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

►**B**

DIRECTIVE 92/5/CEE DU CONSEIL

du 10 février 1992

portant modification et mise à jour de la directive 77/99/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande et modifiant la directive 64/433/CEE

(JO L 57 du 2.3.1992, p. 1)

Modifiée par:

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

▼B

DIRECTIVE 92/5/CEE DU CONSEIL

du 10 février 1992

portant modification et mise à jour de la directive 77/99/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande et modifiant la directive 64/433/CEE

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

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

vu les propositions de la Commission ([1]),

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

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

considérant que les viandes des espèces bovine, porcine, ovine et caprine, les viandes des solipèdes domestiques, les viandes de volailles, et les viandes de gibier ainsi que les produits traités à partir de ces viandes sont inscrits sur la liste des produits figurant à l'annexe II du traité; que la production et les échanges de ces produits constituent une importance source de revenus pour une partie de la population agricole;

considérant que, pour assurer le développement rationnel de ce secteur et pour accroître sa productivité, il importe d'arrêter, au niveau communautaire, des dispositions d'ordre sanitaire régissant leur production et leur commercialisation;

considérant que la Communauté doit arrêter les mesures destinées à établir progressivement le marché intérieur au cours d'une période expirant le 31 décembre 1992;

considérant que la directive 77/99/CEE ([4]) a fixé les conditions sanitaires à respecter pour les échanges intracommunautaires de produits à base de viande;

considérant que la directive 89/662/CEE ([5]) a établi les règles de contrôle applicables dans la perspective du marché intérieur, et notamment la suppression des contrôles vétérinaires aux frontières entre États membres;

considérant que, pour tenir compte de la suppression de ces contrôles et du renforcement des garanties à l'origine, dès lors qu'il n'est plus possible de faire une distinction entre produits destinés au marché national ou au marché d'un autre État membre, il convient, en les adaptant, d'étendre les exigences de la directive 77/99/CEE à l'ensemble de la production;

considérant que cette adaptation doit viser en particulier à rendre uniformes les conditions sanitaires applicables à la production, l'entreposage et le transport des produits à base de viande et des autres produits d'origine animale destinés à la consommation humaine;

considérant qu'il est apparu opportun de prévoir une procédure d'agrément des établissements 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;

([1]) JO nº C 84 du 2. 4. 1990, p. 89, JO nº C 327 du 30. 12. 1989, p. 25, JO nº C 262 du 14. 10. 1981, p. 3, JO nº C 267 du 11. 10. 1982, p. 59 et JO nº C 296 du 15. 11. 1991, p. 8.

([2]) JO nº C 240 du 16. 9. 1991, p. 6 et JO nº C 113 du 7. 5. 1990, p. 205.

([3]) JO nº C 332 du 31. 12. 1990, p. 94, JO nº C 62 du 2. 3. 1990, p. 25, JO nº C 168 du 10. 7. 1990, p. 8 et JO nº C 124 du 21. 5. 1990, p. 15.

([4]) JO nº L 26 du 31. 1. 1977, p. 85. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 85/328/CEE (JO nº L 168 du 28. 6. 1985, p. 28).

([5]) JO nº L 395 du 30. 12. 1989, p. 13. Directive modifiée par la directive 90/675/CEE (JO nº L 373 du 31. 12. 1990, p. 1.)

▼B

considérant que les établissements de faible structure 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 produits à base de viande constitue le moyen le plus approprié de fournir aux autorités compétentes du lieu de destination l'assurance qu'un envoi répond aux dispositions de la présente directive; qu'il convient de maintenir le certificat de salubrité pour contrôler la destination de certains produits;

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 doivent également s'appliquer;

considérant qu'il convient de confier à la Commission la tâche d'arrêter 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;

considérant que, en raison des difficultés particulières d'approvisionnement liées à la situation géographique de la République héllenique, il convient de prévoir des dispositions dérogatoires pour cet État membre; qu'il convient pour les mêmes raisons d'accorder un délai supplémentaire aux régions souffrant d'éloignement géographique pour se conformer aux exigences de la présente directive;

considérant que l'adoption de règles spécifiques pour les produits couverts par la présente directive n'affecte pas l'adoption de règles pour l'hygiène et la sécurité alimentaire en général pour lesquelles la Commission a présenté une proposition de directive-cadre;

considérant qu'il convient, dans un souci de clarté, de procéder à la mise à jour de la directive 77/99/CEE ainsi qu'à l'adaptation de la directive 64/433/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches ([2]),

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

À partir du 1er janvier 1993, le titre, les articles 1er à 21 et les annexes de la directive 77/99/CEE sont remplacés par le texte figurant à l'annexe de la présente directive.

Article 2

La directive 91/497/CEE est modifiée comme suit.

1) Dans le titre, les mots «modifiant et codifiant» sont remplacés par les mots «portant modification et mise à jour de» et les mots «et modifiant la directive 72/462/CEE» sont ajoutés.

2) L'article 1er est remplacé par le texte suivant:

«Article premier

À partir du 1er janvier 1993, le titre et les articles de la directive 64/433/CEE sont remplacés conformément à l'annexe de la présente directive.»

([1]) JO no L 373 du 31. 12. 1990, p. 1.
([2]) JO no 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/497/CEE (JO no L 268 du 24. 9. 1991, p. 69).

▼B

3) À l'annexe, dans le titre de la directive 64/433/CEE, la date du 26 juin 1964 est supprimée.

4) À l'annexe I chapitre XII de la directive 64/433/CEE, au point 60 troisième alinéa, la phrase suivante est ajoutée:

«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.»

Article 3

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer aux dispositions de la présente directive au plus tard le 1er janvier 1993, sauf:

— pour les régions souffrant d'un éloignement géographique reconnues conformément à l'article 17 de la directive 90/675/CEE, y compris — en ce qui concerne le royaume d'Espagne — les îles Canaries, et à l'article 13 de la directive 91/496/CEE

— pour les établissements situés dans les nouveaux *Länder* de la république fédérale d'Allemagne bénéficiant de plans de restructuration pour lesquels ils doivent se conformer à la présente directive au plus tard le 1er janvier 1995 et

▼A1

— pour certains établissements situés en Suède, où la Suède doit se conformer à la présente directive au plus tard le 1er janvier 1996.

▼B

Ils en informent immédiatement la Commission.

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

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

▼B

ANNEXE

«Directive du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale

Article premier

1. La présente directive établit les conditions sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de produits à base de viande et des autres produits d'origine animale destinés, après traitement, à la consommation humaine ou à la préparation d'autres denrées alimentaires.

2. La présente directive ne s'applique pas à la préparation et à l'entreposage de produits à base de viande et d'autres produits d'origine animale destinés à la consommation humaine dans des magasins de détail ou dans des locaux contigus à des points de vente, où la préparation et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe au consommateur.

Article 2

Aux fins de la présente directive, on entend par:

a) produits à base de viande: les produits qui ont été élaborés à partir de viande ou avec de la viande qui a subi un traitement tel que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche.

   Toutefois, ne sont pas considérés comme produits à base de viande:

   i) les viandes n'ayant subi qu'un traitement par le froid, ces viandes continuant à relever des règles des directives visées au point d);

   ii) les produits relevant de la directive 88/657/CEE du Conseil, du 14 décembre 1988, établissant les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparations de viandes, et modifiant les directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 72/462/CEE [1];

b) autres produits d'origine animale:

   i) les extraits de viandes;

   ii) les graisses animales fondues, c'est-à-dire les graisses issues de la fonte de viandes, y compris leurs os, et destinées à la consommation humaine;

   iii) les cretons, c'est-à-dire les résidus protéiques de la fonte, après séparation partielle des graisses et de l'eau;

   iv) les gélatines;

   v) les farines de viande, la poudre de couenne, le sang salé ou séché, le plasma sanguin salé ou séché;

   vi) les estomacs, vessies et boyaux nettoyés, salés ou séchés et/ou chauffés;

c) plats cuisinés à base de viande: produits à base de viande correspondant à des préparations culinaires, cuites ou précuites, et conditionnés et conservés par le froid;

d) viandes: les viandes visées à:

   — l'article 2 point a) de la directive 64/433/CEE,

   — l'article 2 de la directive 71/118/CEE,

   — l'article 2 de la directive 72/461/CEE,

   — l'article 2 de la directive 72/462/CEE,

   — l'article 2 de la directive 88/657/CEE,

   — l'article 2 points 1 et 2 de la directive 91/495/CEE;

e) matières premières: tout produit d'origine animale utilisé comme ingrédient pour l'obtention des produits visés aux points a) et b) ou entrant dans la préparation des plats cuisinés;

f) traitement: procédé chimique ou physique tel que le chauffage, la fumaison, le salage, le marinage, la salaison ou la dessication, destiné à prolonger la conservation des viandes ou des produits d'origine animale associés ou non à d'autres denrées alimentaires, ou une combinaison de ces différents procédés;

g) chauffage: utilisation de la chaleur sèche ou humide;

h) salage: utilisation de sels;

[1] JO n° L 382 du 31. 12. 1988, p. 3.

▼B

i) salaison: diffusion de sels dans la masse du produit;

j) maturation: traitement des viandes crues salées, appliqué dans des conditions climatiques susceptibles de provoquer, au cours d'une réduction lente et graduelle de l'humidité, l'évolution de processus fermentatifs ou enzymatiques naturels, comportant dans le temps des modifications qui confèrent au produit des caractéristiques organoleptiques typiques et en garantissant la conservation et la salubrité dans des conditions normales de température ambiante;

k) dessication: réduction naturelle ou artificielle de la quantité d'eau;

l) lot: la quantité de produit à base de viande couverte par le même document commercial d'accompagnement ou certificat de salubrité;

m) conditionnement: l'opération destinée à réaliser la protection des produits visés à l'article 1er paragraphe 1 par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct du produit concerné, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même;

n) emballage: l'opération consistant à placer un ou plusieurs produits visés à l'article 1er paragraphe 1, conditionnés ou non, dans un contenant ainsi que ce contenant lui-même;

o) récipient hermétiquement clos: contenant qui est destiné à protéger le contenu contre l'introduction de microorganismes pendant et après le traitement par la chaleur et qui est impénétrable à l'air;

p) établissement: toute entreprise fabriquant les produits visés aux points a), b et c);

q) centre de reconditionnement: un atelier ou un entrepôt où il est procédé au regroupement et/ou au reconditionnement de produits destinés à la mise sur le marché;

r) mise sur le marché: la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de cession dans la Communauté à l'exclusion de la vente au détail;

s) autorité compétente: l'autorité centrale d'un État membre compétente pour effectuer les contrôles vétérinaires ou toute autorité à qui elle aura délégué cette compétence.

Article 3

A. Chaque État membre veille à ce que, sans préjudice des conditions prévues à l'article 4, les produits à base de viande mis sur le marché:

1) soient préparés et entreposés dans un établissement agréé et contrôlé:

— conformément à l'article 8 et répondant aux exigences de la présente directive, notamment celles de l'annexe A et de l'annexe B chapitres I et II,

ou

— conformément à l'article 9 pour les établissements n'ayant pas une structure ou une capacité de production industrielle;

2) soient préparés à partir de viandes définies à l'article 2 point d), étant entendu que:

i) les viandes importées d'un pays tiers doivent avoir été contrôlées conformément à la directive 90/675/CEE;

ii) les viandes importées conformément à l'article 15 de la directive 71/118/CEE et à l'article 17 deuxième alinéa de la directive 91/495/CEE ne peuvent être utilisées que si:

— les produits obtenus à partir de ces viandes répondent aux exigences prévues par la présente directive,

— ces produits ne font pas l'objet du marquage de salubrité prévu à l'annexe B chapitre VI,

— la mise sur le marché de ces produits demeure soumise aux dispositions nationales de l'État membre destinataire.

Ne peuvent être utilisées aux fins de préparation de produits à base de viande les viandes déclarées impropres à la consommation dans le respect des exigences des articles 5 et 6 de la directive 64/433/CEE, ainsi que:

a) les organes de l'appareil génital des animaux femelles ou mâles, à l'exclusion des testicules;

b) les organes de l'appareil urinaire, exception faite des reins et de la vessie;

c) le cartilage du larynx, de la trachée et des bronches extralobulaires;

d) les yeux et les paupières;

e) le conduit auditif externe;

▼B

f) les tissus cornés;

g) chez les volailles, la tête — à l'exception de la crête et des oreillons, des barbillons et de la caroncule — l'œsophage, le jabot, les intestins, les organes de l'appareil génital.

Selon la procédure prévue à l'article 20, la liste des produits précités peut faire l'objet de compléments ou de restrictions;

3) soient préparés conformément aux exigences de l'annexe B chapitre III et, s'il s'agit de produits pasteurisés ou stérilisés dans des récipients hermétiquement clos ou de plats cuisinés, satisfassent aux exigences respectives de l'annexe B chapitre VIII ou chapitre IX;

4) soient soumis à l'autocontrôle prévu à l'article 7 et à un contrôle de l'autorité compétente conformément à l'annexe B chapitre IV;

5) si nécessaire, satisfassent aux exigences prévues à l'article 7 paragraphe 2;

6) lorsqu'il y a conditionnement, emballage ou étiquetage, soient conditionnés, emballés ou étiquetés conformément à l'annexe B chapitre V sur place ou dans des centres de reconditionnement spécialement agréés par l'autorité compétente à cette fin.

Toutefois, dans l'attente d'une réglementation communautaire, les dispositions de la présente directive applicables en ce qui concerne la mention de la dénomination de vente des produits à base de viande ne visent pas les produits d'appellation d'origine ni les produits typiques;

7) fassent, sans préjudice des exigences prévues en matière de marquage par la directive 80/215/CEE, l'objet, sous la responsabilité de l'exploitant ou du gestionnaire de l'établissement d'un marquage au moyen:

— d'une marque de salubrité nationale, si la matière première utilisée est commercialisée avec ladite marque,

— sans préjudice d'éventuelles dérogations à préciser selon la même procédure, d'une marque à déterminer selon la procédure prévue à l'article 20, si les viandes utilisées doivent conformément à la législation communautaire être réservées à la commercialisation sur le plan local;

— dans les autres cas, d'une marque de salubrité conforme à l'annexe B chapitre VI,

ce marquage devant être imprimé sur l'étiquette ou apposé sur le produit ou sur le conditionnement, étant entendu que l'impression ou la réimpression des étiquettes ou des marques devra faire l'objet d'une autorisation de l'autorité compétente;

8) soient manipulés, entreposés et transportés conformément à l'annexe B chapitre VII et, s'ils sont entreposés dans un entrepôt frigorifique distinct de l'établissement, cet entrepôt doit être agréé et inspecté conformément à l'article 10 de la directive 64/433/CEE;

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

a) jusqu'au 30 juin 1993, pour les échanges intracommunautaires de produits à base de viande autres que ceux visés au point b) ii) deuxième alinéa, du certificat de salubrité délivré par l'autorité compétente au moment du chargement correspondant, dans sa présentation et son contenu, au modèle figurant à l'annexe D. Il doit être établi au moins dans la ou les langues officielles du lieu de destination. Il doit comporter un seul feuillet;

b) à partir du 1er juillet 1993:

i) d'un document d'accompagnement commercial qui devra:

— outre les indications prévues à l'annexe B chapitre VI point 4, porter le numéro de code permettant d'identifier l'autorité compétente chargée du contrôle de l'établissement d'origine,

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

— jusqu'au 31 décembre 1996, et lorsqu'il s'agit de produits à base de viande visés au point ii) deuxième alinéa qui sont destinés à la République héllénique après transit à travers le territoire d'un pays tiers, être visé par l'autorité compétente du poste d'inspection frontalier dans lequel les formalités de mise en transit sont effectuées pour attester qu'il s'agit de produits à base de viande satisfaisant aux exigences de la présente directive;

ii) d'un certificat de salubrité, conformément à l'annexe D, lorsqu'il s'agit de produits visés à l'article 1er obtenus à partir de viandes provenant d'un abattoir situé dans une région ou une zone soumise à restriction pour des motifs de police sanitaire, ou à partir de

▼B

viandes visées à l'article 6 de la directive 64/433/CEE, ou de produits destinés à un autre État membre après transit par un pays tiers dans un moyen de transport plombé.

Cette obligation ne s'applique pas aux produits à base de viande se trouvant dans des récipients hermétiquement clos et ayant subi un traitement tel que prévu à l'annexe B chapitre VIII point B premier tiret, si le marquage de salubrité leur est appliqué de manière indélébile conformément aux prescriptions à établir selon la procédure prévue à l'article 20.

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 de l'autorité compétente, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 20.

B. Dans l'attente d'une éventuelle réglementation communautaire applicable en matière d'ionisation, les produits à base de viande ne peuvent avoir été soumis à des radiations ionisantes.

La présente disposition n'affecte pas les règles nationales applicables à l'ionisation à des fins médicales.

Article 4

Les États membres veillent à ce que, en sus des exigences générales prévues à l'article 3:

1) les produits à base de viande:

a) soient préparés par chauffage, salaison, marinage ou dessication, ces procédés pouvant être combinés avec le fumage ou la maturation, le cas échéant dans des conditions microclimatiques particulières, et soient associés, en particulier, à certains adjuvants de salaison, dans le respect de l'article 16 paragraphe 2. Les produits à base de viande peuvent également être associés à d'autres produits alimentaires et condiments;

b) soient, le cas échéant, obtenus à partir d'un produit à base de viande ou d'une préparation de viandes;

2) jusqu'à terme des dérogations prévues par les directives 71/118/CEE et 91/498/CEE, les locaux, outils et matériel utilisés pour l'élaboration de produits à base de viande à partir ou avec des viandes munies de la marque de salubrité CEE, ne peuvent être utilisés pour l'élaboration de produits à base de viande à partir ou avec des viandes non munies de ladite marque qu'après autorisation de l'autorité compétente et pour autant que toutes les précautions soient prises à la satisfaction de ladite autorité pour éviter la confusion des produits à base de viande;

3) les produits à base de viande visés à l'article 3 point 7 premier et deuxième tirets ne puissent être expédiés vers le territoire d'un autre État membre et leur commercialisation nationale ou locale soit strictement contrôlée.

Article 5

Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission à la majorité qualifiée, établit les règles sanitaires et d'hygiène auxquelles doivent se conformer les plats cuisinés, autres que les plats cuisinés à base de viande, obtenus à partir de matières premières d'origine animale non couvertes par la présente directive. Dans l'attente de cette décision, les États membres veillent à ce que, dans la mesure où ils sont fabriqués dans un établissement défini à l'article 2 point p), les plats cuisinés en question respectent les règles d'hygiène prévues à l'annexe A chapitre II et à ce que ces plats satisfassent en outre aux exigences spécifiques prévues à l'annexe B chapitre IX et soient contrôlés conformément à l'article 7.

Article 6

1. Les États membres veillent à ce que les autres produits d'origine animale:

— aient été obtenus dans des établissements satisfaisant aux exigences de l'article 7 et autorisés et enregistrés conformément à l'article 11, qui respectent les normes de l'annexe A et qui sont contrôlés conformément à l'article 8,

— soient fabriqués selon les conditions particulières prévues à l'annexe C,

— soient soumis aux contrôles prévus à l'annexe B chapitre IV,

— soient accompagnés, conformément à l'article 3 point 9 b) i), d'un document commercial précisant l'origine desdits produits.

2. Selon la procédure prévue à l'article 20, les conditions spéciales sanitaires sont arrêtées avant le 31 décembre 1992 pour la préparation des gélatines destinées à la consommation humaine.

▼B

Selon la même procédure, des conditions supplémentaires peuvent être fixées pour les autres produits d'origine animale en vue d'assurer la protection de la santé publique.

Article 7

1. Les États membres veillent à ce que l'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement ou des centres de reconditionnement prenne toutes les mesures nécessaires pour que, à tous les stades de la production ou du reconditionnement, les prescriptions pertinentes de la présente directive soient observées.

À cet effet, lesdits responsables doivent effectuer des autocontrôles constants fondés sur les principes suivants:

— identification des points critiques dans leur établissement en fonction des procédés utilisés,

— établissement et mise en œuvre des méthodes de surveillance et de contrôle de ces points critiques,

— prélèvement d'échantillons pour analyse dans un laboratoire approuvé par l'autorité compétente, aux fins de contrôle des méthodes de nettoyage et de désinfection et aux fins de vérification du respect des normes fixées par la présente directive,

— conservation d'un trace écrite ou enregistrée des indications demandées conformément aux tirets précédents en vue de leur présentation à l'autorité compétente. Les résultats de différents contrôles et tests seront notamment conservés pendant une période de deux ans au moins, sauf pour les produits visés au paragraphe 2 pour lesquels ce délai peut être ramené à six mois après la date de conservabilité minimale du produit,

— garanties en matière de gestion du marquage de salubrité, notamment des étiquettes portant la marque de salubrité,

— si le résultat de l'examen de laboratoire ou toute autre information dont ils disposent révèle l'existence d'un risque sanitaire grave, information de l'autorité compétente,

— en cas de risques immédiats pour la santé humaine, retrait du marché de la quantité de produits obtenus dans desconditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque. Cette quantité retirée de la mise sur le marché doit rester sous la surveillance et la responsabilité de l'autorité compétente jusqu'à ce qu'elle soit détruite, utilisée à des fins autres que la consommation humaine ou, après autorisation de ladite autorité, retraitée de manière appropriée en vue d'en assurer la sûreté,

— les exigences prévues aux premier et deuxième tirets devront avoir été déterminées avec l'autorité compétente qui doit en contrôler régulièrement le respect.

2. Pour les produits à basé de viande qui ne peuvent être conservés à température ambiante, l'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement ou du centre de reconditionnement doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur l'emballage du produit, la température à laquelle le produit doit être transporté et entreposé ainsi que la date de durabilité minimale ou, dans le cas de produits microbiologiquement périssables, la date limite de consommation.

3. L'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement doit disposer ou 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, sauf si ledit personnel dispose déjà d'une qualification suffisante sanctionnée par un diplôme. Ce programme de formation pourra revêtir un caractère spécifique pour les établissements visés à l'article 9.

L'autorité compétente responsable de l'établissement doit être associée à la conception et à la mise en œuvre de ce programme.

Article 8

1. Chaque État membre établit une liste des établissements agréés autres que ceux visés à l'article 11, chacun d'eux ayant un numéro d'agrément. Cette liste est communiquée aux autres États membres et à la Commission.

Un numéro d'agrément unique peut être donné à:

i) un établissement ou un centre de reconditionnement procédant au traitement ou au reconditionnement de produits obtenus à partir de ou avec des matières premières couvertes par plusieurs directives visées à l'article 2 point d);

ii) un établissement situé sur le même site qu'un établissement agréé conformément à l'une des directives visées à l'article 2 point d).

L'autorité compétente n'agrée un établissement que si elle s'est assurée que celui-ci satisfait aux dispositions de la présente directive en ce qui concerne la nature des activités qu'il exerce. Toutefois, dans la mesure où un établissement à

▼B

agréer au titre de la présente directive est intégré à un établissement agréé au titre des directives 64/433/CEE, 71/118/CEE, 91/493/CEE ou 91/495/CEE, les locaux, équipements et installations prévus pour le personnel ainsi que tous les locaux où il n'y a pas de risque de contamination des matières premières ou des produits non conditionnés peuvent être communs à ces établissements.

Lorsque l'autorité compétente constate un manquement évident aux règles d'hygiène prévus à la présente directive ou une entrave à une inspection sanitaire adéquate:

i) elle est habilitée 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;

ii) lorsque ces mesures ou les mesures prévues à l'article 7 paragraphe 1 avant-dernier tiret se sont révélées insuffisantes pour y remédier, elle suspend temporairement l'agrément, le cas échéant pour le type de production mis en cause.

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

L'autorité compétente en question est notamment tenue de se conformer aux 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'inspection et le contrôle des établissements sont effectués par l'autorité compétente.

L'établissement doit rester sous le contrôle permanent de l'autorité compétente, étant entendu que la nécessité d'une présente permanente ou périodique de l'autorité compétente dans un établissement donné devra dépendre de la taille de l'établissement, du type de produit fabriqué, du système d'évaluation des risques, des garanties offertes conformément à l'article 7 paragraphe 1 deuxième alinéa cinquième et dernier tirets.

L'autorité compétente doit avoir libre accès, à tout moment, à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer du respect des dispositions de la présente directive et, en cas de doute sur l'origine des viandes, aux documents comptables qui lui permettent de remonter à l'abattoir d'origine ou à l'établissement d'origine de la matière première.

L'autorité compétente doit procéder à des analyses régulières des résultats des contrôles prévus à l'article 7 paragraphe 1. Elle peut, en fonction de ces analyses, faire procéder à desexamens complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits.

La nature de ces contrôles, leur fréquence ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examens microbiologiques sont fixées selon la procédure prévue à l'article 20.

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

3. En cas de manquements répétés, le contrôle devra être renforcé et, le cas échéant, les étiquettes ou autres supports portant la marque de salubrité doivent être saisis.

4. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 20.

Article 9

1. Les États membres peuvent, en vue de leur agrément, accorder à des établissements fabriquant des produits à base de viande n'ayant pas une structure et une capacité de production industrielle des dérogations aux exigences de l'annexe B chapitre I et à celles de l'annexe A chapitre I point 2 g), en ce qui concerne les robinets, et point 11, pour y substituer des armoires aux vestiaires.

En outre, des dérogations peuvent être accordées à l'annexe A chapitre I point 3 en ce qui concerne les locaux d'entreposage des matières premières et des produits finis. Toutefois, dans cette hypothèse, cet établissement doit disposer d'au moins:

i) un local ou dispositif, le cas échéant réfrigérés, pour l'entreposage des matières premières, si un tel entreposage y est effectué;

ii) un local ou dispositif, le cas échéant réfrigérés, pour l'entreposage des produits finis, si un tel entreposage y est effectué.

▼B

2. Les États membres peuvent étendre aux établissements visés à:

— l'article 4 paragraphe 1 de la directive 64/433/CEE, lorsque les exigences prévues à l'article 13 paragraphe 1 deuxième alinéa de ladite directive sont réunies,

— l'article 4 paragraphe 2 et à l'article 13 paragraphe 1 deuxième alinéa de la directive 64/433/CEE,

dans la mesure où ces établissements produisent des produits à base de viande, le bénéfice de la dérogation prévue au paragraphe 1 étant entendu que le traitement des produits dans ces établissements doit satisfaire aux autres exigences de la présente directive.

3. Les dispositions de l'annexe B chapitre VII ne s'appliquent pas aux opérations d'entreposage dans les établissements visés au paragraphe 1 ni aux opérations de transport de produits autres que ceux visés à l'article 7 paragraphe 2.

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

Si, après examen de ces critères ou à la suite des contrôles effectués conformément à l'article 12, la Commission estime que les critères retenus risquent de porter préjudice à une application uniforme de la présente directive, ces critères pourront pour la première fois avant le 1er janvier 1993, être modifiés ou complétés selon la procédure prévue à l'article 20. Selon la même procédure sont fixées également les conditions dans lesquelles les autorités compétentes de l'État membre reclassent ces établissements.

5. Sur base des informations recueillies par la Commission conformément au paragraphe 4 premier alinéa, des critères uniformes pour l'application du présent article sont fixés avant le 1er janvier 1993 selon la procédure prévue à l'article 20.

Article 10

Les établissements bénéficiant actuellement d'un agrément national doivent soumettre, avant le 1er octobre 1992, une demande à l'autorité compétente en vue de leur classement au titre soit des dispositions de l'article 8, soit de celles de l'article 9.

Tant qu'une décision n'aura pas été prise par l'autorité compétente de l'État membre et au maximum jusqu'au 1er janvier 1996, tous les produits provenant de l'établissement qui n'a pas fait l'objet d'un classement doivent rester munis de la marque de salubrité nationale.

Pour les établissements visés à l'article 8, sur demande d'un État membre accompagnée de justifications appropriées, un délai supplémentaire expirant le 1er janvier 1996 pourra être accordé selon la procédure prévue à l'article 20 en ce qui concerne le respect des exigences de l'annexe B chapitre I point 1 a). Les produits provenant d'un tel établissement doivent porter la marque de salubrité nationale.

Article 11

1. Par dérogation à l'article 8 et dans la mesure où cette production n'intervient pas dans un établissement agréé conformément à l'article 8, les États membres autorisent et enregistrent tous les établissements produisant d'autres produits d'origine animale définis à l'article 2 point b) en attribuant à chacun d'eux un numéro officiel spécifique, aux fins d'inspection et pour pouvoir remonter à l'établissement d'origine des produits en cause.

Toutefois, lorsque la production intervient dans un local attenant à un abattoir, cet agrément devra, en cas de conformité aux exigences de la présente directive, être étendu audit local.

2. L'inspection et la surveillance des établissements sont effectuées par l'autorité compétente qui doit avoir à tout moment libre accès à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer du respect des dispositions de la présente directive.

3. S'il est constaté, au cours de ces inspections, que les dispositions de la présente directive ne sont pas respectées, l'autorité compétente prend les mesures appropriées pouvant aller jusqu'aux mesures prévues à l'article 8 paragraphe 1 troisième et quatrième alinéas.

4. Les analyses et les tests doivent être effectués selon des méthodes éprouvées et reconnues scientifiquement, en particulier celles fixées par des dispositions communautaires ou des normes internationales.

La Commission fixe des méthodes de référence conformément à la procédure de l'article 20.

▼B

Article 12

1. Des experts 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 compétentes, effectuer des contrôles sur place. Pour ce faire, ils peuvent vérifier par le contrôle d'un pourcentage représentatif d'établissements si les autorités compétentes contrôlent le respect par les établissements agréés des 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 20.

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. Par dérogation aux conditions fixées à l'article 3, il peut être décidé, conformément à la procédure prévue à l'article 20, que certaines dispositions de la présente directive ne s'appliquent pas aux produits à base de viande qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande, de produits à base de viande ou de préparations de viandes est minime.

Ces dérogations ne peuvent porter que sur:

a) les conditions d'agrément des établissements telles que prévues à l'annexe A chapitre I et à l'annexe B chapitre I;

b) les conditions d'inspection décrites à l'annexe B chapitre IV;

c) les exigences concernant le marquage prévu à l'annexe B chapitre VI et, jusqu'au 1er juillet 1993, le certificat de salubrité prévu à l'annexe D.

Aux fins d'accorder des dérogations telles que prévues au présente article, il est tenu compte à la fois de la nature et de la composition du produit.

Nonobstant les dispositions du présente article, les États membres veillent à ce que tous les produits à base de viande mis sur le marché soient des produits sains préparés à partir de viande, de produits à base de viande ou de produits visés par la directive 88/657/CEE.

2. Dans l'attente qu'une décision soit prise conformément au paragraphe 1, la directive 82/201/CEE reste applicable.

Article 14

Les dispositions prévues par la directive 89/662/CEE du Conseil relative aux contrôles vétérinaires applicables dans les échanges intracommunautaires dans la perspective de la réalisation du marché intérieur sont applicables, notamment en ce qui concerne l'organisation et les suites des contrôles effectués par l'État membre destinataire et les mesures de sauvegarde à appliquer.

Article 15

La Commission, si elle l'estime nécessaire, peut, après avoir recueilli l'avis des États membres au sein du comité vétérinaire permanent, établir des recommandations assorties de lignes directives relatives à de bonnes pratiques de fabrication applicables aux divers stades de la production et de la mise sur le marché des produits visés à l'article 1er.

Article 16

1. Dans l'attente de la réglementation communautaire relative aux règles sanitaires applicable lors de la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage, les règles nationales relatives à l'utilisation de ces viandes dans les établissements visés par la présente directive et à la mise sur le marché de produits à base de viande incluant de telles viandes restent applicables, dans le respect des dispositions générales du traité.

2. Dans l'attente de l'élaboration, dans le cadre de la législation communautaire sur les additifs, de la liste des denrées alimentaires auxquelles les additifs dont l'emploi est autorisé peuvent être ajoutés, et de la fixation des conditions de cette adjonction et, le cas échéant, d'une limitation quant au but technologique de leur utilisation, les réglementations nationales, ainsi que les arrangements bilatéraux existants à la date de mise en application de la directive 88/658/CEE, restreignant l'utilisation d'additifs dans les produits couverts par la

▼B

présente directive demeurent applicables, dans lerespect des dispositions générales du traité, pour autant qu'ils soient indistinctement applicables à la production nationale et aux échanges.

Jusqu'à ce que cette liste soit établie, les réglementations nationales ainsi que les arrangements bilatéraux régissant l'emploi d'additifs pour les produits visés à la présente directive restent en vigueur, dans le respect des dispositions générales du traité et de la réglementation communautaire en vigueur en matière d'additifs.

Article 17

Selon la procédure prévue à l'article 20, peuvent être établies:

— les conditions particulières d'agrément des établissements situés dans des marchés de gros et des centres de reconditionnement,

— les règles de marquage des produits provenant d'un centre de reconditionnement, ainsi que les modalités de contrôle permettant de remonter à l'établissement d'origine des matières premières,

— à la demande d'un État membre ou à l'initiative de la Commission, les exigences pertinentes de la présente directive qui seront applicables à tout produit dont la mise sur le marché est autorisée dans un État membre et dont la composition ou la présentation pourrait donner lieu à interprétations divergentes selon les États membres,

— les méthodes de contrôles de l'étanchéité des répicients visés à l'annexe B chapitre VIII point 1 f),

— des normes microbiologiques incluant des plans d'échantillonnage et des méthodes d'analyse, pour les produits visés à l'article 7 paragraphe 2.

Article 18

1. Sans préjudice des dispositions spécifiques de la présente directive, l'autorité compétente procède, en cas de suspicion de non-observation des dispositions de la présente directive, ou en cas de doute quant à la salubrité des produits visés à l'article 1er, à tous les contrôles qu'elle juge appropriés.

2. Les États membres prennent les mesures administratives ou pénales appropriées pour sanctionner toute infraction à la présente directive, en particulier lorsqu'il est constaté que les certificats ou documents établis ne correspondent pas à l'état réel des produits visés à l'article 1er, que le marquage des produits en question n'est pas conforme à cette réglementation, que lesdits produits n'ont pas été soumis aux contrôles prévus à la présente directive ou que l'utilisation initialement prévue pour lesdits produits n'a pas été respectée.

Article 19

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.

Article 20

k. Dans les 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 partir 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 21

Le Conseil, statuant selon la procédure prévue à l'article 43 du traité, prend avant le 1er janvier 1993 une décision concernant l'incorporation dans les

▼B

produits à base de viande, d'amidon ou de protéines d'origine animale ou végétale ainsi que les pourcentages maximaux à autoriser d'un point de vue technologique.»

▼B

ANNEXE A

CONDITIONS GÉNÉRALES

CHAPITRE PREMIER

Conditions générales d'agrément des établissements

Les établissements doivent comporter au moins:

1) des lieux de travail de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ces lieux de travail sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des matières premières et des produits visés à la présente directive;

2) dans des lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation des matières premières et à la fabrication des produits visés à la présente directive:

   a) un sol en matériaux imperméables et résistants, facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau, pourvu d'un dispositif destiné à évacuer l'eau;

   b) des murs présentant des surfaces lisses faciles à nettoyer, résistantes et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, ou d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage;

   c) un plafond facile à nettoyer;

   d) des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer;

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

   f) un éclairage suffisant naturel ou artificiel;

   g) un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains pourvus d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée à température appropriée. Dans les locaux de travail et les toilettes, les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Les dispositifs doivent être pourvus de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains;

   h) des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations;

3) dans les locaux d'entreposage des matières premières et des produits visés à la présente directive, les mêmes conditions que celles visées au point 2 s'appliquent, sauf:

   — dans les locaux d'entreposage réfrigérés, dans lesquels un sol facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau est suffisant,

   — dans les locaux de congélation ou de surgélation, dans lesquels un sol en matériaux imperméables et imputrescibles, facile à nettoyer, est suffisant; dans ce cas, une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien des matières premières et des produits dans les conditions thermiques prévues par la présente directive doit être disponible.

   L'utilisation de murs en bois dans les locaux visés au deuxième tiret et construits avant le 1er janvier 1983 ne constitue pas un motif de retrait de l'agrément.

   La capacité des locaux d'entreposage doit être suffisante pour assurer le stockage des matières premières utilisées et des produits visés à la présente directive;

4) des facilités pour la manutention hygiénique et la protection des matières premières et des produits finis non emballés ou conditionnés au cours des opérations de chargement et de déchargement;

5) des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables, tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux, etc.;

6) des dispositifs et des outils de travail, tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses, scies et couteaux, destinés à entrer en contact direct avec les matières premières et les produits en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter;

7) 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 matières premières ou des produits non destinés à la consommation humaine, ou d'un local fermant à clé

▼B

destiné à cet effet si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque phase de travail. Lorsque ces matières premières ou produits sont évacués par des conduits, ceux-ci doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des autres matières premières ou produits;

8) des installations appropriées de nettoyage et de désinfection du matériel et des ustensiles;

9) un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires, qui répond aux exigences de l'hygiène;

10) un équipement fournissant exclusivement de l'eau potable au sens de la directive 80/778/CEE du Conseil, du 15 juillet 1980, relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine [1]. Cependant, l'utilisation d'eau non potable est autorisée exceptionnellement pour la production de vapeur, la lutte contre l'incendie ou la réfrigération, à condition que les tuyaux installés à cet effet empêchent l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque, direct ou indirect, de contamination du produit. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable;

11) un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main;

12) si la quantité de produits traités en nécessite la présence régulière ou permanente, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service d'inspection;

13) un local ou un dispositif pour le stockage des détersifs, des désinfectants ou des substances analogues;

14) un local ou une armoire pour l'entreposage du matériel de nettoyage et d'entretien;

15) des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, ces équipements ne sont pas obligatoires si des prescriptions imposent le nettoyage et la désinfection des moyens de transport dans des installations officiellement agréées par l'autorité compétente.

CHAPITRE II

Conditions générales d'hygiène

A. *Conditions générales d'hygiène applicables aux locaux, aux matériels et aux outils*

1. Le matériel et les instruments utilisés pour le travail sur les matières premières et les produits, le sol, les murs, le plafond et les cloisons, doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien, de façon à ne pas constituer une source de contamination pour ces matières premières ou produits. Pour le nettoyage des outils, l'eau doit avoir une température non inférieure à + 82º C.

2. Aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée dans les locaux ou sur les matériels. Les raticides, insecticides, désinfectants ou toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé; ils doivent être utilisés de manière à ne pas risquer de contaminer les produits.

3. Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés que pour l'élaboration des produits pour lesquels l'agrément a été accordé. Toutefois, ils peuvent être utilisés pour l'élaboration simultanée, ou à des moments différents, d'autres produits alimentaires propres à la consommation humaine, après autorisation de l'autorité compétente. Cette restriction ne s'applique pas au matériel de transport utilisé dans les locaux où il n'est pas procédé au travail des matières premières ou des produits visés à la présente directive.

4. L'utilisation d'eau potable, au sens de la directive 80/778/CEE, est imposée pour tous les usages. Toutefois, peut être autorisée à titre exceptionnel l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines, la production de vapeur ou la lutte contre les incendies, à

[1] JO nº L 229 du 30. 8. 1980, p. 11.

▼B

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 matières premières et des produits.

5. Des détersifs, désinfectants et substances similaires doivent être agréés par l'autorité compétente et être utilisés de manière que l'équipement, le matériel, les matières premières et les produits ne soient pas affectés.

   Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail. Les produits d'entretien et de nettoyage doivent être stockés dans le local prévu au chapitre I point 14.

6. Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage des matières premières et des produits visés à la présente directive.

B. *Conditions générales d'hygiène applicables au personnel*

1. Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. En particulier:

   a) le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffure propre enveloppant complètement la chevelure. Sont notamment concernées les personnes manipulant des matières premières et des produits sujets à contamination non emballés;

   b) le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des matières premières et des produits est tenu de se laver les mains au moins à chaque reprise du travail et/ou en cas de contamination; les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche;

   c) il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage des matières premières et des produits.

2. Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation des matières premières et des produits les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

   Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des matières premières et des produits est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien ne s'oppose à son affectation. Le suivi médical de cette personne relève de la législation nationale en vigueur dans l'État membre concerné ou, pour les pays tiers, des garanties particulières à fixer selon la procédure prévue à l'article 20.

▼B

ANNEXE B

CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES PRODUITS À BASE DE VIANDE

CHAPITRE PREMIER

Conditions spéciales d'agrément des établissements préparant des produits à base de viande

1. Indépendamment des conditions générales prévues à l'annexe A chapitre I[er], les établissements procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement des produits à base de viande doivent comporter au moins:

   a) des locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé:

      i) sous le régime du froid, des matières premières, d'une part,
      et

      ii) à la température ambiante ou, le cas échéant, en fonction de leur nature, sous le régime du froid, des produits à base de viande, d'autre part,

   étant entendu que les matières premières, les produits à base de viande ou les autres produits d'origine animale non emballés doivent être stockés séparément des matières premières et des produits emballés;

   b) un ou plusieurs locaux appropriés suffisamment vastes pour la fabrication et le conditionnement des produits à base de viande. Pour autant que ces opérations constituent un cycle unique de production garantissant le respect des exigences de la présente directive et la salubrité des matières premières et des produits finis, et pour autant que la conception et les dimensions du local de fabrication le permettent, elles peuvent être effectuées dans le même local;

   c) un local ou un dispositif pour l'entreposage de certains ingrédients tels que les additifs alimentaires;

   d) un local pour l'emballage, à moins que les conditions prévues à cet égard au chapitre V point 3 ne soient remplies, et pour l'expédition;

   e) un local pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage;

   f) un local pour le nettoyage des équipements et du matériel, tels que crochets et récipients.

2. Selon le type de produit concerné, l'établissement doit comporter:

   a) un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour l'enlèvement de l'emballage;

   b) un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour la décongélation des matières premières;

   c) un local pour les opérations de découpe;

   d) un local ou une installation pour le séchage et la maturation;

   e) un local ou une installation pour la fumaison;

   f) un local pour le dessalage, le trempage et tout autre traitement notamment des boyaux naturels, si ces matières premières n'ont pas subi ces opérations dans l'établissement d'origine;

   g) un local de prénettoyage des matières premières nécessaires à l'élaboration des produits à base de viande;

   h) un local pour la salaison comportant, si nécessaire, un dispositif de climatisation pour le maintien de la température prévue au chapitre II point 4;

   i) un local de prénettoyage, si nécessaire, des produits à base de viande destinés à être mis en tranches ou découpés et conditionnés;

   j) un local comportant, si nécessaire, un dispositif de climatisation pour la mise en tranches ou la découpe et le conditionnement des produits à base de viande destinés à être mis dans le commerce sous forme préemballée;

   k) les locaux spécifiques prévus à l'annexe C, dans la mesure où les produits qui y sont visés sont fabriqués dans les établissements visés au présent chapitre,

   l) dans la mesure où les conditions prévues au point 1 b) sont remplies, il peut être décidé, après accord de l'autorité compétente, que certaines de ces opérations peuvent être effectuées dans un local commun.

   Dans la mesure où les conditions prévues au point 1 b) ne sont pas remplies, les opérations qui peuvent constituer un risque sanitaire pour

▼B

certains produits fabriqués simultanément et les opérations associées avec une production excessive de chaleur doivent être effectuées dans un local séparé.

CHAPITRE II

Conditions spéciales d'hygiène pour les établissements préparant des produits à base de viande

1. Les locaux dans lesquels sont stockés ou travaillés des denrées alimentaires autres que des viandes ou des produits à base de viandes et susceptibles d'entrer dans la composition des produits à base de viande doivent être soumis aux règles générales d'hygiène prévues à la présente directive.

2. Les matières premières et les ingrédients entrant dans la composition des produits à base de viandes ainsi que ces produits et les produits d'origine animale, et les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol et doivent être manipulés dans des conditions qui ne risquent pas de les contaminer. Il doit être veillé à ce qu'il n'y ait aucun contact entre les matières premières et les produits finis.

3. L'utilisation de bois est autorisée dans les locaux de fumaison, de salaison, de maturation et de saumurage, de stockage des produits à base de viande et dans le local d'expédition, lorsque cela est indispensable pour des raisons technologiques et pour autant qu'il n'y ait aucun danger de contamination de ces produits. L'introduction des palettes en bois n'est autorisée que pour le transport de viandes ou de produits à base de viandes emballés et exclusivement à cet usage. Par ailleurs, l'utilisation de métaux galvanisés pour la dessication de jambons et de saucissons peut être autorisée, à condition qu'ils ne soient pas corrodés et qu'ils n'aient pas de contact avec les produits à base de viande.

4. Les températures des locaux ou d'une partie des locaux dans lesquels il est procédé au travail des viandes, des viandes hachées utilisées comme matières premières, des produits à base de viande et des préparations de viande doivent garantir une production hygiénique; si nécessaire, ces locaux ou parties de locaux doivent être munis d'un dispositif de conditionnement d'air.

   Quand les opérations de découpe et de salaison y sont effectuées, les locaux de découpe et de salaison doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 12º C, sauf pour les établissements visés à l'article 9.

   Toutefois, pour les autres établissements, l'autorité compétente a la possibilité de déroger à cette exigence de température, lorsqu'elle estime une telle dérogation justifiée pour tenir compte de la technologie de préparation du produit à base de viande.

CHAPITRE III

Prescriptions concernant les matières premières devant être utilisées pour la fabrication de produits à base de viande

1. Les viandes doivent, pour pouvoir être utilisées pour la fabrication de produits à base de viande:

   — provenir d'un établissement agréé conformément aux directives visées à l'article 2 point d) et avoir été transportées dans des conditions sanitaires satisfaisantes conformément auxdites directives,

   — être, dès leur arrivée à l'établissement de transformation et jusqu'au moment de leur utilisation, conservées conformément aux directives visées à l'article 2 point d).

   Toutefois, jusqu'au 31 décembre 1995, les viandes obtenues dans des établissements bénéficiaires des dérogations prévues par la directive 91/498/CEE peuvent se trouver dans des établissements agréés. Jusqu'à cette date, les viandes ne remplissant pas les conditions fixées par les directives visées à l'article 2 point d) ne peuvent se trouver dans les établissements agréés qu' à condition d'y être entreposées dans des emplacements séparés; elles doivent être utilisées dans d'autres endroits ou à d'autres moments que les viandes qui répondent auxdites conditions. Les produits à base de viandes obtenus à partir de ces viandes doivent être munis de l'estampille nationale.

2. Les viandes hâchées et les préparations de viandes, pour autant qu'elles ne sont pas fabriquées dans le local de fabrication visé au chapitre I[er] point 1 b), doivent:

   — provenir d'un établissement agréé conformément à la directive 88/657/CEE et avoir été transportées dans des conditions sanitaires satisfaisantes conformément à ladite directive,

▼B

— être, dès leur arrivée à l'établissement de transformation et jusqu'au moment de leur utilisation, conservées conformément à la directive 88/657/CEE.

3. La présence de produits de la pêche entrant dans la préparation des produits à base de viande est autorisée lorsque ces produits répondent aux exigences de la directive 91/493/CEE.

CHAPITRE IV

Contrôle des productions

1. Les établissements sont soumis à un contrôle exercé par l'autorité compétente qui doit s'assurer que les exigences de la présente directive sont respectées et en particulier:

   a) contrôler:

      i) l'état de propreté des locaux des installations, de l'outillage et de l'hygiène du personnel;

      ii) l'efficacité des contrôles effectués par l'établissement, conformément à l'article 7, notamment par l'examen des résultats et la prise d'échantillons;

      iii) la qualité microbiologique et hygiénique des autres produits d'origine animale;

      iv) l'efficacité du traitement des produits à base de viande;

      v) les récipients hermétiquement clos au moyen d'un échantillonnage aléatoire;

      vi) le marquage de salubrité approprié des produits à base de viande ainsi que l'identification des produits déclarés impropres à la consommation humaine et la destination qui est réservée à ces derniers;

      vii) les conditions d'entreposage et de transport;

   b) exécuter tout prélèvement nécessaire aux examens de laboratoire;

   c) procéder à tout autre contrôle qu'elle estime nécessaire d'effectuer pour assurer le respect des exigences de la présente directive;

   d) s'assurer si un produit à base de viande a été élaboré à partir de viande à laquelle ont été incorporés d'autres produits alimentaires, des additifs alimentaires ou des condiments, en le soumettant à une inspection appropriée en contrôlant s'il répond aux critères de production établis par le producteur et notamment si la composition du produit correspond effectivement aux mentions figurant sur l'étiquette, en particulier en cas d'utilisation de la dénomination de vente prévue au point 4 du chapitre V.

2. L'autorité compétente doit avoir libre accès à tout moment aux entrepôts frigorifiques et à tous les locaux de travail pour vérifier le respect rigoureux de ces dispositions.

CHAPITRE V

Conditionnement, emballage et étiquetage

1. Le conditionnement et l'emballage doivent être effectués dans les locaux prévus à cette fin et dans des conditions hygiéniques satisfaisantes.

   Sans préjudice de la directive 89/109/CEE du Conseil, du 21 décembre 1988, relative au rapprochement des législations des États membres concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ([1]), le conditionnement et l'emballage doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène et être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits à base de viande.

2. Le conditionnement ou l'emballage ne peuvent être réutilisés pour des produits à base de viande, exception faite de certains contenants particuliers, tels que la terre cuite et le verre ou le plastique pouvant être réutilisés après nettoyage et désinfection efficace.

3. La fabrication des produits à base de viande ainsi que les opérations d'emballage peuvent être effectuées dans le même local si l'emballage a les caractéristiques énoncées au point 2 ou si les conditions suivantes sont remplies:

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

([1]) JO n° L 40 du 11. 2. 1989, p. 38.

▼B

b) le conditionnement et l'emballage sont placés immédiatement après leur fabrication dans une enveloppe hermétique, protégée contre tout dommage en cours de transport vers l'établissement et entreposée dans des conditions hygiéniques dans un local destiné à cet effet;

c) les locaux de stockage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et privés de toute liaison atmosphérique avec de locaux contenant des substances pouvant contaminer les viandes, les viandes hachées, les préparations de viandes ou les produits à base de viande. Les emballages ne peuvent être entreposés à même le sol;

d) les emballages sont assemblés dans des conditions hygiéniques avant leur introduction dans le local; il peut être dérogé à cette exigence dans le cas d'assemblage automatique d'emballages pour autant qu'il n'y ait aucun risque de contamination des produits à base de viande;

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 les viandes, les viandes hachées, les préparations de viande et les produits à base de viande non conditionnés;

f) immédiatement après leur emballage, les produits à base de viande doivent être placés dans les locaux de stockage prévus à cette fin.

4. Doivent, en plus des exigences de la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard [1], figurer, de manière visible et lisible sur le conditionnement ou sur l'étiquette des produits à base de viande, les mentions [2] suivantes:

— dans la mesure où cela ne ressort pas clairement de la dénomination de vente du produit ou de la liste des ingrédients conformément à la directive 79/112/CEE, l'espèce ou les espèces à partir de laquelle ou desquelles les viandes ont été obtenues,

— une mention permettant d'identifier une quantité de produits obtenus dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque,

— pour les emballages non destinés au consommateur final, la date de préparation,

— la dénomination de vente suivie de la référence à la norme ou législation nationale [3] qui l'autorise,

— lorsque la législation d'un État membre autorise l'emploi de protéines ou d'amidon, autre que celui qui fera l'objet d'une autorisation conformément à l'article 21, la mention de cet emploi en connection avec la dénomination de vente.

CHAPITRE VI

Marquage de salubrité

1. Les produits à base de viande doivent être pourvus d'un marquage de salubrité. Ce marquage doit être effectué au moment de leur fabrication ou immédiatement après leur fabrication dans l'établissement ou dans le centre de conditionnement à un endroit nettement apparent, d'une manière parfaitement lisible, indélébile et en caractères aisément déchiffrables. La marque de salubrité peut être apposée sur le produit même ou sur leconditionnement, si le produit à base de viande est pourvu d'un conditionnement individuel ou sur une étiquette apposée sur ce conditionnement conformément au point 4 b). Toutefois, dans le cas où un produit à base de viande est conditionné et emballé individuellement, il suffit que la marque de salubrité soit apposée sur l'emballage.

2. Dans les cas où les produits à base de viande pourvus d'un marquage de salubrité conformément au point 1 sont placés ensuite dans un emballage, la marque de salubrité doit également être apposée sur cet emballage.

---

(1) JO nº L 33 du 8. 2. 1979, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 89/395/CEE (JO nº L 186 du 30. 6. 1989, p. 17).

(2) Ces mentions doivent accompagner les produits à base de viande jusqu'au consommateur final à l'exception des produits visés au troisième tiret.

(3) Les termes «norme ou législation nationale» couvrent:
a) les conditions de production ou d'élaboration autorisées par le droit national;
b) les règles particulières du droit national imposant des contraintes spécifiques aux conditions de production ou d'élaboration pour certains produits;
c) toutes les dénominations de vente qui, en l'absence de normes nationales qui les restreignent, sont admises par la législation d'un État membre ou dans un État membre dans lequel cette dénomination est consacrée par l'usage.

▼B

3. Par dérogation aux points 1 et 2, l'apposition de la marque de salubrité sur les produits à base de viande contenus dans des unités d'expédition palettisées, destinés à subir un complément de transformation ou de conditionnement dans un établissement agréé, n'est pas nécessaire pour autant:

   — que la surface externe desdites unités contenant les produits à base de viande porte une marque de salubrité apposée conformément au point 4 a),

   — que l'établissement destinataire tienne un registre séparé mentionnant les quantités, le type et l'origine des produits à base de viandes reçus conformément au présent point,

   — que le lieu de destination et l'utilisation prévue des produits à base de viande soient clairement indiqués sur la surface extérieure du grand emballage, sauf lorsque ce dernier est transparent.

   Toutefois, lorsqu'une unité d'expédition de produits conditionnés est contenue dans un emballage transparent, la marque de salubrité sur l'emballage n'est pas exigée si la marque de salubrité sur les produits conditionnés est clairement visible à travers l'emballage.

4. a) La marque de salubrité doit comporter les indications suivantes qui sont entourées d'une bande ovale:

      i) soit:

         — dans la partie supérieure, les initiales du pays expéditeur, en majuscules d'imprimerie, soit:

         — B — DK — D— EL — E — F — IRL — I — L — N L — P — UK, suivies du numéro d'agrément de l'établissement, ou conformément aux modalités à fixer en application de l'article 17 deuxième tiret du centre de reconditionnement, le cas échéant accompagné d'un numéro de code précisant le type de produit pour lequel l'établissement a été agréé,

         — dans la partie inférieure, l'un des sigles suivants: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;

      ii) soit:

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

         — au centre, le numéro d'agrément de l'établissement, ou conformément aux modalités à fixer en application de l'article 17 deuxième tiret du centre de reconditionnement, cas échéant accompagné d'un numéro de code précisant le type de produit pour lequel l'établissement a été agréé,

         — dans la partie inférieure, l'un des sigles suivants: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;

   b) la marque de salubrité peut être apposée à l'aide d'un tampon encreur ou au feu sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée ou portée sur une étiquette. Pour autant qu'elle soit apposée sur l'emballage, l'estampille doit être détruite lors de l'ouverture de l'emballage. La non-destruction de cette estampille ne peut être tolérée que lorsque l'ouverture de l'emballage détruit celui-ci. Pour les produits contenus dans des récipients hermétiquement clos, l'estampille doit être appliquée de manière indélébile sur le couvercle ou la boîte;

   c) le marquage de salubrité peut également consister en la fixation inamovible d'une plaque en matériau résistant, répondant à toutes les exigences de l'hygiène et comportant les indications précisées au point a).

CHAPITRE VII

Entreposage et transport

1. Les produits à base de viande doivent être entreposés dans les locaux prévus à l'annexe B chapitre I point 1 a).

   Toutefois, les produits à base de viande qui peuvent être conservés à la température ambiante peuvent être entreposés dans des locaux d'entreposage construits en matériaux solides, faciles à nettoyer et à désinfecter, agréés par l'autorité compétente.

2. Les produits à base de viande pour lesquels certaines températures d'entreposage sont indiquées conformément à l'article 7 paragraphe 2 doivent être maintenus à ces températures.

3. Les produits à base de viande doivent être expédiés de manière à être protégés pendant le transport des causes susceptibles de les contaminer ou de leur porter atteinte. Il convient de tenir compte à cet égard de la durée

▼B

du transport ainsi que des moyens de transport utilisés et des conditions météorologiques.

4. Les engins employés pour le transport des produits à base de viande doivent être, si les produits l'exigent, équipés de manière que les produits puissent être transportés à la température requise et notamment que les températures indiquées conformément à l'article 7 paragraphe 2 ne soient pas dépassées.

CHAPITRE VIII

Conditions spéciales pour les produits pasteurisés ou stérilisés contenus dans des récipients hermétiquement clos

A. Outre les conditions prévues à l'annexe A, les établissements fabriquant des produits pasteurisés ou stérilisés contenus dans des récipients hermétiquement clos:

1) doivent disposer:

a) d'un dispositif permettant d'acheminer de manière hygiénique des boîtes à conserves vers la salle de travail,

b) d'un dispositif pour le nettoyage efficace des boîtes à conserves immédiatement avant le remplissage,

c) d'un dispositif pour le lavage à l'eau potable, suffisamment chaude pour éliminer les graisses de récipients après fermeture hermétique et ayant autoclavage,

d) d'un local ou d'un emplacement ou d'une installation approprié pour le refroidissement et le séchage des récipients après le traitement par la chaleur,

e) des aménagements pour l'incubation des produits à base de viande contenus dans des récipients hermétiquement clos et prélevés comme échantillons,

f) d'un équipement approprié pour vérifier si les récipients sont bien étanches et s'ils sont intacts;

2) doivent veiller à ce que:

a) les récipients hermétiquement clos soient retirés des appareils de chauffage à une température suffisamment élevée pour assurer l'évaporation rapide de l'humidité et ne soient pas manipulés à la main avant le séchage complet;

b) les récipients présentant une formation de gaz soient soumis à un examen complémentaire;

c) les thermomètres de l'appareil de chauffage soient contrôlés à l'aide de thermomètres étalonnés;

d) les récipients soient:

— rejetés s'ils sont endommagés ou mal faits,

— rejetés ou nettoyés s'ils ne sont pas propres et, s'agissant des boîtes nettoyées d'une façon efficace, immédiatement avant le remplissage, à l'aide de dispositifs de nettoyage, visés au point 1 b), l'utilisation d'eau stagnante n'étant pas autorisée,

— si nécessaire, mis à égoutter pendant assez longtemps après le nettoyage et avant le remplissage,

— si nécessaire, lavés à l'eau potable, le cas échéant suffisamment chaude pour éliminer les graisses, après fermeture hermétique et avant autoclavage, à l'aide du dispositif visé au point 1 c),

— refroidis après chauffage dans de l'eau satisfaisant aux exigences du point B cinquième tiret,

— manipulés, avant comme après le traitement par la chaleur, de manière à éviter tout dommage ou toute contamination.

B. L'exploitant ou le gestionnaire d'un établissement fabriquant des produits à base de viandes en récipient hermétiquement clos doit en outre s'assurer par un contrôle par sondage:

— que soit appliqué aux produits à base de viande destinés à être entreposés à une température ambiante un procédé permettant d'obtenir une valeur Fc égale ou supérieure à 3,00, sauf si la même stabilité du produit a été obtenue par salage ou que soit appliqué un procédé thermique équivalent au moins à une pasteurisation dont les paramètres soient approuvés par l'autorité compétente,

— que les récipients vides satisfont aux normes de production,

— que soit pratiqué un contrôle de la production journalière, selon des intervalles établis à l'avance, pour garantir l'efficacité de la fermeture. Dans

▼B

ce but, un équipement adéquat doit être disponible pour l'examen de sections perpendiculaires des sertis des récipients fermés,

— que soient exercés les contrôles nécessaires et utilisés en particulier des repères de contrôle pour garantir que les récipients ont reçu un traitement thermique adéquat,

— que soient effectués les contrôles nécessaires pour garantir que l'eau de refroidissement contient une teneur résiduelle de chlore après utilisation. Toutefois, les États membres peuvent accorder une dérogation à cette dernière exigence si l'eau satisfait aux exigences de la directive 80/778/CEE,

— que soient effectués des tests d'incubation de sept jours à 37º C ou de dix jours à 35º C des conserves de produits à base de viande se trouvant dans un récipient hermétiquement clos qui ont subi un traitement par la chaleur,

— que les produits pasteurisés en récipients hermétiquement clos satisfont à des critères reconnus par l'autorité compétente.

C. L'autorité compétente peut autoriser l'adjonction de certaines substances à l'eau des autoclaves pour lutter contre la corrosion des boîtes de conserve et pour adoucir et désinfecter l'eau. Une liste de ces substances est établie selon la procédure prévue à l'article 20.

L'autorité compétente peut autoriser l'emploi d'eau recyclée pour refroidir des récipients qui ont été soumis à un traitement par la chaleur. Cette eau doit être épurée et traitée au chlore ou soumise à un autre traitement approuvé selon la procédure prévue à l'article 20. Le but d'un tel traitement est de faire en sorte que l'eau recyclée satisfasse aux normes prévues à l'annexe I partie E de la directive 80/778/CEE, de manière que cette eau ne puisse pas contaminer les produits et ne constitue pas un risque pour la santé humaine.

L'eau recyclée doit circuler en circuit fermé de manière à ne pas pouvoir être utilisée à d'autres fins.

Lorsqu'il n'y a pas de risque de contamination, le sol peut cependant être nettoyé à la fin de la période de travail avec l'eau qui a été utilisée pour refroidir les récipients ainsi qu'avec l'eau des autoclaves.

CHAPITRE IX

Conditions spéciales pour les plats cuisinés à base de viande

Outre les conditions générales visées à l'annexe A et aux chapitres I, II et III de la présente annexe:

1) les établissements fabriquant des plats cuisinés doivent disposer d'un local séparé pour la confection et le conditionnement des plats cuisinés; ce local séparé n'est pas exigé lorsque les produits à base de viande et les viandes sont manipulés à des moments séparés pour autant que les locaux utilisés pour ces opérations soient nettoyés et désinfectés entre leur utilisation pour chaque type de produit;

2) a) le produit à base de viande entrant dans la composition du plat cuisiné doit immédiatement après sa cuisson:

   i) soit être immédiatement mélangé aux autres ingrédients; dans ce cas, le temps durant lequel la température du produit à base de viande est comprise entre 10º C et 63º C doit être réduit à un minimum;

   ii) soit être réfrigéré à une température inférieure ou égale à 10º C au moins avant d'être mélangé aux autres ingrédients;

   b) le produit à base de viande et le plat cuisiné doivent être réfrigérés à une température à cœur inférieure ou égale à + 10º C dans un délai n'excédant pas deux heures après la fin de la cuisson et à la température de stockage dans les meilleurs délais. Toutefois, l'autorité compétente peut autoriser l'établissement à déroger à la période de deux heures lorsqu'un délai plus long se justifie pour des raisons liées à la technologie de production appliquée, pour autant que la salubrité du produit final soit garantie;

   c) le plat cuisiné doit, si nécessaire, être congelé ou surgelé immédiatement après avoir été refroidi;

3) l'étiquetage de plats cuisinés doit être conforme à la directive 79/112/CEE. La liste des ingrédients doit, pour les besoins de la présente directive, inclure la mention des espèces animales.

Les plats cuisinés doivent comporter sur l'une des faces externes du conditionnement, en plus des autres indications déjà prévues, la date de fabrication inscrite très clairement;

▼B

4) les résultats des divers contrôles à effectuer par l'exploitant ou le gestionnaire doivent être conservés en vue d'être présentés à toute demande de l'autorité compétente, pendant une période minimale à fixer par l'autorité compétente, selon la durabilité du produit concerné.

▼B

ANNEXE C

NORMES D'HYGIÈNE SPÉCIFIQUES POUR LA FABRICATION D'AUTRES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

CHAPITRE PREMIER

Conditions générales

Les lieux de travail ne peuvent être utilisés pour la fabrication de produits non destinés à la consommation humaine que dans les conditions suivantes:

a) les matières premières impropres à la consommation humaine doivent être stockées dans un local complètement séparé ou dans un emplacement de réception complètement séparé;

b) elles doivent être travaillées dans des locaux séparés avec l'utilisation d'installations et d'équipements distincts, sauf si la fabrication a lieu dans des installations complètement closes ou à l'aide d'équipements utilisés exclusivement à cet effet;

c) les produits finis obtenus à partir de ces matières premières doivent être stockés dans un local séparé ou dans des conteneurs séparés et étiquetés de façon appropriée et ne doivent pas être destinés à la consommation humaine.

CHAPITRE II

Conditions spéciales pour les graisses animales fondues, les cretons et les sous-produits de la fonte

Outre les conditions visées à l'annexe A, les conditions suivantes s'appliquent:

A. *Normes applicables aux établissements de collecte et de transformation des matières premières*

1. Les centres chargés de la collecte des matières premières et de leur transport ultérieur vers les établissements de transformation doivent être équipés d'un entrepôt frigorifique pour le stockage des matières premières à une température égale ou inférieure à 7º C, à moins que les matières premières ne soient collectées et fondues dans les délais prévus aux points B 3 b) et B 3 c).

2. L'établissement de transformation doit comporter au moins:

a) un entrepôt frigorifique, à moins que les matières premières ne soient collectées et fondues dans les délais prévus au point B 3 b);

b) un local ou un lieu destiné à la réception des matières premières;

c) une installation facilitant l'inspection visuelle des matières premières;

d) si nécessaire, une installation de broyage des matières premières;

e) un équipement de fonte des matières premières par la chaleur ou la pression ou par toute autre méthode appropriée;

f) des récipients ou cuves dans lesquels les graisses peuvent être conservées à l'état liquide;

g) un appareil permettant la plastification ou la cristallisation des graisses qui facilite le conditionnement et l'emballage, à moins que l'établissement n'expédie que des graisses animales fondues liquides;

h) un local d'expédition, à moins que l'établissement n'expédie que des graisses animales fondues en vrac;

i) des récipients étanches pour l'évacuation des matières premières impropres à la consommation humaine;

j) si nécessaire, des équipements appropriés pour la préparation des produits consistant en graisses animales fondues, mélangés à d'autres denrées alimentaires et/ou des assaisonnements;

k) si les cretons sont destinés à la consommation humaine, des installations appropriées garantissant que ces derniers soient collectés, conditionnés et emballés dans de bonnes conditions d'hygiène et stockés selon les conditions prévues au point B 9.

▼B

B. *Normes d'hygiène supplémentaires relatives à la préparation des graisses animales fondues, des cretons et des sous-produits*

1. Les matières premières doivent provenir d'animaux qui, après l'inspection *ante mortem* et *post mortem*, ont été jugés propres à la consommation humaine.

2. Les matières premières doivent consister en tissus adipeux ou en os jugés propres à la consommation humaine et contenant le moins possible de sang et d'impuretés. Elles ne doivent pas présenter de signes de dégradation et doivent être produites dans de bonnes conditions d'hygiène.

3. a) Pour la préparation des graisses animales fondues, seuls peuvent être utilisés des tissus adipeux ou des os collectés dans des abattoirs, des ateliers de découpe ou des établissements de transformation des viandes. Les matières premières doivent être transportées et stockées jusqu'à ce qu'elles soient fondues dans de bonnes conditions d'hygiène et à une température interne inférieure ou égale à 7° C.

   b) Par dérogation au point a), les matières premières peuvent être stockées et transportées non réfrigérées, pour autant qu'elles soient fondues dans les douze heures suivant le jour de leur obtention.

   c) Par dérogation au point a), les matières premières collectées dans des magasins de détail ou dans des locaux adjacents aux points de vente, où la découpe et le stockage des viandes ou viandes de volailles ont lieu à la seule fin de l'approvisionnement direct du consommateur final, peuvent être utilisées pour la préparation de graisses animales fondues, pour autant qu'elles répondent à des conditions d'hygiène satisfaisantes et qu'elles soient dûment emballées. Si la collecte est quotidienne, les normes de température prévues aux points a) et b) doivent être respectées. Si les matières premières ne sont pas collectées quotidiennement, elles doivent être réfrigérées immédiatement après leur production.

4. Les véhicules et conteneurs destinés à la collecte et au transport des matières premières doivent avoir des surfaces internes lisses, faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter, et les véhicules doivent être convenablement couverts. Les véhicules destinés au transport réfrigéré doivent être conçus de telle sorte que la température requise puisse être maintenue pendant toute la durée du transport.

5. Avant d'être fondues, les matières premières sont soumises à une inspection destinée à établir la présence de matières premières impropres à la consommation humaine ou de substances étrangères. Le cas échéant, celles-ci doivent être éliminées.

6. Les matières premières doivent être fondues par la chaleur, la pression ou par une autre méthode appropriée, suivie d'une séparation des graisses par décantation, centrifugation ou filtration ou d'autre méthode appropriée. L'emploi de dissolvants est interdit.

7. Les graisses animales fondues préparées conformément aux points 1, 2, 3, 5 et 6 peuvent, aux fins de production de matière première, être raffinées dans le même établissement ou dans un autre établissement en vue d'améliorer leurs qualités physico-chimiques lorsque les graisses à raffiner respectent les normes visées au point 8.

8. Les graisses animales fondues, selon leur type, doivent respecter les normes suivantes:

	Bovins			Porcs		Autres graisses animales	
	Suif comestible		Suif raffinable	Saindoux ([2]) comestible	Saindoux raffinable	Comestibles	Raffinables
	Premier jus ([1])	Autres					
FFA (m/m % acidité oléique) maximal	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Peroxyde maximal	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10meq/kg
Humidité et impuretés	0,5 %						

▼B

	Bovins			Porcs		Autres graisses animales	
	Suif comestible		Suif raffinable	Saindoux (2) comestible	Saindoux raffinable	Comestibles	Raffinables
	Premier jus (1)	Autres					
Odeur, goût, couleur	normal						

(1) Les graisses animales fondues obtenues par la fonte à basse température de graisses fraîches du cœur, de la crépine, des reins et du mésentère des animaux bovins, ainsi que des graisses provenant des ateliers de découpe.
(2) Les graisses fraîches obtenues par la fonte des tissus adipeux des porcins.

9. Les cretons destinés à la consommation humaine doivent être stockés,

   i) lorsqu'ils sont obtenus à une température inférieure ou égale à 70º C, à une température de moins de 7º C pendant une période ne dépassant pas vingt-quatre heures, ou à − 18º C ou moins;

   ii) lorsqu'ils sont obtenus à une température supérieure à 70º C et que leur taux d'humidité est supérieur ou égal à 10 % (m/m):

   — à une température de moins de 7º C pendant une période ne dépassant pas quarante-huit heures ou à tout rapport temps/température offrant une garantie équivalente,

   — à une température de − 18º C ou moins;

   iii) lorsqu'ils sont obtenus à une température supérieure à 70º C et que leur taux d'humidité est inférieur à 10 % (m/m): aucune norme particulière.

CHAPITRE III

Conditions spéciales pour les estomacs, vessies et boyaux

Outre les conditions visées à l'annexe A et aux chapitres I, II et III de l'annexe B, les établissements procédant au traitement des estomacs, vessies et boyaux doivent respecter les conditions suivantes:

1) les locaux, instruments et outils ne doivent être utilisés que pour le travail des produits concernés; une nette répartition entre partie souillée et partie propre devant être opérée;

2) l'utilisation de bois est interdite; toutefois, l'utilisation de palettes en bois est autorisée pour le transport des récipients contenant les produits concernés;

3) un local pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage doit être prévu;

4) le conditionnement et l'emballage doivent être effectués de façon hygiénique dans un local ou un endroit destiné à cet effet;

5) les produits ne pouvant pas être maintenus à la température ambiante doivent être entreposés jusqu'au moment de leur expédition, dans les locaux prévus à cet effet.

   En particulier, les produits qui ne sont pas salés ou séchés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 3º C;

6) Les matières premières doivent être transportées de l'abattoir d'origine vers l'établissement dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et, le cas échéant, réfrigérées en fonction du délai écoulé entre l'abattage et la récolte des matières premières. Les véhicules et les conteneurs destinés au transport doivent avoir des surfaces internes lisses, faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter. Les véhicules destinés au transport réfrigéré doivent être conçus de telle sorte que la température requise puisse être maintenue pendant toute la durée du transport.

▼B

ANNEXE D

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ RELATIF À DES PRODUITS À BASE DE VIANDE (1)

N° (2) .....

Pays expéditeur: .....

Ministère: .....

Service: .....

Référence (2): .....

I. Identification des produits à base de viande

Produits préparés à partir de viandes de: .....
(espèce animale)

Nature des produits (3): .....

Nature de l'emballage: .....

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

Température d'entreposage et de transport (3): .....

Durée de conservation (4): .....

Poids net: .....

II. Provenance des produits à base de viande

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément du (des) établissement(s) de transformation agréé(s): .....

.....

.....

Si nécessaire:

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément du (des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s): .....

.....

.....

.....

III. Destination des produits à base de viande

Les produits sont expédiés

de: .....
(lieu d'expédition)

à: .....
(pays destinataire)

par le moyen de transport suivant (5): .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

.....

Nom et adresse du destinataire: .....

.....

(1) Au sens de l'article 2 de la directive 77/99/CEE.
(2) Facultatif.
(3) Mention éventuelle d'une irradiation ionisante pour des raisons d'ordre médical.
(4) À compléter en cas d'indication conformément à l'article 7 de la directive 77/99/CEE.
(5) Indiquer, pour les wagons et les camions, le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro de vol et, pour les bateaux, le nom.

▼B

IV. **Attestation de salubrité**

Je soussigné certifie que les produits à base de viande désignés ci-dessus:

a) on été préparés à l'aide de viandes fraîches ou de produits à base de viande dans des conditions spécifiques prévues par la directive 77/99/CEE (1);

b) ont été préparés avec des viandes d'espèces animales autres que celles visées à l'article 2 point d) de la directive 77/99/CEE (1);

c) sont destinés à la République hellénique (1).

V. **Si nécessaire:**

En cas de transbordement dans un établissement agréé ou dans un entrepôt frigorifique agréé, l'identification:

a) du lieu de transbordement (adresse et numéro d'agrément):

.....

.....

.....

b) du moyen de transport (2):

.....

.....

Fait à ....., le .....
(lieu) (date)

Cachet

.....
(signature de l'autorité compétente)
(nom en lettres capitales)

(1) Biffer la mention inutile.
(2) Indiquer, pour les wagons et les camions, le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro du vol et, pour les bateaux, le nom.