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

►**B**

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 21 décembre 1976

relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande

(77/99/CEE)

(JO L 26 du 31.1.1977, p. 85)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		nº	page	date
►**M1**	Directive 80/214/CEE du Conseil du 22 janvier 1980	L 47	3	21.2.1980
►**M2**	Directive 81/476/CEE du Conseil du 24 juin 1981	L 186	20	8.7.1981
►**M3**	Directive 85/327/CEE du Conseil du 12 juin 1985	L 168	49	28.6.1985
►**M4**	Directive 85/328/CEE du Conseil du 20 juin 1985	L 168	50	28.6.1985
►**M5**	Directive 85/586/CEE du Conseil du 20 décembre 1985	L 372	44	31.12.1985
►**M6**	Règlement (CEE) nº 3768/85 du Conseil du 20 décembre 1985	L 362	8	31.12.1985

Modifiée par:

►**A1**	Acte d'adhésion de la Grèce	L 291	17	19.11.1979

Rectifiée par:

►**C1** Rectificatif, JO L 68 du 15.3.1977, p. 35 (77/99/CEE)

►**C2** Rectificatif, JO L 76 du 24.3.1977, p. 26 (77/99/CEE)

▼B

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 21 décembre 1976

relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande

(77/99/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

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

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis de l'Assemblée [1],

considérant que, depuis l'établissement d'organisations communes de marchés, les produits à base de viande peuvent circuler librement à l'intérieur de la Communauté; que, toutefois, les échanges intracommunautaires de ces produits se trouvent freinés par l'existence, dans ce domaine, de prescriptions sanitaires différentes selon les États membres; qu'il convient, afin notamment d'éliminer ces disparités, de substituer à ces prescriptions nationales des dispositions communes;

considérant que, afin de garantir la qualité des produits en cause sur le plan sanitaire, il convient de n'utiliser, dans leur fabrication, que les viandes fraîches obtenues conformément aux normes communautaires fixées par la directive 64/433/CEE du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches [2], modifiée en dernier lieu par la directive 75/379/CEE [3], la directive 71/118/CEE du Conseil, du 15 février 1971, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volailles [4], modifiée en dernier lieu par la directive 75/379/CEE, ainsi que par la directive 72/462/CEE du Conseil, du 12 décembre 1972, concernant des problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine et porcine et des viandes fraîches en provenance des pays tiers [5], modifiée en dernier lieu par la directive 75/379/CEE;

considérant que les produits à base de viande doivent être fabriqués, entreposés et transportés dans des conditions offrant toute garantie en ce qui concerne l'hygiène; que la nécessité d'un agrément pour les établissements de fabrication et de transformation est de nature à faciliter le contrôle du respect de ces conditions; qu'il convient de prévoir une procédure destinée à régler les conflits pouvant surgir entre États membres sur le bien-fondé de l'agrément d'un établissement de fabrication;

considérant qu'il y a lieu en outre d'instaurer un contrôle communautaire pour vérifier si les normes prescrites sont uniformément appliquées dans tous les États membres; qu'il convient de prévoir que les modalités de ces contrôles doivent être précisées selon une procédure communautaire au sein du comité vétérinaire permanent, institué par la décision du Conseil du 15 octobre 1968 [6];

considérant qu'il y a lieu de prévoir la possibilité de déroger à certaines dispositions de la présente directive pour certains produits à base de viande qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande entrant dans la composition dudit produit est minime; qu'il convient que ces dérogations soient accordées selon une procédure communautaire au sein du comité vétérinaire permanent;

considérant que, en ce qui concerne les échanges intracommunautaires, la délivrance d'un certificat de salubrité, établi par l'autorité compé-

---

[1] JO n° C 114 du 11. 11. 1971, p. 40.
[2] JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64.
[3] JO n° L 172 du 3. 7. 1975, p. 17.
[4] JO n° L 55 du 8. 3. 1971, p. 23.
[5] JO n° L 302 du 31. 12. 1972, p. 28.
[6] JO n° L 255 du 18. 10. 1968, p. 23.

▼B

tente, constitue le moyen le plus approprié de fournir aux autorités compétentes du pays destinataire l'assurance qu'un envoi de produits à base de viande répond aux dispositions de la présente directive; que ce certificat doit accompagner l'envoi de ces produits jusqu'au lieu de destination;

considérant que les États membres doivent disposer de la faculté de refuser la mise en circulation sur leur territoire de produits à base de viande provenant d'un autre État membre qui s'avéreraient impropres à la consommation humaine ou qui ne répondraient pas aux dispositions communautaires en la matière;

considérant que, dans ce cas, si des raisons d'ordre sanitaire ne s'y opposent pas et si l'expéditeur ou son mandataire en fait la demande, la réexpédition des produits à base de viande doit être admise;

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

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

considérant que, pour faciliter la mise en œuvre des dispositions envisagées, il convient de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les États membres et la Commission au sein du comité vétérinaire permanent,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La présente directive établit des prescriptions d'ordre sanitaire relatives aux produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires.

Article 2

1. Au sens de la présente directive, on entend par:

a) produits à base de viande: les produits qui ont été élaborés à partir ou avec de la viande qui a subi un traitement en vue d'assurer une certaine conservation.

   Toutefois, ne sont pas considérées comme produits à base de viande des viandes n'ayant subi qu'un traitement par le froid.

   Ne sont pas visés par la présente directive:

   i) les extraits de viande, les consommés de viande, les bouillons de viande et les sauces de viande, ainsi que les produits similaires, sans fragments de viande;

   ii) les os entiers, cassés ou broyés, les peptones de viande, les gélatines animales, les farines de viande, la poudre de couennes, le plasma sanguin, le sang séché, le plasma sanguin séché, les protéines cellulaires, les extraits d'os et les produits similaires;

   iii) les graisses fondues provenant des tissus d'animaux;

   iv) les estomacs, vessies et boyaux nettoyés et blanchis, salés ou séchés;

b) viandes: les viandes visées à

   — l'article 1er de la directive 64/433/CEE,

   — l'article 1er de la directive 71/118/CEE,

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

▼M1

   — l'article 1er de la directive 72/461/CEE;

▼M1

c) viandes fraîches: les viandes fraîches visées respectivement à l'article 1er des directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 72/461/CEE et à l'article 2 de la directive 72/462/CEE;

▼B

d) traitement: le chauffage, le salage ou la dessication des viandes fraîches, associées ou non à d'autres denrées alimentaires, ou une combinaison de ces différents procédés;

e) traitement complet: un traitement dont les effets sont suffisants pour assurer la salubrité ultérieure des produits à des conditions normales de température ambiante;

f) traitement incomplet: un traitement qui ne répond pas aux exigences prévues pour le traitement complet à l'annexe A chapitre V point 27;

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

h) salage: utilisation du sel de cuisine (NaCl);

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

j) pays expéditeur: l'État membre à partir duquel les produits à base de viande sont expédiés vers un autre État membre;

k) pays destinataire: l'État membre vers lequel sont expédiés les produits à base de viande provenant d'un État membre;

l) lot: la quantité de produit à base de viande couverte par le même certificat de salubrité;

m) conditionnement: l'opération destinée à réaliser la protection des produits à base de viande 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 dans un deuxième contenant un ou plusieurs produits à base de viande conditionnés ou non, ainsi que ce contenant lui-même.

2. Jusqu'à ce que soient adoptées, suite à la proposition présentée conformément à l'article 9 paragraphe 2, des dispositions concernant les viandes ayant subi un traitement ne comportant pas le chauffage, le salage ou la dessication ou ayant subi un traitement qui ne répond pas aux conditions de l'annexe A chapitre V point 26, les directives visées au paragraphe 1 sous b) s'appliquent à ces viandes.

Article 3

1. Chaque État membre veille à ce que seuls soient expédiés de son territoire vers le territoire d'un autre État membre les produits à base de viande répondant aux conditions générales suivantes:

1. ils doivent avoir été préparés dans un établissement agréé et inspecté conformément à l'article 6;

2. ils doivent avoir été préparés, entreposés et transportés conformément à l'annexe A;

3. ils doivent avoir été préparés à partir:

a) de viandes fraîches définies à l'article 2 paragraphe 1 sous c), étant entendu que ces viandes fraîches peuvent provenir:

i) ►C2 conformément aux directives 64/433/CEE et 71/118/CEE ◄, de l'État membre dans lequel la préparation est effectuée ou de tout autre État membre,

▼M1

i *bis)* conformément à l'article 5 *bis* de la directive 72/461/CEE, de l'État membre dans lequel la préparation est effectuée,

▼B

ii) conformément à la directive 72/462/CEE, d'un pays tiers, soit directement, soit par l'intermédiaire d'un autre État membre,

▼B

iii) conformément à l'article 15 de la directive 71/118/CEE, d'un pays tiers, pour autant que:

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

— ces produits ne fassent pas l'objet du marquage de salubrité prévu à l'annexe A chapitre VII,

— les échanges intracommunautaires de ces produits demeurent soumis aux dispositions nationales de chaque État membre;

b) d'un produit à base de viande, pour autant que ce dernier réponde aux exigences de la présente directive;

4. ils doivent avoir été préparés par chauffage, salage ou dessication, ces procédés pouvant être combinés avec le fumage ou la maturation, le cas échéant dans des conditions microclimatiques particulières, et associés, en particulier, à certains adjuvents de salaison, dans le respect de l'article 12. Ils peuvent également être associés à d'autres produits alimentaires et condiments;

5. ils doivent avoir été préparés à partir de viandes fraîches répondant aux conditions de l'annexe A chapitre III;

6. ils doivent, conformément à l'annexe A chapitre IV, avoir été soumis à une inspection assuré par l'autorité compétente, ce contrôle pouvant être effectué avec l'assistance, quant aux tâches purement matérielles et selon des modalités à définir en tant que de besoin, selon la procédure prévue à l'article 18, par des auxiliaires spécialement formés à cette fin;

7. ils doivent satisfaire aux normes prévues à l'annexe A chapitre V;

8. lorsqu'il y a conditionnement ou emballage, ils doivent être conditionnés et emballés conformément à l'annexe A chapitre VI;

9. ils doivent faire l'objet d'un marquage de salubrité conformément à l'annexe A chapitre VII;

10. ils doivent, conformément à l'annexe A chapitre VIII, au cours de leur transport vers le pays destinataire, être accompagnés d'un certificat de salubrité;

11. ils doivent être entreposés et transportés vers le pays destinataire dans des conditions sanitaires satisfaisantes, conformément à l'annexe A chapitre IX.

2. Les produits à base de viande ne peuvent avoir été soumis à des radiations ionisantes, à moins que cela soit justifié pour des raisons d'ordre médical et que la mention de cette opération figure clairement sur le produit et sur le certificat de salubrité.

Article 4

1. Les produits à base de viande ayant subi un traitement complet, conformément à l'annexe A chapitre V point 27 peuvent être entreposés et transportés à des conditions normales de température ambiante.

Les produits ayant été soumis à une fermentation naturelle et à une maturation de longue durée sont considérés comme ayant subi un traitement complet jusqu'à ce que le Conseil, statuant à l'unanimité sur proposition de la Commission, ait adapté les paramètres figurant à l'annexe A chapitre V point 27 sous b).

2. Pour les produits à base de viande ayant subi un traitement incomplet, le producteur 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 et la durée pendant laquelle sa conservation peut ainsi être assurée.

3. Si nécessaire, selon la procédure prévue à l'article 18, il peut être dérogé au paragraphe 2 pour certains produits à base de viande ne répondant pas aux normes prévues à l'annexe A chapitre V point 27 et ce moyennant certaines conditions dont le contrôle est assuré par l'autorité compétente.

▼B

Article 5

Les articles 3 et 4 ne s'appliquent pas aux produits à base de viande qui sont importés avec l'autorisation du pays destinataire pour des usages autres que la consommation humaine; dans ce cas, le pays destinataire veille à ce que ces produits ne soient pas utilisés à des fins autres que celles pour lesquelles ils ont été expédiés vers ce pays.

Article 6

1. Chaque État membre établit une liste des établissements qu'il a agréés et dotés d'un numéro d'agrément vétérinaire. Il communique cette liste aux autres États membres et à la Commission.

La Commission établit une liste de ces établissements agréés et en assure la publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Sans préjudice de l'article 8, un État membre n'agrée un établissement que si le respect de la présente directive est garanti.

L'État membre retire l'agrément si les conditions de celui-ci ne sont plus remplies.

Si un contrôle à été effectué, conformément à l'article 7, l'État membre concerné tient compte des conclusions qui en résultent.

Le retrait de l'agrément est communiqué aux autres États membres et à la Commission.

2. L'inspection des établissements agréés est effectuée sous la responsabilité de l'autorité compétente, cette inspection pouvant être effectuée avec l'assistance, pour des activités purement techniques, par un personnel spécialement formé à cette fin.

Les modalités de cette assistance sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 18.

3. Si un État membre estime que, pour un établissement d'un autre État membre, les conditions d'agrément ne sont pas ou ne sont plus respectées, il en informe la Commission ainsi que l'autorité centrale compétente de cet autre État membre.

4. Dans le cas prévu au paragraphe 3, la Commission engage aussitôt la procédure prévue à l'article 7.

Si les conclusions de l'expertise le justifient, les États membres peuvent être autorisés, conformément à la procédure prévue à l'article 19, à refuser l'introduction sur leur territoire des produits à base de viande provenant de l'établissement en cause.

Cette autorisation peut être retirée, selon la procédure prévue à l'article 19, si les conclusions d'une nouvelle expertise effectuée conformément à l'article 7 le justifient.

Article 7

Des experts des États membres et de la Commission contrôlent régulièrement sur place si les établissements agréés respectent effectivement les dispositions de la présente directive et notamment celles de l'annexe A chapitres I et II.

Ils adressent à la Commission un rapport sur le résultat des contrôles effectués.

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

Les experts des États membres, chargés d'effectuer des contrôles, sont désignés par la Commission sur proposition des États membres. Ils doivent avoir la nationalité d'un État membre autre que celle de l'État membre dans lequel le contrôle est effectué et, dans le cas prévu à l'article 6 paragraphes 3 et 4, autre que celle des États membres en litige.

▼B

Les contrôles sont effectués pour le compte de la Communauté qui prend en charge les frais correspondants.

La périodicité et les modalités de ces contrôles sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 18.

Article 8

1. Par dérogation aux conditions fixées à l'article 3, il peut être décidé, conformément à la procédure prévue à l'article 18, que certaines dispositions de la présente directive ne sont pas d'application pour certains produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande 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;

b) les conditions d'inspection décrites à l'annexe A chapitres IV et V;

c) les exigences concernant le marquage et le certificat de salubrité requis aux termes de l'article 3 paragraphe 1 points 9 et 10.

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

Nonobstant les dispositions du présent article, les États membres veillent à ce que tous les produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires soient des produits sains préparés à partir de viandes fraîches ou de produits à base de viande au sens de la présente directive.

2. Le paragraphe 1 premier alinéa est appliqué pour la première fois avant la date de mise en application de la présente directive.

Article 9

1. Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission, détermine pour la première fois avant la mise en application de la présente directive les dispositions applicables aux viandes fraîches hachées, broyées ou morcelées de façon analogue, additionnées d'autres denrées alimentaires et de condiments.

Jusqu'à l'entrée en vigueur des dispositions ainsi arrêtées, ces viandes restent soumises aux législations nationales.

2. La Commission soumet au Conseil, avant la mise en application de la présente directive, une proposition visant à régler le cas des produits n'ayant pas été soumis à un traitement et ne répondant pas de ce fait aux exigences de l'annexe A chapitre V point 26.

Article 10

Les méthodes nécessaires au contrôle du respect des normes prévues à l'annexe A chapitre V points 26 et 27 ainsi que les tolérances à admettre pour ces normes sont déterminées six mois avant la date de mise en application de la présente directive, selon la procédure prévue à l'article 18.

Ces méthodes, normes et tolérances peuvent, le cas échéant, être modifiées ou mises à jour selon la même procédure.

Article 11

1. Sans préjudice des pouvoirs résultant des articles 6 et 7, un État membre sur le territoire duquel il a été constaté, lors d'une inspection sanitaire,

a) que les produits à base de viande en provenance d'un autre État membre sont impropres à la consommation humaine, interdit la mise en circulation de ces produits sur son territoire;

▼B

b) que l'article 3 n'a pas été respecté, peut prononcer une telle interdiction.

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

Si la réexpédition est impossible, ils doivent être détruits sur le territoire de l'État membre où sont effectués les contrôles.

Par dérogation à cette disposition et sur demande de l'importateur ou de son mandataire, l'État membre effectuant les contrôles sanitaires et de salubrité peut autoriser leur introduction pour des usages autres que la consommation humaine, pour autant qu'il n'existe aucun danger pour les hommes ou les animaux. Ces produits à base de viande ne peuvent quitter le territoire de cet État membre qui doit en contrôler la destination.

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

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

Article 12

Sans préjudice de la réglementation communautaire en vigueur concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées alimentaires, l'emploi d'additifs dans les produits à base de viande et les modalités de cet emploi restent soumis au droit national jusqu'à l'entrée en vigueur des dispositions communautaires en la matière.

Article 13

Le Conseil, statuant à l'unanimité sur proposition de la Commission, détermine, avant le 31 décembre 1978, les températures à observer pendant le travail de découpage et de conditionnement sous premier emballage, tel que prévu à l'annexe A chapitre II point 9 et sans préjudice de l'annexe A chapitre III point 20.

Article 14

1. Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission, décide à l'unanimité une réglementation communautaire relative aux méthodes de dépistage des trichines et aux cas où un tel dépistage n'est pas nécessaire.

2. Jusqu'à l'entrée en vigueur de cette réglementation, les dispositions des États membres visant à révéler la présence de trichines dans les produits à base de viande contenant de la viande de porc restent d'application.

3. Les viandes de porc reconnues trichinées ne doivent pas être utilisées pour la fabrication des produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires.

Article 15

1. Ne sont pas affectées par la présente directive, les voies de recours ouvertes par la législation en vigueur dans les États membres

▼B

contre les décisions des autorités compétentes prévues par la présente directive.

2. Chaque État membre accorde aux expéditeurs dont les produits à base de viande ne peuvent être mis en circulation, conformément à l'article 11 paragraphe 1, le droit d'obtenir l'avis d'un expert. Chaque État membre fait en sorte que les experts, avant que les autorités compétentes n'aient pris d'autres mesures, telle la destruction des viandes, aient la possibilité de déterminer si les conditions de l'article 11 paragraphe 1 étaient remplies.

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

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

Article 16

Les dispositions des États membres en matière de police sanitaire relatives aux échanges de produits à base de viande restent applicables jusqu'à l'entrée en vigueur des dispositions communautaires en la matière.

▼M4

Article 17

1. Jusqu'à la mise en application des dispositions communautaires relatives aux importations de produits à base de viande en provenance des pays tiers, les États membres appliquent à ces importations des dispositions qui ne doivent pas être plus favorables que celles qui régissent les échanges intracommunautaires.

Pour assurer le respect uniforme de l'application de ces dispositions, des contrôles sont effectués sur place par des experts vétérinaires des États membres et de la Commission.

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

Ces contrôles sont effectués pour le compte de la Communauté qui prend en charge les frais correspondants.

Toutefois, les États membres sont autorisés à poursuivre les inspections prévues par les dispositions nationales pour les établissements de produits à base de viande des pays tiers, qui n'ont pas été inspectés selon la procédure communautaire.

Une liste des établissements répondant aux conditions visées à l'annexe est établie selon la procédure prévue à l'article 18.

2. Le certificat d'hygiène et de salubrité qui accompagne les produits lors de leur importation, ainsi que la forme et la nature du marquage de salubrité dont les produits font l'objet, doivent correspondre à un modèle à déterminer selon la procédure prévue à l'article 18.

▼B

Article 18

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

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

3. Le représentant de la Commission soumet un projet à prendre. Le comité émet son avis sur ces mesures dans un délai que le président

▼B

peut fixer en fonction de l'urgence des questions soumises à son examen. Il se prononce à la majorité de ►M6 cinquante-quatre ◄ voix.

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

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

Article 19

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

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

3. Le représentant de la Commission soumet un projet des mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ces mesures dans un délai de deux jours. Il se prononce à la majorité de ►M6 cinquante-quatre ◄ voix.

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

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

Article 20

Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission à présenter avant le 1er juillet 1977, arrête avant le 31 décembre 1977 les dispositions déterminant la qualité des personnes habilitées à exercer les fonctions de contrôle et d'inspection prévues à l'article 3 paragraphe 1 point 6), à l'article 4 paragraphe 3 et à l'article 6 paragraphe 2 ainsi qu'à l'annexe A chapitres II, IV, V, VII et VIII.

▼M2

▼B

Article 22

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive à la date du 1er juillet 1979.

▼M3

▼B

Article 23

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

▼B

ANNEXE A

CHAPITRE PREMIER

CONDITIONS D'AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DE PRODUITS À BASE DE VIANDE

1. Les établissements doivent, pendant tout le temps où l'agrément est maintenu, comporter au minimum:

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

      i) sous le régime du froid:

         — de viandes fraîches au sens de l'article 2 paragraphe 1 sous c),

         — de viandes autres que celles visées à l'article 2 paragraphe 1 sous c);

      ii) à température ambiante ou, le cas échéant, sous le régime du froid:

         — des produits à base de viande répondant aux exigences de la directive,

         — d'autres produits préparés en totalité ou en partie à partir de viandes;

   b) des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection et de contrôle vétérinaires prescrites dans la directive;

   c) à proximité des salles de transformation, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la dispositions exclusive de l'autorité compétente;

   d) un local approprié et suffisamment vaste où l'on procède à la préparation des produits à base de viande;

   e) un local fermant à clé pour l'entreposage de certains ingrédients tels que les condiments;

   f) une installation assurant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, sous pression et en quantité suffisante. Toutefois, une installation débitant de l'eau potable est autorisée, à titre exceptionnel, pour la production de vapeur, la lutte contre l'incendie et le refroidissement de machines frigorifiques, sous réserve que les conduits installés à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins.

      Dans ce cas, les conduites d'eau non potable doivent être différenciées de celles utilisées pour l'eau potable et ne peuvent passer à travers les locaux de travail et d'entreposage des viandes fraîches ou des produits à base de viande.

      Toutefois, pendant cinq ans à partir de la date de mise en application de la directive, le passage des conduites d'eau non potable à travers les locaux où se trouvent les viandes et les produits à base de viande peut être autorisé, à titre exceptionnel, dans les établissements exercant leur activité avant l'adoption de la directive, sous réserve que, sur les parties traversant lesdits locaux, ces conduites soient dépourvues de prises d'eau;

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

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

   i) un nombre suffisant de vestiaires, de lavabos, de douches ainsi que de cabinets d'aisance avec chasse d'eau, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux de travail; les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide, ou d'eau prémélangée à une température appropriée, obtenue à partir d'un robinet prémélangeur, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois; des lavabos doivent être placés à proximité des cabinets d'aisance; ils doivent être munis de robinets ne pouvant être actionnés à la main;

   j) un équipement répondant aux exigences de l'hygiène pour:

      — la manutention des viandes fraîches et des produits à base de viande,

      — le dépôt des récipients utilisés pour ces produits de façon que ni la viande fraîche, ni le produit à base de viande, ni le récipient n'entrent en contact direct avec le sol;

   k) les dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes et rongeurs;

   l) un local pour l'emballage final aux fins d'expédition et pour l'expédition;

   m) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non

▼B

autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes fraîches, des produits à base de viande ou leurs déchets, non destinés à la consommation humaine, ou un local fermant à clé destiné à recevoir ces viandes, produits à base de viande ou déchets, si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail;

n) un local pour l'entreposage des instruments et des produits de nettoyage et d'entretien;

o) un local pour le nettoyage du matériel de nettoyage et d'entretien.

2. Dans la mesure où l'établissement prépare le type de produits concernés, il doit comporter:

a) un local pour les opérations de découpage;

b) un local

— pour la cuisson, les appareils destinés au traitement par la chaleur devant être munis d'un thermomètre ou téléthermomètre enregistreur,

— pour l'autoclavage, les autoclaves devant être munis d'un thermomètre ou d'un téléthermomètre enregistreur, ainsi que d'un thermomètre de contrôle à lecture directe;

c) un local destiné à la fusion des graisses;

d) un local pour la fumaison;

e) un local pour le séchage et la maturation;

f) un local pour le dessalage, le trempage et autres traitements des boyaux naturels;

g) un local pour le salage comportant si nécessaire un dispositif de climatisation permettant de maintenir une température au plus égale à + 10 ºC;

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

i) un local d'entreposage des boîtes de conserve vides et un dispositif permettant d'acheminer de manière hygiénique ces boîtes vers la salle de travail;

j) un dispositif de nettoyage permettant le nettoyage efficace des boîtes immédiatement avant leur remplissage;

k) un dispositif pour le lavage à l'eau potable des boîtes après fermeture hermétique et avant autoclavage;

l) des aménagements pour l'incubation des produits à base de viande en récipients hermétiques prélevés comme échantillons.

Toutefois, dans la mesure où les dispositifs utilisés ne risquent pas de présenter des inconvénients pour les viandes fraîches et les produits à base de viande, les opérations prévues dans les locaux séparés visés sous b), c), d) et e) peuvent être effectuées dans un local commun.

3. Les locaux visés au point 1 sous a) et au point 2 sous b) à i) doivent comporter:

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

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

4. Les locaux visés au point 1 sous d) et au point 2 sous a) doivent comporter:

— un sol en matériau imperméable, facile à nettoyer et à désinfecter et imputrescible, aménagé de telle manière qu'il permette un écoulement facile de l'eau, l'acheminement de cette eau vers des puisards siphonnés et grillagés devant se faire à l'abri de l'air libre;

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

5. Les locaux dans lesquels il est procédé au travail des viandes fraîches et des produits à base de viande doivent au moins disposer:

— d'aménagements assurant une aération suffisante et, si nécessaire une bonne évacuation des buées;

— d'un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs;

▼B

— de dispositifs permettant le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail, qui doivent se trouver le plus près possible des postes de travail. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Pour le lavage des mains, les installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée à une température appropriée, obtenue à partir d'un robinet prémélangeur, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois. Pour le nettoyage des outils, l'eau doit avoir une température non inférieure à + 82 ºC;

— de dispositifs et d'outils de travail, comme par exemple les tables de découpe, les plateaux de découpe amovibles, les récipients, les bandes transporteuses et les scies, en matière résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes et faciles à nettoyer et à désinfecter; en particulier, l'usage du bois est interdit.

CHAPITRE II

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

6. Le plus parfait état de propreté possible est exigé de la part du personnel ainsi que pour les locaux, le matériel et les outils.

   a) toute personne pénétrant dans les salles de travail des viandes fraîches et des produits à base de viande doit notamment porter des vêtements de travail clairs et faciles à laver et une coiffure propres, ainsi que, le cas échéant, un protège nuque. Le personnel affecté aux fabrications est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, à chaque reprise de travail et lorsque les mains ont été souillées. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et de stockage;

   b) aucun animal ne doit se trouver dans les locaux de l'établissement. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée;

   c) le matériel et les outils utilisés pour la fabrication doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés, lorsqu'ils ont été souillés.

   Toutefois, les machines à production continue ne devront être nettoyées qu'en fin de travail ou en cas de doute sur leur état de propreté.

7. Les locaux, les outils et le matériel ne doivent être utilisés que pour l'élaboration des produits à base de viande.

   Toutefois, ils peuvent être utilisés pour l'élaboration simultanée ou à des moments différents d'autres produits alimentaires après autorisation de l'autorité compétente, à condition que soient prises toutes les mesures propres à éviter la pollution des produits visés par la directive, ainsi que leur altération.

8. Les viandes fraîches, les produits à base de viande et les ingrédients, ainsi que les récipients qui les contiennent, ne peuvent:

   — entrer en contact direct avec le sol,

   — être disposés ou manipulés dans des conditions qui risquent de les contaminer.

   Il doit être veillé à ce qu'il n'y ait aucun contact entre les matières premières et les produits finis.

9. Pendant la durée de leur utilisation, les locaux visés au point 2 sous g) et h) doivent être maintenus à une température au plus égale à + 10 ºC.

10. Il peut être dérogé à la température prévue au point 9, avec l'accord de l'autorité compétente, lorsque, pour des raisons technologiques de préparation, cette dernière l'estime possible.

11. Les boîtes de conserve et similaires doivent être nettoyées d'une façon efficace, immédiatement avant leur remplissage, à l'aide du dispositif de nettoyage visé au point 2 sous j).

12. Les boîtes de conserve et similaires doivent, si nécessaire, être lavées à l'eau potable, après fermeture hermétique et avant autoclavage, à l'aide du dispositif visé au point 2 sous k).

13. Les produits d'entretien et de nettoyage doivent être stockés dans les locaux prévus à cette fin.

▼B

14. L'emploi de détersifs, de désinfectants et de moyens de lutte contre les animaux nuisibles ne doit pas affecter la salubrité des viandes fraîches et des produits à base de viande.

15. L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages, y compris dans les autoclaves. Toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation de l'eau non potable en circuit fermé pour la production de la vapeur, la lutte contre l'incendie et le refroidissement des machines frigorifiques est autorisée, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins.

▼M3

16. Le travail et la manipulation des viandes fraîches ou des produits à base de viande doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment par des agents pathogènes.

17. Toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes fraîches ou des produits à base de viande est tenue de prouver par un certificat médical que rien ne s'oppose à son affectation. Le certificat médical doit être renouvelé tous les ans, à moins que, selon la procédure prévue à l'article 19, soit reconnu un autre régime de contrôle médical du personnel offrant des garanties équivalentes.

▼B

CHAPITRE III

PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES VIANDES FRAÎCHES DEVANT ÊTRE UTILISÉES POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS À BASE DE VIANDE

18. Les viandes fraîches qui proviennent d'un abattoir, d'un atelier de découpe, d'un entrepôt frigorifique de stockage ou d'un autre établissement de transformation situés sur le territoire du pays où se trouve l'établissement concerné doivent y être transportés dans des conditions sanitaires satisfaisantes, conformément aux dispositions des directives visées à l'article 2 paragraphe 1 sous b), à l'exception de celles relatives au plombage.

19. Les viandes ne remplissant pas les conditions de l'article 2 paragraphe 1 sous c) ne peuvent se trouver dans les établissements agréés qu'à la 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. 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.

20. Les viandes fraîches destinées aux transformations doivent être placées, dès leur arrivée à l'établissement et jusqu'au moment de leur utilisation, dans des locaux assurant leur maintien en permanence à une température intérieure inférieure ou égale à + 7 ºC; toutefois, pour les abats, cette température doit être inférieure ou égale à + 3 ºC et pour les viandes de volailles à + 4 ºC.

CHAPITRE IV

CONTRÔLE DES PRODUCTIONS

21. Les établissements sont soumis à un contrôle exercé par l'autorité compétente. Celle-ci doit-être prévenue en temps utile avant qu'il soit procédé au travail des produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires.

22. Le contrôle permanent de l'autorité compétente comporte notamment les tâches suivantes:

— contrôle du registre d'entrée et de sortie des viandes fraîches et des produits à base de viande;

— inspection sanitaire des viandes fraîches prévues pour la fabrication de produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires et, dans le cas visé à l'article 3 paragraphe 1 point 3 sous b), des produits à base de viande;

— inspection des produits à base de viande lors de leur sortie de l'établissement;

— établissement et délivrance du certificat de salubrité prévu au point 34;

— contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage ainsi que de l'hygiène du personnel, prévus au chapitre II;

— exécution de tout prélèvement nécessaire aux examens de laboratoire;

— tout contrôle qu'elle estime nécessaire pour le respect de la directive.

Les résultats de ces examens sont consignés dans un registre.

▼B

23. Dans le cas de fabrication de produits à base de viande dans des récipients hermétiquement clos, l'autorité compétente doit veiller à ce que:

— le producteur fasse contrôler par sondage la production journalière, selon des intervalles établis à l'avance pour garantir l'efficacité de la fermeture;

— le producteur utilise des repères de contrôle afin d'assurer que les récipients ont reçu un traitement thermique adéquat;

— les produits obtenus dans des récipients à fermeture hermétique 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.

24. Les résultats des divers contrôles effectués par les soins du producteur doivent être conservés en vue d'être présentés à toute demande de l'autorité compétente.

CHAPITRE V

CONTRÔLE DE L'EFFICACITÉ DES TRAITEMENTS

25. L'autorité compétente doit vérifier l'efficacité du traitement des produits à base de viande, le cas échéant par sondage, en vue d'assurer que:

— les produits ont été soumis à un traitement tel que défini à l'article 2 paragraphe 1 sous d),

— le traitement peut être considéré comme un traitement complet au sens de l'article 2 paragraphe 1 sous e) ou comme traitement incomplet conformément à l'article 2 paragraphe 1 sous f).

26. Un produit a été soumis à un traitement au sens de l'article 2 paragraphe 1 sous d) lorsque, soit la valeur, a_w est inférieure à 0,97, soit la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viandes fraîches.

27. Un produit a été soumis à un traitement complet:

a) s'il s'agit d'un traitement par la chaleur en récipient hermétique, lorsque la valeur Fo est supérieure ou égale à 3,00 ou, dans les États membres où le recours à cette valeur n'est pas usité, lorsque le contrôle du traitement a été effectué par un test d'incubation de sept jours à 37 ºC ou de dix jours à 35 ºC;

b) s'il s'agit d'un produit ayant subi un traitement autre que celui visé sous a), lorsque

i) soit la valeur a_w est inférieure ou égale à 0,95 et le pH est inférieur ou égal à 5,2;

ii) soit la valeur a_w est inférieure ou égale à 0,91;

iii) soit le pH est inférieur à 4,5.

Si le traitement ne respecte pas les conditions visées au premier alinéa sous a) et b), le produit est considéré comme ayant été soumis à un traitement incomplet.

CHAPITRE VI

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES PRODUITS À BASE DE VIANDE

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

29. Le conditionnement et l'emballage doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène, notamment:

— ne pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques des produits à base de viande,

— ne pouvoir transmettre aux produits à base de viande des substances nocives pour la santé humaine,

— être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits à base de viande.

30. Le conditionnement ne peut être réutilisé pour les produits à base de viande, exception faite de certains contenants particuliers en terre cuite pouvant être réutilisés après nettoyage et désinfection.

▼B

CHAPITRE VII

MARQUAGE DE SALUBRITÉ

31. Le marquage de salubrité des produits à base de viande doit être effectué sous la responsabilité de l'autorité compétente au moment de leur fabrication ou immédiatement après à un endroit nettement apparent, d'une manière parfaitement lisible, indélébile et en caractères aisément déchiffrables.

32. Toutefois,

    a) 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;

    b) dans le cas où les produits à base de viande doivent être expédiés dans un deuxième emballage, la marque doit également être apposée sur ce deuxième emballage;

    c) le marquage de salubrité peut également consister en la fixation inamovible d'un disque en matériau résistant, répondant à toutes les exigences de l'hygiène et comportant les indications précisées au point 33 sous a).

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

    — dans la partie supérieure:

    les initiales du pays expéditeur, en majuscules d'imprimerie, soit une des lettres suivantes: B — D — DK ►**A1** — E ◄ ►**M5** — ESP ◄ — F — IRL — I — L — N L ►**M5** — P ◄ — UK, suivie du numéro d'agrément de l'établissement;

    — dans la partie inférieure:

    un des sigles: CEE — EEG — EWG — EEC — EØF ►**A1** — EOK ◄.

    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. 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.

CHAPITRE VIII

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

34. L'exemplaire original du certificat de salubrité qui doit accompagner les produits à base de viande au cours de leur transport vers le pays destinataire doit être délivré par l'autorité compétente au moment de l'embarquement.

    Le certificat de salubrité doit correspondre dans sa présentation et son contenu au modèle de l'annexe B; il doit être établi au moins dans la ou les langues du pays destinataire et doit être complété par les renseignements prévus. Il doit comporter un seul feuillet.

CHAPITRE IX

ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

35. Les produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires doivent être entreposés dans les locaux prévus au point 1 sous a).

36. Les produits à base de viande pour lesquels certaines températures d'entreposage sont indiquées conformément à l'article 4 doivent être maintenus à ces températures.

37. Les produits à base de viande doivent être expédiés de sorte que, pendant le transport, ils soient protégés des causes susceptibles de les contaminer ou d'avoir sur eux une influence défavorable, compte tenu de la durée et des conditions de ce transport, ainsi que des moyens employés.

38. Les engins employés pour le transport des produits à base de viande doivent être, si le produit l'exige, équipés de sorte à assurer la protection par le froid et notamment que les températures indiquées conformément à l'article 4 ne soient pas dépassées.

▼B

ANNEXE B

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ RELATIF À DES PRODUITS À BASE DE VIANDE (1) DESTINÉS À UN ÉTAT MEMBRE DE LA CEE

N° (2)

Pays expéditeur .....

Ministère .....

Service .....

Réf. (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 des unités d'emballage .....

Température d'entreposage et de transport (4) .....

Durée de conservation (4) .....

Poids net .....

II. Provenance des produits à base de viande

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de(s) établissement(s) de transformation agréé(s) .....

III. Destination des produits à base de viande

Les produits à base de viande 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 .....

.....

▼B

IV. **Attestation de salubrité**

Je soussigné, certifie :

a) que les produits à base de viande désignés ci-dessus ont été préparés à l'aide de viandes fraîches ou de produits à base de viande et dans des conditions satisfaisant aux normes prévues par la directive 77/99/CEE (6) ;

b) que lesdits produits, leur conditionnement ou leur emballage ont fait l'objet d'un marquage prouvant que ces produits proviennent en totalité d'établissements agréés (6) ;

c) que les viandes fraîches de porc utilisées ont été/n'ont pas été (6) soumises à un examen en vue de la recherche des trichines ;

d) que les véhicules et engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène, définies par la directive 77/99/CEE.

Cachet Fait à ....., le .....

(signature)

Nom en lettres capitales

(1) Au vu 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) A compléter en cas d'indication conformément à l'article 4 de la directive 77/99/CEE.
(5) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro du vol et pour les bateaux, le nom.
(6) Biffer la mention inutile.