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

►B ►M18 **DIRECTIVE DU CONSEIL**

►M19 ——————— ◄

relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches

(64/433/CEE) ◄

(JO P 121 du 29.7.1964, p. 2012)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►M1	Directive 66/601/CEE du Conseil du 25 octobre 1966	P 192	3302	27.10.1966
►M2	Directive 69/349/CEE du Conseil du 6 octobre 1969	L 256	5	11.10.1969
►M3	Directive 72/461/CEE du Conseil du 12 décembre 1972	L 302	24	31.12.1972
►M4	Directive 72/462/CEE du Conseil du 12 décembre 1972	L 302	28	31.12.1972
►M5	Directive 74/387/CEE du Conseil du 15 juillet 1974	L 202	36	24.7.1974
►M6	Directive 75/379/CEE du Conseil du 24 juin 1975	L 172	17	3.7.1975
►M7	Directive 81/476/CEE du Conseil du 24 juin 1981	L 186	20	8.7.1981
►M8	Directive 83/90/CEE du Conseil du 7 février 1983	L 59	10	5.3.1983
►M9	Directive 85/323/CEE du Conseil du 12 juin 1985	L 168	43	28.6.1985
►M10	Directive 85/325/CEE du Conseil du 12 juin 1985	L 168	47	28.6.1985
►M11	Règlement (CEE) n° 3768/85 du Conseil du 20 décembre 1985	L 362	8	31.12.1985
►M12	Directive 85/586/CEE du Conseil du 20 décembre 1985	L 372	44	31.12.1985
►M13	Directive 86/587/CEE du Conseil du 18 novembre 1986	L 339	26	2.12.1986
►M14	Règlement (CEE) n° 3805/87 du Conseil du 15 décembre 1987	L 357	1	19.12.1987
►M15	Directive 88/288/CEE du Conseil du 3 mai 1988	L 124	28	18.5.1988
►M16	Directive 88/657/CEE du Conseil du 14 décembre 1988	L 382	3	31.12.1988
►M17	Directive 89/662/CEE du Conseil du 11 décembre 1989	L 395	13	30.12.1989
►M18	Directive 91/497/CEE du Conseil du 29 juillet 1991	L 268	69	24.9.1991
►M19	modifiée par la directive 92/5/CEE du Conseil du 10 février 1992	L 57	1	2.3.1992

Modifiée par:

►A1	Acte d'adhésion du Danemark, de l'Irlande et du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord	L 73	14	27.3.1972
	(adapté par la décision du Conseil du 1er janvier 1973)	L 2	1	1.1.1973
►A2	Acte d'adhésion de la Grèce	L 291	17	19.11.1979
►A3	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

Rectifiée par:

►**C1** Rectificatif, JO P 176 du 5.11.1964, p. 2799 (64/433/CEE)

►**C2** Rectificatif, JO P 32 du 24.2.1966, p. 480 (64/433/CEE)

►**C3** Rectificatif, JO L 176 du 6.7.1985, p. 23 (83/90/CEE)

►**C4** Rectificatif, JO L 178 du 2.7.1987, p. 12 (86/587/CEE)

▼B
▼M18

DIRECTIVE DU CONSEIL

►M19 ——————— ◄

relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches

(64/433/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

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

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

vu l'avis du Comité économique et social,

considérant que le règlement (CEE) nº 805/68 du Conseil, du 27 juin 1968, portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande bovine [1], le règlement (CEE) nº 2759/75 du Conseil, du 29 octobre 1975, portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande de porc [2] et le règlement (CEE) nº 3013/89 du Conseil, du 25 septembre 1989, portant organisation des marchés dans le secteur des viandes ovine et caprine [3] ont posé les bases de la libre circulation des viandes bovine, porcine, ovine et caprine;

considérant que la mise en application des règlements susmentionnés n'aura pas les effets escomptés aussi longtemps que les échanges intracommunautaires se trouveront freinés par les disparités existant dans les États membres en matière de prescriptions sanitaires dans le domaine des viandes;

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

considérant que ce rapprochement doit viser en particulier à rendre uniforme les conditions sanitaires des viandes dans les abattoirs et les ateliers de découpe ainsi qu'en matière d'entreposage et de transport des viandes; qu'il est apparu opportun de prévoir une procédure d'agrément pour les abattoirs et les ateliers de découpe répondant aux conditions sanitaires fixées par la présente directive, ainsi qu'une procédure d'inspection communautaire pour veiller au respect des conditions prévues pour cet agrément; qu'il convient de prévoir également un agrément des entrepôts frigorifiques;

considérant que les établissements de faible capacité doivent être agréés selon des critères de structure et d'infrastructure simplifiés, tout en respectant les règles d'hygiène prévues par la présente directive;

considérant que le marquage de salubrité des viandes et le visa du document de transport par le vétérinaire officiel de l'établissement d'origine constituent le moyen le plus approprié de fournir aux autorités compétentes du lieu de destination l'assurance qu'un envoi de viandes répond aux dispositions de la présente directive; qu'il convient de maintenir le certificat de salubrité pour contrôler la destination de certaines viandes;

---

[1] JO nº L 148 du 28. 6. 1968, p. 24. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) nº 3577/90 (JO nº L 353 du 17. 12. 1990, p. 23).

[2] JO nº L 282 du 1. 11. 1975, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) nº 1249/89 (JO nº L 129 du 11. 5. 1989, p. 12).

[3] JO nº L 289 du 7. 10. 1989, p. 1. Règlement modifié par le règlement (CEE) nº 3577/90 (JO nº L 353 du 17. 12. 1990, p. 23).

▼**M18**

considérant que les règles, principes et mesures de sauvegarde établis par la 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 ([1]) doivent s'appliquer en l'espèce;

considérant que, dans le contexte des échanges intracommunautaires, les règles fixées par la directive 89/662/CEE du Conseil, du 11 décembre 1989, relative aux contrôles vétérinaires dans les échanges intracommunautaires dans la perspective de la réalisation du marché intérieur ([2]) doivent également s'appliquer;

considérant qu'il convient de confier à la Commission la tâche d'adopter certaines mesures d'application de la présente directive, qu'il y a lieu, à cet effet, d'adopter des procédures établissant une coopération étroite et efficace entre la Commission et les États membres au sein du comité vétérinaire permanent,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

1. La présente directive établit les conditions sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches destinées à la consommation humaine et provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine (y compris les espèces *Bubalus bubalis* et *Bison bison*), porcine, ovine et caprine, ainsi que de solipèdes domestiques.

2. La présente directive ne s'applique pas au découpage et à l'entreposage de viandes fraîches 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.

3. La présente directive est applicable sans préjudice de dispositions communautaires spécifiques concernant les viandes hachées.

4. Ne sont pas affectées par la présente directive les éventuelles restrictions imposées, dans le respect des dispositions générales du traité, à la commercialisation de viandes de solipèdes au stade de la vente au détail.

Article 2

Aux fins de la présente directive, on entend par:

a) «viandes»: toutes parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques des espèces bovine (y compris les espèces *Bubalus bubalis* et *Bison bison*), porcine, ovine et caprine, ainsi que de solipèdes domestiques;

b) «viandes fraîches»: des viandes, y compris des viandes conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement, autre que celui par le froid, de nature à assurer leur conservation;

c) «viandes séparées mécaniquement»: viandes séparées mécaniquement des os charnus, à l'exception des os de la tête, des extrémités des membres au-dessous des articulations carpiennes et tarsiennes ainsi que des vertèbres coccydiennes des porcins, et destinées aux établissements agréés conformément à l'article 6 de la directive 77/99/CEE ([3]);

d) «carcasse»:le corps entier d'un animal de boucherie après saignée, éviscération, ablation des extrémités des membres au niveau du

([1]) JO n° L 373 du 31. 12. 1990, p. 1.
([2]) JO n° L 395 du 30. 12. 1989, p. 13. Directive modifiée par la directive 90/675/CEE.
([3]) JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 85. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 89/662/CEE (JO n° L 395 du 30. 12. 1989, p. 13).

▼**M18**

carpe et du tarse, de la tête, de la queue et de la mamelle et, en outre, pour les bovins, les ovins, les caprins et les solipèdes, après dépouillement. Toutefois, dans le cas des porcs, l'ablation des extrémités des membres au niveau du carpe, du tarse et de la tête peut ne pas être pratiquée lorsque les viandes sont destinées à être traitées conformément à la directive 77/99/CEE;

e) «abats»: les viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie au point d), même si elles restent naturellement attachées à la carcasse;

f) «viscères»: les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'œsophage;

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

h) «pays expéditeur»: l'État membre à partir duquel les viandes fraîches sont expédiées;

i) «pays destinataire»: l'État membre vers lequel sont expédiées des viandes fraîches provenant d'un autre État membre;

j) «moyens de transport»: les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs, ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer ou air;

k) «établissement»: un abattoir agréé, un atelier de découpe agréé, un entrepôt frigorifique agréé ou un ensemble réunissant plusieurs de ces établissements;

l) «conditionnement»: l'opération destinée à réaliser la protection de viandes fraîches par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct des viandes fraîches concernées, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même;

m) «emballage»: l'opération consistant à placer des viandes fraîches conditionnées dans un deuxième contenant, ainsi que ce contenant lui-même;

n) «abattage spécial d'urgence»: tout abattage ordonné par un vétérinaire à la suite d'un accident ou de troubles physiologiques et fonctionnels graves. L'abattage spécial d'urgence a lieu en dehors d'un abattoir lorsque le vétérinaire estime que le transport de l'animal se révèle impossible ou imposerait à l'animal des souffrances inutiles.

Article 3

1. Chaque État membre veille à ce que:

A. les carcasses, les demi-carcasses, les demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux ou les quartiers:

a) soient obtenues dans un abattoir satisfaisant aux conditions énoncées à l'annexe I chapitres I et II et agréé et contrôlé conformément à l'article 10 ou dans un abattoir agréé de manière spécifique conformément à l'article 4;

b) proviennent d'un animal de boucherie qui a fait l'objet d'une inspection *ante mortem* assurée par un vétérinaire officiel conformément à l'annexe I chapitre VI et qui a été jugé, à la suite de cette inspection, bon pour être abattu aux fins de la présente directive;

c) soient traités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes conformément à l'annexe I chapitres V et VII;

d) soient, conformément à l'annexe I chapitre VIII, soumis à une inspection *post mortem* assurée par un vétérinaire officiel et ne présentent aucune altération, à l'exception des lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, de malformations ou d'altérations localisées, pour autant qu'il soit constaté, au besoin par des examens de laboratoire appropriés, que ces lésions, malformations ou altérations ne rendent pas la carcasse et les

▼**M18**

abats correspondants impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé humaine;

e) portent, conformément à l'annexe I chapitre XI, une marque de salubrité;

f) soient, au cours de leur transport, accompagnés:

i) jusqu'au 30 juin 1993, du certificat de salubrité délivré par le vétérinaire officiel au moment du chargement correspondant dans sa présentation et son contenu au modèle figurant à l'annexe V. Il doit être établi au moins dans la ou les langues officielles du lieu de destination. Il doit comporter un seul feuillet;

ii) à partir du 1er juillet 1993, 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 X point 50, comporter, y compris 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,

▼**A3**

— pour les viandes destinées à la Finlande et la Suède, comporter une des mentions prévues à l'annexe IV, partie IV, troisième tiret;

▼**M18**

iii) d'un certificat de salubrité, conformément à l'annexe I chapitre XI, lorsqu'il s'agit de viandes provenant d'un abattoir 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.

Les modalités d'application du point ii), 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 16;

g) soient, conformément à l'annexe I chapitre XIV, entreposés après inspection *post mortem*, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, dans des établissements agréés conformément à l'article 10 et contrôlés conformément à l'annexe I chapitre X;

h) soient, conformément à l'annexe I chapitre XV, transportés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes;

B. les découpes ou morceaux plus petits que ceux mentionnés au point A, ou les viandes désossées:

a) soient découpés ou désossés dans un atelier de découpe satisfaisant aux conditions énoncées à l'annexe I chapitres I et III, agréé et contrôlé conformément à l'article 10;

b) soient découpés ou désossés et obtenus conformément à l'annexe I chapitre IX et proviennent:

— de viandes fraîches répondant aux conditions visées au point A, à l'exception de celles visées sous h), et transportées conformément à l'annexe I chapitre XV

ou

— de viandes fraîches importées de pays tiers conformément aux dispositions de la directive 90/675/CEE;

c) soient entreposés dans des conditions conformes à l'annexe I chapitre XIV, dans des établissements agréés conformément à l'article 10 et contrôlés conformément à l'annexe I chapitre C;

d) soient contrôlés par un vétérinaire officiel conformément à l'annexe I chapitre X;

▼**M18**

e) satisfassent aux exigences de conditionnement et d'emballage énoncées à l'annexe I chapitre XII;

f) satisfassent aux conditions visées au point A c), e), f) et h);

C. les abats proviennent d'un abattoir agréé ou d'un atelier de découpe agréé. Les abats entiers doivent répondre aux conditions visées aux points A et B. Les abats découpés en tranches doivent répondre aux conditions énoncées au point B.

Les abats ne peuvent pas être découpés en tranches, à l'exception des foies des animaux de l'espèce bovine si ces foies sont découpés en tranches dans un atelier de découpe agréé. L'extension de cette dérogation aux foies d'animaux d'autres espèces peut être décidée par le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission;

D. les viandes fraîches qui ont été stockées, conformément aux dispositions de la présente directive, dans un entrepôt frigorifique agréé et n'ont depuis lors été soumis à aucune manipulation, sauf pour le stockage:

a) répondent aux conditions visées au point A c), e), g) et h) et aux points B et C ou soient importées en provenance de pays tiers conformément aux dispositions de la directive 90/675/CEE;

b) soient accompagnées, au cours de leur transport vers le lieu de destination, du document d'accompagnement commercial ou du certificat visés au point A f).

Dans le cas où les viandes doivent être accompagnées d'un certificat, celui-ci est établi par le vétérinaire officiel sur la base des certificats de salubrité joints aux envois de viandes fraîches lors de l'admission au stockage et doit, en cas d'importation, préciser l'origine des viandes fraîches;

E. les viandes fraîches, produites conformément aux dispositions de la présente directive, qui ont été stockées dans un entrepôt frigorifique d'un pays tiers approuvé conformément à la directive 72/462/CEE [1], sous contrôle douanier, et qui n'ont depuis lors été soumises à aucune manipulation, sauf pour le stockage:

a) répondent aux conditions visées aux points A, B et C;

b) répondent aux garanties particulières concernant le contrôle et l'attestation du respect des exigences de stockage et de transport;

c) soient accompagnées d'un certificat conforme à un modèle à élaborer selon la procédure prévue à l'article 16.

Les garanties particulières concernant le contrôle et l'attestation des exigences de stockage et du transport, ainsi que les conditions de la délivrance du certificat, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 16.

2. Toutefois, sans préjudice des dispositions communautaires de police sanitaire, le paragraphe 1 ne s'applique pas:

a) aux viandes fraîches destinées à des usages autres que la consommation humaine;

b) aux viandes fraîches destinées à des expositions, à des études particulières ou à des analyses, dans la mesure où un contrôle officiel permet d'assurer que ces viandes ne seront pas utilisées pour la consommation humaine et que, les expositions terminées ou les études particulières et les analyses effectuées, ces viandes, à l'exception des quantités utilisées pour les besoins des analyses, seront détruites;

c) aux viandes fraîches destinées exclusivement à l'approvisionnement d'organisations internationales.

---

[1] JO nº L 302 du 31. 12. 1972, p. 28. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/69/CEE (JO nº L 46 du 19. 2. 1991, p. 37).

▼**M18**

Article 4

A. Les États membres veillent à ce que, à partir du 1er janvier 1993, ►**A3** sauf pour l'Autriche, la Finlande et la Suède, où la date à retenir est celle du 1er janvier 1995, ◄ les abattoirs qui exercent leur activité à la date du 31 décembre 1991 ►**A3** , sauf par l'Autriche, la Finlande et la Suède, où la date à retenir est celle du 31 décembre 1993, ◄ et qui traitent un maximum de 12 unités de gros bétail (UGB) (a) par semaine avec un maximum de 600 UGB par an soient, dans la mesure où ils ne satisfont pas aux conditions énoncées à l'annexe I, soumis aux conditions suivantes:

1. Ils doivent faire l'objet d'un enregistrement vétérinaire spécial et être dotés d'un numéro d'agrément spécifique lié à l'unité locale de contrôle.

   Pour pouvoir être agréé par les autorités nationales compétentes:

   a) l'établissement doit satisfaire aux conditions d'agrément énoncées à l'annexe II;

   b) l'exploitant de l'abattoir, le propriétaire ou son représentant doit tenir un registre permettant de contrôler:

      — les entrées d'animaux et les sorties des produits d'abattage,

      — les contrôles effectués,

      — les résultats des contrôles.

      Ces données doivent être communiquées, à sa demande, à l'autorité compétente;

   c) l'abattoir doit prévenir le service vétérinaire de l'heure de l'abattage, du nombre et de l'origine des animaux, de façon à lui permettre de procéder à l'inspection *ante mortem,* conformément à l'annexe I chapitre VI, soit à l'exploitation, soit immédiatement avant l'abattage;

   d) le vétérinaire officiel ou un auxiliaire doit être présent au moment de l'abattage pour s'assurer du respect des règles d'hygiène énoncées à l'annexe I chapitres V, VII et VIII.

      Dans le cas où le vétérinaire officiel ne peut être présent au moment de l'abattage, les viandes ne peuvent quitter l'établissement qu'après que le vétérinaire officiel a procédé à l'inspection *post mortem,* qui doit intervenir le jour même de l'abattage;

   e) l'autorité compétente doit contrôler le circuit de distribution des viandes provenant de l'établissement, ainsi que le marquage approprié des produits déclarés impropres à la consommation, ainsi que leur destination et utilisation ultérieures.

      L'État membre dresse la liste des établissements bénéficiant de ces dérogations et les communique à la Commission, ainsi que les modifications ultérieures de cette liste;

   f) l'autorité compétente doit veiller à ce que les viandes fraîches provenant des établissements visés au point e) soient marquées avec les estampilles approuvées à cette fin selon la procédure prévue à l'article 16 et portant l'indication de la circonscription administrative de l'unité sanitaire dont dépend l'établissement.

2. Lorsqu'il s'agit d'un atelier de découpe qui n'est pas situé dans un établissement agréé et qui ne produit pas plus de trois tonnes par semaine, des dérogations peuvent en outre être accordées par l'autorité compétente conformément à l'annexe II.

   Les dispositions de l'annexe I chapitres VII et IX et chapitre X point 48 ne s'appliquent pas aux opérations d'entreposage et de découpe dans les établissements visés au premier alinéa.

(a) Bovins et solipèdes: 1,0 UGB.
Porcs: 0,33 UGB.
Ovins: 0,15 UGB.

▼**M18**

3. Les viandes ayant été jugées conformes aux conditions d'hygiène et d'inspection sanitaire prévues par la présente directive doivent être munies d'une estampille qui fait mention de la circonscription administrative de l'unité sanitaire responsable de l'établissement d'origine. Le modèle de ces estampilles doit être fixé selon la procédure prévue à l'article 16.

4. Les viandes provenant des établissements visés au présent article doivent:

i) être réservées à la vente directe au marché local pour la vente directe, soit à l'état frais, soit après transformation, à des détaillants ou au consommateur, sans préemballage ou conditionnement préalable;

ii) être transportées de l'établissement jusqu'au destinataire dans des conditions hygiéniques de transport.

B. Si nécessaire, de nouveaux établissements peuvent, par dérogation aux conditions de structure et d'infrastructure prévues à l'annexe I de la présente directive, être agréés selon la procédure visée à l'article 16, pour autant que les conditions visées au paragraphe A soient remplies.

C. Les experts vétérinaires de la Commission peuvent, en collaboration avec les autorités nationales compétentes et dans la mesure nécessaire à l'application uniforme du présent article, effectuer des contrôles sur place sur un nombre représentatif d'établissements bénéficiant des conditions prévues au présent article.

D. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 16.

E. Le Conseil procède avant le 1er janvier 1998, sur la base d'un rapport de la Commission, au réexamen des dispositions du présent article.

Article 5

1. Les États membres veillent à ce que soient déclarées impropres à la consommation humaine par le vétérinaire officiel:

a) les viandes provenant d'animaux:

i) chez lesquels, sans préjudice des maladies visées à l'annexe C de la directive 90/425/CEE ([1]), l'une des maladies suivantes a été constatée:

— actinobacillose ou actinomycose généralisées,

— charbon bactéridien et charbon symptomatique,

— tuberculose généralisée,

— lymphadénite généralisée,

— morve,

— rage,

— tétanos,

— salmonellose aiguë,

— brucellose aiguë,

— rouget (erésipèle),

— botulisme,

— septicémie, pyohémie, toxémie et virémie;

ii) qui présentaient des lésions aiguës de broncho-pneumonie, pleurésie, péritonite, métrite, mammite, arthrite, péricardite, entérite ou méningo-encéphalomyélite, confirmées par une inspection détaillée, complétée éventuellement par un examen bactériologique et la recherche de résidus de substances ayant une action pharmacologique.

Toutefois, lorsque les résultats de ces examens particuliers sont favorables, les carcasses sont déclarées propres à la consomma-

([1]) JO nº L 224 du 18. 8. 1990, p. 29. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/174/CEE (JO nº L 85 du 5. 4. 1991, p. 37).

▼**M18**

tion humaine après enlèvement des parties impropres à la consommation;

iii) qui étaient atteints des maladies parasitaires suivantes: sarcosporidiose et cystycercose généralisées et trichinose;

iv) qui étaient morts, mort-nés ou morts *in utero*;

v) qui ont été abattus trop jeunes et dont les viandes sont œdémateuses;

vi) qui présentaient de la cachexie ou une anémie prononcée;

vii) qui présentaient de multiples tumeurs, abcès ou blessures graves en différentes parties de la carcasse ou dans différents viscères;

b) les viandes des animaux:

i) qui ont présenté une réaction positive ou douteuse à la tuberculine et dans lesquelles un examen effectué conformément à l'annexe I chapitre VIII point 41 G a permis de mettre en évidence des lésions tuberculeuses localisées en plusieurs organes ou plusieurs parties de la carcasse.

Toutefois, lorsqu'une lésion tuberculeuse a été constatée dans les ganglions d'un même organe ou d'une même partie de carcasse, seuls l'organe atteint ou la partie de carcasse atteinte et les ganglions lymphatiques y attenant sont déclarés impropres à la consommation humaine;

ii) qui ont présenté une réaction positive ou douteuse pour la brucellose confirmée par des lésions signalant une affection aiguë.

Même si aucune de ces lésions n'a été constatée, les mamelles, le tractus génital et le sang doivent néanmoins être déclarés impropres à la consommation humaine;

c) — les parties de carcasses présentant des infiltrations séreuses ou hémorragiques importantes, des abcès localisés ou des souillures localisées,

— les abats et viscères présentant des lésions pathologiques d'origine infectieuse, parasitaire ou traumatique;

d) les viandes:

— fiévreuses,

— présentant de graves anomalies en ce qui concerne la couleur, l'odeur, la consistance et la saveur;

e) lorsque le vétérinaire officiel constate qu'une carcasse ou un abat est atteint de lymphadénite caséeuse ou de toute autre affection suppurée, sans que cette affection soit généralisée ou accompagnée de cachexie:

i) tout organe et le ganglion lymphatique correspondant, si l'affection décrite précédemment est présente à la surface ou à l'intérieur de cet organe ou de ce ganglion lymphatique;

ii) dans tous les cas auxquels ne s'applique pas le point i) qui précède, la lésion et toutes les parties du pourtour que le vétérinaire officiel juge nécessaire de retenir compte tenu de l'âge et du degré d'activité de la lésion, étant entendu qu'une lésion ancienne solidement encapsulée peut être considérée comme inactive;

f) les viandes résultant du parage de la plaie de saignée;

g) lorsque le vétérinaire officiel constate qu'une carcasse entière ou une partie de carcasse ou un abat est atteint d'une maladie ou d'une affection autre que celles qui sont mentionnées aux points précédents, la carcasse tout entière et les abats, ou la partie de la carcasse ou l'abat qu'il lui apparaît nécessaire de déclarer impropre à la consommation humaine;

h) les carcasses dont les abats n'ont pas été soumis à l'inspection *post mortem*;

i) le sang d'un animal dont les viandes ont été déclarées impropres à la consommation conformément aux points précédents, ainsi que le

▼**M18**

sang contaminé par le contenu de l'estomac ou toute autre substance;

j) les viandes provenant d'animaux auxquels ont été administrés:

i) des substances interdites en application des directives 81/602/CEE ([1]) et 88/146/CEE ([2]);

ii) des produits susceptibles de rendre ces viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine et sur lesquels une décision devra intervenir selon la procédure prévue à l'article 16, après avis du comité scientifique vétérinaire;

iii) des attendrisseurs;

k) les viandes contenant des résidus des substances autorisées conformément aux exceptions prévues à l'article 4 de la directive 81/602/CEE et aux articles 2 et 7 de la directive 88/146/CEE, des résidus de médicaments, d'antibiotiques, de pesticides ou d'autres substances nuisibles ou susceptibles de rendre éventuellement la consommation de viandes fraîches dangereuse ou nocive pour la santé humaine, dans la mesure où ces résidus dépassent les limites de tolérance fixées par la réglementation communautaire;

l) les viandes contaminées ou altérées dans des proportions à décider selon la procédure prévue à l'article 16, après avis du comité vétérinaire scientifique;

m) les foies et les reins d'animaux de plus de deux ans originaires des régions dans lesquelles l'exécution des plans approuvés conformément à l'article 4 de la directive 86/469/CEE ([3]) a permis de constater la présence généralisée de métaux lourds dans l'environnement;

n) les viandes qui, sans préjudice d'une éventuelle réglementation communautaire applicable en matière d'ionisation, ont été traitées aux radiations ionisantes ou ultra-violettes;

o) les viandes présentant une odeur sexuelle prononcée.

2. Selon la procédure prévue à l'article 16, et après avis du comité vétérinaire scientifique, peuvent être arrêtés d'éventuels compléments ou modifications au paragraphe 1, en particulier pour la tuberculose, la brucellose et la salmonellose.

▼**A3**

3. En matière de salmonelles et dans l'attente de l'adoption des dispositions communautaires prévues au paragraphe 2, les règles suivantes sont applicables pour les viandes destinées à la Finlande et à la Suède:

a) les envois de viandes ont été soumis à un test microbiologique par échantillonnage dans l'établissement d'origine selon les règles à fixer par le Conseil statuant sur proposition de la Commission avant la date d'entrée en vigueur du traité d'adhésion;

b) i) le test prévu au point a) n'est pas effectué pour les envois de viandes destinés à un établissement aux fins de pasteurisation, de stérilisation ou pour un traitement d'effet équivalent;

ii) toutefois, pendant une période de trois ans à partir de la date d'entrée en vigueur du traité d'adhésion, les viandes mentionnées au point i) seront soumises aux règles prévues par le programme opérationnel appliqué par la Finlande et la Suède. À cet égard, ces viandes seront soumises aux mêmes mesures que celles applicables aux viandes originaires de la Finlande et de la Suède. Avant la fin de cette période de trois ans, cette disposition sera réexaminée et éventuellement modifiée selon la procédure prévue à l'article 16;

c) le test prévu au point a) n'est pas effectué pour les viandes originaires d'un établissement soumis à un programme reconnu comme

([1]) JO n° L 222 du 7. 8. 1981, p. 32. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 85/358/CEE (JO n° L 191 du 23. 7. 1985, p. 46).
([2]) JO n° L 70 du 16. 3. 1988, p. 16.
([3]) JO n° L 275 du 26. 9. 1986, p. 36.

▼A3

équivalent à celui visé au paragraphe 4, selon la procédure prévue à l'article 16.

4. Les garanties prévues au paragraphe 3 ne sont applicables qu'après approbation par la Commission d'un programme opérationnel à présenter par la Finlande et la Suède. Les décisions de la Commission doivent être prises avant la date d'entrée en vigueur du traité d'adhésion afin que les programmes opérationnels et les garanties prévues au paragraphe 3 soient applicables dès la date d'entrée en vigueur du traité d'adhésion.

▼M18

Article 6

1. Les États membres veillent à ce que:

a) sans préjudice des cas prévus à l'article 5 paragraphe 1 point a) iii) et paragraphe 2, les viandes fraîches d'origine porcine et chevaline visées à l'article 3 et n'ayant pas été soumises à la recherche des trichines conformément à l'annexe I de la directive 77/96/CEE ([1]) soient soumises à un traitement par le froid, conformément à l'annexe IV de ladite directive;

b) les viandes:

i) de porcs mâles utilisés pour la reproduction;

ii) de porcs cryptorchides et hermaphrodites;

iii) sans préjudice des cas prévus à l'article 5 paragraphe 1 point o), de porcs mâles non castrés d'un poids exprimé en carcasse supérieure à 80 kilogrammes, sauf si l'établissement est en mesure de garantir, par une méthode reconnue selon la procédure prévue à l'article 16, ou en l'absence d'une telle méthode, par une méthode reconnue par l'autorité compétente concernée, que les carcasses présentant une odeur sexuelle prononcée peuvent être détectées,

soient munies de la marque spéciale prévue par la décision 84/371/CEE ([2]) et soumises à un traitement prévu par la directive 77/99/CEE;

c) les viandes séparées mécaniquement soient soumises à un traitement thermique conformément à la directive 77/99/CEE;

d) après l'enlèvement des parties impropres à la consommation, les viandes fraîches et abats provenant d'animaux présentant une infestation non généralisée de *Cysticercus bovis* ou de *Cysticercus cellulosae* soient soumis à un traitement par le froid selon une méthode reconnue selon la procédure de l'article 16;

e) les viandes provenant d'animaux qui ont fait l'objet d'un abattage spécial d'urgence ne puissent être admises à la consommation humaine que sur le marché local et seulement si les conditions suivantes ont été respectées:

— l'exploitation d'origine ne fait pas l'objet de restrictions de police sanitaire,

— l'animal a, avant l'abattage, été soumis à une inspection *ante mortem*, conformément à l'article 3 paragraphe 1 point A b), par un vétérinaire,

— l'animal a été abattu après étourdissement, saigné et éventuellement éviscéré sur place; le vétérinaire peut déroger à l'étourdissement et autoriser l'abattage par balle dans des cas particuliers,

— l'animal abattu et saigné est transporté, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, vers un abattoir agréé conformément à la présente directive, et ce le plus rapidement possible après l'abattage. Dans la mesure où l'animal abattu ne peut être amené dans un délai d'une heure dans cet abattoir, il doit être transporté

([1]) JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 67. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 89/321/CEE de la Commission (JO n° L 133 du 17. 5. 1989, p. 33).

([2]) JO n° L 196 du 26. 7. 1984, p. 46.

▼**M18**

dans un conteneur ou un moyen de transport dans lequel règne une température comprise entre 0º C et 4º C. L'éviscération, si elle n'a pas été pratiquée au moment de l'abattage, doit être effectuée au plus tard trois heures après celui-ci; dans les cas où l'éviscération est pratiquée sur place, les viscères doivent être ajoutés à la carcasse jusqu'à l'abattoir,

— lors du transport à l'abattoir, l'animal abattu est accompagné d'une attestation du vétérinaire qui a ordonné l'abattage, mentionnant le résultat de l'inspection *ante mortem,* la pratique correcte de la saignée, l'heure de l'abattage, la nature du traitement éventuel administré à l'animal et, le cas échéant, le résultat de l'inspection des viscères; cette attestation doit être conforme à un modèle à élaborer selon la procédure prévue à l'article 16,

— la carcasse de l'animal abattu doit, tant que l'inspection *post mortem* effectuée conformément à l'article 3 paragraphe 1 point A d), le cas échéant complétée par un examen bactériologique, n'a pas permis de la considérer, en tout ou en partie, comme apte à la consommation humaine, être manipulée de manière à ne pas entrer en contact avec des carcasses et des viandes et abats destinés à la consommation humaine;

f) les viandes provenant d'une zone soumise à des restrictions de police sanitaire soient soumises aux règles spécifiques décidées cas par cas selon la procédure prévue à l'article 16;

g) les traitements prévus aux points précédents soient effectués dans l'établissement d'origine ou tout autre établissement désigné par le vétérinaire officiel;

h) les viandes soient munies de l'estampille prévue à l'article 4 paragraphe A point 3.

2. Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, détermine, avant le 1er juillet 1992, les parties de territoire de la Communauté pouvant déroger à l'exigence prévue au paragraphe 1 point a) dès lors que:

— l'absence de trichine est prouvée par des études épidémiologiques,

— les animaux vivants et les animaux abattus sont soumis à une méthode efficace de dépistage et de contrôle.

Article 7

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 ([1]).

2. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées, en tant que de besoin, selon la procédure prévue à l'article 16.

Article 8

1. Sans préjudice des dispositions de la directive 86/469/CEE, les animaux bu leurs viandes doivent être soumis à un examen des résidus si le vétérinaire officiel en soupçonne la présence sur la base des résultats de l'inspection sanitaire.

Cet examen doit porter sur la recherche des résidus de substances à action pharmacologique et de leurs produits de transformation, ainsi que d'autres substances se transmettant à la viande et susceptibles de nuire à la santé humaine.

([1]) JO nº L 363 du 27. 12. 1990, p. 51.

▼**M18**

Si les viandes examinées présentent des traces de résidus dépassant les tolérances admises, elles doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

Les examens de résidus doivent être effectués selon des méthodes scientifiquement reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des dispositions communautaires ou dans d'autres normes internationales.

Les résultats des examens de résidus doivent pouvoir être évalués selon des méthodes de référence arrêtées selon la procédure prévue à l'article 16.

Selon la procédure prévue à l'article 16, il est désigné, dans chaque État membre, au moins un laboratoire de référence chargé d'effectuer l'examen des résidus.

2. Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission, fixe les tolérances pour les substances se transmettant à la viande et susceptibles de nuire à la santé humaine, à l'exception de celles visées par la directive 86/363/CEE ([1]) et le règlement (CEE) nº 2377/90 ([2]).

Article 9

Les États membres veillent à assurer:

i) la présence permanente pendant toute la période des inspections *ante mortem* et *post mortem* d'au moins un vétérinaire officiel dans un abattoire agréé conformément à l'article 10;

ii) la présence au moins une fois par jour, pendant qu'il est procédé au travail des viandes, d'un vétérinaire officiel dans un atelier de découpe agréé conformément à l'article 10, en vue du contrôle de l'hygiène générale de l'atelier et du registre d'entrée et de sortie des viandes fraîches;

iii) la présence périodique d'un vétérinaire officiel dans un entrepôt frigorifique.

Le vétérinaire officiel peut être assisté des auxiliaires placés sous son autorité et sa responsabilité pour:

a) l'inspection *ante mortem*, le rôle de l'auxiliaire consistant en une première observation des animaux et en des tâches purement pratiques;

b) l'inspection *post mortem*, pour autant que le vétérinaire officiel soit en mesure d'exercer une surveillance réelle sur place du travail des auxiliaires;

c) le contrôle sanitaire des viandes découpées et entreposées;

d) l'inspection et le contrôle des établissements agréés conformément à l'article 10.

Le nombre maximal d'auxiliaires pouvant assister le vétérinaire officiel dans sa tâche est fixé, avant le 1er janvier 1992, par le Conseil, statuant sur proposition de la Commission. Ce nombre doit être suffisamment limité pour permettre à un vétérinaire officiel d'assurer un contrôle effectif de l'inspection *post mortem*.

Seules les personnes remplissant les conditions énumérées à l'annexe III peuvent être désignées comme auxiliaires à la suite d'un test organisé par l'autorité centrale compétente de l'État membre ou par l'autorité désignée par cette autorité centrale.

Pour l'accomplissement des tâches d'assistance précitées, les auxiliaires font partie d'une équipe d'inspection placée sous le contrôle et la responsabilité du vétérinaire officiel. Ils doivent être indépendants de l'établissement concerné. L'autorité compétente de l'État membre concerné arrête, pour chaque établissement, la composition de l'équipe

([1]) JO nº L 221 du 7. 8. 1986, p. 43.
([2]) JO nº L 224 du 18. 8. 1990, p. 1.

▼M18

d'inspection, de manière à permettre au vétérinaire officiel de surveiller les opérations susmentionnées.

Les dispositions détaillées régissant les tâches d'assistance visées au présent article sont, pour autant que de besoin, arrêtées selon la procédure prévue à l'article 16.

Article 10

1. Chaque État membre établit une liste des établissements agréés autres que ceux visés à l'article 4, chacun d'eux ayant un numéro d'agrément vétérinaire. Il communique cette liste aux autres États membres et à la Commission.

Les ateliers de découpe visés à l'annexe I chapitre V point 19 deuxième alinéa deuxième tiret doivent également faire l'objet d'un agrément selon la directive 71/118/CEE ([1]). Une mention de cet agrément spécial sur la liste des ateliers de découpe sera publiée par la Commission.

Un État membre n'agrée un établissement 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 VIII point 41 F se sont révélées insuffisantes pour y remédier, l'autorité nationale compétente suspend temporairement l'agrément.

Si l'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant ne remédie pas aux manquements constatés dans le délai fixé par l'autorité nationale 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 de l'agrément.

2. L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant est tenu de faire procéder, conformément au paragraphe 4 deuxième alinéa, 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 de l'établissement, le propriétaire ou son représentant doit être en mesure, sur demande du service officiel, de 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 16.

3. L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant 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'établissement doit être associé à la conception et à la mise en œuvre de ce programme.

4. L'inspection et le contrôle des établissements sont effectués sous la responsabilité du vétérinaire officiel, qui peut être assisté, conformément à l'article 9, dans l'exécution de tâches purement matérielles, par un personnel auxiliaire. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès, à tout moment, à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer

([1]) JO n° L 55 du 8. 3. 1971, p. 23. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 90/654/CEE (JO n° L 353 du 17. 12. 1990, p. 48).

▼M18

du respect des dispositions de la présente directive et, en cas de doute sur l'origine des viandes ou des animaux abattus, aux documents comptables qui lui permettent de remonter à l'exploitation d'origine de l'animal abattu.

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 de l'établissement, du propriétaire ou de son représentant, qui veille à remédier aux carences constatées, en vue d'améliorer l'hygiène.

Article 11

Les États membres confient à un service ou organisme central les tâches de collecte et d'exploitation des résultats des inspections *ante mortem* et *post mortem* effectuées par le vétérinaire officiel et 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 troupeau d'origine des animaux.

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 16, 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 12

1. 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. Ils peuvent notamment vérifier si les établissements agréés observent effectivement les dispositions de la présente directive. 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 dispositions générales d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 16.

La Commission, après avoir recueilli l'avis des États membres au sein du comité vétérinaire permanent, établit une recommandation sur les règles à suivre lors des contrôles prévus au présent paragraphe.

2. Le Conseil procède avant le 1er janvier 1995 à un réexamen du présent article sur la base d'un rapport de la Commission, assorti d'éventuelles propositions.

Article 13

1. Selon la procédure prévue à l'article 16, les États membres peuvent être autorisés à faire bénéficier des dispositions prévues à

▼**M18**

l'article 4 des abattoirs traitant jusqu'à un maximum de 20 UGB par semaine et de 1 000 UGB par an:

a) s'ils sont situés dans des régions souffrant de contraintes géographiques particulières ou connaissant des difficultés d'approvisionnement;

b) s'ils ont adhéré, à la date du 1er juillet 1991, à un programme de restructuration dans le cadre d'un plan national en place à cette date.

Selon la même procédure, et par dérogation aux taux de conversion des limites fixées par UGB à l'article 4 paragraphe A premier alinéa, l'autorisation prévue au premier alinéa du présent paragraphe peut être étendue à des établissements traitant un maximum de 60 porcs par semaine lorsque les conditions suivantes sont remplies:

a) le propriétaire de l'établissement a bénéficié, en matière d'hygiène de la production, d'une formation particulière reconnue par l'autorité compétente;

b) les animaux destinés à être abattus appartiennent au propriétaire de l'établissement ou ont été achetés par lui en vue de couvrir les besoins prévus au point d);

c) la production des viandes a lieu dans des locaux répondant aux exigences de l'annexe II et situés dans l'établissement;

d) la production de viande est limitée à l'approvisionnement de l'établissement ou à la vente directe sur place au consommateur.

Lors de l'adoption de ces dérogations, des exigences particulières, et notamment une définition du marché local, peuvent être prévues.

Les établissements bénéficiant de ces dérogations sont soumis à l'inspection communautaire prévue pour les établissements agréés.

2. Selon la procédure prévue à l'article 16:

— des dérogations à l'annexe I chapitre II point 14 c) deuxième, troisième et quatrième tirets, chapitre VIII point 42 A 2 et chapitre IX point 46 d) peuvent être accordées, sur demande, à tout État membre qui fournit des garanties similaires. Ces dérogations fixent des conditions sanitaires au moins équivalentes à celles de l'annexe I,

— des exigences supplémentaires adaptées à la situation spécifique des États membres concernés peuvent être décidées au regard de certaines maladies susceptibles de compromettre la santé humaine,

— des conditions particulières d'agrément des établissements situés dans des marchés de gros peuvent être arrêtées.

Article 14

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, à tous les contrôles vétérinaires qu'il ou elle juge appropriés.

2. Les États membres prennent les mesures administratives ou pénales appropriées 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, que le marquage n'est pas conforme à cette réglementation, que les viandes n'ont pas été présentées à l'inspection ou que l'utilisation initialement prévue pour les viandes n'a pas été respectée.

Article 15

Les annexes de la présente directive sont modifiées par le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, en vue notamment de leur adaptation à l'évolution technologique.

▼**M18**

Article 16

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le comité vétérinaire permanent est saisi sans délai par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.

2. Le représentant de la Commission soumet un projet de mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que son président peut fixer en fonction de l'urgence de la question. Il se prononce à la majorité de cinquante-quatre voix, les voix des États membres étant affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

3. La Commission arrête les mesures et les met immédiatement en application si 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 de mesures à prendre. Le Conseil arrête les mesures à la majorité qualifiée.

Si, à l'expiration d'un délai de trois mois 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 17

La Commission soumet au Conseil, avant le 1er juillet 1994, un rapport, assorti d'éventuelles propositions sur lesquelles le Conseil se prononcera selon la procédure de vote prévue à l'article 43 du traité, sur les méthodes d'inspection assurant un niveau sanitaire équivalant à ceux garantis par les méthodes d'inspection *ante mortem* et *post mortem* décrites à l'annexe I chapitres VI et VIII.

Article 18

Les règles prévues par la directive 89/662/CEE sont applicables, notamment en ce qui concerne les contrôles à l'origine, l'organisation et les suites à donner aux contrôles à effectuer par l'État membre de destination et les mesures de sauvegarde à mettre en œuvre.

Article 19

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

▼**M18**

ANNEXE I

CHAPITRE PREMIER

CONDITIONS GÉNÉRALES D'AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS

Les établissements doivent comporter au moins:

1. 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 fraîches 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 siphonés et grillagés. Toutefois:

      — dans les locaux visés au chapitre II point 14 d) et f), au chapitre III point 15 a) et au chapitre IV point 16 a), l'acheminement de l'eau vers des puisards siphonés et grillagés n'est pas exigé et, dans les locaux visés au point 16 a), il suffit d'un dispositif permettant une évacuation facile de l'eau,

      — dans les locaux visés au chapitre IV point 17 a) ainsi que dans les zones et couloirs dans lesquels des viandes fraîches sont transportées, il suffit d'un sol en matériaux imperméables et imputrescible;

   b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, mais d'au moins trois mètres dans les locaux d'abattage et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération 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 visés au chapitre IV point 17 a).

      Toutefois, l'utilisation de murs en bois dans les locaux visés au chapitre IV point 17 construits avant le 1er janvier 1983 ne constitue pas un motif de retrait de l'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;

2. 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 82º C;

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

4. 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'altérer les 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 fraîches 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

▼**M18**

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 fraîches;

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

5. 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;

6. une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, au sens 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 fraîches. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable;

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

8. un dispositif d'évacuation des déchets liquides et solides qui réponde aux exigences de l'hygiène;

9. un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire ou, dans les entrepôts visés au chapitre IV point 17, des aménagements appropriés;

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

11. 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 fraîches emballées de manière hygiénique. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de matériels pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains. Les robinets des lavabos ne 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;

12. un emplacement et des aménagements appropriés, pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport de viandes, sauf dans le cas d'entrepôts frigorifiques destinés uniquement à la réception et à l'entreposage, en vue de leur expédition, de viandes fraîches emballées de manière hygiénique. Les abattoirs doivent comporter un emplacement et des aménagements distincts pour les moyens de transport pour les animaux de boucherie. 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;

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

([1]) JO n° L 229 du 30. 8. 1980, p. 11. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 81/858/CEE (JO n° L 319 du 7. 11. 1981, p. 19).

▼M18

CHAPITRE II

CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÉMENT DES ABATTOIRS

14. Indépendamment des conditions générales, les abattoirs doivent comporter au moins:

a) des locaux appropriés et hygiéniques de stabulation ou, si la situation climatique le permet, des parcs d'attente pour l'hébergement des animaux. Les murs et les sols doivent être résistants, imperméables et faciles à nettoyer et à désinfecter. Ces locaux et parcs doivent être équipés pour l'abreuvement des animaux et, si nécessaire, pour leur alimentation; le cas échéant, ils doivent avoir des réseaux d'évacuation appropriés pour l'écoulement des liquides;

b) des locaux d'abattage de dimensions telles que le travail puisse s'y effectuer de façon satisfaisante. Lorsque, dans un local d'abattage, on procède à la fois à l'abattage des porcs et à celui d'autres espèces d'animaux, un emplacement spécial pour l'abattage des porcs doit être prévu; toutefois, cet emplacement spécial n'est pas indispensable si l'abattage des porcs et celui des autres animaux se font à des moments différents, mais, dans ce cas, les opérations d'échaudage, d'épilage, de grattage et de brûlage doivent être effectuées sur des emplacements spéciaux nettement séparés de la chaîne d'abattage, soit par un espace libre d'au moins cinq mètres, soit par une cloison d'au moins trois mètres de haut;

c) des locaux séparés, suffisamment vastes et exclusivement destinés:

— à la vidange, au nettoyage et au parage des estomacs et des intestins. Toutefois, ces locaux séparés ne sont pas nécessaires si les opérations concernant les estomacs font intervenir un équipement mécanique fermé pourvu d'un système de ventilation approprié et satisfaisant aux exigences suivantes:

i) l'équipement doit être installé et arrangé de manière telle que les opérations de séparation des intestins de l'estomac, de vidange et de nettoyage des estomacs s'effectuent de manière hygiénique. Il doit être placé dans un emplacement spécial, qui soit nettement séparé des viandes fraîches exposées par une séparation partant du sol jusqu'à une hauteur d'au moins trois mètres et entourant l'aire sur laquelle sont effectuées ces opérations;

ii) le dessin et le fonctionnement de la machine doivent prévenir de manière effective toute contamination des viandes fraîches;

iii) un dispositif d'extraction d'air doit être placé et fonctionner dans des conditions propres à éliminer les odeurs ainsi que les risques de contamination par aérosol;

iv) la machine doit être équipée d'un dispositif permettant l'évacuation en circuit fermé des eaux résiduaires et du contenu des estomacs vers le système de drainage;

v) le circuit emprunté par les estomacs en direction et en provenance de l'appareil doit être à la fois nettement séparé et éloigné du circuit des autres viandes fraîches. Immédiatement après leur vidange et leur nettoyage, les estomacs doivent être enlevés de manière hygiénique;

vi) les estomacs ne doivent pas être manipulés par le personnel qui manipule les autres viandes fraîches. Le personnel manipulant les estomacs ne doit pas avoir accès aux autres viandes fraîches,

— à la transformation des boyaux et des tripes, si ces travaux sont effectués dans l'abattoir. Ils peuvent cependant être effectués dans le local visé au premier tiret, à condition que soit évitée toute souillure d'un produit par l'autre,

— à la préparation et au nettoyage des abats autres que ceux visés aux tirets précédents, y compris un emplacement séparé permettant de garder les têtes suffisamment séparées des autres abats, si ces travaux sont effectués dans l'abattoir sans pour autant être effectués sur la chaîne d'abattage,

— à l'entreposage des cuirs, des cornes, des onglons et des soies de porc, dans le cas où ceux-ci ne sont pas évacués directement de l'abattoir, le jour même de l'abattage, dans des conteneurs fermés et hermétiques dans l'attente de leur enlèvement;

d) un emplacement séparé pour l'emballage des abats, si le travail est effectué dans l'abattoir;

e) des locaux fermant à clé ou, si la situation climatique le permet, des parcs, réservés à l'hébergement des animaux malades ou suspects, situés dans un emplacement adéquat et équipés d'un dispositif d'écoulement distinct, des locaux fermant à clé réservés à l'abattage de ces animaux, à l'entreposage des viandes consignées et à celui des viandes déclarées impropres à la consommation humaine. Les locaux réservés à l'abattage

▼M18

de ces animaux ne sont pas indispensables dans un établissement non agréé par l'autorité compétente pour l'abattage de ces animaux ou lorsque cet abattage a lieu à la fin des opérations d'abattage normal et si des mesures sont prises pour éviter une contamination des viandes déclarées propres à la consommation humaine. Dans ce cas, les locaux doivent être spécialement nettoyés et désinfectés sous contrôle officiel avant d'être réutilisés en vue de l'abattage d'animaux qui ne sont ni malades ni suspects;

f) des locaux frigorifiques suffisamment vastes qui comportent des dispositifs résistant à la corrosion et destinés à empêcher les viandes fraîches d'entrer en contact avec le sol ou les murs au cours de leur transport et de leur entreposage;

g) des moyens permettant de contrôler toute entrée et toute sortie de l'abattoir;

h) une nette séparation entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination;

i) un dispositif tel que, après l'étourdissement, l'habillage soit pratiqué autant que possible sur l'animal suspendu; en aucun cas l'animal ne doit entrer en contact avec le sol pendant l'habillage;

j) un réseau de rails aérien pour la manutention ultérieure des viandes;

k) dans la mesure où du fumier est stocké dans l'enceinte de l'abattoir, un emplacement spécialement aménagé pour ce fumier;

l) un local suffisamment équipé pour la recherche de trichines, pour autant que cet examen ait lieu dans l'établissement.

CHAPITRE III

CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÉMENT DES ATELIERS DE DÉCOUPE

15. Indépendamment des conditions générales, les ateliers de découpe doivent comporter au moins:

a) des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour la conservation des viandes et, lorsque des viandes emballées sont entreposées dans l'établissement, un local frigorifique pour ces viandes emballées. Des viandes non emballées ne peuvent être entreposées dans un tel local frigorifique qu'après qu'il a été nettoyé et désinfecté;

b) un local pour les opérations de découpage, de désossage et de conditionnement, pourvu d'un thermomètre ou d'un téléthermomètre enregistreurs;

c) un local pour les opérations d'emballage lorsque ces opérations sont effectuées à l'atelier de découpe, à moins que les conditions prévues au chapitre XII point 63 soient remplies;

d) un local pour l'entreposage des matériaux d'emballage et de conditionnement lorsque ces opérations sont effectuées à l'atelier de découpe.

CHAPITRE IV

CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÉMENT DES ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES

16. Indépendamment des conditions générales, les entrepôts dans lesquels des viandes fraîches sont stockées selon les dispositions du chapitre XIV point 66 premier alinéa doivent comporter au moins:

a) des locaux frigorifiques suffisamment vastes, faciles à nettoyer, dans lesquels la viande fraîche peut être stockée aux températures prévues audit point 66 premier alinéa;

b) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs dans ou pour chaque local de stockage;

17. indépendamment des conditions générales, les entrepôts dans lesquels des viandes fraîches sont stockées selon les dispositions du chapitre XIV point 66 quatrième alinéa doivent comporter au moins:

a) des locaux frigorifiques suffisamment larges, faciles à nettoyer, dans lesquels la viande fraîche peut être stockée aux températures prévues audit point 66 quatrième alinéa;

b) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs dans ou pour chaque local de stockage.

▼M18

CHAPITRE V

HYGIÈNE DU PERSONNEL, DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL DANS LES ÉTABLISSEMENTS

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

    a) Le personnel manipulant des viandes fraîches, nues ou conditionnées, ou travaillant dans des locaux ou des zones dans lesquels 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 à l'abattage des animaux, au travail ou à la manipulation des viandes fraîches 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 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, 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 fraîches.

    b) Aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements, à l'exception, pour les abattoirs, des animaux destinés à l'abattage et, pour ce qui est de l'enceinte desdits abattoirs, des animaux nécessaires à leur fonctionnement. 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 fraîches 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.

19. Les locaux, les outils et le matériel de travail ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes fraîches ou des viandes de gibier d'élevage autorisées conformément à la directive 91/495/CEE ([1]).

    Cette restriction ne s'applique pas:

    — au matériel de transport utilisé dans les locaux visés au point 17 a), lorsque les viandes sont emballées,

    — à la découpe de viandes de volaille ou d'autres viandes de gibier ou de lapin ou l'élaboration de préparations de viandes, pour autant que ces opérations soient effectuées à un moment différent de celui de la découpe des viandes fraîches ou de viandes de gibier d'élevage visées au premier alinéa et que la salle de découpe soit entièrement nettoyée et désinfectée avant de pouvoir à nouveau être affectée à la découpe de viandes fraîches ou de viandes de gibier d'élevage.

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

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

21. 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 fraîches. 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.

22. 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 fraîches.

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

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

([1]) Voir page 41 du présent Journal officiel.

▼**M18**

Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes fraîches est tenue de prouver, par un certificat médical, que 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 VI

INSPECTION SANITAIRE «ANTE MORTEM»

25. Les animaux doivent être soumis à l'inspection *ante mortem* le jour de leur arrivée à l'abattoir ou avant le début de l'abattage journalier; cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage si l'animal est resté en stabulation durant la nuit.

    L'exploitant de l'abattoir, le propriétaire ou son représentant est tenu de faciliter les opérations d'inspection sanitaire *ante mortem,* et notamment toute manipulation jugée utile.

    Chaque animal qui doit être abattu doit porter une marque d'identification permettant à l'autorité compétente de déterminer son origine.

26. a) Le vétérinaire officiel doit procéder à l'inspection *ante mortem* selon les règles de l'art, dans des conditions d'éclairage appropriées.

    b) Le vétérinaire officiel doit, en ce qui concerne les animaux livrés à l'abattoir, vérifier que les dispositions communautaires en matière de bien-être des animaux ont été respectées.

27. L'inspection doit permettre de préciser:

    a) si les animaux sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme et aux animaux ou s'ils présentent des symptômes ou se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie;

    b) s'ils présentent des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre leurs viandes impropres à la consommation humaine; au cours de l'inspection, une attention doit également être accordée à tout signe indiquant que des substances à effets pharmacologiques ont été administrées aux animaux ou que les animaux ont consommé d'autres substances ayant pour effet de rendre leurs viandes nuisibles à la santé humaine;

    c) s'ils sont fatigués, excités ou blessés.

28. a) Sauf décision contraire du vétérinaire officiel, les animaux fatigués ou excités doivent être mis au repos pendant une période d'au moins vingt-quatre heures.

    b) Les animaux chez lesquels a été diagnostiquée l'une des maladies visées au point 27 a) et b) ne doivent pas être abattus à des fins de consommation humaine.

    c) L'abattage des animaux suspectés de souffrir de l'une des maladies visées au point 27 a) et b) doit être différé; les animaux doivent subir un examen détaillé en vue de l'établissement d'un diagnostic.

    Lorsque l'inspection *post mortem* est nécessaire en vue de l'établissement d'un diagnostic, le vétérinaire officiel exige que les animaux en question soient abattus séparément ou à la fin des opérations d'abattage normal.

    Ces animaux subissent une inspection *post mortem* détaillée et complétée, si le vétérinaire l'estime nécessaire pour confirmation, par un examen bactériologique approprié et par la recherche de résidus de substances ayant une action pharmacologique et dont on peut penser qu'elles ont été administrées compte tenu de l'état pathologique observé.

CHAPITRE VII

HYGIÈNE DE L'ABATTAGE DES ANIMAUX, DE LA DÉCOUPE ET DE LA MANIPULATION DES VIANDES FRAÎCHES

29. Les animaux de boucherie introduits dans les locaux d'abattage doivent être sacrifiés immédiatement et les opérations de saignée, de dépouillement ou d'enlèvement des soies, d'habillage et d'éviscération doivent être effectuées de façon que toute contamination de la viande soit évitée.

30. La saignée doit être complète. Le sang destiné à la consommation humaine doit être recueilli dans des récipients parfaitement propres. Il ne peut être battu à la main, mais uniquement à l'aide d'instruments conformes aux exigences de l'hygiène.

31. Sauf pour les porcs et sans préjudice de la dérogation prévue au chapitre VIII point 41 D a) deuxième phrase, le dépouillement immédiat et complet est obligatoire. Les porcs, s'ils ne sont pas dépouillés, doivent être immédiatement débarrassés de leurs soies. Pour cette opération, des adjuvents

▼M18

peuvent être utilisés à condition que les porcs soient ensuite douchés complètement à l'eau potable.

Le dépouillement des têtes de veaux et d'ovins n'est pas nécessaire si ces têtes sont manipulées de manière que toute contamination de viande fraîche soit évitée.

32. L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard 45 minutes après l'étourdissement ou, en cas d'abattage imposé par un rite religieux, une demi-heure après la saignée. 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.

S'ils sont détachés, ils doivent être munis d'un numéro ou de tout autre moyen d'identification permettant de reconnaître leur appartenance à la carcasse; ceci vaut également pour la tête, la langue, le tractus digestif et toute autre partie de l'animal nécessaire à l'inspection ou éventuellement nécessaire à l'exécution des contrôles prévus par la directive 86/469/CEE. Les parties précitées doivent rester à proximité de la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection. Toutefois, pour autant qu'il ne présente aucun signe pathologique ni aucune lésion, le pénis peut être évacué immédiatement. Pour toutes les espèces, les reins doivent être dégagés de leur enveloppe graisseuse et, en ce qui concerne les animaux des espèces bovine et porcine et les solipèdes, de leur capsule périrénale.

33. 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. Toutefois, le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé, mais, dans ce cas, l'organe qui a fait l'objet d'un soufflage doit être interdit à la consommation humaine.

34. Les carcasses des solipèdes, des porcs de plus de quatre semaines et des bovins de plus de six mois doivent être présentées à l'inspection découpées en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale. Si les besoins de l'inspection l'exigent, le vétérinaire officiel peut imposer la fente longitudinale de la tête et de la carcasse de tout animal.

Toutefois, pour tenir compte d'impératifs technologiques ou d'habitudes de consommation locale, l'autorité compétente peut autoriser la présentation à l'inspection de carcasses de porcs non découpées en demi.

35. 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.

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

37. Si le sang ou les abats de plusieurs animaux sont recueillis dans un même récipient avant la fin de l'inspection *post mortem,* tout le contenu de celui-ci doit être déclaré impropre à la consommation humaine lorsque la carcasse d'un de ces animaux est reconnue impropre à la consommation humaine.

38. 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 dispositions du chapitre II point 14 d) et les conditions énoncées au chapitre XI doivent être respectées. Les viandes emballées doivent être entreposées dans un local distinct de celui où se trouvent les viandes fraîches nues.

CHAPITRE VIII

INSPECTION SANITAIRE «POST MORTEM»

39. Toutes les parties de l'animal, y compris le sang, doivent être soumises à l'inspection immédiatement après l'abattage pour permettre de vérifier si la viande est propre à la consommation humaine.

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

a) l'examen visuel de l'animal abattu et de ses organes;

b) la palpation des organes visés au point 41 et, si le vétérinaire officiel l'estime nécessaire, de l'utérus;

c) l'incision de certains organes et ganglions lymphatiques et, compte tenu des conclusions tirées par le vétérinaire officiel, de l'utérus. Si l'inspection visuelle ou la palpation de certains organes fait apparaître que

▼M18

l'animal est affecté de lésions pouvant contaminer les carcasses, les équipements, le personnel ou les locaux, ces organes ne peuvent subir l'incision dans le local d'abattage ni dans aucune autre partie de l'établissement dans laquelle les viandes fraîches pourraient être contaminées;

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

e) au besoin, des examens de laboratoire portant notamment sur les substances visées à l'article 5 paragraphe 1 points j) et k).

41. Le vétérinaire officiel doit en particulier procéder comme suit:

A. **Bovins de plus de six semaines**

a) examen visuel de la tête et de la gorge. Les ganglions lymphatiques sous-maxillaires, rétropharyngiens et parotidiens (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares* et *parotides*) doivent être incisés et examinés. Les masséters externes, dans lesquels il convient de procéder à deux incisions parallèles à la mandibule, et les masséters internes (muscles ptérygoïdes internes), à inciser suivant un plan, doivent être examinés.

La langue, préalablement dégagée de façon à permettre un examen visuel détaillé de la bouche et de l'arrière-bouche, doit faire l'objet d'un examen visuel et d'une palpation. Les amygdales doivent être enlevées;

b) inspection de la trachée; examen visuel et palpation des poumons et de l'œsophage. Les ganglions bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* et *mediastinales*) doivent être incisés et examinés. La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être fendues longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires pour les poumons exclus de la consommation humaine;

c) examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier étant incisé longitudinalement de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;

d) examen visuel du diaphragme;

e) examen visuel et palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques, rétrohépatiques et pancréatiques *(Lnn. portales);* incision de la surface gastrique du foie et à la base du lobe carré, pour l'examen des canaux biliaires; inspection et palpation des ganglions pancréatiques;

f) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* et *caudales);* palpation des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques et, si nécessaire, incision de ces ganglions lympathiques;

g) examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate;

h) examen visuel des reins et incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques *(Lnn. renales);*

i) examen visuel de la plèvre et du péritoine;

j) examen visuel des organes génitaux;

k) examen visuel et, si nécessaire, palpation et incision de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques *(Lnn. supramammarii)*. Chez la vache, chaque moitié de la mamelle est ouverte par une longue et profonde incision jusqu'aux sinus lactifères *(sinus lactiferes)* et les ganglions lymphatiques mammaires sont incisés, sauf si la mamelle est exclue de la consommation humaine.

B. **Bovins âgés de moins de six semaines**

a) examen visuel de la tête et de la gorge. Les ganglions lymphatiques rétropharyngiens *(Lnn. retropharyngiales)* doivent être incisés et inspectés. La bouche et l'arrière-bouche doivent être inspectées et la langue palpée. Les amygdales doivent être enlevées;

b) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage; palpation des poumons. Les ganglions bronchiques et médiastinaux *(Lnn. bifurcationes, eparteriales* et *mediastinales)* doivent être incisés et examinés.

La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que

▼**M18**

ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine;

c) examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;

d) examen visuel du diaphragme;

e) examen visuel du foie et des ganglions lymphatiques, rétrohépatiques et pancréatiques *(Lnn. portales);* palpation et, si nécessaire, incision du foie et de ses ganglions lymphatiques;

f) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* et *caudales);* palpation des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques et, si nécessaire, incision de ces ganglions lymphatiques;

g) examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate;

h) examen visuel des reins et incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques *(Lnn. renales);*

i) examen visuel de la plèvre et du péritoine;

j) examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes. Le liquide synovial doit être examiné.

C. **Porcins**

a) examen visuel de la tête et de la gorge. Les ganglions lymphatiques sous-maxillaires *(Lnn. mandibulares)* doivent être examinés et incisés. La bouche, l'arrière-bouche et la langue doivent être examinées visuellement. Les amygdales doivent être enlevées;

b) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage; palpation des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux *(Lnn. bifurcationes, eparteriales* et *mediastinales)*. La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être incisées dans le sens longitudinal et le tiers terminal des poumons doit être incisé transversalement à travers les principales ramifications de la trachée, ces incisions n'étant pas nécessaires lorsque les poumons sont exclus de la consommation humaine;

c) examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;

d) examen visuel du diaphragme;

e) examen visuel du foie, des ganglions rétrohépatiques et pancréatiques *(Lnn. portales);* palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques;

f) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* et *caudales);* palpation des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques et, si nécessaire, incision de ces ganglions lymphatiques;

g) examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate;

h) examen visuel des reins; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques *(Lnn. renales);*

i) examen visuel de la plèvre et du péritoine;

j) examen visuel des organes génitaux;

k) examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques *(Lnn. supramammarii);* incision des ganglions lymphatiques mammaires chez la truie;

l) examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes.

D. **Ovins et caprins**

a) examen visuel de la tête après dépouillement et, en cas de doute, examen de la gorge, de la bouche, de la langue et des ganglions lymphatiques rétropharyngiens et parotidiens. Sans préjudice des conditions de police sanitaire, ces examens ne sont pas nécessaires si l'autorité compétente est en mesure de garantir que la tête, y compris la langue et la cervelle, est exclue de la consommation humaine;

▼**M18**

b) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage; palpation des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux *(Lnn. bifurcationes, eparteriales* et *mediastinales)*. En cas de doute, ces organes et ganglions lymphatiques doivent être incisés et examinés;

c) examen visuel du péricarde et du cœur. En cas de doute, le cœur doit être incisé et examiné;

d) examen visuel du diaphragme;

e) examen visuel du foie et des ganglions rétrohépatiques et pancréatiques *(Lnn. portales);* palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques; incision de la face intérieure du foie en vue de l'examen des canaux biliaires;

f) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* et *caudales);*

g) examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate;

h) examen visuel des reins; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques *(Lnn. renales);*

i) examen visuel de la plèvre et du péritoine;

j) examen visuel des organes génitaux;

k) examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques;

l) examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations des jeunes animaux. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes.

E. **Solipèdes domestiques**

a) examen visuel de la tête et, après dégagement de la langue, de la gorge; palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques rétropharyngiens, sous-maxillaires et parotidiens *(Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei)*. La langue, préalablement dégagée de façon à permettre une inspection détaillée de la bouche et de l'arrière-bouche, doit être examinée visuellement et palpée. Les amygdales doivent être enlevées;

b) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage; palpation des poumons. Les ganglions bronchiques et médiastinaux *(Lnn. bifurcationes, eparteriales* et *mediastinales)* doivent être palpés et, si nécessaire, incisés. La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe; toutefois, ces incisions ne sont pas nécessaires lorsque les poumons sont exclus de la consommation humaine;

c) examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;

d) examen visuel du diaphragme;

e) examen visuel du foie, des ganglions rétrohépatiques et pancréatiques *(Lnn. portales);* palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques; incision, si nécessaire, du foie et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques;

f) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* et *caudales);* incision, si nécessaire, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques;

g) examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate;

h) examen visuel et palpation des reins; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques *(Lnn. renales);*

i) examen visuel de la plèvre et du péritoine;

j) examen visuel des organes génitaux des étalons et des juments;

k) examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques *(Lnn. supramammarii);* incision, si nécessaire, des ganglions lymphatiques mammaires;

l) examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations des jeunes animaux. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes;

m) dépistage, sur tous les chevaux à robe grise ou blanche, de la mélanose et de la mélanomata, effectué, en ce qui concerne les muscles et les ganglions lymphatiques *(Lnn. lymphonodi subrhomboidei)* des

▼**M18**

épaules, au-dessous du cartilage scapulaire, l'attache d'une épaule étant distendue. Les reins doivent être dégagés et examinés au moyen d'une incision pratiquée à travers l'organe tout entier.

F. 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 sur l'utilisation d'équipements ou de locaux et à prendre toute mesure nécessaire, pouvant aller jusqu'à réduire la cadence de production ou suspendre momentanément le processus de production.

G. Les ganglions lymphatiques mentionnés ci-dessus dont l'incision est exigée doivent être systématiquement soumis à des incisions multiples et à un examen visuel.

42. A. Le vétérinaire officiel doit, en outre, effectuer systématiquement:

1) la recherche de la cysticercose sur les porcins. Cette recherche doit comprendre l'examen des surfaces musculaires directement visibles, en particulier au niveau des muscles du plat de la cuisse, des piliers du diaphragme, des muscles intercostaux, du cœur, de la langue, du larynx et, si nécessaire, de la paroi abdominale et des psoas dégagés du tissu adipeux;

2) le recherche de la morve sur les solipèdes par un examen attentif des muqueuses de la trachée, du larynx, des cavités nasales, des sinus et de leurs ramifications, après fente de la tête dans le plan médian et ablation de la cloison nasale.

3) la recherche des trichines sur les viandes fraîches provenant d'animaux des espèces porcine et chevaline et comportant des muscles striés.

Cet examen est effectué selon des méthodes scientifiquement reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des directives communautaires ou dans d'autres normes internationales.

Les résultats doivent être évalués suivant une méthode de référence qui est fixée selon la procédure prévue à l'article 16 de la présente directive après avis du comité scientifique vétérinaire et dont la fiabilité est au moins équivalente à l'examen trichinoscopique prévu à l'annexe I point 1 de la directive 77/96/CEE.

La Commission publie cette méthode de référence au *Journal officiel des Communautés européennes*.

B. Les résultats des inspections sanitaires *ante mortem* et *post mortem* sont enregistrés par le vétérinaire officiel et, en cas de diagnostic d'une maladie transmissible à l'homme visée à l'article 6, communiqués aux autorités vétérinaires compétentes ayant sous leur contrôle le troupeau d'origine des animaux, ainsi qu'au responsable dudit troupeau.

CHAPITRE IX

PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES VIANDES DESTINÉES À ÊTRE DÉCOUPÉES

43. Le découpage en morceaux plus petits que ceux visés à l'article 3 paragraphe 1 point A, le désossage ou le découpage des abats en tranches des animaux de l'espèce bovine ne sont autorisés que dans des ateliers de découpe agréés.

44. L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant est tenu de faciliter les opérations de contrôle de l'entreprise, et notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile et de mettre à la disposition 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 animaux abattus.

45. Sans préjudice du chapitre V point 19 deuxième alinéa, les viandes ne remplissant pas les conditions de l'article 3 paragraphe 1 point B b) de la présente directive ne peuvent se trouver dans les ateliers de découpe agréés qu'à la condition d'y être entreposées dans des emplacements spéciaux; elles doivent être découpées dans d'autres endroits ou à d'autres moments que les viandes qui répondent auxdites conditions. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès, à tout moment, à tous les locaux de stockage et de travail pour s'assurer du respect rigoureux des dispositions qui précèdent.

▼M18

46. a) Les viandes fraîches doivent être introduites dans les locaux visés au chapitre III point 15 b) au fur et à mesure des besoins. Sitôt que la découpe et, le cas échéant, l'emballage sont effectués, elles doivent être transportées dans le local frigorifique approprié visé au point 15 a) du même chapitre.

b) Les viandes entrant dans un local de découpe doivent être vérifiées et, au besoin, parées. Le poste de travail où cette tâche est effectuée 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 doivent être maintenues en permanence à une température interne égale ou inférieure à + 7 ºC. Pendant le découpage, la température du local doit être égale ou inférieure à + 12 ºC. Pendant le travail de découpage, de conditionnement et d'emballage, les foies des animaux doivent être maintenus en permanence à une température interne égale ou inférieure à + 3 ºC.

Pendant la découpe, le désossage, le tranchage, le débitage en dés, le conditionnement et l'emballage, les foies, les reins et la viande de têtes doivent être maintenus en permanence à une température égale ou inférieure à + 3 ºC.

d) Par dérogation aux points a) et c), les viandes peuvent être découpées à chaud. Dans ce cas, elles doivent être transportées directement du local d'abattage au local de découpe. Le local d'abattage et le local de découpe doivent alors être situés dans un même groupe de bâtiments et suffisamment proches l'un de l'autre, car les viandes à découper doivent être transférées sans rupture de charge d'un local à l'autre et la découpe doit être réalisée sans délai. Sitôt que la découpe et, le cas échéant, l'emballage sont effectués, les viandes doivent être transportées dans un local frigorifique approprié.

e) Le découpage est exécuté de façon que soit évitée toute souillure des viandes. Les éclats d'os et les caillots de sang doivent être éliminés. Les viandes 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 point 4 d).

CHAPITRE X

CONTRÔLE SANITAIRE DES VIANDES DÉCOUPÉES ET DES VIANDES ENTREPOSÉES

47. Les ateliers de découpe agréés et les entrepôts frigorifiques agréés sont soumis à un contrôle exercé par un vétérinaire officiel.

48. Le contrôle du vétérinaire officiel comporte les tâches suivantes:

— contrôle des entrées et sorties des viandes fraîches,

— inspection sanitaire des viandes fraîches présentes dans les établissements visés au point 47,

— inspection sanitaire des viandes fraîches avant les opérations de découpe et lors de leur sortie des établissements visés au point 47,

— contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage, prévu au chapitre V, 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 XI

MARQUAGE DE SALUBRITÉ

49. Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel. À cet effet, celui-ci détient et conserve sous sa responsabilité:

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 laps de temps nécessaire à celui-ci;

b) les étiquettes et le matériel de conditionnement, lorsque ceux-ci ont déjà été revêtus de l'estampille prévue au présent chapitre. Ces étiquettes et ce matériel de conditionnement sont remis au personnel auxiliaire au moment même où ils doivent être fixés, en nombre correspondant aux besoins.

▼**M18**

50. La marque de salubrité doit être:

    a) soit un cachet de forme ovale ayant au moins 6,5 cm de largeur et 4,5 cm de hauteur. Sur le cachet doivent figurer les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles:

    — dans la partie supérieure, le sigle identifiant le pays expéditeur, en lettres capitales, soit:

    ►**A3** AT — ◄ B — DK — D — EL — E — ►**A3** FI — ◄ F — IRL — I — L — N L — P — ►**A3** SE — ◄ UK,

    suivi du numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement,

    — dans la partie inférieure, un des sigles CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►**A3** , ou ETY ◄;

    b) soit un cachet de forme ovale ayant au moins 6,5 cm de largeur et 4,5 cm de hauteur. Sur le cachet doivent figurer les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles:

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

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

    — dans la partie inférieure, un des sigles CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►**A3** , ou ETY ◄.

    Les caractères doivent avoir une hauteur d'au moins 0,8 cm pour les lettres et d'au moins 1 cm pour les chiffres.

    La marque de salubrité peut, en outre, comporter une indication permettant d'identifier le vétérinaire qui a procédé à l'inspection sanitaire des viandes.

51. Les carcasses sont marquées à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille conformément au point 50:

    — celles qui pèsent plus de 65 kg doivent porter la marque de l'estampille sur chaque demi-carcasse, au moins aux endroits suivants: face externe de la cuisse, lombes, dos, poitrine et épaule,

    — les autres doivent porter quatre marques d'estampille au moins, apposées sur les épaules et sur la face externe des cuisses.

52. Les foies des bovins, des porcins et des solipèdes sont marqués au feu à l'aide d'une estampille conformément au point 50.

    Les abats de toutes les espèces sont marqués à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille conformément au point 50, à moins qu'ils ne soient conditionnés ou emballés et marqués conformément aux points 55 et 56.

53. Les morceaux obtenus dans les ateliers de découpe à partir de carcasses régulièrement marquées doivent être marqués à l'encre ou au feu à l'aide d'une marque de salubrité conformément au point 50, à moins qu'ils soient conditionnés ou emballés et, s'il s'agit de trains de côtes, qu'ils soient pourvus d'une marque permettant d'identifier l'abattoir d'origine.

54. Les emballages doivent toujours être marqués conformément au point 55.

55. Les morceaux coupés et les abats emballés visés au point 52 deuxième alinéa et au point 53, y compris les foies découpés des animaux de l'espèce bovine, doivent porter une estampille conforme aux prescriptions du point 50, comprenant le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe, au lieu de celui de l'abattoir, et figurant sur une étiquette fixée à l'emballage ou imprimée sur l'emballage, de façon à être détruite à l'ouverture de l'emballage. Cette étiquette porte également un numéro de série. Cependant, lorsque les morceaux coupés et les abats sont conditionnés conformément au chapitre XII point 62, l'étiquette susvisée peut être fixée au conditionnement. En outre, lorsque les abats sont emballés dans un abattoir, l'estampille doit comprendre le numéro d'agrément vétérinaire de cet abattoir.

56. Outre les dispositions du point 55, lorsque les viandes fraîches sont conditionnées en portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur, une reproduction imprimée de l'estampille prévue au point 50 a) doit figurer sur le conditionnement ou sur une étiquette appliquée sur le conditionnement. L'estampille doit comprendre le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe. Les dimensions indiquées au point 50 ne s'appliquent pas au marquage visé par le présent point. Toutefois, lorsque les abats sont conditionnés dans un abattoir, l'estampille doit comprendre le numéro d'agrément vétérinaire de cet abattoir.

57. Les viandes de solipèdes et leur emballage doivent être pourvus d'une marque spéciale à déterminer selon la procédure prévue à l'article 16 de la présente directive.

58. Les colorants à utiliser pour l'estampille doivent être autorisés conformément à la directive du Conseil relative au rapprochement des

▼**M18**

réglementations des États membres concernant les matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine ([1]).

CHAPITRE XII

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES VIANDES FRAÎCHES

59. a) Les emballages (par exemple caisses, cartons) doivent répondre 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 au cours du transport et des manipulations;

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

60. Lorsque, le cas échéant, les viandes fraîches découpées ou les abats sont conditionnés, cette opération doit être effectuée aussitôt après la découpe et d'une manière conforme aux règles de l'hygiène.

À l'exception des morceaux de lard et de poitrine, les viandes découpées et les abats doivent être, dans tous les cas, pourvus d'un conditionnement de protection, sauf s'ils sont transportés pendus.

Ces conditionnement doivent être transparents et incolores et répondre, en outre, aux conditions indiquées au point 59 a) premier et deuxième tirets; ils ne peuvent être utilisés une seconde fois pour un conditionnement des viandes. ►**M19** Il peut être dérogé à cette exigence pour les viandes congelées destinées à être utilisées en l'état comme matière première pour les produits visés par la directive 77/99/CEE ou la directive 88/657/CEE. ◄

Les foies découpés des animaux de l'espèce bovine doivent être enveloppés individuellement. Un conditionnement ne doit contenir qu'un organe complet, découpé en tranches et présenté sous sa forme originelle.

61. Les viandes conditionnées doivent être emballées.

62. 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 59 soient remplies.

63. 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 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 fraîche. 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 fraîche;

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

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

([1]) JO n° 115 du 11. 11. 1962, p. 2645/62. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 85/7/CEE (JO n° L 2 du 3. 1. 1985, p. 22).

▼M18

CHAPITRE XIII

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

65. L'exemplaire original du certificat de salubrité qui doit accompagner les viandes 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 IV; il doit être établi au moins dans la ou les langues officielles du lieu de destination. Il doit comporter un seul feuillet.

CHAPITRE XIV

ENTREPOSAGE

66. Les viandes fraîches doivent être refroidies immédiatement après l'inspection *post mortem* et être maintenues en permanence à une température interne égale ou inférieure à + 7 ºC pour les carcasses et leurs morceaux et à + 3 ºC pour les abats.

Des dérogations à cette exigence peuvent, cas par cas, être accordées par les autorités compétentes en vue du transport des viandes vers des ateliers de découpe ou des boucheries situées aux abords immédiats de l'abattoir, pour autant que la durée du transport n'excède pas une heure et pour des raisons de technique de maturation des viandes.

Les viandes fraîches destinées à la congélation doivent provenir directement d'un abattoir agréé ou d'un atelier de découpe agréé.

La congélation des viandes fraîches ne peut être effectuée que dans les locaux de l'établissement où les viandes ont été obtenues ou découpées ou dans un entrepôt frigorifique agréé, et ce au moyen d'un équipement approprié.

Les morceaux visés à l'article 3 paragraphe 1 point A de la présente directive, les morceaux visés au chapitre XI point 53 de la présente annexe et les abats qui sont destinés à la congélation doivent être congelés sans délai, sauf si la maturation est exigée pour des motifs sanitaires. Dans ce dernier cas, ils doivent être immédiatement congelés après maturation.

Les carcasses, les demi-carcasses ou demi-carcasses en un maximum de trois morceaux et les quartiers destinés à la congélation doivent être congelés sans délai indu après une période de stabilisation.

Les viandes découpées destinées à la congélation doivent être sans délai indu congelées après la découpe.

Les viandes congelées doivent atteindre une température interne égale ou inférieure à − 12 ºC et ne peuvent être entreposées ultérieurement à des températures plus élevées.

Les viandes fraîches soumises à un processus de congélation doivent porter l'indication du mois et de l'année dans lesquels elles ont été congelées.

67. Aucun autre produit susceptible d'affecter les conditions d'hygiène des viandes ou de les contaminer ne peut être entreposé dans les locaux visés au chapitre IV points 16 et 17, sauf si les viandes sont emballées et entreposées séparément.

68. La température d'entreposage des locaux de stockage visés au chapitre IV points 16 et 17 doit être enregistrée.

CHAPITRE XV

TRANSPORT

69. Les viandes fraîches doivent être transportées par des moyens de transport pourvus d'un système de fermeture hermétique ou, s'il s'agit de viandes fraîches importées conformément à la directive 90/675/CEE ou de viandes fraîches transitant à travers le territoire d'un pays tiers, par des moyens de transport plombés, conçus et équipés de telle sorte que les températures prévues au chapitre XIV soient assurées pendant toute la durée du transport.

Par dérogation au premier alinéa, des carcasses, des demi-carcasses ou demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux ou des quartiers peuvent être transportés à des températures plus élevées que celles prévues au chapitre XIV, dans des conditions à fixer après avis du comité scientifique selon la procédure prévue à l'article 16 de la présente directive.

▼**M18**

70. Les moyens de transport de ces viandes doivent répondre aux exigences suivantes:

    a) leurs parois internes ou toute autre partie pouvant se trouver en contact avec les viandes doivent être en matériaux résistant à la corrosion et ne pas être susceptibles d'altérer les caractères organoleptiques des viandes ou de rendre ces dernières nocives pour la santé humaine; les parois doivent être lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter;

    b) ils doivent être munis de dispositifs efficaces qui assurent la protection des viandes contre les insectes et la poussière et être étanches de façon que soit évité tout écoulement de liquides;

    c) ils doivent, pour le transport des carcasses, des demi-carcasses ou demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux ou des quartiers, ainsi que de la viande découpée non emballée, être munis de dispositifs de suspension en matériaux résistant à la corrosion, fixés à une hauteur telle que les viandes ne puissent toucher le plancher. Cette disposition ne s'applique pas aux viandes congelées et pourvues d'un emballage hygiénique. Toutefois, en cas de transport aérien, les dispositifs de suspension ne sont pas exigés, à condition que des équipements résistant à la corrosion soient prévus pour l'embarquement, le séjour et le débarquement des viandes.

71. Les moyens de transport des viandes ne peuvent en aucun cas être utilisés pour celui des animaux vivants ou de tout produit susceptible d'altérer ou de contaminer les viandes.

72. Aucun autre produit susceptible d'affecter les conditions d'hygiène des viandes ou de les contaminer ne peut être transporté en même temps que des viandes dans un même moyen de transport, à moins que des précautions appropriées ne soient prises. Les viandes emballées et les viandes non emballées doivent être transportées dans des moyens de transport distincts, à moins qu'il n'existe, dans le même moyen de transport, une séparation physique adéquate protégeant la viande non emballée de la viande emballée. De plus, les estomacs ne peuvent y être transportés que s'ils sont blanchis ou nettoyés, et les têtes et les pattes que si elles sont dépouillées ou échaudées et épilées.

73. Les viandes fraîches ne peuvent être transportées dans des moyens de transport qui ne sont pas propres et n'ont pas été désinfectés.

74. Les carcasses, les demi-carcasses ou demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux et les quartiers, à l'exception de la viande congelée emballée dans des conditions conformes aux exigences de l'hygiène, doivent toujours être transportés suspendus, sauf dans le cas du transport aérien visé au point 70 c).

    Les autres morceaux ainsi que les abats 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. Les viscères doivent toujours être transportés dans des emballages résistants et étanches aux liquides et aux corps gras. Ils ne peuvent être réutilisés qu'après avoir été nettoyés et désinfectés.

75. 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.

▼**M18**

ANNEXE II

CHAPITRE PREMIER

CONDITIONS GÉNÉRALES D'AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS DE FAIBLE CAPACITÉ

Les établissements de faible capacité doivent comporter au moins:

1) dans les locaux où l'on procède à l'obtention et au traitement des viandes:

   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;

   b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, mais d'au moins trois mètres dans les locaux d'abattage.

      Toutefois, l'utilisation, dans les locaux visés à l'annexe I chapitre III point 16, de murs en bois construits avant le 1er juillet 1991 ne constitue pas un motif de retrait de l'agrément;

   c) des portes en matériaux imputrescibles et inodores, faciles à nettoyer.

      Dans le cas où il y a entreposage des viandes dans l'établissement concerné, celui-ci doit disposer d'un local d'entreposage répondant aux exigences précitées;

   d) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores;

   e) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;

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

2) 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. 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 de séchage des mains;

   b) sur place ou dans un local adjacent, un dispositif pour la désinfection des outils, pourvu d'eau d'une température minimale de 82 ºC;

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

4) 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'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. L'emploi du bois est interdit;

   b) des ouils 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 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, qui doivent être enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail;

5) 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 raccordé à la canalisation des eaux usées et ne présentant aucun risque de contamination des viandes;

6) une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, au sens de la directive 80/778/CEE, sous pression et en quantité suffisante. Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisé 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 fraîches. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable;

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

▼**M18**

8) un dispositif qui permette d'évacuer les eaux résiduaires de façon hygiénique;

9) au moins un lavabo et des cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Le lavabo doit être pourvu d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de matériels hygiéniques pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains. Le lavabo doit se trouver à proximité des cabinets d'aisance.

CHAPITRE II

CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÉMENT DES ABATTOIRS DE FAIBLE CAPACITÉ

10) Indépendamment des conditions générales, les abattoirs de faible capacité doivent comporter au moins:

a) pour les animaux passant la nuit dans l'enceinte de l'abattoir, des locaux de stabulation d'une capacité suffisante;

b) d'un local d'abattage et, compte tenu des opérations effectuées lors de l'abattage, les locaux correspondant à ces activités, d'une dimension telle que le travail puisse s'y effectuer de façon satisfaisante du point de vue de l'hygiène;

c) des emplacements nettement séparés à l'intérieur du local d'abattage pour l'étourdissement et la saignée;

d) dans le local d'abattage, des murs qui puissent être lavés jusqu'à une hauteur minimale de trois mètres ou jusqu'au plafond. Lors de l'abattage, la buée doit être suffisamment éliminée;

e) un dispositif tel que, après l'étourdissement, l'habillage soit pratiqué autant que possible sur l'animal suspendu. En aucun cas, l'animal ne doit entrer en contact avec le sol pendant l'habillage;

f) un local de refroidissement d'une capacité suffisante par rapport à l'importance et au type d'abattage, avec en tout cas un emplacement minimal isolé fermant à clé et réservé à la mise en observation des carcasses soumises à analyse.

Des dérogations à cette exigence peuvent, cas par cas, être accordées par les autorités compétentes lorsque des viandes sont retirées immédiatement de ces abattoirs pour l'approvisionnement d'ateliers de découpe ou de boucheries situées aux abords immédiats de l'abattoir, pour autant que la durée de transport n'excède pas une heure.

11) Dans le local d'abattage, il est interdit de vider ou de nettoyer les estomacs et les intestins et de stocker des cuirs, des cornes, des ongles ou des soies de porc.

12) Si le fumier ne peut être évacué quotidiennement de l'enceinte de l'abattoir, il doit être stocké dans un emplacement nettement séparé.

13) Les animaux introduits dans le local d'abattage doivent être immédiatement étourdis et abattus.

14) Les animaux malades ou suspects ne doivent pas être abattus dans l'établissement, sauf dérogation donnée par l'autorité compétente.

En cas de dérogation, l'abattage doit intervenir sous le contrôle de l'autorité compétente et les mesures prises pour éviter une contamination; les locaux doivent être spécialement nettoyés et désinfectés sous contrôle officiel avant d'être réutilisés.

▼**M18**

ANNEXE III

QUALIFICATIONS PROFESSIONNELLES DES AUXILIAIRES

1. Seuls les candidats pouvant apporter la preuve qu'ils ont suivi, pendant 400 heures au moins, un cours théorique, y compris des démonstrations de laboratoire, agréé par les autorités compétentes des États membres et portant sur les points visés au point 3a) de la présente annexe et qu'ils ont reçu, pendant 200 heures au moins, une formation pratique sous le contrôle d'un vétérinaire officiel sont autorisés à se présenter au test visé à l'article 9 quatrième alinéa de la présente directive. La formation pratique a lieu dans des abattoirs, des ateliers de découpe, des entrepôts frigorifiques et des postes d'inspection de viandes fraîches.

2. Toutefois, les auxiliaires qui satisfont aux conditions énoncées à l'annexe II de la directive 71/118/CEE peuvent suivre un cours de formation où la partie théorique est ramenée à 200 heures.

3. Le test visé à l'article 3 paragraphe 4 de la présente directive comprend une partie théorique et une partie pratique et porte sur les points suivants:

   a) partie théorique:

      — notions d'anatomie et de physiologie des animaux abattus,
      — notions de pathologie des animaux abattus,
      — notions d'anatomie pathologique des animaux abattus,
      — notions d'hygiène, et en particulier d'hygiène industrielle, d'hygiène de l'abattage, de la découpe et de l'entreposage et d'hygiène du travail,
      — connaissance des méthodes et des procédures d'abattage, d'inspection, de préparation, de conditionnement, d'emballage et de transport des viandes fraîches,
      — connaissance des lois, règlements et dispositions administratives régissant l'exercice de leur activité,
      — procédure d'échantillonnage;

   b) partie pratique:

      — inspection et évaluation des animaux abattus,
      — identification d'espèces animales par l'examen de parties typiques de l'animal,
      — identification d'un certain nombre de parties d'animaux abattus qui ont subi des altérations, et commentaires relatifs à ces parties,
      — inspection *post mortem* dans un abattoir,
      — contrôle de l'hygiène,
      — échantillonnage.

▼M18

ANNEXE IV

MODÈLE

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

relatif aux viandes fraîches (1) visées à l'article 3 paragraphe 1 point A f) iii) de la directive 64/433/CEE

N° (2): .....

Lieu d'expédition: .....

Ministère: .....

Service: .....

Référence (2): .....

I. Identification des viandes

Viandes de: .....
(espèce animale)

Nature des pièces: .....

Nature de l'emballage: .....

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage: .....

Mois et année(s) de congélation: .....

Poids net: .....

II. Provenance des viandes

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vététinaire de l' (des) abattoir(s) agréé(s): .....
.....

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

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(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: .....
.....

(1) Viandes fraîches: selon la directive mentionnée au point IV du présent certificat, toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques qui appartiennent aux espèces bovine, porcine, ovine et caprine, ainsi que des solipèdes, 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, pour les avions le numéro du vol et, pour les bateaux, le nom et, si nécessaire, le numéro du conteneur.

▼M18

IV. **Attestation de salubrité**

Le sousigné, vétérinaire officiel, CERTIFIE que les viandes désignées ci-avant ont été obtenues dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive 64/437/CEE:

— dans un abattoir situé dans une région ou zone à restriction (4),

— sont destinées à un État membre après transit par un pays tiers (4),

►(1)— sont destinées à la Finlande ou à la Suède (4):

i) le test visé à l'article 5 paragraphe 3 point a) a été effectué (4),

ii) les viandes sont destinées à la transformation (4),

iii) les viandes proviennent d'un établissement soumis à un programme tel que visé à l'article 5 paragraphe 3 point c) (4). ◄

Fait à ....., le .....

.....
(nom et signature du vétérinaire officiel)

(4) Biffer la mention inutile.

►(1) A3

▼M18

ANNEXE V

MODÈLE

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

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

N° (2): .....

Pays expéditeur: .....

Ministère: .....

Service: .....

Réf.: .....
(facultative)

I. Identification des viandes

Viandes de: .....
(espèce animale)

Nature des pièces: .....

Nature de l'emballage: .....

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage: .....

Mois et années(s) de congélation: .....

Poids net: .....

II. Provenance des viandes

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

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

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l' (des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(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: .....
.....

(1) Viandes fraîches: selon la directive mentionnée au point IV du présent certificat, toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine et caprine ainsi que des solipèdes 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, pour les avions, le numéro du vol et, pour les bateaux, le nom et, si nécessaire, le numéro du conteneur.

▼M18

IV. **Attestation de salubrité**

Le soussigné, vétérinaire officiel, CERTIFIE que les viandes désignées ci-avant ont été obtenues dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive 64/433/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches et qu'elles sont de ce fait reconnues en l'état propres à la consommation humaine.

Fait à ....., le .....

.....

(signature du vétérinaire officiel)