II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

CONSEIL

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 13 décembre 1977

complétant, en ce qui concerne le procédé de réfrigération, la directive 71/118/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille

(78/50/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 (2),

considérant que les États membres doivent interdire, en vertu de l'article 14 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 (3), modifiée en dernier lieu par la directive 75/431/CEE (4), l'utilisation du procédé de réfrigération des volailles visé audit article ;

considérant que cette interdiction n'est obligatoire que dix-huit mois après la présentation d'un rapport de la Commission concernant les procédés de réfrigération qui ne tombent pas sous le coup de l'interdiction, et au plus tard à partir du 1er janvier 1978 ;

considérant que la Commission a soumis au Conseil, après consultation des États membres au sein du comité vétérinaire permanent, un rapport spécifiant les conditions relatives à l'installation, au fonctionnement et au contrôle auxquelles doit satisfaire le procédé de refroidissement par immersion dans l'eau afin de ne pas être considéré comme tombant sous le coup de l'interdiction susmentionnée, que la présente directive est basée sur les conclusions de ce rapport,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

Article premier

L'article 14 de la directive 71/118/CEE est remplacé par le texte suivant :

« *Article 14* »

1. Les États membres interdisent, à compter du 15 février 1979, l'utilisation du procédé de réfrigération de viandes fraîches de volaille par immersion dans l'eau à l'exclusion de celui qui est effectué conformément aux conditions fixées aux points 28 *bis* et 28 *ter* du chapitre V de l'annexe I, pour autant que les carcasses ainsi réfrigérées soient immédiatement congelées ou surgelées.

2. Toutefois, en ce qui concerne les carcasses obtenues et destinées à être commercialisées sur leur territoire, les États membres sont autorisés à accorder aux établissements qui exercent sur leur territoire leur activité à la date du 1er janvier 1978 et qui en font la demande des dérogations aux exigences du paragraphe 1. Ces dérogations ne peuvent s'appliquer au-delà du 15 août 1982.

Les États membres faisant usage des dérogations prévues au premier alinéa admettent l'introduction sur leur territoire de viandes de volaille obtenues dans les autres États membres dans les mêmes conditions.

(1) JO n° C 293 du 13. 12. 1976, p. 70.
(2) JO n° C 56 du 7. 3. 1977, p. 88.
(3) JO n° L 55 du 8. 3. 1971, p. 23.
(4) JO n° L 192 du 24. 7. 1975, p. 6.

3. Les États membres qui veulent faire usage de la faculté ouverte par le paragraphe 2 en informent la Commission et les autres États membres dans les meilleurs délais et, en tout cas, avant le 15 février 1979.

4. Lorsqu'il est fait usage des dérogations prévues au paragraphe 2, l'emploi du marquage de salubrité prévu au chapitre X de l'anexe I est interdit.

Toutefois, pour l'application du paragraphe 2 deuxième alinéa, les États membres concernés sont autorisés à permettre l'introduction sur leur territoire des carcasses non pourvues du marquage de salubrité prévu au chapitre X de l'annexe I ».

Article 2

L'article suivant est inséré dans la directive 71/118/CEE :

« *Article 14* bis

1. La Commission, après consultation des États membres au sein du comité vétérinaire permanent, soumettra au Conseil avant le 1er janvier 1980 un rapport, éventuellement assorti ou suivi de propositions appropriées sur :

a) la poursuite de l'étude sur les procédés de refroidissement des carcasses satisfaisants du point de vue de l'hygiène, le rapport traitant à la fois de l'évolution du système visé aux points 28 *bis* et 28 *ter* du chapitre V de l'annexe I et des autres procédés de réfrigération, notamment ceux utilisant le CO_2 et l'azote liquides ou celui par aspersion ;

b) les contrôles microbiologiques, y compris le rôle des valeurs limites, ainsi que les méthodes microbiologiques à utiliser aux fins desdits contrôles, relatifs

   i) au niveau hygiénique du procédé de refroidissement par immersion visé au point 28 *bis* et 28 *ter* du chapitre V de l'annexe I et

   ii) à l'ensemble du processus d'abattage, à compter du moment où les volailles vivantes entrent dans l'abattoir jusqu'au stade de l'emballage ou, là où cela s'avère nécessaire, jusqu'à ce que les carcasses quittent l'abattoir ;

c) l'absorption d'eau, y compris l'évaluation du rôle de sa valeur limite, comme paramètre de contrôle de l'hygiène de l'installation de refroidissement par immersion.

2. La Commission, après consultation des États membres au sein du comité vétérinaire permanent, soumet au Conseil, avant le 15 octobre 1978, un rapport éventuellement assorti de propositions concernant les conditions particulières d'hygiène dans lesquelles le procédé répondant aux conditions fixées aux points 28 *bis* et 28 *ter* du chapitre V de l'annexe I peut être appliqué aux carcasses qui ne sont pas immédiatement congelées ou surgelées.

3. Le Conseil statue à l'unanimité sur les propositions de la Commission visées au paragraphe 1 dans un délai de douze mois à compter de leur dépôt et avant le 31 décembre 1978 sur les propositions visées au paragraphe 2 ».

Article 3

Les points suivants sont ajoutés au chapitre V de l'annexe I de la directive 71/118/CEE :

« 28 *bis* Les carcasses destinées à être soumises à un processus de refroidissement par immersion, selon le procédé défini au point 28 *ter*, doivent, immédiatement après l'éviscération, faire l'objet d'un lavage à fond par aspersion et d'une immersion immédiate. L'aspersion doit être effectuée par une installation assurant un lavage efficace des surfaces internes et externes des carcasses.

Pour les carcasses dont le poids

— ne dépasse pas 2,5 kilogrammes, la quantité d'eau à utiliser doit être au moins de 1,5 litre par carcasse,

— est compris entre 2,5 kilogrammes et 5 kilogrammes, la quantité d'eau à utiliser doit être au moins de 2,5 litres par carcasse,

— est égal ou supérieur à 5 kilogrammes, la quantité d'eau à utiliser doit être au moins de 3,5 litres par carcasse.

28 *ter* Le procédé de refroidissement par immersion doit répondre aux prescriptions suivantes :

a) les carcasses passent à travers un ou plusieurs bacs d'eau ou de glace et eau, dont le contenu est constamment renouvelé. N'est admis à cet égard que le système dans lequel les carcasses sont constamment poussées par des moyens mécaniques à travers un flot d'eau avançant à contre-courant ;

b) la température de l'eau ou des bacs mesurés aux lieux d'entrée et de sortie des carcasses ne doit pas dépasser respectivement + 16 °C et + 4 °C ;

c) il doit être réalisé de façon telle que la température prévue au chapitre XII soit respectée dans les délais les plus brefs ;

d) le débit d'eau minimal par l'ensemble du procédé de refroidissement visé sous a) doit être de

— 2,5 litres par carcasse de 2,5 kilogrammes ou moins,

— 4 litres par carcasse d'un poids compris entre 2,5 kilogrammes et 5 kilogrammes,

— 6 litres par carcasse de 5 kilogrammes ou plus.

S'il y a plusieurs bacs, l'afflux d'eau fraîche et l'écoulement d'eau usée dans chaque bac doivent être réglés de telle façon qu'ils aillent en décroissant dans le sens du mouvement des carcasses, l'eau fraîche étant répartie entre les bacs de telle manière que le flux d'eau à travers le dernier bac ne soit pas inférieur à

— 1 litre par carcasse de 2,5 kilogrammes ou moins,

— 1,5 litre par carcasse d'un poids compris entre 2,5 kilogrammes et 5 kilogrammes,

— 2 litres par carcasse d'un poids de 5 kilogrammes ou plus.

L'eau utilisée pour le premier remplissage des bacs ne doit pas entrer en ligne de compte pour le calcul de ces quantités ;

e) les carcasses ne doivent pas séjourner dans la première partie de l'appareil ou le premier bac pendant plus d'une demie-heure ni demeurer dans le reste de l'appareil ou dans le ou les autres bacs plus que le temps strictement nécessaire.

Toutes dispositions doivent être prises pour que, notamment en cas d'arrêt du travail, le temps de passage prévu au premier alinéa soit respecté.

Après chaque arrêt de l'installation, le vétérinaire officiel doit s'assurer avant la remise en fonctionnement que les carcasses répondent toujours aux exigences de la directive et sont propres à la consommation humaine ou, si tel n'est pas le cas, veiller à ce qu'elles soient transportées dès que possible dans les locaux prévus au point 1 sous h) et i) ;

f) chaque appareil doit être entièrement vidé, nettoyé et désinfecté chaque fois que cela est nécessaire, à la fin de la période de travail et au moins une fois par jour ;

g) il doit être pourvu des appareils de contrôle étalonnés permettant un contrôle adéquat et permanent de la mesure et de l'enregistrement :

— de la consommation d'eau au cours de l'aspersion précédant l'immersion,

— de la température de l'eau du bac ou des bacs aux endroits suivants : entrée et sortie des carcasses,

— de la consommation d'eau au cours de l'immersion,

— du nombre des carcasses de chaque tranche de poids visés sous d) et au point 28 *bis* ;

h) le résultat des divers contrôles effectués par les soins du producteur doit être conservé en vue d'être présenté à toute demande du vétérinaire officiel ;

i) le fonctionnement correct de l'installation de refroidissement et son influence sur le niveau hygiénique sont évalués, jusqu'à l'adoption conformément à l'article 14 *bis* de méthodes microbiologiques communautaires, selon des méthodes microbiologiques scientifiques reconnues par les États membres, en comparant la contamination des carcasses en germes totaux et enterobactériacées avant et après l'immersion. Cette comparaison doit être effectuée à la première mise en activité de l'installation et ensuite de façon périodique et, en tout cas, chaque fois que l'installation a subi des transformations. Le fonctionnement des différents appareils doit être réglé de manière à assurer des résultats satisfaisants sur le plan de l'hygiène ».

Article 4

Pendant la période au cours de laquelle des dérogations sont accordées au titre de l'article 16 *bis* sous a) deuxième tiret de la directive 71/118/CEE, les États membres s'assurent que les installations initiales et le fonctionnement continu des procédés de refroidissement sont contrôlés correctement dans tout établissement bénéficiant d'une dérogation.

Article 5

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 1er janvier 1978.

Article 6

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 13 décembre 1977.

Par le Conseil

Le président

A. HUMBLET