage et être identifiés de manière telle que le vétérinaire officiel puisse faire l'inspection *post mortem* des viscères en liaison avec le reste de la carcasse; les autres viscères abdominaux doivent être enlevés et inspectés sur place. La tête peut être enlevée pour les trophées,

   — pour le petit gibier sauvage, une éviscération totale ou partielle peut, sans préjudice du cas prévu à l'article 3 paragraphe 1 point a) troisième tiret de la présente directive, intervenir sur place ou dans l'atelier de traitement lorsque les pièces de gibier sont acheminées à une température ambiante de 4 ºC maximum, dans les douze heures après l'abattage audit atelier de traitement.

2. Le gibier sauvage doit être refroidi après les opérations prévues au point 1, de manière que la température interne soit égale ou inférieure à + 7 ºC s'il s'agit de gros gibier ou de + 4 ºC s'il s'agit de petit gibier. Si la température externe n'est pas suffisamment basse, le gibier abattu doit être transféré le plus tôt possible, et au plus tard dans les douze heures après la chasse, soit dans l'atelier de traitement du gibier sauvage, soit dans un centre de collecte, étant entendu que:

   — les pièces entières de gros gibier sauvage doivent être transportées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, en évitant en particulier leur amoncellement et leur empilement, vers un atelier de traitement du gibier sauvage, et ce le plus rapidement possible après les opérations prévues au point 1,

   — lors du transport à l'atelier de traitement, les pièces entières de gibier sauvage dont les viscères ont déjà fait l'objet d'une inspection vétérinaire doivent être accompagnées d'une attestation du vétérinaire établissant le résultat favorable de ladite inspection et l'heure estimée de l'abattage.

3. L'éviscération doit être effectuée, sans délai indu, lors de l'arrivée dans l'atelier de traitement du gibier sauvage, sauf dans le cas autorisé par l'article 3 paragraphe 1 point d), si elle n'a pas été effectuée sur place. Le poumon, le cœur, le foie, le rein, la rate et le médiastin peuvent être soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles.

4. Jusqu'à la fin de l'inspection, les carcasses et les abats non inspectés ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec les carcasses et abats déjà inspectés et il est interdit de procéder à l'enlèvement, à la découpe ou au traitement ultérieur de la carcasse.

5. Les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine, les estomacs, les intestins et les sous-produits non comestibles ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec des viandes déclarées propres à la consommation humaine et doivent être placées aussitôt que possible dans des locaux ou récipients spéciaux, situés et conçus de manière à éviter toute contamination d'autres viandes.

6. L'habillage, la manipulation, le traitement ultérieur et le transport de viandes, y compris d'abats, doivent être exécutés dans le respect de toutes les prescriptions d'hygiène. Lorsque ces viandes sont emballées, les conditions énoncées au chapitre VIII doivent être respectées. Les viandes emballées doivent être entreposées dans un local distinct de celui où se trouvent les viandes nues.

7. Les autorités compétentes fixent les règles spécifiques applicables à l'inspection des trophées destinés à être conservés par le chasseur.

▼B

CHAPITRE IV

Prescriptions concernant les viandes de gibier sauvage destinées à être découpées

1. Le découpage en morceaux plus petits que les carcasses et, pour le gros gibier sauvage, en demi-carcasses, ainsi que le désossage, ne sont autorisés que dans des ateliers de traitement agréés conformément à l'article 7 de la présente directive ou aux directives 64/433/CEE et 71/118/CEE et équipés de salles de dépouillement et de découpe.

2. L'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement est tenu de faciliter les opérations de contrôle de l'entreprise, et notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile et de mettre à la diposition du service de contrôle les aménagements nécessaires. En particulier, il doit être en mesure, à toute réquisition, de porter à la connaissance du vétérinaire officiel chargé du contrôle la provenance des viandes introduites dans son établissement et l'origine des pièces de gibier sauvage abattu.

3. a) Les viandes de gibier sauvage doivent être introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins. Sitôt que la découpe et, le cas échéant, l'emballage sont effectués, elles doivent être transportées dans un local frigorifique approprié.

   b) Les viandes de gibier sauvage entrant dans un local de découpe doivent être vérifiées et, au besoin, parées. Le poste de travail où ces opérations sont effectuées doit être équipé d'installations appropriées et d'un éclairage suffisant.

   c) Pendant le travail de découpage, de désossage, de conditionnement et d'emballage, les viandes de gibier sauvage doivent être maintenues en permanence à une température interne égale ou inférieure à + 7 ºC dans le cas de gros gibier ou à + 4 ºC dans le cas de petit gibier sauvage. Pendant le découpage, la température du local doit être égale ou inférieure à + 12 ºC.

   d) Le découpage est exécuté de façon que soit évitée toute souillure des viandes de gibier sauvage. Les éclats d'os et les caillots de sang doivent être éliminés. Les viandes de gibier sauvage provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les équipements, récipients ou locaux prévus au chapitre Ier point 5 d).

CHAPITRE V

Inspection sanitaire *post mortem*

1. Toutes les parties du gibier sauvage doivent être soumises, dans les 18 heures après admission dans l'atelier de traitement conformément aux exigences de l'article 3 paragraphe 1 point a) troisième tiret, à l'inspection pour permettre de vérifier si la viande de gibier sauvage est propre à la consommation humaine; en particulier la cavité corporelle doit être ouverte pour permettre une inspection visuelle.

2. Si le vétérinaire officiel l'exige, la colonne vertébrale et la tête doivent être fendues dans le sens de la longueur.

3. Au titre de l'inspection *post mortem*, le vétérinaire officiel doit procéder à:

   a) un examen visuel de la pièce de gibier sauvage et de ses organes.

      Si les résultats de l'examen visuel ne permettent pas d'aboutir à une évaluation, une inspection plus poussée doit être effectuée en laboratoire. Les inspections plus poussées peuvent être limitées à un nombre de sondages suffisant pour évaluer l'ensemble du gibier abattu lors d'une chasse;

   b) la recherche des anomalies de consistance, de couleur et d'odeur;

   c) la palpation des organes, s'il l'estime nécessaire;

   d) une analyse des résidus par sondage, en particulier lorsque des présomptions sérieuses le justifient.

      Lorsqu'une inspection plus poussée est effectuée sur la base de présomptions sérieuses, il y a lieu d'attendre la conclusion de cette inspection pour procéder à l'appréciation de l'ensemble du gibier abattu lors d'une chasse déterminée, ou de parties de celui-ci dont on peut supposer en raison des circonstances qu'il présente les mêmes anomalies;

   e) la détection des caractéristiques indiquant que les viandes présentent un risque pour la santé. Il en est ainsi notamment dans les cas suivants:

      i) comportement anormal ou perturbation de l'état général de l'animal vivant signalé par le chasseur;

▼B

ii) présence de tumeurs ou d'abcès lorsqu'ils sont nombreux ou affectent différents organes internes ou muscles;

iii) arthrite, orchite, altération du foie ou de la rate, inflammation des intestins ou de la région ombilicale;

iv) présence de corps étrangers dans les cavités corporelles, en particulier à l'intérieur de l'estomac et des intestins ou dans l'urine, lorsque la plèvre ou le péritoine présentent une altération de la couleur;

v) formation d'une importante quantité de gaz dans le tractus gastro-intestinal avec altération de la couleur des organes internes;

vi) fortes anomalies de couleur, de consistance ou d'odeur dans la musculature ou les organes;

vii) fractures ouvertes, dans la mesure où elles ne sont pas directement liées à la chasse;

viii) cachexie et/ou hydrohémie généralisée ou localisée;

ix) adhérences récentes d'organes avec la plèvre et le péritoine;

x) autres modifications importantes évidentes, telles que la putréfaction.

4. Le vétérinaire officiel doit faire saisir toutes les viandes de gibier sauvage:

— présentant des lésions, à l'exception des lésions récentes dues à la mise à mort, des malformations ou des anomalies localisées, dans la mesure où ces lésions, malformations ou anomalies affectent la salubrité des viandes de gibier sauvage ou présentent un danger pour la santé humaine,

— provenant d'animaux dont la mise à mort n'a pas été effectuée conformément aux réglementations nationales régissant la chasse,

— sur lesquelles les constatations prévues au point 3 e) ont été faites lors de l'inspection *post mortem*,

— provenant de pièces entières de petit gibier sauvage ayant été saisies conformément à l'article 3 paragraphe 1 point d) quatrième tiret,

— sur lesquelles la trichinose a été constatée.

5. En cas de doute, le vétérinaire officiel peut procéder, sur les parties considérées des animaux, aux autres découpes et inspections nécessaires pour donner un diagnostic définitif.

Lorsque le vétérinaire officiel constate un manquement caractérisé aux règles d'hygiène prévues par le présent chapitre ou une entrave à une inspection sanitaire adéquate, il est habilité à intervenir au sujet de l'utilisation d'équipements ou de locaux et à prendre toute mesure nécessaire, pouvant aller jusqu'à suspendre momentanément le processus de production.

6. Les résultats des inspections sanitaires *post mortem* sont enregistrés par le vétérinaire officiel et, en cas de diagnostic d'une maladie transmissible à l'homme visée à l'article 3 paragraphe 1 point d) troisième tiret ou à l'article 9, communiqués aux autorités vétérinaires compétentes ayant sous leur contrôle le territoire de chasse du gibier sauvage, ainsi qu'au responsable dudit territoire.

CHAPITRE VI

Contrôle sanitaire des viandes de gibier sauvage découpées et des viandes de gibier sauvage entreposées

Le contrôle du vétérinaire officiel comporte les tâches suivantes:

— contrôle des entrées et sorties de viandes,

— inspection sanitaire des viandes présentes dans les ateliers de traitement,

— inspection sanitaire des viandes avant les opérations de découpe et lors de leur sortie des ateliers de traitement,

— contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage, tel que prévu au chapitre Ier ainsi que de l'hygiène du personnel, y compris des vêtements,

— tout autre contrôle que le vétérinaire officiel estime utile au contrôle du respect des dispositions de la présente directive.

CHAPITRE VII

Marquage de salubrité

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

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

b) les étiquettes et le matériel de conditionnement lorsque ceux-ci ont déjà été revêtus de l'une des marques visées au point 2. Ces étiquettes et ce

▼B

matériel de conditionnement et de fermeture sont remis par le vétérinaire officiel, en nombre correspondant aux besoins, au personnel auxiliaire au moment même où ils doivent être utilisés.

2. a) La marque de salubrité doit être:

i) une marque pentagonale portant, en caractères parfaitement lisibles, les indications suivantes:

— dans la partie supérieure le nom en toutes lettres ou la ou les initiales du pays expéditeur des viandes apposées en lettres capitales: pour la Communauté, les lettres suivantes: ►A1 AT — ◄ B — DK — D — EL — E — F ►A1 — FI ◄ — IRL — I — L — NL — P ►A1 — SE ◄ — UK,

— au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de traitement du gibier sauvage ou, le cas échéant, de l'atelier de découpe,

— dans la partie inférieure, l'un des sigles CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG ►A1 — ETY ◄, ou le sigle permettant d'identifier le pays tiers d'origine.

La hauteur des lettres et des chiffres doit correspondre aux exigences respectives de l'annexe I chapitre XI de la directive 64/433/CEE pour le gros gibier sauvage et de l'annexe I chapitre III de la directive 91/495/CEE pour le petit gibier sauvage;

ii) une estampille pentagonale suffisamment grande pour recevoir les indications énumérées au point a).

b) Le matériel utilisé pour le marquage doit satisfaire aux conditions d'hygiène, et les informations visées au point a) doivent y apparaître sous une forme parfaitement lisible.

c) i) Le marquage de salubrité visé au point a) doit se faire:

— sur les carcasses nues au moyen d'un sceau comportant les informations visées au point a),

— sur ou, de façon visible, sous les enveloppes ou autres emballages de carcasses emballées,

— sur ou, de façon visible, sous les enveloppes ou autres emballages de parties de carcasses conditionnées en petites quantités.

ii) La marque de salubrité visée au point a) ii) doit être apposée sur les emballages de grande dimension.

CHAPITRE VIII

Conditionnement et emballage des viandes de gibier sauvage

1. a) Les emballages (par exemple caisses, cartons) doivent être conformes à toutes les règles d'hygiène, et notamment:

— ne pas pouvoir altérer les caractères organoleptiques de la viande,

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

— être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes de gibier sauvage au cours du transport et des manipulations.

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

2. Lorsque, le cas échéant, les viandes de gibier sauvage découpées sont conditionnées, cette opération doit être effectuée aussitôt après la découpe et d'une manière conforme aux règles de l'hygiène.

Ces conditionnements doivent être transparents et incolores et satisfaire, en outre, aux conditions indiquées au point 1 a) premier et deuxième tirets; ils ne peuvent être utilisés une seconde fois pour un conditionnement des viandes de gibier sauvage.

3. Les viandes de gibier sauvage conditionnées doivent être emballées.

4. Toutefois, s'il remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, le conditionnement ne doit pas être transparent et incolore et il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant, sous réserve que les autres conditions du point 1 soient remplies.

5. Le découpage, le désossage, le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local si les conditions suivantes sont remplies:

a) le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations;

b) l'emballage et le conditionnement sont placés, immédiatement après leur fabrication, dans une enveloppe protectrice hermétique, protégée contre

▼B

tout endommagement au cours du transport vers l'établissement, et ils sont entreposés dans des conditions hygiéniques dans un local séparé de l'établissement;

c) les locaux de stockage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et être privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances susceptibles de contaminer la viande. Les emballages ne peuvent être entreposés à même le sol;

d) les emballages sont assemblés, dans des conditions hygiéniques, avant leur introduction dans le local;

e) les emballages sont introduits, dans des conditions hygiéniques, dans le local et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé de manipuler la viande;

f) immédiatement après leur conditionnement, les viandes doivent être placées dans les locaux de stockage prévus à cet effet.

6. Les emballages visés au présent chapitre ne peuvent contenir que des viandes de gibier sauvage découpées appartenant à la même espèce animale.

CHAPITRE IX

Certificat de salubrité

L'exemplaire original du certificat de salubrité qui doit accompagner les viandes de gibier sauvage au cours de leur transport vers le lieu de destination doit être délivré par un vétérinaire officiel au moment du chargement.

Le certificat doit correspondre, dans sa présentation et dans son contenu, au modèle figurant à l'annexe II; il doit être établi au moins dans la ou les langues officielles du lieu de destination. Il doit comporter un seul feuillet.

CHAPITRE X

Entreposage

Après inspection *post mortem*, les viandes de gibier sauvage doivent être réfrigérées ou congelées et conservées à une température qui ne doit jamais dépasser + 4 ºC dans le cas du petit gibier et + 7 ºC dans le cas du gros gibier si elles sont réfrigérées et − 12 ºC si elles sont congelées.

CHAPITRE XI

Transport

1. Les viandes de gibier sauvage doivent être expédiées de manière à être protégées, pendant le transport, de tout ce qui est susceptible de les contaminer ou de les altérer eu égard à la durée et aux conditions de transport ainsi qu'au moyen de transport utilisé. En particulier, les véhicules utilisés pour le transport doivent être équipés de manière que les températures indiquées au chapitre X ne soient pas dépassées.

2. Les viandes de gibier sauvage ne peuvent être transportés dans des moyens de transport qui ne sont pas propres et n'ont pas été désinfectés.

3. Les carcasses et demi-carcasses, à l'exception de la viande congelée emballée dans des conditions conformes aux exigences de l'hygiène, doivent toujours être transportées suspendues, sauf en cas de transport aérien.

   Les autres morceaux doivent être suspendus ou placés sur des supports s'ils ne sont pas inclus dans des emballages ou contenus dans des récipients en matériaux résistant à la corrosion. Ces supports, emballages ou récipients doivent satisfaire aux exigences de l'hygiène et, notamment en ce qui concerne les emballages, aux dispositions de la présente directive. Ils ne peuvent être réutilisés qu'après avoir été nettoyés et désinfectés.

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

▼B

ANNEXE II

MODÈLE

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE POLICE SANITAIRE

relatif à des viandes de gibier sauvage (1), destinées à un État membre, après transit par un pays tiers

Pays expéditeur: ..... N° (2): .....

Ministère: .....

Service compétent: .....

Référence (2): .....

I. Identification des viandes

Viandes de gibier sauvage 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) établissement(s): .....

.....

.....

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s) de découpe agréé(s) (4): .....

.....

.....

III. Destination des viandes de gibier sauvage

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: .....

.....

Nome et adresse du destinataire: .....

.....

(1) Viandes de gibier sauvage n'ayant subi aucun traitement, sauf le traitement par le froid, de nature à assurer leur conservation.
(2) Facultatif.
(3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro du vol et, pour les bateaux, le nom.
(4) Biffer la mention inutile.

▼B

IV. **Attestation de salubrité**

Le soussigné, vétérinaire officiel, CERTIFIE:

a) que les viandes de gibier sauvage des espèces désignées ci-dessus ont été obtenues dans un atelier de traitement situé dans une région ou une zone soumise à restriction pour des motifs de police sanitaire et ont été reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive 92/45/CEE (1);

b) 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;

c) que les pièces entières de gibier sauvage/les viandes de gibier sauvage (2) sont destinées à un État membre après transit par un pays tiers.

Fait à ....., le .....

.....

(signature du vétérinaire officiel)

---

(1) Y compris la recherche trichinoscopique prévue à l'article 3 paragraphe 3.

(2) Biffer la mention inutile.