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

►**B**

DIRECTIVE 92/116/CEE DU CONSEIL

du 17 décembre 1992

portant modification et mise à jour de la directive 71/118/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille

(JO L 62 du 15.3.1993, p. 1)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		nº	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 92/116/CEE DU CONSEIL

du 17 décembre 1992

portant modification et mise à jour de la directive 71/118/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille

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 de volaille sont inscrites sur la liste des produits figurant à l'annexe II du traité; que la production et les échanges de ces produits constituent une importante source de revenus pour 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 directive 71/118/CEE ([4]) a fixé les conditions sanitaires à respecter pour les échanges de viandes de volaille;

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

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, et que, dans le contexte des échanges, ces règles doivent s'appliquer aux viandes fraîches de volaille;

considérant que, pour réaliser cet objectif, il convient de modifier les règles arrêtées par la directive 71/118/CEE afin de la rendre conforme à la nouvelle approche à l'échelon communautaire;

considérant qu'il convient à cet égard de confier aux producteurs la responsabilité primaire du respect des exigences de la présente directive et à l'autorité compétente l'obligation de surveiller l'application de ce principe d'autocontrôle;

considérant que cette adaptation doit viser en particulier à rendre uniformes les conditions sanitaires applicables à la production, à l'entreposage et au transport des viandes de volaille;

considérant qu'il apparaît nécessaire d'exclure du champ d'application de la présente directive certains types de vente directe;

considérant que la présente directive ne devrait pas s'appliquer à certains produits vendus directement du producteur au consommateur;

considérant qu'il est possible que, en raison de certaines situations particulières, certains établissements entrés en activité avant le 1er janvier 1992 ne seront pas en mesure de respecter l'ensemble des règles prévues par la présente directive;

([1]) JO nº C 36 du 14. 2. 1992, p. 9. JO nº C 84 du 2. 4. 1990, p. 71. JO nº C 276 du 23. 10. 1991, p. 10. JO nº C 262 du 14. 10. 1981, p. 3.

([2]) JO nº C 183 du 15. 7. 1991, p. 56. JO nº C 129 du 20. 5. 1991, p. 166.

([3]) JO nº C 332 du 31. 12. 1990, p. 56.

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

([5]) JO nº L 395 du 30. 12. 1989, p. 13. Directive modifiée par la directive 91/496/CEE (JO nº L 268 du 24. 9. 1991, p. 56).

▼B

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;

considérant qu'il convient d'agréer les établissements de faible structure selon des critères de structure et d'infrastructure simplifiés, tout en respectant les règles d'hygiène prévues par la présente directive;

considérant que le marquage de salubrité des viandes de volaille 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 néanmoins de maintenir le certificat de salubrité pour contrôler la destination de certaines viandes de volaille dans la mesure où le certificat de salubrité est maintenu pour les aspects de santé animale;

considérant que les produits mis sur le marché de la Communauté en provenance des pays tiers doivent permettre le même degré de protection du point de vue de la santé humaine; qu'il convient dès lors d'exiger de ces produits des garanties équivalentes à celles données par les produits d'origine communautaire et de les soumettre aux principes et règles de contrôle contenus dans 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];

considérant que, pour tenir compte des délais nécessaires à la mise en place de l'inspection communautaire destinée à assurer le respect par les pays tiers des garanties prévues par la présente directive, il convient de maintenir à titre transitoire les règles nationales de contrôle à l'égard de ces pays;

considérant qu'il convient de confier à la Commission la tâche de prendre 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 de la République hellénique liées à sa situation géographique, il convient de prévoir des dispositions dérogatoires pour cet État membre; qu'il convient, pour la même raison, 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 relatives à l'hygiène et à la sécurité alimentaire en général, pour lesquelles la Commission a présenté une proposition de directive-cadre;

considérant qu'il importe que le délai de transposition de la présente directive n'ait pas d'incidence sur la suppression des contrôles vétérinaires aux frontières au 1er janvier 1993;

considérant qu'il convient, dans un souci de clarté, de procéder à la mise à jour de la directive 71/118/CEE,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

Le titre, les articles et les annexes de la directive 71/118/CEE sont remplacés par le texte figurant à l'annexe B de la présente directive.

[1] JO nº L 373 du 31. 12. 1990, p. 1. Directive modifiée par la directive 91/496/CEE (JO nº L 268 du 24. 9. 1991, p. 56).

▼B

Article 2

1. À l'article 3 paragraphe A de la directive 77/99/CEE du Conseil, du 21 décembre 1976, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande [1], le point 2 est modifié comme suit.

a) Le premier alinéa est remplacé par le texte suivant:

«2) soient préparés à partir de viandes fraîches définies à l'article 2 point d), étant entendu que les viandes importées en provenance des pays tiers doivent satisfaire aux exigences minimales du chapitre III de la directive 71/118/CEE et être contrôlées conformément à la directive 90/675/CEE;»

b) Dans la partie introductive du deuxième alinéa, le membre de phrase suivant est ajouté après la mention «directive 64/433/CEE»:

«et de l'article 4 paragraphe 1 troisième alinéa et de l'annexe I chapitre IX de la directive 71/118/CEE et, de manière générale, toute viande déclarée impropre à la consommation humaine d'après la réglementation communautaire.»

2. La directive 80/879/CEE de la Commission, du 3 septembre 1980, concernant le marquage de salubrité des grands emballages de viandes fraîches de volaille [2], est abrogée.

3. À l'article 3 paragraphe 4 point i) de la directive 92/45/CEE du Conseil, du 16 juin 1992, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage [3], le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

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

4. La directive 91/494/CEE du Conseil, du 26 juin 1991, relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volaille [4], est modifiée comme suit.

a) À l'article 3 paragraphe A, le point 6 est remplacé par le texte suivant:

«6) qui sont, si elles sont destinées à un État membre ou une région d'État membre reconnu indemne de la maladie de Newcastle ou à un État membre après transit à travers un pays tiers, accompagnées du certificat sanitaire figurant à l'annexe.»

b) L'annexe est remplacée par celle qui figure à l'annexe A de la présente directive.

5. À l'article 2 deuxième alinéa point 3 de la directive 91/495/CEE du Conseil, du 27 novembre 1990, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage [5], la référence «à l'article 1er de la directive 71/118/CEE» est remplacée par la référence «à l'article 2 de la directive 71/118/CEE».

Article 3

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer

[1] JO nº L 26 du 31. 1. 1977, p. 85. Directive mise à jour par la directive 92/5/CEE (JO nº L 57 du 2. 3. 1992, p. 1) et modifiée en dernier lieu par la directive 92/45/CEE (JO nº L 268 du 14. 9. 1992, p. 35).
[2] JO nº L 251 du 24. 9. 1980, p. 10. Directive modifiée par la décision 92/189/CEE (JO nº L 87 du 2. 4. 1992, p. 25).
[3] JO nº L 268 du 14. 9. 1992, p. 35.
[4] JO nº L 268 du 24. 9. 1991, p. 35.
[5] JO nº L 268 du 24. 9. 1991, p. 41.

▼B

à la présente directive au plus tard le 1er janvier 1994, sauf pour les établissements situés:

— dans les régions souffrant d'un éloignement géographique, reconnues conformément à l'article 17 de la directive 90/675/CEE [1], y compris — en ce qui concerne le royaume d'Espagne — les îles Canaries, et à l'article 13 de la directive 91/496/CEE [2]

— 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, les produits obtenus dans ces établissements devant être commercialisés dans ces régions.

Ils informent immédiatement la Commission des dispositions prises.

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.

▼A1

1 bis. La Finlande dispose d'un délai expirant le 1er janvier 1996 en ce qui concerne certains établissements situés sur leur territoire. Les viandes provenant de ces établissements ne peuvent être commercialisées que sur leur territoire national. La Finlande informe la Commission des dispositions adoptées en ce qui concerne ces établissements. Elles communiquent à la Commission et aux autres États membres la liste de ces établissements.

1 ter. L'Autriche dispose d'un délai expirant le 1er janvier 1996 en ce qui concerne certains établissements situés sur son territoire. Les viandes provenant de ces établissements ne peuvent être commercialisées que sur son territoire national. L'Autriche informe la Commission des dispositions adoptées en ce qui concerne ces établissements. Elle communique à la Commission et aux autres États membres la liste de ces établissements. L'Autriche peut accorder un délai supplémentaire expirant le 1er janvier 1998 à certains établissements à condition que ces derniers aient soumis à l'autorité compétente une demande à cet effet avant le 1er avril 1995. Cette demande doit être assortie d'un plan et d'un programme de travaux précisant les délais dans lesquels l'établissement peut se conformer aux exigences de la présente directive. L'Autriche soumet à la Commission avant le 1er juillet 1995 la liste des établissements pour lesquels il est envisagé d'accorder un délai supplémentaire. Cette liste doit préciser établissement par établissement le type et la durée des dérogations envisagées. La Commission examine cette liste et, le cas échéant après modification, l'adopte. Elle la communique aux États membres.

▼B

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

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

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

---

(1) Directive du Conseil, du 10 décembre 1990, fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté (JO nº L 373 du 31. 12. 1990, p. 1). Directive modifiée par la directive 91/496/CEE (JO nº L 268 du 24. 9. 1991, p. 56).

(2) Directive du Conseil, du 15 juillet 1991, fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les animaux en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté et modifiant les directives 89/662/CEE, 90/425/CEE et 90/675/CEE (JO nº L 268 du 24. 9. 1991, p. 56). Directive modifiée par la directive 91/628/CEE (JO nº L 340 du 11. 12. 1991, p. 17).

▼B

ANNEXE A

«ANNEXE

MODÈLE

CERTIFICAT DE POLICE SANITAIRE

relatif aux viandes fraîches de volaille (1)

N° (2): .....

Lieu d'expédition: .....

Ministère: .....

Service: .....

Référence (2): .....

I. **Identification des viandes**

Viandes de: .....
(espèce animale)

Nature des pièces: .....

Nature de l'emballage: .....

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

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

Poids net: .....

II. **Provenance des viandes**

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire du ou des abattoirs agréés: .....
.....

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire du ou des ateliers de découpe agréés: .....
.....

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire du ou des entrepôts frigorifiques agréés: .....
.....
.....

III. **Destination des viandes**

Les viandes sont expédiées de .....
(lieu d'expédition)

à .....
(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant (3): .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....
.....

Nom et adresse du destinataire: .....
.....

(1) Sont des viandes fraîches de volaille les viandes fraîches provenant des espèces suivantes: poules, dindes, pintades, canards, oies, cailles, pigeons, faisans et perdrix à l'état domestique, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation. Toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

(2) Facultatif.

(3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro du vol et, pour les bateaux, le nom et, si nécessaire, le numéro du conteneur.

▼B

IV. **Attestation**

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes de volaille désignées ci-dessus satisfont aux exigences de la directive 91/494/CEE du Conseil, du 26 juin 1991, relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volaille, et, en outre, aux exigences de l'article 3 paragraphe A point 1 deuxième alinéa de ladite directive, si ces viandes sont destinées à un État membre ou une région d'État membre reconnu indemne de la maladie de Newcastle.

Fait à ....., le .....

.....
(signature du vétérinaire officiel)

»

▼B

ANEXE B

Directive 71/118/CEE du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille

CHAPITRE PREMIER

Prescriptions générales

Article premier

La présente directive établit les conditions sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches de volaille.

La présente directive ne s'applique pas au découpage et à l'entreposage de viandes fraîches de volaille dans des magasins de détail ou dans des locaux attenants à des points de vente où la découpe et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe au consommateur, les opérations devant rester soumises aux contrôles sanitaires prescrits par les réglementations nationales pour le commerce de détail.

Article 2

Aux fins de la présente directive, les définitions figurant à l'article 2 points l) à n) et q) à s) de la directive 77/99/CEE [1] sont applicables.

En outre, on entend par:

1) «viandes de volaille», toutes les parties propres à la consommation humaine provenant d'oiseaux domestiques appartenant aux espèces suivantes: poules, dindes, pintades, canards, oies;
2) «viandes fraîches de volaille», des viandes de volaille, y compris des viandes conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement autre que celui par le froid, de nature à assurer leur conservation;
3) «carcasse», le corps entier d'une volaille visée au point 1 après saignée, plumaison et éviscération; toutefois, l'ablation du cœur, du foie, des poumons, du gésier, du jabot et des reins, ainsi que la section des pattes au niveau du tarse et l'ablation de la tête, de l'œsophage et de la trachée, sont facultatives;
4) «parties de carcasses», les parties de la carcasse telle que définie au point 3;
5) «abats», les viandes fraîches de volaille autres que celles de la carcasse définie au point 3, même si elles sont en connexion naturelle avec la carcasse, ainsi que la tête et les pattes lorsqu'elles sont présentées séparées de la carcasse;
6) «viscères», les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris, le cas échéant, la trachée, l'œsophage et le jabot;
7) «vétérinaire officiel», le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente de l'État membre;
8) «auxiliaire», une personne officiellement désignée par l'autorité compétente, conformément à l'article 8 paragraphe 2, pour l'assistance du vétérinaire officiel;
9) «inspection sanitaire avant abattage», l'inspection de volailles vivantes effectuée conformément à l'annexe I chapitre VI;
10) «inspection sanitaire *post mortem*», l'inspection de volailles abattues dans l'abattoir, effectuée conformément à l'annexe I chapitre VIII;
11) «moyens de transport», les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs ainsi que

[1] JO nº L 26 du 31. 1. 1977, p. 85. Directive mise à jour par la directive 92/5/CEE (JO nº L 57 du 2. 3. 1992, p. 1) et modifiée en dernier lieu par la directive 92/45/CEE (JO nº L 268 du 14. 9. 1992, p. 35).

▼B

les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer ou air;

12) «établissement», un abattoir agréé, un atelier de découpe agréé, un entrepôt frigorifique agréé, un centre de reconditionnement agréé ou un ensemble réunissant plusieurs de ces établissements.

CHAPITRE II

Prescriptions pour la production communautaire

Article 3

I. Les viandes fraîches de volaille doivent remplir les conditions suivantes.

A. Les carcasses ou abats doivent:

a) provenir d'un animal qui a fait l'objet d'une inspection sanitaire avant abattage conformément à l'annexe I chapitre VI et qui a été considéré, à la suite de cet examen, comme propre à l'abattage pour la mise sur le marché de viandes fraîches de volaille;

b) avoir été obtenus dans un abattoir agréé soumis à un autocontrôle conformément à l'article 6 paragraphe 2 et à un contrôle de l'autorité compétente, conformément à l'article 8;

c) avoir été traités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément à l'annexe I chapitre VII;

d) avoir été soumis à une inspection sanitaire *post mortem*, conformément à l'annexe I chapitre VIII, et ne pas avoir été reconnus impropres à la consommation humaine conformément à l'annexe I chapitre IX;

e) faire l'objet d'un marquage de salubrité qui soit conforme à l'annexe I chapitre XII, étant entendu qu'un tel marquage n'est pas nécessaire pour les carcasses destinées à la découpe dans le même établissement;

f) après l'inspection *post mortem*, être manipulés conformément à l'annexe I chapitre VII point 46 et être entreposés conformément à l'annexe I chapitre XIII dans des conditions d'hygiène satisfaisantes;

g) être convenablement emballés conformément à l'annexe I chapitre XIV; lorsqu'une enveloppe protectrice est utilisée, celle-ci doit répondre aux prescriptions du même chapitre; il peut être décidé, le cas échéant, de compléter les dispositions de ce chapitre selon la procédure prévue à l'article 21, afin de tenir compte notamment des différents modes de présentation commerciale, à condition que ceux-ci soient conformes aux règles d'hygiène;

h) être transportés conformément à l'annexe I chapitre XV;

i) être accompagnés au cours de leur transport:

— soit d'un document d'accompagnement commercial qui devra:

— porter, outre les indications prévues à l'annexe I chapitre XII point 66, le numéro de code permettant d'identifier l'autorité compétente chargée du contrôle de l'établissement d'origine ainsi que le vétérinaire officiel qui était responsable de l'inspection sanitaire le jour de la production des viandes,

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

— soit du certificat de salubrité figurant à l'annexe VI, lorsqu'il s'agit de viandes fraîches de volaille visées à l'article 2 et obtenues dans un abattoir situé dans une région ou une zone soumise à restriction pour des motifs de police sanitaire, ou de viandes fraîches de volaille destinées à un autre État membre après transit par un pays tiers dans un moyen de transport plombé.

Les modalités d'application du présent point, et notamment celles relatives à l'attribution des numéros de code et à l'élaboration d'une liste ou de plusieurs listes permettant l'identification de l'autorité compétente, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 21.

B. 1. Les parties de carcasses ou les viandes désossées doivent:

a) avoir été découpées et/ou désossées dans un atelier de découpe agréé et contrôlé conformément à l'article 6;

▼B

b) avoir été découpées et obtenues dans le respect des prescriptions de l'annexe I chapitre VII et provenir:

— soit d'animaux abattus dans la Communauté et répondant aux prescriptions du point A du présent article,

— soit de carcasses de volaille importées en provenance de pays tiers conformément au chapitre III et ayant subi les contrôles prévus par la directive 90/675/CEE [1];

c) avoir été soumises au contrôle prévu à l'article 8 paragraphe 1 point b) ii);

d) satisfaire aux conditions visées aux points A c), h) et i) du présent article;

e) avoir été conditionnées, emballées ou étiquetées, conformément aux points A e) et g) du présent article, sur place ou dans des centres de reconditionnement spécialement agréés par une autorité compétente à cette fin;

f) être entreposées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et dans le respect des dispositions de l'annexe I chapitre XIII.

2. Lorsque les ateliers de découpe traitent des viandes fraîches autres que les viandes de volaille, celles-ci doivent répondre aux normes pertinentes des directives 64/433/CEE [2], 91/495/CEE [3] et 92/45/CEE [4].

C. Les viandes fraîches qui, conformément à la présente directive, ont été stockées dans un entrepôt frigorifique agréé d'un État membre et n'ont, depuis lors, été soumises à aucune manipulation, sauf pour le stockage, doivent répondre aux conditions fixées aux points A c), e), g) et h) et au point B du présent article ou être des viandes fraîches de volaille importées de pays tiers conformément au chapitre III et être contrôlées conformément à la directive 90/675/CEE.

II. Les États membres peuvent déroger aux exigences du point A dans le cas de cession directe de viandes fraîches de volaille, en petite quantité, par des agriculteurs ayant une production annuelle inférieure à 10 000 oiseaux des types visés à l'article 2 second alinéa point 1, provenant de leurs exploitations:

— soit directement au consommateur final sur l'exploitation ou sur les marchés hebdomadaires les plus proches de leur exploitation,

— soit à un détaillant en vue de la vente directe au consommateur final, à condition que ce détaillant exerce son activité dans la même localité que celle du producteur ou dans une localité voisine.

Les États membres peuvent préciser dans quelle mesure les opérations précitées peuvent, par dérogation au point B, s'appliquer aux découpes.

Sont exclues de telles dérogations la vente ambulante, la vente par correspondance et, en ce qui concerne le détaillant, la vente sur un marché.

Les opérations précitées doivent rester soumises aux contrôles sanitaires prescrits par les réglementations nationales.

III. En outre, sans préjudice des dispositions communautaires de police sanitaire, le paragraphe I ne s'applique pas:

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

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

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

Article 4

1. Les États membres veillent à ce que, en plus des exigences prévues à l'article 3 paragraphe I point A, et sans préjudice des règles communautaires

(1) JO n° L 373 du 31. 12. 1990, p. 1. Directive modifiée par la directive 91/496/CEE (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 56).
(2) JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/497/CEE (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 69).
(3) JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 41.
(4) JO n° L 268 du 14. 9. 1992, p. 35.

▼B

concernant la recherche de résidus dans les animaux et dans les viandes fraîches, les viandes fraîches de volaille ou les volailles soient soumises:

a) à un examen de recherche des résidus lorsque le vétérinaire officiel soupçonne leur présence sur la base des résultats de l'inspection avant abattage ou de tout autre élément d'information;

b) aux prélèvements d'échantillons prévus à l'annexe IV section I de la directive 92/117/CEE [1].

Les examens prévus au point a) doivent être effectués en vue de la recherche de résidus de substances à action pharmacologique et de leurs dérivés, du respect des délais d'attente et d'autres substances transmissibles aux viandes de volaille susceptibles de rendre éventuellement la consommation de viande fraîche de volaille dangereuse ou nocive pour la santé humaine.

La recherche visée à l'alinéa précédent doit être effectuée selon des méthodes scientifiquement reconnues et pratiquement éprouvées, et notamment selon celles qui sont définies au niveau communautaire ou international.

Les résultats des examens doivent pouvoir être évalués selon des méthodes de référence arrêtées selon la procédure visée au paragraphe 3.

En cas de résultat positif, le vétérinaire officiel prend les mesures appropriées pour tenir compte de la nature du risque encouru, et en particulier pour:

— procéder à un contrôle renforcé sur les volailles élevées ou les quantités de viandes obtenues dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque,

— renforcer les contrôles effectués au niveau des autres troupeaux de l'exploitation d'origine et, dans le cas de récidive, prendre les mesures appropriées au niveau de l'exploitation d'origine,

— s'il s'agit de contamination ambiante, agir au niveau de la chaîne de production.

2. Les tolérances pour les substances visées au paragraphe 1, autres que celles visées dans la directive 86/366/CEE [2], sont fixées selon la procédure prévue par le règlement (CEE) nº 2377/90 [3].

3. Selon la procédure prévue à l'article 21, sont arrêtées les méthodes de référence.

Selon la même procédure, il peut être décidé d'étendre les examens à d'autres substances que celles visées au paragraphe 1.

4. Jusqu'à l'entrée en vigueur des modalités d'application du présente article, les réglementations nationales restent applicables, sous réserve des dispositions générales du traité.

Article 5

1. Sans préjudice des dispositions des directives 91/494/CEE [4], 81/602/CEE [5] et 88/146/CEE [6] et des restrictions imposées par la directive 92/117/CEE, ne peuvent être mises sur le marché aux fins de la consommation humaine les viandes de volaille:

a) provenant de volaille affectée par les maladies visées par la directive 91/494/CEE;

b) présentant des traces de résidus en quantités dépassant les tolérances à fixer conformément à l'article 4 paragraphe 2, traitées à l'aide d'antibiotiques, d'attendrisseurs, d'agents conservateurs dans la mesure où ces agents n'ont pas été autorisés par la législation communautaire, étant entendu que les agents directement utilisés pour promouvoir la rétention d'eau sont interdits, ainsi que la quantité de viande de volaille obtenue dans des conditions technologiquement semblables et susceptible de présenter de ce fait le même risque;

---

(1) Directive 92/117/CEE du Conseil, du 17 décembre 1992, concernant des mesures de protection de certaines zoonoses et de certains agents zoonotiques chez les animaux et dans les produits d'origine animale, en vue de prévenir les foyers d'infection et d'intoxication dus à des denrées alimentaires (voir page 38 du présent Journal officiel).

(2) JO nº L 221 du 7. 8. 1986, p. 43.

(3) Règlement (CEE) nº 2377/90 du Conseil, du 26 juin 1990, établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale (JO nº L 224 du 18. 8. 1990, p. 1). Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) nº 675/92 de la Commission (JO nº L 73 du 19. 3. 1992, p. 8).

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

(5) JO nº L 222 du 7. 8. 1981, p. 32. Directive modifiée par la directive 85/358/CEE (JO nº L 191 du 23. 7. 1985, p. 46).

(6) JO nº L 70 du 16. 3. 1988, p. 16.

▼B

c) provenant d'animaux qui se sont révélés affectés de l'un des défauts énumérés à l'annexe I chapitre IX point 53 a);

d) déclarées impropres à la consommation humaine, conformément à l'annexe I chapitre IX point 53 b) et point 54.

2. Jusqu'à l'entrée en vigueur des dispositions communautaires éventuelles, ne sont pas affectées par la présente directive les dispositions des États membres concernant le traitement des viandes de volaille au moyen de radiations ionisantes ou ultraviolettes. Tout échange éventuel de produits ayant subi ce type de traitement est soumis aux exigences de l'article 5 paragraphe 2 de la directive 89/662/CEE. À cette fin, l'État membre d'origine qui recourt à un tel traitement n'expédie pas des produits traités selon un tel procédé vers un État membre dont la législation interdit un tel traitement sur son territoire et qui a informé, au sein du comité vétérinaire permanent, la Commission et les autres États membres de l'existence d'une telle interdiction.

Article 6

1. Chaque État membre établit une liste des établissements agréés autres que ceux visés à l'article 7, chacun d'eux ayant un numéro d'agrément vétérinaire. Il communique cette liste aux autres États membres et à la Commission.

Un numéro d'agrément unique peut être donné à un établissement procédant au traitement ou au reconditionnement de produits obtenus à partir ou au moyen des matières premières couvertes par l'une des directives visées à l'article 2 point d) de la directive 77/99/CEE.

L'autorité compétente n'agrée un établissement que s'il est assuré que celui-ci satisfait aux dispositions de la présente directive.

En cas de constat de manquements à l'hygiène, et lorsque les mesures prévues à l'annexe I chapitre VIII point 51 deuxième alinéa se sont révélées insuffisantes pour y remédier, l'autorité nationale compétente suspend temporairement l'agrément.

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

L'État membre en question tient à cet égard compte des conclusions d'un éventuel contrôle effectué conformément à l'article 10. Les autres États membres et la Commission sont informés du retrait de l'agrément.

2. L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant est tenu de faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale en ce qui concerne les conditions de production dans son établissement, y compris par des contrôles microbiologiques.

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

L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant doit être en mesure, sur demande de l'autorité compétente, de porter à la connaissance du vétérinaire officiel ou des experts vétérinaires de la Commission la nature, la périodicité et le résultat des contrôles effectués, ainsi que, si nécessaire, le nom du laboratoire de contrôle.

La nature des contrôles, leur fréquence, ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique sont fixées selon la procédure prévue à l'article 21.

3. L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant doit mettre en place un programme de formation du personnel permettant à ce dernier de se conformer aux conditions de production hygiénique, adaptées à la structure de production.

Le vétérinaire officiel responsable de l'établissement doit être associé à la conception et à la mise en œuvre de ce programme.

4. L'exploitant d'un atelier de découpe ou d'un centre de reconditionnement, le propriétaire ou son représentant doit tenir un registre des entrées et sorties des viandes fraîches de volaille en précisant la nature des viandes de volaille reçues.

5. L'inspection et le contrôle des établissements sont effectués sous la responsabilité du vétérinaire officiel, qui peut être assisté, conformément à l'article 8 paragraphe 2, dans l'exécution de tâches purement matérielles, par un personnel auxiliaire. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès, à tout moment, à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer du respect des dispositions de la présente directive.

Le vétérinaire officiel doit procéder à des analyses régulières des résultats des contrôles prévus au paragraphe 2. Il peut, en fonction de ces analyses, faire

▼B

procéder à des examens microbiologiques complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits.

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

Article 7

A. Les États membres peuvent déroger, conformément à l'annexe II, aux exigences structurelles et d'infrastructure énoncées à l'annexe I, pour les abattoirs qui traitent moins de 150 000 oiseaux par an, pour autant qu'ils satisfassent aux exigences suivantes.

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

   Pour pouvoir être agréé par l'autorité nationale compétente:

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

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

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

      — les contrôles effectués,

      — les résultats des contrôles.

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

   c) l'abattoir doit prévenir le service vétérinaire de l'heure de l'abattage, du nombre et de l'origine des animaux et lui communiquer copie de l'attestation sanitaire figurant à l'annexe IV;

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

      Dans le cas où le vétérinaire officiel ou l'auxiliaire ne peut être présent au moment de l'abattage, les viandes ne peuvent quitter l'établissement qu'après que l'inspection *post mortem* a été effectuée conformément à l'article 8 paragraphe 2, le jour même de l'abattage, sauf dans le cas des viandes visées à l'annexe I chapitre VIII point 49;

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

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

   f) l'autorité compétente doit veiller à ce que les viandes fraîches provenant des établissements visés au point e) soient marquées avec les estampilles ou étiquettes approuvées à cette fin selon la procédure prévue à l'article 21 et portant l'indication de la circonscription administrative de l'unité sanitaire dont dépend l'établissement.

2) Lorsqu'il s'agit d'un atelier de découpe qui n'est pas situé dans un établissement agréé et qui bénéficie d'un agrément conformément à l'article 4 paragraphe 2 de la directive 64/433/CEE, des dérogations peuvent également être accordées par l'autorité compétente, conformément à l'annexe II, lorsque cet atelier de découpe ne traite pas plus de trois tonnes par semaine, moyennant le respect de la température prévue à l'annexe I chapitre VIII point 49.

   Les dispositions de l'annexe I chapitres VIII et X et chapitre XI point 64 ne s'appliquent pas aux opérations d'entreposage et de découpe dans les établissements visés au premier alinéa.

3) Les viandes qui ont été jugées conformes aux conditions d'hygiène et d'inspection sanitaire prévues par la présente directive doivent être munies d'une estampille faisant mention de la circonscription administrative de l'unité sanitaire responsable de l'établissement d'origine. Le modèle de l'estampille est arrêté selon la procédure prévue à l'article 21.

4) Les viandes doivent être:

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

▼B

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

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

C. Les États membres peuvent déroger aux exigences structurelles prévues à l'annexe I chapitre I, pour les entrepôts frigorifiques de faible capacité dans lesquels les viandes ne sont stockées que si elles sont emballées.

D. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 21.

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

Article 8

1. Les États membres veillent à ce que:

a) tous les élevages livrant aux abattoirs des volailles des espèces visées à l'article 2 deuxième alinéa point 1 soient placés sous contrôle vétérinaire;

b) il soit assuré que:

i) dans un abattoir agréé conformément à l'article 6, au moins un vétérinaire officiel soit présent pendant toute la période de l'inspection *post mortem*;

ii) dans un atelier de découpe agréé conformément à l'article 6, un membre de l'équipe d'inspection visée au paragraphe 2 troisième alinéa soit présent au moins une fois par jour, pendant qu'il est procédé au travail des viandes, en vue de contrôler l'hygiène générale de l'atelier et du registre d'entrée et de sortie des viandes fraîches;

iii) dans un entrepôt frigorifique, un membre de l'équipe d'inspection visée au paragraphe 2 troisième alinéa soit périodiquement présent.

2. Le vétérinaire officiel peut être assisté d'auxiliaires placés sous son autorité et sa responsabilité pour:

a) s'ils remplissent les conditions prévues à l'annexe III paragraphe 3 point a), collecter les informations nécessaires à l'évaluation du statut sanitaire du troupeau d'origine, conformément à l'annexe I chapitre VI, qu'il appartiendra au vétérinaire officiel d'exploiter afin d'établir son diagnostic;

b) s'ils remplissent les conditions prévues à l'annexe III paragraphe 3 point b):

i) contrôler le respect des conditions d'hygiène prévues à l'annexe I chapitres I, V, VII et X et à l'annexe II, ainsi que ces conditions prévues à l'annexe I point 47;

ii) constater que les cas mentionnés à l'annexe I chapitre IX point 53 ne se présentent pas lors de l'inspection *post mortem*;

iii) effectuer l'inspection prévue à l'annexe I chapitre VIII point 47 deuxième alinéa points a) et b), et notamment l'évaluation qualitative des carcasses et le parage, pour autant que le vétérinaire officiel soit en mesure d'exercer une surveillance réelle sur place du travail des auxiliaires;

iv) superviser le marquage de salubrité prévu à l'annexe I chapitre XII point 67;

v) effectuer le contrôle sanitaire des viandes découpées et entreposées;

vi) effectuer le contrôle des véhicules ou engins de transport ainsi que des conditions de chargement prévues à l'annexe I chapitre XV.

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

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

Les dispositions détaillées régissant les tâches d'assistance visées au présent article sont, pour autant que de besoin, arrêtées selon la procédure prévue à l'article 21.

3. L'autorité compétente peut autoriser que le personnel de l'entreprise qui a bénéficié, de la part du vétérinaire officiel, d'une formation spéciale dont les critères généraux sont fixés selon la procédure prévue à l'article 21, avant le

▼B

1er octobre 1993, puisse effectuer sous le contrôle direct du vétérinaire officiel les opérations prévues à l'annexe I chapitre VIII point 47 deuxième alinéa points a) et b).

Article 9

Les États membres confient à un service ou organisme central les tâches de collecte et d'exploitation des résultats des inspections avant abattage et *post mortem* effectuées par le vétérinaire officiel et relatives au diagnostic de maladies transmissibles à l'homme.

Lorsqu'une telle maladie est diagnostiquée, les résultats du cas spécifique sont communiqués dans les plus brefs délais aux autorités vétérinaires compétentes qui ont sous leur contrôle le troupeau d'origine des animaux.

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

La Commission, agissant selon la procédure prévue à l'article 21, arrête les modalités d'application du présent article, et notamment:

— la périodicité selon laquelle les informations doivent être soumises à la Commission,

— la nature des informations,

— les maladies sur lesquelles doit porter la collecte d'informations,

— les procédés de collecte et d'exploitation des informations.

Article 10

1. Des experts vétérinaires de la Commission peuvent, dans la mesure où cela est nécessaire à l'application uniforme de la présente directive, et en collaboration avec l'autorité nationale compétente, effectuer des contrôles sur place. Pour ce faire, ils peuvent vérifier par le contrôle d'un pourcentage représentatif d'établissements si l'autorité compétente contrôle 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 21.

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

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

Article 11

Les États membres peuvent, par dérogation aux exigences de l'article 3 point I A a), autoriser que les volailles destinées à la production de foie gras soient étourdies, saignées et plumées à la ferme d'engraissement, à condition que ces opérations s'effectuent dans un local séparé, satisfaisant aux conditions prévues à l'annexe I chapitre II point 14 b), et que les carcasses non éviscérées soient, conformément à l'annexe I chapitre XV, immédiatement transportées vers un atelier de découpe agréé avec un local spécial tel que prévu à l'annexe I chapitre III point 15 b) deuxième tiret ii), où les carcasses devront être éviscérées dans les vingt-quatre heures sous la supervision d'un vétérinaire officiel.

Article 12

1. Les États membres peuvent autoriser le recours au procédé de réfrigération des viandes fraîches de volaille par immersion dans l'eau, pour autant qu'il soit effectué conformément aux conditions fixées à l'annexe I chapitre VII points 42 et 43. Les viandes fraîches réfrigérées selon ce procédé peuvent être commercialisées réfrigérées, surgelées ou congelées.

2. Les États membres dans lesquels ce procédé est utilisé doivent en informer la Commission et les autres États membres dès que possible, et en tout état de cause avant le 1er janvier 1994.

3. Les États membres ne peuvent s'opposer à l'introduction sur leur territoire de viandes fraîches de volaille réfrigérées conformément aux conditions fixées à l'annexe I chapitre VII points 42 et 43 lorsque le recours à ce procédé de réfri-

▼B

gération est mentionné sur le document d'accompagnement visé à l'article 3 paragraphe I point A i) et que:

a) soit les viandes de volaille ont été congelées ou surgelées après réfrigération sans délai indu,

b) soit les viandes de volaille réfrigérées sont obtenues dans les mêmes conditions sur leur territoire.

Article 13

Les règles prévues par la directive 89/662/CEE [1] sont applicables, notamment en ce qui concerne les contrôles à l'origine, l'organisation des contrôles à effectuer par l'État membre de destination et les suites à donner à ces contrôles, ainsi que les mesures de sauvegarde à mettre en œuvre.

CHAPITRE III

Dispositions applicables aux importations dans la Communauté

Article 14

A. Les conditions applicables à la mise sur le marché de viandes fraîches de volaille importées de pays tiers doivent être considérées, selon la procédure prévue à l'article 21, comme au moins équivalentes à celles prévues pour la mise sur le marché des viandes fraîches de volaille obtenues conformément aux articles 3 à 6 et 8 à 13.

B. Aux fins de l'application uniforme du paragraphe A, les dispositions des points suivants sont applicables.

1) Ne peuvent faire l'objet d'importations dans la Communauté que des viandes fraîches de volaille:

a) provenant de pays tiers ou parties de pays tiers figurant sur la liste établie conformément à l'article 9 paragraphes 1 et 2 de la directive 91/494/CEE et satisfaisant aux exigences de la présente directive;

b) provenant d'établissements pour lesquels l'autorité compétente du pays tiers a fourni à la Commission les garanties que lesdits établissements respectent les exigences de la présente directive;

c) accompagnées du certificat visé à l'article 12 de la directive 91/494/CEE, complété par une attestation que ces viandes satisfont aux exigences publiées au chapitre II, remplissent les éventuelles conditions supplémentaires ou offrent les garanties équivalentes visées au point 2 b) du présent paragraphe. Si nécessaire, le contenu de cette attestation est établi selon la procédure prévue à l'article 21.

2) Selon la procédure prévue à l'article 21, sont établies:

a) une liste communautaire des établissements qui satisfont aux exigences du point b). Dans l'attente de cette liste, les États membres sont autorisés à maintenir les contrôles prévus à l'article 11 paragraphe 2 de la directive 90/675/CEE et le certificat sanitaire national exigé pour les établissements ayant fait l'objet d'un agrément national;

b) d'une part, les conditions spécifiques et, d'autre part, les garanties équivalentes en ce qui concerne les exigences de la présente directive autres que celles permettant d'exclure les viandes de la consommation humaine conformément à l'article 3 paragraphe I partie A point d) et celles prévues à l'annexe I chapitre VI, chapitre VII points 42 et 43 et chapitre VIII. Ces conditions et garanties ne peuvent être moins strictes que celles prévues aux articles 3 à 6 et 8 à 13.

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

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

b) si les conditions découlant des points 1 et 2 sont remplies.

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

[1] JO n° L 395 du 30. 12. 1989, p. 13. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 90/654/CEE (JO n° L 353 du 17. 12. 1990, p. 48).

▼B

Ces contrôles sont effectués pour le compte de la Communauté, qui prend en charge les frais y afférents. Leur périodicité et leurs modalités sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 21.

4) Dans l'attente de l'organisation des contrôles visés au point 3, les dispositions nationales applicables en matière d'inspection dans les pays tiers continuent à s'appliquer, sous réserve d'information, au sein du comité vétérinaire permanent, en ce qui concerne les manquements aux règles d'hygiène constatés lors de ces inspections.

Article 15

Ne peuvent être inscrits sur la liste prévue à l'article 14 paragraphe B point 2 que les pays tiers ou parties de pays tiers:

a) en provenance desquels les importations ne sont pas interdites en application des articles 9 à 12 de la directive 91/494/CEE;

b) qui, compte tenu de leur législation et de l'organisation de leurs services vétérinaires et de leurs services d'inspection, des pouvoirs de ces services et de la surveillance dont ils font l'objet, ont été reconnus aptes, conformément à l'article 3 paragraphe 2 de la directive 72/462/CEE [1] ou à l'article 9 paragraphe 2 de la directive 91/494/CEE, à garantir l'application de leur législation en vigueur

ou

c) dont les services vétérinaires sont en mesure de garantir le respect d'exigences sanitaires au moins équivalentes à celles prévues au chapitre II.

Article 16

1. Les États membres veillent à ce que les viandes fraîches de volaille ne soient importées dans la Communauté que si elles:

— sont accompagnées du certificat prévu à l'article 14 paragraphe B point 1 c),

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

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

— les règles nationales applicables aux importations en provenance de pays tiers pour lesquels ces exigences ne sont pas arrêtées au niveau communautaire continuent à s'appliquer, pour autant qu'elles ne soient pas plus favorables que celles prévues à l'article 14 paragraphe B point 2 b),

— les importations doivent s'effectuer dans les conditions prévues à l'article 11 paragraphe 2 de la directive 90/675/CEE.

Article 17

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

Dans l'attente de la mise en œuvre des décisions prévues à l'article 8 point 3 de la directive 90/675/CEE, les importations doivent intervenir conformément à l'article 11 paragraphe 2 de ladite directive.

CHAPITRE IV

Dispositions finales

Article 18

1. Les dispositions des annexes ne sont pas applicables aux établissements situés dans certaines îles de la République hellénique dans la mesure où la production de ces établissements est exclusivement réservée à la consommation locale.

2. Les modalités d'application du paragraphe 1 sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 21. Selon la même procédure, il peut être décidé d'aménager les dispositions dudit paragraphe en vue d'une extension progressive des normes communautaires à l'ensemble des établissements situés dans les îles visées à ce même paragraphe.

[1] JO n° L 302 du 31. 12. 1972, p. 28. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/688/CEE (JO n° L 377 du 31. 12. 1991, p. 18).

▼B

Article 19

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

Article 20

Selon la procédure prévue à l'article 21, peuvent être arrêtées:

— les conditions particulières d'agrément des établissements situés sur des marchés de gros,

— 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.

Article 21

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

2. Le représentant de la Commission soumet au comité un projet des mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question en cause. L'avis est émis à la majorité prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité pour l'adoption des décisions que le Conseil est appelé à prendre sur proposition de la Commission. Lors des votes au sein du comité, les voix des représentants des États membres sont affectées de la pondération définie à l'article précité. Le président ne prend pas part au vote.

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

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

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

Article 22

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

[1] JO n° L 255 du 18. 10. 1968, p. 23.

▼B

ANNEXE I

CHAPITRE PREMIER

CONDITIONS GÉNÉRALES D'AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS

Les établissements doivent compter au moins:

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

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

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

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

   b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou être dotée d'une finition similaire, sauf en ce qui concerne les locaux visés au chapitre IV point 17 a).

      Toutefois, l'utilisation de murs en bois dans les locaux visés au chapitre IV point 17 construits avant le 1er janvier 1994 ne constitue pas un motif de retrait de l'agrément;

   c) des portes et des châssis de fenêtres en matériaux inaltérables et, s'ils sont en bois, recouverts sur toutes les surfaces d'un revêtement lisse et imperméable;

   d) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores;

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

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

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

2) a) le plus près possible des postes de travail, un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou à l'aide du bras.

      Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques pour le séchage des mains;

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

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

4) a) des dispositifs et des outils de travail, tels que: équipement automatique de traitement des viandes, tables de découpe, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses et scies, en matières résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les surfaces entrant en contact ou susceptibles d'entrer en contact avec les viandes, y compris les soudures et les joints, doivent rester lisses. L'emploi du bois est interdit, sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des viandes fraîches de volaille emballées de manière hygiénique;

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

      — la manutention des viandes,

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

▼B

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

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

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

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

6) une installation permettant l'approvisionnement en eau potable au sens de la directive 80/778/CEE [1], sous pression et en quantité suffisante. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable;

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

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

9) un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire ou, dans les entrepôts visés au chapitre IV et les centres de reconditionnement, des aménagements appropriés;

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

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

Ces cabinets d'aisance ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. La présence de douches n'est pas nécessaire dans le cas d'entrepôts frigorifiques servant uniquement à la réception et à l'entreposage de viandes fraîches emballées de manière hygiénique. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de matériels pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras. De tels lavabos doivent se trouver, en nombre suffisant, à proximité des cabinets d'aisance;

12) un emplacement et des aménagements appropriés, pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport de viandes, sauf dans le cas d'entrepôts frigorifiques destinés uniquement à la réception et à l'entreposage, en vue de leur expédition, de viandes fraîches emballées de manière hygiénique. Les abattoirs doivent comporter un emplacement et des aménagements distincts pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport et des cages utilisées pour les volailles d'abattage. Toutefois, ces emplacements et ces aménagements ne sont pas obligatoires s'il existe des dispositions imposant le nettoyage et la désinfection des moyens de transport ou des cages dans des emplacements officiellement autorisés;

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

[1] JO n° L 229 du 30. 8. 1980, p. 11. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/692/CEE (JO n° L 377 du 31. 12. 1991, p. 48).

▼B

CHAPITRE II

CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÉMENT DES ABATTOIRS DE VOLAILLES

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

a) un local ou un emplacement couvert suffisamment vaste et facile à nettoyer et à désinfecter pour l'inspection avant abattage prévue au chapitre VI point 28 second alinéa et la réception des animaux visés à l'article 2 second alinéa point 1 de la présente directive;

b) un local d'abattage de dimensions telles que les opérations d'étourdissement et de saignée, d'une part, de plumaison, éventuellement associée à l'échaudage, d'autre part, soient effectuées chacune sur des emplacements particuliers. Toute communication entre le local d'abattage et le local ou l'emplacement visé au point a), autre que l'ouverture réduite destinée au strict passage des volailles à abattre, doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique;

c) un local d'éviscération et de conditionnement de dimensions telles que les opérations d'éviscération soient effectuées sur un emplacement suffisamment éloigné des autres postes de travail ou séparé de ces derniers par une cloison de façon à empêcher leur souillure. Toute communication entre le local d'éviscération et de conditionnement et le local d'abattage, autre que l'ouverture réduite destinée au strict passage des animaux abattus, doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique;

d) en cas de besoin, un local d'expédition;

e) un ou des locaux frigorifiques suffisamment vastes, avec des facilités fermant à clé, pour les viandes fraîches de volaille sous saisie;

f) un local ou un aménagement pour la récupération des plumes, à moins que celles-ci ne soient traitées comme déchets;

g) des lavabos et des cabinets d'aisance séparés pour le personnel manipulant des volailles vivantes.

CHAPITRE III

CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÉMENT DES ATELIERS DE DÉCOUPE

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

a) des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour la conservation des viandes;

b) — un local pour les opérations de découpage, de désossage et de conditionnement,

— dans la mesure où cette opération est pratiquée dans l'atelier de découpe:

i) un local destiné à l'éviscération des oies et canards élevés pour la production de foie gras, étourdis, saignés et plumés à la ferme d'engraissement;

ii) un local destiné à l'éviscération des volailles visées au chapitre VIII point 49;

c) un local pour les opérations d'emballage lorsque ces opérations sont effectuées à l'atelier de découpe, à moins que les conditions prévues au chapitre XIV point 74 soient remplies.

CHAPITRE IV

CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÉMENT DES ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES

16) Indépendamment des conditions générales, les entrepôts dans lesquels des viandes fraîches sont stockées, conformément au chapitre XIII point 69 premier tiret, doivent comporter au moins:

a) des locaux frigorifiques suiffisamment vastes, faciles à nettoyer, dans lesquels les viandes fraîches peuvent être stockées à la température prévue audit point 69 premier tiret;

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

▼B

17) Indépendamment des conditions générales, les entrepôts dans lesquels des viandes fraîches de volaille sont stockées conformément au chapitre XIII point 69 deuxième tiret doivent comporter au moins:

a) des locaux frigorifiques suiffisamment vastes, faciles à nettoyer, dans lesquels les viandes fraîches peuvent être stockées à la température prévue audit point 69 premier tiret;

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

CHAPITRE V

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

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

a) Le personnel manipulant des viandes fraîches, nues ou conditionnées, ou travaillant dans des locaux ou des zones dans lesquels ces viandes sont manipulées, emballées ou transportées, doit notamment porter des coiffures et des chaussures propres et faciles à nettoyer, des vêtements de travail de couleur claire ou d'autres vêtements de protection. Le personnel affecté au travail ou à la manipulation des viandes fraîches est tenu de porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et, si nécessaire, d'en changer au cours de la journée et de se laver et se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à chaque reprise du travail. Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou de la viande infectée doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et de stockage, et dans les autres zones et couloirs par lesquels transitent des viandes fraîches.

b) Aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements, à l'exception, pour les abattoirs, des animaux destinés à l'abattage. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement assurée.

c) Le matériel et les instruments utilisés pour la manipulation des volailles vivantes et le travail des viandes fraîches de volaille doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés.

d) Les cages servant à la livraison des volailles doivent être construites avec des matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être nettoyées et désinfectées chaque fois qu'elles ont été vidées de leur contenu.

19) Les locaux, les outils et le matériel de travail ne doivent être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes fraîches de volaille, des viandes fraîches ou des viandes de gibier autorisées conformément aux directives 91/495/CEE et 92/45/CEE ou des préparations ou produits à base de viande que s'ils sont nettoyés et désinfectés avant leur réutilisation.

Cette restriction ne s'applique pas au matériel de transport utilisé dans les locaux visés au point 17 a) lorsque la viande est emballée.

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

21) L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur, la lutte contre les incendies, le refroidissement des équipements frigorifiques et l'évacuation des plumes dans l'abattoir est autorisée à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.

22) — Les plumes et les sous-produits de l'abattage impropres à la consommation humaine doivent être immédiatement évacués.

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

23) Des détersifs, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés de manière que l'équipement, les instruments de travail et les viandes fraîches

▼B

ne soient pas affectés. Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail.

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

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

CHAPITRE VI

INSPECTION SANITAIRE AVANT ABATTAGE

25) a) Le vétérinaire officiel de l'abattoir ne doit autoriser l'abattage d'un lot de volailles provenant d'une exploitation que, sans préjudice du certificat prévu à l'annexe IV modèle 5 de la directive 90/539/CEE:

i) si les volailles destinées à l'abattage sont accompagnées de l'attestation sanitaire prévue à l'annexe IV

ou

ii) si 72 heures avant l'arrivée des volailles à l'abattoir, il est en possession d'un document à déterminer par l'autorité compétente contenant:

— des informations pertinentes à jour concernant le troupeau d'origine, en particulier celles qui, tirées du registre d'exploitation visé au point 27 a), ont trait au type de volailles à abattre,

— la preuve que l'exploitation d'origine est sous contrôle d'un vétérinaire officiel.

Ces informations devront être évaluées par le vétérinaire officiel en vue de décider des mesures à prendre à l'égard des animaux provenant de l'exploitation concernée, notamment le type d'inspection avant abattage.

b) Lorsque les conditions prévues au point a) ne sont pas remplies, le vétérinaire officiel de l'abattoir peut soit différer l'abattage soit — lorsque le respect des règles de bien-être l'exige — autoriser l'abattage après avoir procédé aux examens prévus au point 27 b) et doit faire visiter l'exploitation d'origine des animaux concernés par un vétérinaire officiel en vue d'obtenir lesdites informations. Tous les coûts liés à l'application de ce paragraphe sont imputés à l'éleveur selon les modalités à fixer par l'autorité compétente.

c) Toutefois, pour les éleveurs dont la production annuelle n'excède pas 20 000 poules, 15 000 canards, 10 000 dindes ou 10 000 oies, ou une quantité équivalente des autres espèces de volaille visées à l'article 2 second alinéa point 1, l'inspection avant abattage prévue au point 27 b) peut être effectuée à l'abattoir. Dans ce cas, l'éleveur doit fournir une déclaration attestant que sa production annuelle ne dépasse pas lesdits chiffres.

d) L'éleveur doit conserver pour présentation à l'autorité compétente, à la demande de celle-ci, le registre visé au point 27 a) pendant un minimum de deux ans.

26) Le propriétaire, la personne habilitée à disposer des volailles ou leur représentant est tenu de faciliter les opérations d'inspection avant abattage des volailles, et notamment d'assister le vétérinaire officiel dans toute manipulation jugée utile.

Le vétérinaire officiel doit procéder à l'inspection avant abattage selon les règles de l'art, dans des conditions convenables d'éclairage.

27) L'inspection avant abattage dans l'exploitation d'origine visée au point 25 comprend:

a) l'examen des registres de l'éleveur, qui doivent contenir au moins les informations suivantes, en fonction de l'espèce de volaille:

— date d'arrivée des oiseaux,

— provenance des oiseaux,

— nombre d'oiseaux,

— rendement effectif de l'espèce (par exemple gain de poids),

— mortalité,

— fournisseurs des aliments,

— type et période d'utilisation des additifs et délai d'attente,

— consommation d'aliments et d'eau,

▼B

— examen et diagnostic du vétérinaire traitant, accompagnés, éventuellement, des résultats des analyses de laboratoire,

— type de médicament administré éventuellement aux oiseaux, date de début et de fin de son administration,

— date des vaccinations éventuelles et nature des vaccinations,

— gain de poids pendant la période d'engraissement,

— résultats de toute inspection sanitaire à laquelle les volailles provenant du même troupeau ont été soumises antérieurement,

— nombre d'oiseaux destinés à être abattus,

— date prévisible de l'abattage;

b) les examens complémentaires nécessaires à l'établissement d'un diagnostic lorsque des volailles:

i) sont affectées d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux ou ont un comportement individuel ou collectif permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie;

ii) présentent des troubles du comportement général ou des signes de maladie qui peuvent rendre la viande impropre à la consommation humaine;

c) des prélèvements réguliers d'échantillons sur l'eau et la nourriture des volailles, en vue du contrôle du respect des périodes d'attente;

d) les résultats de la recherche d'agents zoonotiques effectuée conformément aux exigences de la directive 92/117/CEE.

28) À l'abattoir, le vétérinaire officiel fait procéder à l'identification des volailles, vérifier le respect des exigences du chapitre II de la directive 91/628/CEE [1] et, en particulier, vérifier si les volailles ont subi des dommages en cours de transport.

En outre, en cas de doute sur l'identité d'un lot de volailles et lorsque des volailles doivent, conformément au point 25 c), être soumises à l'inspection sanitaire avant abattage dans l'abattoir, le vétérinaire officiel doit examiner cage après cage si les volailles présentent les symptômes visés au point 27 b).

29) Lorsque les volailles n'ont pas été abattues dans les trois jours suivant l'examen des volailles et la délivrance de l'attestation sanitaire prévue au point 25 a) i):

— soit, lorsque les volailles n'ont pas quitté l'exploitation d'origine, une nouvelle attestation sanitaire devra être délivrée,

— soit, après évaluation des motifs de retard, le vétérinaire officiel de l'abattoir autorise l'abattage si aucun motif sanitaire ne s'y oppose, le cas échéant après un nouvel examen des volailles.

30) Sans préjudice des exigences de la directive 91/494/CEE, l'abattage aux fins de consommation humaine doit être interdit si les manifestations cliniques des maladies suivantes ont été établies:

a) ornithose;

b) salmonellose.

Le vétérinaire officiel peut, à la demande du propriétaire des volailles ou de son mandataire, autoriser l'abattage en fin du processus d'abattage normal si des précautions sont prises pour réduire au maximum les risques de propagation des germes et pour nettoyer et désinfecter les installations après cet abattage, les viandes provenant de cet abattage étant à manipuler comme des viandes déclarées impropres à la consommation humaine.

31) Le vétérinaire officiel doit:

a) interdire l'abattage lorsqu'il dispose d'éléments lui permettant de conclure que la viande provenant des animaux présentés sera impropre à la consommation humaine;

b) différer l'abattage lorsque les délais d'attente pour les résidus n'ont pas été respectés,

c) veiller, s'il s'agit de volailles cliniquement saines provenant d'un troupeau dont l'abattage est obligatoire dans le cadre d'un programme de contrôle des maladies infectieuses, à ce que les volailles soient abattues en fin de journée ou dans des conditions telles que toute contamination des autres volailles soit évitée. Les États membres pourront disposer de ces viandes sur leur territoire selon leurs règles nationales.

[1] JO n° L 340 du 11. 12. 1991, p. 17.

▼B

32) Le vétérinaire officiel doit communiquer immédiatement l'interdiction d'abattage à l'autorité compétente en indiquant le motif de cette interdiction et mettre provisoirement en lieu sûr les volailles faisant l'objet de cette interdiction d'abattage.

CHAPITRE VII

HYGIÈNE DE L'ABATTAGE ET DE LA MANIPULATION DES VIANDES FRAÎCHES

33) Seules les volailles vivantes doivent être introduites dans les locaux d'abattage. Dès leur introduction dans ces locaux, les volailles doivent être abattues immédiatement après avoir été étourdies, sauf en cas d'abattage pratiqué selon un rite religieux.

34) La saignée doit être complète et pratiquée de telle sorte que le sang ne puisse être une cause de souillure en dehors du lieu d'abattage.

35) La plumaison doit être immédiate et complète.

36) L'éviscération doit être effectuée sans délai en cas d'éviscération totale ou dans les délais prévus au chapitre VIII point 49 en cas d'éviscération partielle ou différée. La volaille abattue doit être ouverte de façon que les cavités et tous les viscères pertinents puissent être inspectés. À cet effet, les viscères à inspecter peuvent soit être détachés soit être laissés attachés à la carcasse par leurs connexions naturelles. S'ils sont détachés, leur appartenance à la carcasse d'origine doit pouvoir être identifiée.

    Toutefois, en ce qui concerne les oies et canards élevés et abattus pour la production de foie gras, leur éviscération peut être effectuée dans un délai de 24 heures, sous réserve que la température des carcasses non éviscérées soit amenée dans les plus brefs délais et maintenue à la température prévue au chapitre XIII point 69 premier tiret et que ces carcasses soient transportées suivant les règles de l'hygiène.

37) Après l'inspection, les viscères sortis doivent être immédiatement séparés de la carcasse et les parties impropres à la consommation humaine doivent être immédiatement enlevées.

    Les viscères ou parties de viscères restés dans la carcasse doivent, à l'exception des reins, être aussitôt enlevés, si possible en totalité, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

38) Sont interdits le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge et le bourrage des carcasses, sauf à l'aide d'abats comestibles ou du cou correspondant à l'une des volailles abattues dans l'établissement.

39) Il est interdit de procéder au dépeçage de la carcasse, à tout enlèvement ou traitement des viandes de volaille avant la fin de l'inspection. Le vétérinaire officiel peut imposer toute autre manipulation nécessitée par l'inspection.

40) Les viandes consignées, d'une part, et les viandes déclarées impropres à la consommation humaine selon le chapitre IX point 53 ou exclues de la consommation humaine selon le chapitre IX point 54, d'autre part, les plumes et les déchets doivent être transportés dès que possible dans les locaux, facilités ou récipients prévus au chapitre I^{er} point 4 d) et au chapitre II point 14 e) et f) et doivent être manipulés de façon à limiter le plus possible la contamination.

41) À l'issue de l'inspection et de l'enlèvement des viscères, les viandes fraîches de volaille doivent être immédiatement nettoyées et réfrigérées selon les règles de l'hygiène, de manière que les températures prévues au chapitre XIII soient respectées dans les délais les plus brefs.

42) Les viandes de volaille destinées à être soumises à un processus de refroidissement par immersion, selon le procédé défini au point 43, doivent, immédiatement après l'éviscération, faire l'objet d'un lavage à fond par aspersion et d'une immersion immédiate. L'aspersion doit être effectuée au moyen d'une installation assurant un lavage efficace des surfaces internes et externes des carcasses.

    Pour les carcasses dont le poids:

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

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

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

▼B

43) Le procédé de refroidissement par immersion doit répondre aux prescriptions suivantes:

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

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

c) il doit être réalisé de façon telle que la température prévue au chapitre XIII point 69 premier tiret soit respectée dans les délais les plus brefs;

d) le débit d'eau minimal pour l'ensemble du procédé de refroidissement visé au point a) doit être de:

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

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

— 6 litres par carcasse de 5 kilogrammes ou plus.

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

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

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

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

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

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

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

Après chaque arrêt de l'installation, le vétérinaire officiel doit s'assurer avant la remise en fonctionnement que les carcasses répondent toujours aux exigences de la présente directive et sont propres à la consommation humaine ou, si tel n'est pas le cas, veiller à ce qu'elles soient transportées dès que possible dans le local prévu au chapitre I[er] point 4 d);

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

g) des appareils de contrôle étalonnés doivent permettre un contrôle adéquat et permanent de la mesure et de l'enregistrement:

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

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

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

— du nombre des carcasses de chaque tranche de poids visée au point d) et au point 42;

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

i) le fonctionnement correct de l'installation de refroidissement et son influence hygiénique sont évalués, jusqu'à l'adoption, selon la procédure prévue à l'article 21 de la présente directive, de méthodes microbiologiques communautaires, par des méthodes microbiologiques scientifiques reconnues par les États membres, en comparant la contamination des carcasses en germes totaux et entérobactériacées avant et après l'immersion. Cette comparaison doit être effectuée à la première mise en activité de l'installation et ensuite de façon périodique et, en tout cas, chaque fois que l'installation a subi des transformations. Le fonctionnement des différents appareils doit être réglé de manière à assurer des résultats satisfaisants sur le plan de l'hygiène.

▼B

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

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

46) L'habillage, la manipulation, le traitement ultérieur et le transport de viandes, y compris d'abats, doivent être exécutés dans le respect de toutes les prescriptions d'hygiène. Lorsque ces viandes sont emballées, les conditions énoncées au chapitre II point 14 d) et au chapitre XIV doivent être respectées. Les viandes emballées ou conditionnées doivent être entreposées dans un local distinct de celui où se trouvent les viandes fraîches nues.

CHAPITRE VIII

INSPECTION SANITAIRE *POST MORTEM*

47) La volaille doit être soumise à inspection immédiatement après l'abattage dans des conditions convenables d'éclairage.

Au titre de cette inspection:

a) les parties suivantes:

i) la surface de la carcasse sans tête et pattes, sauf lorsque celles-ci sont destinées à la consommation humaine;

ii) les viscères

et

iii) la cavité de la carcasse,

doivent faire l'objet d'un examen visuel et, au besoin, être palpées et incisées;

b) une attention doit être portée:

i) aux anomalies de consistance, de couleur et d'odeur des carcasses;

ii) aux anomalies majeures découlant des opérations d'abattage;

iii) au bon fonctionnement de l'installation d'abattage.

Le vétérinaire officiel doit, en tout état de cause:

a) soumettre à une inspection approfondie par sondage les animaux éliminés lors de l'inspection sanitaire *post mortem*, dont les viandes ont été déclarées impropres à la consommation humaine, conformément au chapitre IX point 53;

b) examiner, en vue d'une inspection des viscères et de la cavité de la carcasse, un échantillon de 300 oiseaux prélevés sur l'ensemble du lot qui a subi l'inspection *post mortem*;

c) procéder à un examen *post mortem* particulier des viandes de volaille s'il existe d'autres éléments indiquant que les viandes provenant de ces volailles pourraient être impropres à la consommation humaine.

Le propriétaire ou la personne habilitée à disposer des volailles doivent participer dans la mesure nécessaire à l'inspection *post mortem*. Ils doivent préparer les volailles et les viandes de volaille de manière à en permettre l'inspection. Ils doivent, à la demande de l'inspecteur, apporter toute autre aide dans une mesure suffisante. S'ils ne collaborent pas comme ils y sont tenus, l'inspection doit être interrompue jusqu'à ce qu'ils coopèrent dans la mesure nécessaire à l'inspection.

48) Dans le cas des volailles partiellement éviscérées («effilées»), immédiatement débarrassées de leurs intestins, il est nécessaire d'examiner, sur au moins 5 % des volailles abattues de chaque lot, les viscères et la cavité de la carcasse après éviscération. Si, lors de cet examen, la présence d'anomalies est constatée sur plusieurs oiseaux, tous les oiseaux du lot doivent être inspectés conformément au point 47.

49) En ce qui concerne les volailles à éviscération différée («New York dressed»):

a) l'inspection sanitaire *post mortem* visée au point 47 est effectuée au plus tard quinze jours après l'abattage, période pendant laquelle elles devront être stockées à une température qui ne doit pas dépasser + 4 ºC;

b) elles doivent, au plus tard à la fin de ladite période, être éviscérées dans l'abattoir où elles ont été abattues ou dans un atelier de découpe de

▼B

volailles agréé, répondant aux exigences supplémentaires du chapitre III point 15 b) deuxième tiret ii) et, dans ce dernier cas, être accompagnées de l'attestation sanitaire figurant à l'annexe V;

c) les viandes de ces volailles ne doivent pas être revêtues de la marque de salubrité visée au chapitre XII avant d'avoir subi l'éviscération visée au point b).

50) Des prélèvements d'échantillons en vue de la recherche de résidus doivent être effectués par sondage et, en tout état de cause, en cas de suspicion fondée. Dans le cas de la recherche de résidus paréchantillonnage, il y a notamment lieu de rechercher les résidus visés au point A groupe III, ainsi qu'au point B groupe I a) et c) et au groupe II a) de l'annexe I de la directive 86/469/CEE ([1]).

L'obligation de procéder à la recherche de résidus de substances à action pharmacologique visée à l'article 4 paragraphe 1 deuxième alinéa de la présente directive ne s'applique pas aux volailles provenant d'élevages sous contrôle officiel lorsque la recherche desdits résidus est effectuée dans l'exploitation d'origine.

51) Lorsqu'une maladie est suspectée sur la base de l'inspection avant abattage ou *post mortem*, le vétérinaire officiel peut, s'il l'estime nécessaire pour établir son diagnostic ou déceler les substances à action pharmacologique susceptibles d'être présentes eu égard à l'état pathologique observé, demander qu'il soit procédé aux examens de laboratoire nécessaires.

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

Lorsque le vétérinaire officiel constate un manquement caractérisé aux règles d'hygiène prévues par la présente directive ou une entrave à une inspection sanitaire adéquate, il est habilité à intervenir en ce qui concerne 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.

52) Les résultats de l'inspection avant abattage et *post mortem* doivent être enregistrés par le vétérinaire officiel et en cas de diagnostic de maladie transmissible, communiqués à l'autorité vétérinaire compétente chargée de la supervision de l'élevage dont provenaient les animaux, ainsi qu'au propriétaire de l'élevage d'origine ou à son représentant, qui est tenu d'en tenir compte et de conserver ces informations et de les présenter au vétérinaire officiel assurant l'inspection avant abattage, lors de la période de production suivante.

CHAPITRE IX

DÉCISION DU VÉTÉRINAIRE OFFICIEL À L'INSPECTION *POST MORTEM*

53) a) Sont déclarées impropres à la consommation humaine, en totalité, les viandes de volaille dont l'inspection *post mortem* révèle un des cas suivants:

— maladies infectieuses généralisées et localisations chroniques de micro-organismes pathogènes transmissibles à l'homme,

— mycose systématique et lésions locales dans les organes, suspectées d'avoir été causées par des agents pathogènes transmissibles à l'homme ou leurs toxines,

— parasitisme sous-cutané ou musculaire étendu et parasitisme systématique,

— intoxication,

— cachexie,

— odeur, couleur, saveur anormales,

— tumeurs malignes ou multiples,

— souillure ou contamination généralisées,

— importantes lésions et ecchymoses,

— lésions mécaniques extensives, y compris celles dues à un échaudage extensif,

— saignée insuffisante,

— résidus de substances dépassant les normes autorisées et résidus de substances interdites,

([1]) JO n° L 275 du 26. 9. 1986, p. 36. Directive modifiée par la décision 89/187/CEE (JO n° L 66 du 10. 3. 1989, p. 37).

▼B

— ascite.

b) Sont déclarées impropres à la consommation humaine les parties de l'animal abattu qui présentent des lésions ou des contaminations n'affectant pas la salubrité du reste de la viande.

54) Sont exclus de la consommation humaine la tête séparée de la carcasse, à l'exception de la langue, de la crête, de la barbe et de la caroncule, et les viscères énumérés ci-après: trachée, poumons séparés de la carcasse conformément au chapitre VII point 37, œsophage, jabot, intestin et vésicule biliaire.

CHAPITRE X

PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES VIANDES DESTINÉES À ÊTRE DÉCOUPÉES

55) Le découpage de la carcasse en parties de carcasse ou le désossage ne sont autorisés que dans les ateliers de découpe agréés.

56) L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant est tenu de faciliter les opérations de contrôle de l'entreprise, et notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile et de mettre à la disposition du service de contrôle les aménagements nécessaires. En particulier, il doit être en mesure, à toute réquisition, de porter à la connaissance du vétérinaire officiel chargé du contrôle la provenance des viandes introduites dans son établissement et l'origine des animaux abattus.

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

58) Les viandes fraîches destinées à être découpées doivent être placées, dès leur introduction dans l'atelier de découpe et jusqu'au moment de la découpe, dans le local prévu au chapitre III point 15 a).

Toutefois, par dérogation au chapitre VII point 41, les viandes peuvent être transportées directement du local d'abattage au local de découpe.

Dans ce cas, le local d'abattage et le local de découpe doivent être suffisamment proches l'un de l'autre et situés dans un même groupe de bâtiments, car les viandes à découper doivent être transférées sans rupture de charge de l'un à l'autre local grâce à l'extension du réseau mécanique de manutention du local d'abattage, et la découpe doit être réalisée sans délai. Sitôt la découpe et l'emballage prévus effectués, les viandes doivent être transportées dans le local frigorifique prévu au chapitre III point 15 a).

59) Les viandes doivent être introduites dans les locaux visés au chapitre III point 15 b) au fur et à mesure des besoins. Sitôt la découpe et, le cas échéant, l'emballage prévus effectués, elles doivent être transportées dans le local frigorifique prévu au point 15 a).

60) Sauf dans le cas de la découpe à chaud, la découpe ne peut avoir lieu que si la viande a atteint une température inférieure ou égale à + 4 ºC.

61) Le nettoyage des viandes fraîches à l'aide d'un linge est interdit.

62) Le découpage est exécuté de façon que soit évitée toute souillure des viandes. Les éclats d'os et les caillots de sang doivent être éliminés. Les viandes provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les récipients ou locaux prévus au chapitre I point 4 d).

CHAPITRE XI

CONTRÔLE SANITAIRE DES VIANDES DÉCOUPÉES ET DES VIANDES ENTREPOSÉES

63) Les ateliers de découpe agréés, les centres de reconditionnement et les entrepôts frigorifiques agréés sont soumis à un contrôle exercé par un membre de l'équipe d'inspection visée à l'article 8 paragraphe 2 troisième alinéa de la présente directive.

64) Le contrôle prévu au point 63 comporte les tâches suivantes:

— contrôle des entrées et sorties des viandes fraîches,

— inspection sanitaire des viandes fraîches présentes dans l'établissement,

▼B

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

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

CHAPITRE XII

MARQUAGE DE SALUBRITÉ

65) Le marquage de salubrité doit être effectué sous la supervision du vétérinaire officiel. À cet effet, celui-ci contrôle:

a) le marquage de salubrité des viandes;

b) les étiquettes et le matériel de conditionnement, lorsque ceux-ci ont déjà été revêtus de l'estampille prévue au présent chapitre.

66) La marque de salubrité comporte:

a) pour les viandes conditionnées en unités individuelles ou pour les petits emballages:

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

B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK;

— au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement ou, le cas échéant, de l'atelier de découpe ou du centre de reconditionnement;

— dans la partie inférieure, un des sigles suivants:

CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG.

Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,2 centimètre, pour les lettres comme pour les chiffres;

b) pour les gros emballages, un cachet de forme ovale, ayant au moins 6,5 centimètres de largeur et 4,5 centimètres de hauteur, dans lequel figurent les indications énumérées au point a).

Les caractères doivent avoir une hauteur d'au moins 0,8 centimètre pour les lettres et d'au moins 1 centimètre pour les chiffres. La marque de salubrité peut, en outre, comporter une indication permettant d'identifier le vétérinaire qui a procédé à l'inspection sanitaire des viandes.

Le matériel de marquage doit être constitué d'un matériau répondant à toutes les exigences de l'hygiène et sur lequel les indications visées au point a) figurent de façon parfaitement lisible.

67) a) Le marquage de salubrité visé au point 66 a) doit se faire:

— sur ou, de façon lisible, sous les enveloppes ou autres emballages des carcasses emballées individuellement,

— sur les carcasses non conditionnées individuellement, par l'apposition d'une estampille ou plaquette à utiliser seulement une fois,

— sur ou, de façon lisible, sous les enveloppes ou autres emballages de parties de carcasses ou d'abats conditionnés en petites quantités;

b) Le marquage de salubrité visé au point 66 b) doit être effectué sur les emballages globaux contenant des carcasses, parties de carcasses ou abats marqués conformément au point a).

c) Lorsqu'un marquage de salubrité est effectué sur une enveloppe ou un emballage:

— ce marquage doit être apposé de manière qu'il soit détruit lors de l'ouverture de l'enveloppe ou de l'emballage

ou

— l'enveloppe ou l'emballage doivent être scellés de manière qu'ils ne puissent être réutilisés une fois ouverts.

68) Le marquage de salubrité des carcasses, des parties de carcasses ou abats effectué conformément au point 67 a) n'est pas exigé dans les cas suivants.

1) Les lots de carcasses, y compris celles dont certaines parties ont été enlevées conformément au chapitre IX point 53 b), sont expédiés, en vue de la découpe, d'un abattoir agréé à un atelier de découpe agréé, dans les conditions suivantes:

a) les grands emballages contenant les viandes fraîches de volaille portent sur leur surface externe la marque de salubrité apposée conformément au point 67 a) troisième tiret et au point 67 c);

▼B

b) l'établissement d'expédition tient un registre dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la destination des lots expédiés conformément à la présente directive;

c) l'atelier de découpe destinataire tient un registre dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la provenance des lots reçus conformément à la présente directive;

d) la marque de salubrité des grands emballages est détruite lors de l'ouverture de ces derniers dans un atelier de découpe placé sous la surveillance d'un vétérinaire officiel;

e) sur la surface externe du grand emballage figure clairement la mention du destinataire et de l'utilisation prévue du lot, conformément au présent point et à l'annexe VII.

2) Les lots de carcasses, y compris celles dont certaines parties ont été enlevées conformément au chapitre IX point 53 b), les parties de carcasses et les abats suivants: cœurs, foies et gésiers, sont expédiés, en vue de leur traitement, d'un abattoir, d'un atelier de découpe ou d'un centre de reconditionnement agréé vers un établissement de préparation de viandes et de produits à base de viande, dans les conditions suivantes:

a) les grands emballages contenant les viandes fraîches de volaille portent sur leur surface externe la marque de salubrité apposée conformément au point 67 a) troisième tiret et au point 67 c);

b) l'établissement d'expédition tient un registre dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la destination des lots expédiés conformément à la présente directive;

c) l'établissement de préparation de viandes et de produits à base de viande destinataire tient un registre spécial dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la provenance des lots reçus conformément à la présente directive;

d) lorsque la viande fraîche de volaille est destinée à la fabrication de produits à base de viande pour les échanges intracommunautaires, la marque de salubrité des grands emballages est détruite lors de l'ouverture de ces derniers, dans un établissement placé sous la surveillance de l'autorité compétente;

e) sur la surface externe du grand emballage figure clairement la mention du destinataire et de l'utilisation prévue du lot, conformément au présent point et à l'annexe VII.

3) En vue de la mise à disposition directe de l'utilisateur final après traitement par la chaleur, les lots de carcasses, y compris celles dont certaines parties ont été enlevées conformément au chapitre IX point 53 b) sont expédiés d'un abattoir, d'un centre de reconditionnement ou d'un atelier de découpe agréé vers des restaurants, des cantines ou des collectivités, dans les conditions suivantes:

a) les emballages contenant les viandes fraîches de volaille portent sur leur surface externe la marque de salubrité apposée conformément au point 67 a) troisième tiret et au point 67 c);

b) l'établissement d'expédition tient un registre dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la destination des lots expédiés conformément à la présente directive;

c) le destinataire tient un registre dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la provenance des lots reçus conformément à la présente directive;

d) les destinataires sont soumis au contrôle d'une autorité compétente qui doit avoir accès aux registres tenus;

e) sur la surface externe du grand emballage figure clairement la mention du destinataire et de l'utilisation prévue du lot, conformément au présent point et à l'annexe VII.

CHAPITRE XIII

ENTREPOSAGE

69) — Les viandes fraîches de volaille doivent, après la réfrigération prévue au point 41, être maintenues à une température qui ne peut dépasser à aucun moment + 4 ºC.

— Les viandes de volaille congelées doivent être maintenues à une température qui ne peut dépasser à aucun moment − 12 ºC.

— Des viandes fraîches de volaille emballées ne doivent pas être entreposées dans les mêmes locaux que des viandes fraîches non emballées.

▼B

CHAPITRE XIV

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES VIANDES FRAÎCHES

70) a) Les emballages (par exemple caisses, cartons) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment:

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

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

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

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

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

Les conditionnements doivent être transparents et être incolores ou, en cas de conditionnement transparent de couleur, être conçus de manière à laisser partiellement apparents les viandes ou abats conditionnés. Ils doivent répondre, en outre, aux conditions indiquées au point 70 a) premier et deuxième tirets; ils ne peuvent être utilisés une seconde fois pour un conditionnement des viandes.

Les parties de volailles ou abats séparés de la carcasse doivent toujours être entourés d'une enveloppe protectrice répondant à ces critères et solidement fermée.

72) Les viandes conditionnées doivent être emballées.

73) Toutefois, s'il remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, le conditionnement ne doit pas être transparent et incolore et il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant, sous réserve que les autres conditions du point 70 soient remplies.

74) Le découpage, le désossage, le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local si l'emballage a les caractéristiques prévues au point 70 b) pour pouvoir être réutilisé 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;

b) l'emballage et le conditionnement sont placés, immédiatement après leur fabrication, dans une enveloppe protectrice hermétique, protégée contre tout endommagement au cours du transport vers l'établissement, et ils sont entreposés dans des conditions hygiéniques dans un local séparé de l'établissement;

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

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

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

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

75) Les emballages visés au présent chapitre ne peuvent contenir que des viandes fraîches de volailles découpées.

CHAPITRE XV

TRANSPORT

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

▼B

77) Les moyens de transport de ces viandes doivent répondre aux exigences suivantes:

a) leurs parois internes doivent être lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter;

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

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

79) Aucun autre produit susceptible d'affecter les conditions d'hygiène des viandes de volaille ou de les contaminer ne peut être transporté en même temps que des viandes dans un même moyen de transport.

Les viandes emballées et les viandes non emballées doivent être transportées dans des moyens de transport distincts, à moins qu'il n'existe, dans le même moyen de transport, une séparation physique adéquate protégeant la viande non emballée.

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

81) L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant doit veiller à ce que les moyens de transport et les conditions de chargement permettent le respect des conditions d'hygiène énoncées au présent chapitre. Un membre de l'équipe d'inspection prévue à l'article 8 paragraphe 2 troisième alinéa de la présente directive doit en surveiller le respect.

▼B

ANNEXE II

CHAPITRE PREMIER

CONDITIONS GÉNÉRALES D'AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS DE FAIBLE CAPACITÉ

Les établissements de faible capacité doivent comporter au moins:

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

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

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

      Toutefois, l'utilisation, dans les locaux visés à l'annexe I chapitre IV point 16, de murs en bois construits avant le 1er janvier 1994 ne constitue pas un motif de retrait de l'agrément;

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

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

   d) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores;

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

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

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

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

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

4) a) des dispositifs et des outils de travail, tels que tables de découpe, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses et scies, en matières résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. L'emploi du bois est interdit;

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

      — la manutention des viandes,

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

   c) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes non destinées à la consommation humaine, qui doivent être enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail;

5) des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par la présente directive. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées et ne présentant aucun risque de contamination des viandes;

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

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

▼B

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

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

CHAPITRE II

CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÉMENT DES ABATTOIRS DE FAIBLE CAPACITÉ

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

a) un local d'abattage d'une superficie suffisante pour l'étourdissement et la saignée, d'une part, et le plumage et l'échaudage, d'autre part, ces deux types d'opérations devant être effectués dans des emplacements séparés;

b) dans le local d'abattage, des murs qui puissent être lavés jusqu'à une hauteur minimale de deux mètres ou jusqu'au plafond;

c) un local d'éviscération et de préparation d'une dimension suffisante pour permettre d'opérer l'éviscération dans une place suffisamment éloignée des postes de travail, ou séparée de ces postes par une séparation de manière à prévenir toute contamination;

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

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

11) Les animaux introduits dans le local d'abattage doivent être immédiatement abattus après étourdissement, sauf en cas d'abattage prévu par un rite religieux.

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

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

▼B

ANNEXE III

QUALIFICATIONS PROFESSIONNELLES DES AUXILIAIRES

1. Seuls les candidats pouvant apporter la preuve qu'ils ont:

   a) suivi un cours théorique, y compris des démonstrations de laboratoire, agréé par les autorités compétentes des États membres et portant sur les points visés au point 3 a);

   b) reçu une formation pratique sous le contrôle d'un vétérinaire officiel

   sont autorisés à se présenter au test visé à l'article 8 paragraphe 2 deuxième alinéa de la présente directive. La formation pratique a lieu dans des abattoirs, des ateliers de découpe, des entrepôts frigorifiques et des postes d'inspection de viandes fraîches ou, pour l'inspection avant abattage, dans une exploitation.

2. Toutefois, les auxiliaires qui satisfont aux conditions énoncées à l'annexe III de la directive 64/433/CEE peuvent suivre un cours de formation où la partie théorique est ramenée à quatre semaines.

3. Le test visé à l'article 8 paragraphe 2 deuxième alinéa de la présente directive comprend une partie théorique et une partie pratique et porte sur les points suivants:

   a) pour la visite des exploitations:

      i) formation théorique:

         — généralités concernant l'industrie avicole — organisation, importance économique, méthodes de production, commerce international, etc.,
         — anatomie et pathologie des volailles,
         — connaissance de base des maladies — virus, bactéries, parasites, etc.,
         — contrôle des maladies et utilisation de médicaments ou vaccins et contrôle de résidus,
         — contrôle hygiénique et sanitaire,
         — bien-être à la ferme, en transport et à l'abattoir,
         — contrôle environnemental — dans les bâtiments, dans les fermes et en général,
         — réglementations nationales et internationales,
         — attitudes des consommateurs et contrôle de qualité;

      ii) formation pratique:

         — visites des exploitations des différentes espèces et méthodes d'élevage,
         — visites des établissements de production,
         — chargement et déchargement des moyens de transport,
         — visites de laboratoires,
         — contrôles vétérinaires,
         — documentation,
         — expérience pratique;

   b) pour l'inspection à l'abattoir:

      i) partie théorique:

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

      ii) partie pratique:

         — inspection et évaluation des animaux abattus,
         — identification d'espèces animales par l'examen de parties typiques de l'animal,

▼B

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

▼B

ANNEXE IV

MODÈLE

ATTESTATION SANITAIRE (1)

pour la volaille qui est transportée de l'exploitation à l'abattoir

Service compétent: ..... n° (2): .....

I. **Identification des animaux**

Espèce animale: .....

Nombre d'animaux: .....

Marque d'identification: .....

II. **Provenance des animaux**

Adresse de l'exploitation de provenance: .....

.....

III. **Destination des animaux**

Ces animaux sont transportés vers l'abattoir suivant: .....

.....

par les moyens de transport suivants: .....

IV. **Attestation**

Le soussigné, vétérinaire officiel, atteste que les animaux désignés ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection avant abattage dans l'exploitation susmentionnée, le ..... à ..... heures, et ont été jugés sains.

Fait à ....., le .....

.....
(signature du vétérinaire officiel)

(1) Durée de validité du certificat: 72 heures.
(2) Facultatif.

▼B

ANNEXE V

MODÈLE

ATTESTATION SANITAIRE

pour les carcasses de volaille à éviscération différée et pour les carcasses d'oies et de canards élevés pour la production de foie gras, étourdis, saignés et plumés à la ferme d'engraissement, transportées à l'atelier de découpe, pourvu d'un local séparé d'éviscération

Service compétent: ..... n° (1): .....

I. **Identification des carcasses non éviscérées**

Espèce animale: .....

Nombre de carcasses non éviscérées: .....

II. **Provenance des carcasses non éviscérées**

Adresse de la ferme d'engraissement: .....

.....

III. **Destination des carcasses non éviscérées**

Les carcasses non éviscérées seront transportées vers l'atelier de découpe suivant: .....

.....

IV. **Attestation**

Le soussigné, vétérinaire officiel, atteste que les carcasses non éviscérées désignées ci-dessus proviennent d'animaux qui ont fait l'objet d'une inspection avant abattage dans la ferme d'engraissement susmentionnée, le ....., à ..... heures, et ont été jugés sains.

Fait à ....., le .....

.....
(signature du vétérinaire officiel)

(1) Facultatif.

▼B

ANNEXE VI

MODÈLE

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

relatif aux viandes fraîches de volailles (1)

N° (2): .....

Lieu d'expédition: .....

Ministère: .....

Service: .....

Référence (2): .....

I. **Identification des viandes**

Viandes de: .....
(espèce animale)

Nature des pièces: .....

Nature de l'emballage: .....

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

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

Poids net: .....

II. **Provenance des viandes**

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire du ou des abattoirs agréés: .....
.....

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire du ou des ateliers de découpe agréés: .....
.....

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire du ou des entrepôts frigorifiques agréés: .....
.....
.....

III. **Destination des viandes**

Les viandes sont expédiées de .....
(lieu d'expédition)

à .....
(pays et lieu de destination)

par les moyens de transport suivants (3): .....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....
.....

Nom et adresse du destinataire: .....
.....

(1) Sont des viandes fraîches de volailles, selon la directive mentionnée au point IV du présent certificat, toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques qui appartiennent aux espèces suivantes: poules, dindes, pintades, canards, oies, cailles, pigeons, faisans et perdrix à l'état domestique et qui n'ont subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation, les viandes traitées par le froid étant toutefois à considérer comme fraîches.

(2) Facultatif.

(3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro de vol et, pour les bateaux, le nom et, si nécessaire, le numéro du conteneur.

▼B

IV. **Attestation**

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

a) que les viandes de volailles désignées ci-dessus satisfont aux exigences de la directive 91/494/CEE du Conseil, du 26 juin 1991, relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volailles et, en outre, aux exigences de l'article 3 paragraphe A point 1 deuxième alinéa de ladite directive, si ces viandes sont destinées à un État membre ou une région d'État membre reconnu indemne de la maladie de Newcastle;

b) — que les viandes de volailles désignées ci-dessus,

— que les emballages de viandes désignés ci-dessus

portent une marque prouvant que:

— les viandes proviennent d'animaux abattus dans des abattoirs agréés;

— les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé;

c) que ces viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformement à la directive 71/118/CEE du Conseil, du 15 février 1971, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille, ou de la directive 91/495/CEE du Conseil, du 27 novembre 1990, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage;

d) que les véhicules ou engins de transport, ainsi que les conditions de chargement de cette expédition, sont conformes aux exigences en matière d'hygiène définies dans la directive 71/118/CEE.

Fait à ....., le .....

.....

(nom et signature du vétérinaire officiel)

▼B

ANNEXE VII

MENTIONS À FAIRE FIGURER SUR LES GRANDS EMBALLAGES

Utilisation prévue: découpe/traitement thermique (1)

Adresse du destinataire: .....

.....

.....

(1) Biffer la mention inutile.