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

►**B**

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 12 décembre 1972

concernant des problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine et porcine et des viandes fraîches en provenance des pays tiers

(72/462/CEE)

(JO L 302 du 31.12.1972, p. 28)

Modifiée par:

	Journal officiel		
	n°	page	date
►**M1** Directive 73/358/CEE du Conseil du 19 novembre 1973	L 326	17	27.11.1973
►**M2** Directive 74/387/CEE du Conseil du 15 juillet 1974	L 202	36	24.7.1974
►**M3** Directive 75/379/CEE du Conseil du 24 juin 1975	L 172	17	3.7.1975
►**M4** Directive 77/98/CEE du Conseil du 21 décembre 1976	L 26	81	31.1.1977

Modifiée par:

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

▼B

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 12 décembre 1972

concernant des problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine et porcine et des viandes fraîches en provenance des pays tiers

(72/462/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

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

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis de l'Assemblée,

considérant que la Communauté a réglementé les échanges intracommunautaires d'animaux des espèces bovine et porcine et de viandes fraîches en ce qui concerne les conditions d'ordre sanitaire;

considérant qu'il convient de définir, comme il est prévu par la réglementation précitée, un régime communautaire applicable aux importations en provenance des pays tiers de ces animaux et de ces viandes;

considérant que ce régime suppose l'établissement d'une liste valable pour l'ensemble de la Communauté, des pays tiers ou parties de pays tiers en provenance desquels les animaux et les viandes fraîches, et des établissements à partir desquels les viandes fraîches peuvent être importées;

considérant que le choix de ces pays et établissements doit être fondé sur des critères d'ordre général tels que l'état sanitaire du bétail, l'organisation et les pouvoirs des services vétérinaires et la réglementation sanitaire en vigueur; que, en outre, il convient de prévoir que les établissements doivent répondre à un certain nombre de normes particulières destinées à garantir que les viandes qui en proviennent satisfont aux conditions sanitaires jugées nécessaires par la Communauté;

considérant par ailleurs qu'il importe de ne pas autoriser les importations, tant d'animaux que de viandes fraîches, en provenance de pays infectés, ou indemnes depuis un laps de temps trop court, de maladies contagieuses des animaux dont la Communauté est exempte et qui présentent par conséquent un grave danger pour le cheptel de cette dernière; que ces mêmes considérations sont valables pour les importations en provenance de pays tiers où il est procédé à des vaccinations contre de telles maladies;

considérant que les conditions générales applicables aux importations en provenance de tous les pays tiers doivent être complétées par des conditions particulières établies en fonction de la situation sanitaire de chacun d'eux; que le caractère technique et la diversité des critères, sur lesquels reposent ces conditions particulières, nécessitent, pour leur définition, le recours à une procédure communautaire souple et rapide au cours de laquelle collaborent étroitement la Commission et les États membres;

considérant que la présentation, lors de l'importation d'animaux, d'un certificat conforme à un modèle donné constitue l'un des moyens efficaces pour vérifier l'application de la réglementation communautaire; que cette réglementation peut comporter des dispositions particulières pouvant varier selon les pays tiers et que les modèles du certificat doivent être établis en conséquence;

considérant que le contrôle à l'importation doit porter également sur l'origine et l'état sanitaire des animaux;

considérant qu'il convient lors de l'arrivée des animaux sur le territoire de la Communauté et pendant leur acheminement vers le lieu de destination, dans le but de sauvegarder la santé des hommes et des animaux,

▼B

de permettre aux États membres de prendre toutes mesures appropriées, y compris la mise à mort et la destruction;

considérant qu'il importe d'exiger que les viandes fraîches proviennent d'établissements agréés et de préciser les conditions d'ordre sanitaire et de contrôle auxquelles les viandes doivent avoir été soumises, notamment lors de leur production, de l'entreposage et du transport;

considérant qu'il est nécessaire que les États membres adoptent une attitude commune en ce qui concerne les viandes fraîches dont l'introduction dans la Communauté est interdite pour des raisons de salubrité et qu'il importe, en particulier, de prohiber l'importation de viandes contenant des résidus de certaines substances nuisibles ou susceptibles de rendre leur consommation dangereuse ou nocive pour la santé humaine;

considérant que la présentation d'un certificat sanitaire et d'un certificat de salubrité, établis par un vétérinaire officiel du pays tiers expéditeur, constitue le moyen le plus approprié pour donner l'assurance qu'un lot de viandes fraîches peut être admis à l'importation;

considérant qu'il convient de soumettre les viandes fraîches, quel que soit le régime douanier sous lequel elles sont déclarées, à un contrôle sanitaire dès leur arrivée sur le territoire de la Communauté et cela afin d'empêcher l'acheminement de celles qui ne sont pas accompagnées des certificats requis, qui proviennent d'un pays tiers en provenance duquel l'importation n'est pas autorisée, ou dont le certificat sanitaire n'est pas régulier;

considérant qu'il est nécessaire, pour vérifier le respect des dispositions de la présente directive par le pays tiers expéditeur, et pour empêcher l'importation de viandes dangereuses pour la santé humaine, que chaque lot de viandes fraîches importé soit soumis par les États membres à un contrôle de salubrité à l'importation ainsi qu'à un contrôle de police sanitaire, qui doivent être effectués par un vétérinaire officiel; qu'il convient de prévoir que les modalités d'application visant à assurer l'exécution uniforme de ces contrôles à l'importation doivent être arrêtées selon une procédure au cours de laquelle collaborent étroitement la Commission et les États membres;

considérant que les viandes fraîches de chaque lot admises dans un État membre de la Communauté à la suite des contrôles effectués à l'importation doivent, dans le cas de viandes acheminées vers un autre État membre, à l'exception des viandes découpées après l'importation dans un atelier de découpe agréé, être accompagnées d'un certificat afin de donner l'assurance officielle que les conditions d'importation prescrites ont été remplies;

considérant que les contrôles, tant des animaux que des viandes, sont effectués dans l'intérêt général de la Communauté; qu'il convient par conséquent de prescrire qu'il y sera procédé dans des postes agréés selon des critères et une procédure communautaires;

considérant que tout État membre doit disposer de la possibilité d'interdire immédiatement les importations en provenance d'un pays tiers lorsque celles-ci peuvent présenter un danger pour la santé des hommes ou des animaux; qu'il importe dans un tel cas, sans préjudice des modifications éventuelles de la liste des pays et établissements autorisés à exporter vers la Communauté, d'assurer sans délai la coordination de l'attitude des États membres à l'égard de ce pays tiers;

considérant qu'il convient de charger des experts vétérinaires de la Communauté de vérifier, notamment dans les pays tiers, si la directive est respectée;

considérant que la mise en place du régime communautaire ainsi établi doit être précédée au plan communautaire de l'élaboration des nombreux actes nécessaires à son fonctionnement, et dans les États membres d'aménagements importants à apporter à leurs législations; qu'il convient dès lors d'échelonner en conséquence la mise en application de ce régime,

▼B

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

CHAPITRE I

Dispositions générales

Article premier

1. La présente directive concerne les importations en provenance des pays tiers:

— d'animaux domestiques d'élevage, de rente ou de boucherie des espèces bovine et porcine;

— de viandes fraîches provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces suivantes: bovine, porcine, ovine et caprine ainsi que de solipèdes domestiques.

2. La présente directive ne s'applique pas:

a) aux animaux destinés exclusivement au pacage ou au travail, à titre temporaire, à proximité de la frontière de la Communauté;

b) aux viandes contenues dans les bagages personnels des voyageurs et destinées à leur propre consommation, dans la mesure où la quantité transportée ne dépasse pas 1 kg par personne et sous réserve qu'elles proviennent d'un pays tiers ou d'une partie de pays tiers figurant sur la liste établie conformément à l'article 3 et à partir duquel les importations ne sont pas interdites, conformément à l'article 28;

c) aux viandes faisant l'objet de petits envois adressés à des particuliers pour autant qu'il s'agisse d'importations dépourvues de tout caractère commercial, dans la mesure où la quantité expédiée ne dépasse pas 1 kg, et sous réserve qu'elles proviennent d'un pays tiers ou partie d'un pays tiers figurant sur la liste établie conformément à l'article 3 et à partir duquel les importations ne sont pas interdites conformément à l'article 28;

d) aux viandes qui se trouvent au titre de ravitaillement du personnel et des passagers à bord de moyens de transports effectuant des transports internationaux.

Lorsque ces viandes ou les déchets de cuisine sont déchargés, ils doivent être détruits. Il est toutefois possible de ne pas recourir à la destruction, lorsque les viandes passent directement ou après avoir été placées provisoirement sous contrôle douanier, de ce moyen de transport à un autre.

Article 2

Au sens de la présente directive on entend par:

a) Vétérinaire officiel: le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente d'un État membre ou d'un pays tiers;

b) Pays destinaire: l'État membre à destination duquel sont expédiés des animaux ou des viandes fraîches provenant d'un pays tiers;

c) Pays tiers: le pays dans lequel ne sont pas applicables ni la directive du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires d'animaux des espèces bovine et porcine ([1]), modifiée en dernier lieu par la directive du 7 février 1972 ([2]), ni la directive du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches ([3]), modifiée en dernier lieu par la directive du 27 octobre 1970 ([4]);

d) Importation: l'introduction sur le territoire de la Communauté d'animaux ou de viandes fraîches provenant de pays tiers;

([1]) JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 1977/64.
([2]) JO n° L 38 du 12. 2. 1972, p. 95.
([3]) JO n° 121 du 29 7. 1964, p. 2012/64.
([4]) JO n° L 239 du 30. 10. 1970, p. 42.

▼B

e) Exploitation: l'entreprise agricole, industrielle ou commerciale officiellement contrôlée, située sur le territoire d'un pays tiers et dans lequel des animaux d'élevage, de rente ou de boucherie sont détenus ou sont élevés de façon habituelle;

f) Animaux de boucherie au sens du chapitre II: les animaux des espèces bovine et porcine destinés, sitôt arrivés dans le pays destinataire, à être conduits directement à l'abattoir;

g) Animaux d'élevage ou de rente: les animaux des espèces bovine et porcine autres que ceux mentionnés sous f), notamment ceux destinés à l'élevage, à la production de lait ou de viande, ou au travail;

h) Cheptel bovin officiellement indemne de tuberculose: le cheptel bovin qui satisfait aux conditions énumérées à l'annexe A chapitre I;

i) Cheptel bovin officiellement indemne de brucellose: le cheptel bovin qui satisfait aux conditions énumérées à l'annexe A chapitre II section A point 1;

j) Cheptel bovin indemne de brucellose: le cheptel bovin qui satisfait aux conditions énumérées à l'annexe A chapitre II section A point 2;

k) Animal de l'espèce porcine indemne de brucellose: l'animal de l'espèce porcine qui satisfait aux conditions énumérées à l'annexe A chapitre II section B point 1;

l) Cheptel porcin indemne de brucellose: le cheptel porcin qui satisfait aux conditions énumérées à l'annexe A chapitre II section B point 2;

m) Zone indemne d'épizootie: zone dans laquelle les animaux n'ont, d'après des constatations officielles, été atteints par aucune maladie contagieuse de la liste établie selon la procédure prévue à l'article 29, depuis une période et dans un rayon définis selon la même procédure;

n) Viandes: toutes parties propres à la consommation humaine des animaux domestiques des espèces bovine, porcine, ovine et caprine ainsi que des solipèdes domestiques;

o) Viandes fraîches: viandes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation; toutefois, les viandes traitées par le froid sont considérées comme fraîches;

p) Carcasses: le corps entier d'un animal de boucherie après saignée, éviscération, ablation des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse, de la tête, de la queue et de la glande mammaire et en outre pour les bovins, ovins, caprins et les solipèdes, après dépouillement;

q) Abats: les viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie sous p), même si elles restent naturellement attachées à la carcasse;

r) Viscères: les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'œsophage;

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

t) Lot: quantité de viandes ou nombre d'animaux couverts par le même certificat;

u) Établissement: abattoir agréé, atelier de découpe agréé ou entrepôt frigorifique agréé, situé en dehors de ces abattoirs et ateliers agréés, dont l'agrément a été prononcé par le pays tiers et qui est repris sur la ou les listes établies conformément à l'article 4.

Article 3

1. Il est établi par le Conseil, sur proposition de la Commission, une liste des pays ou des parties de pays en provenance desquels les États membres autorisent l'importation d'animaux des espèces bovine et porcine et des viandes fraîches ou bien de l'une ou de plusieurs de ces

▼B

catégories d'animaux et de produits, compte tenu de la situation sanitaire de ces pays ou parties de pays. Cette liste peut être modifiée ou complétée selon la procédure prévue à l'article 30.

2. Pour décider, tant pour les animaux des espèces bovine et porcine que pour les viandes fraîches, si un pays ou une partie de pays peut figurer sur la liste visée au paragraphe 1, il est notamment tenu compte:

a) d'une part, de l'état sanitaire du bétail, des autres animaux domestiques et du cheptel sauvage dans le pays tiers, eu égard en particulier aux maladies exotiques des animaux et d'autre part, de la situation sanitaire de l'environnement de ce pays, susceptibles de compromettre la santé de la population et du cheptel des États membres;

b) de la régularité et de la rapidité des informations fournies par ce pays et relatives à la présence sur son territoire de maladies contagieuses des animaux, notamment celles mentionnées dans les listes A et B de l'Office international des épizooties;

c) des règlements de ce pays relatifs à la prévention et à la lutte contre les maladies des animaux;

d) de la structure des services vétérinaires de ce pays et des pouvoirs dont ces services disposent;

e) de l'organisation et de la mise en œuvre de la prévention et de la lutte contre les maladies contagieuses des animaux.

3. La liste visée au paragraphe 1 et toutes les modifications qui y sont apportées sont publiées au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 4

1. Selon la procédure prévue à l'article 29, il est établi une ou plusieurs listes des établissements en provenance desquels les États membres peuvent autoriser l'importation des viandes fraîches. Cette ou ces listes peuvent être modifiées ou complétées selon la procédure prévue à l'article 30.

2. Pour décider si un abattoir, un atelier de découpe ou un entrepôt frigorifique situé en dehors d'un abattoir ou d'un atelier peut figurer sur une des listes visées au paragraphe 1, il est notamment tenu compte:

a) des garanties que peut offrir le pays tiers en ce qui concerne le respect des dispositions de la présente directive;

b) des dispositions réglementaires du pays tiers concernant l'administration aux animaux de boucherie de toutes substances pouvant affecter la salubrité des viandes;

c) du respect, dans chaque cas particulier, des dispositions de la présente directive;

d) de l'organisation du ou des services d'inspection des viandes du pays tiers ou d'une partie de ce pays, des pouvoirs dont ce ou ces services disposent et de la surveillance dont ils font l'objet.

3. L'inscription sur la ou les listes prévues au paragraphe 1 ne peut intervenir que si, d'une part, l'abattoir, l'atelier de découpe ou l'entrepôt frigorifique situé en dehors d'un abattoir ou d'un atelier de découpe, qui en fait l'objet, est situé dans un pays tiers ou une partie de pays figurant sur la liste visée à l'article 3 paragraphe 1, et si, d'autre part, il a été agréé officiellement pour les exportations vers la Communauté par les autorités compétentes du pays tiers. Cet agrément est subordonné au respect des conditions suivantes:

a) conformité aux prescriptions de l'annexe B;

b) surveillance en permanence par un vétérinaire officiel du pays tiers.

4. La ou les listes visées au paragraphe 1 et toutes les modifications qui y sont apportées sont publiées au *Journal officiel des Communautés européennes*.

▼B

Article 5

Des contrôles sont effectués sur place par des experts vétérinaires des États membres et de la Commission pour vérifier si les dispositions de la présente directive, et notamment celles de l'article 3 paragraphe 2 et de l'article 4 paragraphes 2 et 3, sont effectivement appliquées.

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

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

La périodicité et les modalités de ces contrôles sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 29.

CHAPITRE II

Importation des animaux des espèces bovine et porcine

Article 6

Nonobstant les dispositions de l'article 3 paragraphe 1, les États membres n'autorisent l'importation des animaux visés par la présente directive qu'en provenance de pays tiers:

a) indemnes de celles des maladies auxquelles les animaux sont réceptifs:

   — depuis 12 mois, pour la peste bovine, la fièvre aphteuse à virus exotique, la péripneumonie contagieuse des bovins, la peste porcine africaine et la paralysie contagieuse des porcs (maladie de Teschen);

   — depuis 6 mois, pour la fièvre catarrhale ovine et la stomatite vésiculeuse contagieuse;

b) dans lesquels il n'a pas été procédé depuis 12 mois à des vaccinations contre les maladies visées sous a) premier tiret auxquelles ces animaux sont réceptifs.

Article 7

Il peut être décidé, selon la procédure prévue à l'article 29, que les dispositions de l'article 6 sous a) ne s'appliquent qu'à une partie du territoire d'un pays tiers.

Selon la même procédure, par dérogation aux dispositions de l'article 6 sous b), l'importation d'animaux visés par la présente directive peut être admise, à certaines conditions, en provenance de pays tiers ou de parties de ces pays où il est procédé à des vaccinations contre une ou plusieurs des maladies visées à l'article 6 sous a) premier tiret.

Article 8

1. Sans préjudice des dispositions des articles 6 et 7, les États membres n'autorisent l'importation des animaux visés par la présente directive en provenance d'un pays tiers que lorsque ceux-ci répondent aux conditions de police sanitaire arrêtées conformément à la procédure prévue à l'article 29 pour les importations en provenance de ce pays tiers, selon l'espèce et la destination des animaux.

2. Il peut être décidé, selon la procédure prévue à l'article 29, de limiter les autorisations, à des espèces particulières, à des animaux de boucherie, d'élevage ou de rente ou à des animaux destinés à des usages particuliers, ainsi que d'appliquer, après l'importation, toutes mesures de police sanitaire nécessaires.

▼M4

S'agissant des animaux d'élevage et de rente, les exigences prévues au titre du présent paragraphe peuvent être différentes selon les États membres, pour tenir compte des dispositions particulières dont ils bénéficiaient dans le cadre des échanges intracommunautaires.

▼B

3. Il peut être décidé, selon la procédure prévue à l'article 29, de déroger aux dispositions de l'annexe A chapitre II section A, en ce qui concerne:

— l'acquisition par un cheptel indemne de brucellose de la qualification d'officiellement indemne de brucellose;

— l'introduction dans un cheptel officiellement indemne de brucellose de bovins provenant de cheptels indemnes de brucellose;

— la suspension de la qualification de cheptel officiellement indemne ou indemne de brucellose.

Article 9

Lorsqu'un État membre estime que les vaccins anti-aphteux utilisés dans un pays tiers contre les types de virus A, O et C présentent certaines déficiences, il interdit l'introduction sur son territoire des animaux des espèces bovine et porcine provenant du pays tiers intéressé. Il informe dans les meilleurs délais les autres États membres et la Commission de la décision qu'il a prise et en précise les motifs. Le Comité vétérinaire permanent se réunit dans les plus brefs délais après cette notification. Une décision est prise selon la procédure prévue à l'article 30.

Article 10

Les États membres n'autorisent l'importation d'animaux des espèces bovine et porcine que lorsque, avant le jour de leur chargement en vue de l'expédition vers le pays destinataire, ces animaux ont séjourné sur le territoire ou partie du territoire d'un pays tiers figurant sur la liste établie conformément à l'article 3 paragraphe 1:

a) pour des animaux d'élevage ou de rente, depuis au moins 6 mois;

b) pour des animaux de boucherie, depuis au moins 3 mois.

Lorsqu'il s'agit d'animaux âgés respectivement de moins de 6 ou 3 mois, ce séjour est imposé à compter de leur naissance.

Article 11

1. Les États membres n'autorisent l'importation des animaux des espèces bovine et porcine que sur présentation d'un certificat établi par un vétérinaire officiel du pays tiers expéditeur.

Le certificat doit:

a) être délivré le jour du chargement des animaux en vue de l'expédition vers le pays destinataire;

b) être rédigé au moins dans l'une des langues officielles du pays destinataire et dans l'une de celles du pays où s'effectue le contrôle à l'importation prévu à l'article 12;

c) accompagner les animaux dans son exemplaire original;

d) attester que les animaux des espèces bovine et porcine répondent aux conditions prévues par la présente directive et à celles fixées en application de celle-ci pour l'importation en provenance du pays tiers;

e) comporter un seul feuillet;

f) être prévu pour un seul destinataire.

2. Ce certificat doit être conforme à un modèle établi selon la procédure prévue à l'article 29.

Article 12

1. Les États membres veillent à ce que les animaux des espèces bovine et porcine soient soumis, lors de leur arrivée sur le territoire de la Communauté, à un contrôle sanitaire (contrôle à l'importation) effectué par un vétérinaire officiel.

▼B

2. Les États membres veillent à interdire la circulation dans la Communauté d'animaux des espèces bovine et porcine lorsqu'il est constaté, lors du contrôle prévu au paragraphe 1, que:

— les animaux ne proviennent pas du territoire ou d'une partie du territoire d'un pays tiers inscrit sur la liste établie conformément à l'article 3 paragraphe 1;

— les animaux sont atteints, suspects d'être atteints ou contaminés d'une maladie contagieuse;

— les conditions prévues par la présente directive et ses annexes n'ont pas été respectées par le pays tiers expéditeur;

— le certificat qui accompagne les animaux ne répond pas aux conditions prévues à l'article 11.

3. L'État membre qui a procédé au contrôle visé au paragraphe 1 prend toutes les mesures qu'il estime nécessaires.

Ces mesures peuvent comporter notamment:

a) — la mise en quarantaine si les animaux sont suspects d'être atteints ou contaminés d'une maladie contagieuse;

— dans le cas prévu au paragraphe 2 quatrième tiret, à la demande de l'exportateur, du destinataire ou de leur mandataire, le maintien sous contrôle en attendant la régularisation du certificat;

b) le refoulement des animaux qui ne peuvent être admis à la circulation conformément au paragraphe 2, lorsque des considérations de police sanitaire ne s'y opposent pas.

Lorsqu'il n'est pas possible de refouler les animaux, l'autorité compétente ordonne leur abattage et désigne l'établissement à utiliser à cette fin.

c) la mise à mort et la destruction de l'ensemble des animaux du lot en cause lorsque ledit contrôle permet de constater ou de suspecter l'une des maladies épizootiques dont la liste est établie selon la procédure prévue à l'article 29.

4. Le certificat qui accompagne les animaux des espèces bovine et porcine lors de leur importation doit, à la suite du contrôle sanitaire (contrôle à l'importation), être revêtu d'une mention faisant apparaître clairement que les animaux ont été admis ou refusés.

5. Au cours de l'acheminement à travers le territoire de la Communauté vers l'État membre destinataire, les États membres peuvent appliquer les mesures de police sanitaire visées au paragraphe 3 sous a) premier tiret et sous c) si les animaux sont atteints, suspects d'être atteints ou contaminés d'une maladie contagieuse.

6. Les animaux dont l'importation a été autorisée et qui ne sont pas destinés à l'État membre ayant effectué le contrôle à l'importation prévu au paragraphe 1 doivent être acheminés vers le pays destinataire sous contrôle douanier sans rupture de charge.

7. Les animaux qui ont satisfait au contrôle à l'importation prévu au paragraphe 1 sont soumis dans le pays destinataire aux contrôles complémentaires nécessaires en vue de vérifier si les prescriptions de la présente directive, y compris les conditions particulières définies selon la porcédure prévue à l'article 29 en application de l'article 3, ont été respectées.

Ces contrôles peuvent être effectués soit à la frontière, soit en tout autre point désigné par l'autorité compétente du pays destinataire, soit à l'une et à l'autre.

8. Tous les frais occasionnés par l'application du présent article, y compris l'abattage et la destruction des animaux, sont à charge de l'expéditeur, du destinataire ou de leur mandataire sans indemnisation de l'État.

Article 13

Dès leur arrivée dans le pays destinataire, les animaux de boucherie doivent être conduits directement dans un abattoir et, conformément

▼B

aux exigences de la police sanitaire, être abattus au plus tard dans les trois jours ouvrables suivant leur entrée dans cet abattoir.

Sans préjudice des conditions particulières éventuellement fixées selon la procédure prévue à l'article 29, l'autorité compétente du pays destinataire peut, en raison d'exigences de police sanitaire, désigner l'abattoir vers lequel ces animaux doivent être acheminés.

CHAPITRE III

Importation des viandes fraîches

Article 14

1. Les viandes fraîches doivent provenir d'animaux ayant séjourné sur le territoire ou la partie de territoire d'un pays figurant sur la liste établie en application de l'article 3 paragraphe 1 au moins pendant les 3 mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux âgés de moins de 3 mois.

2. Nonobstant les dispositions de l'article 3 paragraphe 1, les États membres n'autorisent l'importation des viandes fraîches qu'en provenance de pays tiers:

a) indemmes depuis 12 mois, de celles des maladies suivantes auxquelles les animaux dont proviennent ces viandes sont réceptifs: peste bovine, fièvre aphteuse à virus exotique, peste porcine africaine, paralysie contagieuse des porcs (maladie de Teschen);

b) dans lesquels il n'a pas été procédé depuis 12 mois à des vaccinations contre les maladies visées sous a) auxquelles les animaux dont proviennent ces viandes sont réceptifs.

Article 15

Il peut être décidé, selon la procédure prévue à l'article 29, que les dispositions de l'article 14 paragraphe 2 sous a) ne s'appliquent qu'à une partie du territoire d'un pays tiers.

Selon la même procédure, par dérogation aux dispositions de l'article 14 paragraphe 2 sous b), l'importation de viandes fraîches peut être admise, à certaines conditions, en provenance d'un pays tiers ou d'une partie du territoire de ce pays, où il est procédé à des vaccinations contre une ou plusieurs des maladies visées à l'article 14 paragraphe 2 sous a).

Article 16

Sans préjudice des dispositions des articles 14 et 15, les États membres n'autorisent l'importation des viandes fraîches en provenance d'un pays tiers que lorsque celles-ci répondent aux conditions de police sanitaire arrêtées conformément à la procédure prévue à l'article 29 pour les importations de viandes fraîches en provenance de ce pays tiers, selon l'espèce animale.

Article 17

1. Les États membres n'autorisent l'importation de viandes fraîches en carcasses, éventuellement divisées en demis pour les porcins, en demis ou en quartiers pour les bovins et les solipèdes, que s'il est possible de reconstituer la carcasse de chaque animal.

2. Cette importation est subordonnée aux conditions suivantes: les viandes fraîches doivent

a) avoir été obtenues dans un abattoir figurant sur la liste établie conformément à l'article 4 paragraphe 1;

b) provenir d'un animal de boucherie qui, conformément à l'annexe B chapitre V, a fait l'objet d'une inspection sanitaire ante mortem assurée par un vétérinaire officiel et a été considéré apte à l'abattage selon les dispositions de la présente directive, en vue de l'exportation vers la Comunauté;

▼B

c) avoir été traitées dans des conditions d'hygiène conformément à l'annexe B chapitre VI;

d) avoir été soumises, conformément à l'annexe B chapitre VII, à une inspection de salubrité post mortem sous la responsabilité et le contrôle direct d'un vétérinaire officiel et n'avoir présenté aucune altération, à l'exception des lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, de malformations ou d'altérations localisées, pour autant qu'il soit constaté, au besoin par des examens de laboratoire appropriés, qu'elles ne rendent pas la carcasse et les abats correspondants impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé humaine;

e) être munies d'une marque de salubrité conformément à l'annexe B chapitre X;

f) avoir été entreposées, après l'inspection post mortem effectuée conformément aux dispositions prévues sous d), dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et conformément à l'annexe B chapitre XII, dans des établissements;

g) avoir été transportées conformément à l'annexe B chapitre XIII et manipulées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

3. L'estampillage à l'encre des viandes fraîches doit être fait au violet de méthyl.

D'autres types de colorant peuvent être utilisés selon la procédure prévue à l'article 29.

4. Lors de l'inspection de salubrité post mortem visée au paragraphe 2 sous d), des auxiliaires placés sous l'autorité du vétérinaire officiel peuvent seconder ce dernier.

Ces auxiliaires doivent:

a) être désignés par l'autorité centrale compétente du pays expéditeur, conformément aux dispositions en vigueur;

b) avoir une formation appropriée;

c) posséder un statut garantissant leur indépendance vis-à-vis des responsables des établissements;

d) n'avoir aucun pouvoir de décision sur le résultat final de l'inspection de salubrité.

Article 18

1. Par dérogation à l'article 17 paragraphe 1, les États membres peuvent permettre les importations:

a) de demi-carcasses, de quartiers séparés ou d'abats satisfaisant aux conditions prévues à l'article 17 paragraphes 2 et 3 et provenant d'abattoirs désignés à cette fin selon la procédure prévue à l'article 29;

b) de morceaux plus petits que les quartiers ou de viandes désossées provenant d'ateliers de découpe contrôlés conformément à l'article 4 et agréés à cette fin selon la procédure prévue à l'article 29. Ces viandes doivent, outre les conditions prévues à l'article 17 paragraphes 2 et 3, répondre au moins aux prescriptions suivantes:

   i) avoir été découpées et obtenues, dans le respect des prescriptions de l'annexe B chapitre VIII;

   ii) avoir été soumises au contrôle assuré par un vétérinaire officiel, conformément aux dispositions de l'annexe B chapitre IX;

   iii) répondre, quant à leur emballage, aux prescriptions de l'annexe B chapitre XI;

   iv) faire l'objet de tous contrôles, effectués par des vétérinaires de la Communauté, permettant de s'assurer que les dispositions précitées ont été respectées;

   v) en ce qui concerne les viandes fraîches de solipèdes, faire l'objet de la part du pays destinataire de contrôles en vue de restrictions éventuelles à apporter à leur utilisation.

▼B

2. Selon la procédure prévue à l'article 29, par dérogation à l'annexe B point 32, le découpage à chaud de la viande peut être admis. Dans ce cas, il faut respecter au moins les conditions suivantes:

a) les viandes fraîches doivent être transportées directement du local d'abattage au local de découpage. Ces deux locaux doivent être situés dans un même groupe de bâtiments et suffisamment proches l'un de l'autre afin que les viandes à découper puissent être transférées sans rupture de charge de l'un à l'autre local grâce à une extension du réseau aérien de manutention du local d'abattage. La découpe doit être réalisée sans délai;

b) sitôt la découpe et l'emballage prévu effectués, les viandes doivent être transportées dans le local frigorifique prévu à l'annexe B chapitre II point 2 sous a).

Article 19

Les articles 17 et 18 ne s'appliquent pas:

a) aux viandes fraîches qui sont importées avec l'autorisation du pays destinataire pour des usages autres que la consommation humaine;

b) aux viandes fraîches destinées à des expositions et à des études particulières ou à des analyses, dans la mesure où le contrôle administratif permet de s'assurer que ces viandes ne sont pas livrées à la consommation humaine et que, lorsque l'exposition est terminée ou lorsque les études particulières ou l'analyse ont été effectuées, ces viandes, à l'exception des quantités utilisées lors de l'analyse, sont retirées du territoire de la Communauté ou détruites.

Dans ce cas et dans le cas visé sous a), le pays destinataire veille à ce que les viandes en question ne puissent être affectées à des usages autres que ceux pour lesquels elles ont été introduites sur son territoire;

c) aux viandes fraîches destinées exclusivement à l'approvisionnement des organisations internationales, sous réserve d'approbation selon la procédure prévue à l'article 29 et pour autant que ces viandes proviennent de pays figurant sur la liste établie conformément à l'article 3 paragraphe 1 et que les dispositions de police sanitaire soient res pectées. Les États membres, sur le territoire des quels se trouvent les organisations internationales en cause, veillent à ce que ces viandes ne soient pas mises en libre circulation.

Article 20

Les États membres interdisent l'importation de:

a) viandes fraîches provenant de verrats et de porcs cryptorchides;

b) viandes fraîches contenant des résidus de substances à action œstrogène ou thyréostatique, d'antibiotiques, d'antimoine, d'arsenic, de pesticides ou d'autres substances nuisibles ou susceptibles de rendre éventuellement la consommation de viandes fraîches dangereuse ou nocive pour la santé humaine, dans la mesure où ces résidus dépassent les limites de tolérance admises.

Les tolérances admises sont fixées par le Conseil, sur proposition de la Commission, et peuvent être modifiées ultérieurement selon la procédure prévue à l'article 29;

c) viandes fraîches traitées aux radiations ionisantes ou ultraviolettes ainsi que les viandes fraîches provenant d'animaux auxquels ont été administrés des attendrisseurs ou d'autres produits susceptibles d'en altérer la composition ou les caractères organoleptiques;

d) viandes fraîches auxquelles ont été ajoutées des substances autres que celles prévues à l'article 17 paragraphe 3, pour le marquage de salubrité;

e) viandes fraîches provenant d'animaux chez lesquels la tuberculose a été constatée sous une forme quelconque ou qui ont été reconnus tuberculeux à la suite d'une réaction positive à la tuberculine;

▼B

f) viandes fraîches provenant d'animaux chez lesquels ont été constatées après l'abattage, soit la tuberculose sous une forme quelconque, soit la présence d'un ou de plusieurs cysticerques vivants ou morts, soit, lorsqu'il s'agit d'animaux de l'espèce porcine, la présence de trichines;

g) viandes fraîches provenant d'animaux abattus trop jeunes;

h) parties de la carcasse ou abats présentant des lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, des malformations ou des altérations visées à l'article 17 paragraphe 2 sous d);

i) sang;

j) viandes fraîches hâchées ou traitées de façon similaire;

k) fragments de la musculature, des matières grasses et d'autres tissus, résultant de la découpe et du désossage de la viande ou adhérant aux os ainsi que des fragments de la musculature et d'autres tissus de la tête, sauf la langue.

Article 21

Sont établies par le Conseil, sur proposition de la Commission, une méthode et les modalités nécessaires pour révéler la présence de trichines dans les viandes fraîches d'animaux de l'espèce porcine.

Article 22

1. Les États membres n'autorisent l'importation de viandes fraîches que sur présentation d'un certificat sanitaire et d'un certificat de salubrité établis par un vétérinaire officiel du pays tiers expéditeur.

Ces certificats doivent:

a) être rédigés au moins dans l'une des langues officielles du pays destinataire et dans l'une de celles du pays où s'effectuent les contrôles à l'importation prévus aux articles 23 et 24;

b) accompagner les viandes fraîches dans leur exemplaire original;

c) comporter un seul feuillet;

d) être prévus pour un seul destinataire.

Le certificat sanitaire doit attester que les viandes fraîches répondent aux exigences sanitaires prévues par la présente directive et à celles fixées en application de celle-ci pour l'importation des viandes fraîches en provenance du pays tiers.

2. Ce certificat doit être conforme à un modèle établi selon la procédure prévue à l'article 29.

3. Le certificat de salubrité doit correspondre, dans sa présentation et son contenu, au modèle figurant à l'annexe C et être délivré le jour du chargement des viandes fraîches en vue de l'expédition vers le pays destinataire.

Article 23

1. Les États membres veillent à ce que les viandes fraîches soient soumises, sans délai, dès leur arrivée sur le territoire de la Communauté, à un contôle sanitaire effectué par l'autorité compétente, quel que soit le régime douanier sous lequel elles sont déclarées.

2. Sans préjudice des dispositions du paragraphe 3, les États membres veillent à ce que l'importation soit interdite lorsque ce contrôle révèle que:

— ces viandes ne proviennent pas d'un territoire ou d'une partie de territoire d'un pays tiers inscrit sur la liste établie conformément à l'article 3 paragraphe 1;

— ces viandes proviennent d'un territoire ou d'une partie de territoire d'un pays tiers en provenance duquel les importations sont interdites conformément aux articles 14 et 27;

— le certificat sanitaire qui accompagne ces viandes n'est pas conforme aux conditions fixées en application de l'article 22.

▼B

3. Les États membres autorisent le transport de viandes fraîches provenant d'un pays tiers vers un autre pays tiers sous réserve que:

a) l'intéressé fournisse la preuve que le premier pays tiers vers lequel les viandes sont acheminées, après transit à travers le territoire de la Communauté, s'engage à ne refouler ou réexpédier en aucun cas vers cette dernière les viandes dont il autorise l'importation ou le transit;

b) ce transport soit autorisé auparavant par les autorités compétentes de l'État membre sur le territoire duquel est effectué le contrôle sanitaire à l'importation;

c) ce transport soit effectué sans rupture de charge sur le territoire de la Communauté sous contrôle des autorités compétentes en véhicules ou conteneurs scellés par les autorités compétentes; les seules manipulations autorisées au cours de ce transport sont celles effectuées respectivement au point d'entrée dans le territoire de la Communauté ou de sortie de celui-ci pour le transbordement direct d'un navire ou d'un aéronef à tout autre moyen de transport ou inversement.

4. Tous les frais occasionnés par l'application du présent article sont à charge de l'expéditeur, du destinataire ou de leur mandataire sans indemnisation de l'État.

Article 24

1. Les États membres veillent à ce que chaque lot de viandes fraîches soit soumis à un contrôle de salubrité à l'importation ainsi qu'à un contrôle sanitaire effectué par un vétérinaire officiel.

Les États membres veillent à ce que les importateurs soient tenus d'aviser au moins deux jours ouvrables à l'avance le service local chargé du contrôle à l'importation du poste où les viandes fraîches seront présentées au contrôle en précisant la quantité, la nature de la viande et le moment à partir duquel le contrôle pourra être effectué.

2. Le contrôle de salubrité prévu au paragraphe 1 s'effectue sur chaque carcasse, demi-carcasse et quartier en cas d'importations effectuées conformément à l'article 17 paragraphe 1 et par sondage pour l'importation d'autres morceaux. Il a notamment pour but de vérifier, conformément aux dispositions du paragraphe 3:

a) le certificat de salubrité, la conformité des viandes fraîches aux stipulations de ce certificat, le marquage;

b) l'état de conservation, la présence de souillures et d'agents pathogènes;

c) la présence de résidus de substances visées à l'article 20;

d) si l'abattage et la découpe ont été effectués dans des établissements agréés à cette fin;

e) les conditions de transport.

3. Sont arrêtées, selon la procédure prévue à l'article 29, les modalités d'application nécessaires pour assurer l'exécution uniforme des contrôles visés au paragraphe 1, notamment en ce qui concerne l'application des dispositions de l'article 20, et plus particulièrement les méthodes d'analyse, la fréquence et les normes d'échantillonnage.

4. Les États membres interdisent la mise sur le marché de viandes fraîches lorsqu'il est constaté, lors des contrôles prévus au paragraphe 1, que:

— les viandes fraîches sont impropres à la consommation humaine,

— les conditions prévues par la présente directive et ses annexes ne sont pas remplies,

— un des certificats visés à l'article 22 accompagnant chacun des lots ne satisfait pas aux conditions prévues audit article.

5. Lorsque les viandes fraîches ne peuvent être importées, elles doivent être refoulées, lorsque des considérations de police sanitaire ou de salubrité ne s'y opposent pas.

▼B

Si le refoulement est impossible, elles doivent être détruites sur le territoire de l'État membre où sont effectués les contrôles.

Par dérogation à cette disposition et sur demande de l'importateur ou de son mandataire, l'État membre effectuant les contrôles sanitaires et de salubrité peut autoriser leur introduction pour des usages autres que la consommation humaine, pour autant qu'il n'existe aucun danger pour les hommes ou les animaux et que les viandes proviennent d'un pays figurant sur la liste établie conformément à l'article 3 paragraphe 1, et dont les importations ne sont pas interdites conformément à l'article 28. Ces viandes ne peuvent quitter le territoire de cet État membre qui doit en contrôler la destination.

6. Dans tous les cas, à la suite des contrôles visés au paragraphe 1, les certificats doivent être revêtus d'une mention faisant apparaître clairement la destination réservée aux viandes.

Article 25

1. Les viandes fraîches de chaque lot, dont la mise en circulation dans la Communauté a été autorisée par un État membre sur la base des contrôles visés à l'article 24 paragraphe 1, doivent, avant leur acheminement vers le pays destinataire, être accompagnées d'un certificat correspondant, dans sa présentation et son contenu, au modèle figurant à l'annexe D.

Ce certificat doit:

a) être établi par le vétérinaire compétent du poste de contrôle ou du lieu de stockage;

b) être délivré le jour du chargement pour l'expédition des viandes fraîches vers le pays destinataire;

c) être rédigé au moins dans la langue de ce dernier pays;

d) accompagner le lot de viandes fraîches dans son exemplaire original.

Article 26

Tous les frais occasionnés par l'application des articles 24 et 25, notamment les frais de contrôle des viandes fraîches, les frais de stockage ainsi que d'éventuels frais de destruction de ces viandes, sont à la charge de l'expéditeur, du destinataire ou de leur mandataire sans indemnisation de l'État.

CHAPITRE IV

Dispositions communes

Article 27

1. Les États membres établissent et communiquent à la Commission les listes:

a) des postes frontaliers pour l'importation des animaux des espèces bovine et porcine,

b) des postes de contrôle pour l'importation des viandes fraîches.

Ces postes frontaliers et de contrôle doivent être agréés selon la procédure prévue à l'article 29.

2. Pour que les postes frontaliers visés au paragraphe 1 sous a) puissent être agréés, leurs agents doivent notamment pouvoir disposer des installations nécessaires à l'exécution du contrôle visé à l'article 12 paragraphe 1, à la désinfection, à l'élimination des déchets d'aliments et de litière ainsi que du fumier, de l'urine et de tout autre déchet.

3. Pour que les postes de contrôle visés au paragraphe 1 sous b) puissent être agréés, leurs agents doivent pouvoir disposer au moins:

a) de locaux d'inspection de dimensions suffisantes pour permettre le déroulement normal des contrôles;

▼B

b) de locaux suffisants de réfrigération et de congélation;

c) d'un local suffisant de décongélation;

d) d'un laboratoire.

4. La responsabilité des contrôles est assumée par un vétérinaire officiel. Celui-ci peut se faire assister dans l'exécution des tâches purement matérielles par des auxiliaires spécialement formés à cet effet.

Les modalités de cette assistance sont fixées selon la procédure prévue à l'article 29.

5. Des experts vétérinaires vérifient que les installations des postes frontaliers et de contrôle agréés répondent aux conditions de cet article et que les contrôles sont effectués conformément à la présente directive.

Ces experts doivent avoir la nationalité d'un État membre autre que celle de l'État membre dans lequel est situé le poste à contrôler.

Les conditions d'application de ce paragraphe, notamment la désignation des experts vétérinaires et les modalités de vérification, sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 29.

6. Tous les frais occasionnés par l'application du paragraphe 5 premier alinéa sont pris en charge par la Communauté.

Article 28

1. Sans préjudice des dispositions de l'article 6, si une maladie contagieuse des animaux, susceptible de compromettre l'état sanitaire du cheptel de l'un des États membres, apparaît ou s'étend dans un pays tiers, ou si toute autre raison de police sanitaire le justifie, l'État membre concerné interdit l'importation des animaux des espèces visées par la présente directive en provenance directe ou indirecte par l'intermédiaire d'un autre État membre, soit du pays tiers tout entier, soit d'une partie du territoire de celui-ci.

2. Sans préjudice des dispositions de l'article 14, si dans un pays tiers figurant sur la liste établie conformément à l'article 3 paragraphe 1, apparaît ou s'étend une maladie contagieuse des animaux, susceptible d'être transmise par les viandes fraîches et de compromettre la santé publique ou l'état sanitaire du cheptel de l'un des États membres, ou si toute autre raison de police sanitaire le justifie, l'État membre concerné interdit l'importation de ces viandes en provenance directe ou indirecte par l'intermédiaire d'un autre État membre, soit du pays tiers tout entier, soit d'une partie du territoire de celui-ci.

3. Les mesures prises par les États membres sur la base des paragraphes 1 et 2, ainsi que leur abrogation, doivent être communiquées sans délai aux autres États membres et à la Commission avec indication des motifs.

Le Comité vétérinaire permanent se réunit dans les plus brefs délais suivant cette communication et il décide, selon la procédure prévue à l'article 30, si ces mesures doivent être modifiées, notamment en vue d'assurer leur coordination avec celles arrêtées par les autres États membres, ou si elles doivent être supprimées.

Si la situation prévue aux paragraphes 1 et 2 se présente et s'il apparaît nécessaire que d'autres États membres appliquent également les mesures prises en vertu de ces paragraphes, éventuellement modifiées conformément à l'alinéa précédent, les dispositions appropriées sont arrêtées selon la procédure définie à l'article 30.

4. La reprise des importations en provenance du pays tiers concerné est autorisée selon la même procédure.

Article 29

1. Dans les cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le Comité vétérinaire permanent, institué par la décision du Conseil du 15 octobre 1968, ci-après dénommé le «Comité», est

▼B

saisi sans délai par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande d'un État membre.

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

3. Le représentant de la Commission soumet un projet des mesures à prendre. Le Comité émet son avis sur ces mesures dans un délai de deux jours. Il se prononce à la majorité de ►A1 quarante-cinq ◄ voix.

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

Le Conseil arrête les mesures à la majorité qualifiée.

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

Article 30

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

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

3. Le représentant de la Commission soumet un projet des mesures à prendre. Le Comité émet son avis sur ces mesures dans un délai de deux jours. Il se prononce à la majorité de ►A1 quarante-cinq ◄ voix.

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

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

Article 31

Les dispositions des articles 29 et 30 sont applicables pendant une période de ►M3 cent deux mois ◄ à compter de la date à laquelle le Comité aura été saisi pour la première fois, soit en application de l'article 29 paragraphe 1 ou de l'article 30 paragraphe 1, soit sur la base de toute autre réglementation analogue.

Article 32

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer aux dispositions de la présente directive et de ses annexes:

a) pour le 1er octobre 1973 en ce qui concerne les dispositions de l'article 23 paragraphe 1 et paragraphe 3 sous a), b) et c);

▼B

b) pour le 1er janvier 1976 en ce qui concerne toutes les autres dispositions, à l'exception de celles prévoyant une procédure communautaire.

2. Ils se conforment aux dispositions prévoyant une procédure communautaire prévue par la directive pour le 1er janvier 1977.

Toutefois, un délai minimum de deux ans doit intervenir entre l'adoption des mesures arrêtées sur la base de ces dispositions et la date précitée.

3. A la date fixée au paragraphe 2, les articles 4 et 11 de la directive du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires d'animaux des espèces bovine et porcine, et l'article 9 de la directive du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matières d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches, sont abrogés.

▼M4

Article 33

Lors de l'application des articles 8 et 16, les conditions prévues selon la procédure de l'article 29 pour les importations effectuées par certains États membres doivent être au moins aussi sévères que celles que ces mêmes États membres appliquent dans le cadre des échanges intracommunautaires.

▼B

Article 34

La présente directive n'affecte pas les droits et obligations résultant de conventions sanitaires conclues entre un ou plusieurs États membres et un ou plusieurs États tiers avant la date d'adoption de cette directive.

Dans la mesure où ces conventions ne sont pas compatibles avec la présente directive, le ou les États membres en cause recourent à tous les moyens appropriés pour éliminer les incompatibilités constatées.

Article 35

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

▼B

ANNEXE A

CHAPITRE I

CHEPTEL BOVIN INDEMNE DE LA TUBERCULOSE

Est considéré comme officiellement indemne de tuberculose, un cheptel bovin dans lequel:

a) tous les bovins sont exempts de manifestations cliniques de tuberculose;

b) tous les bovins de plus de six semaines ont réagi négativement à au moins deux intradermotuberculinations officiellement pratiquées, la première se situant six mois après la fin des opérations d'assainissement du cheptel, la deuxième six mois après la première, et les suivantes à intervalle d'un an. Lorsque, dans un pays tiers où la totalité des cheptels bovins est soumise aux opérations officielles de lutte contre la tuberculose, le pourcentage des cheptels bovins infectés de tuberculose n'est pas supérieure à 1 au cours de deux périodes de contrôle se succédant à un an d'intervalle, cet intervalle peut être porté à deux ans. Si le pourcentage des cheptels bovins infectés n'est pas supérieur à 0,2 au cours de deux périodes de contrôle se succédant à deux ans d'intervalle, cet intervalle peut être porté à trois ans;

c) aucun bovin n'a été introduit sans qu'une attestation d'un vétérinaire officiel ne certifie que cet animal provient d'un cheptel bovin officiellement indemne de tuberculose et, s'il est âgé de plus de six semaines, a donné à une intradermotuberculination officiellement pratiquée une réaction négative;

   i) toutefois, l'intradermotuberculination n'est pas requise dans un pays tiers où le pourcentage d'exploitations comportant des bovins et infectées de tuberculose est inférieur à 0,2 et s'il résulte d'une attestation du vétérinaire officiel que l'animal:

      1. est dûment identifié,

      2. provient d'un cheptel bovin officiellement indemne de tuberculose de ce pays tiers,

      3. n'est pas entré en contact, à l'occasion du transport avec des bovins ne provenant pas de cheptels bovins officiellement indemnes de tuberculose;

   ii) l'attestation prévue sous i) peut ne pas être exigée dans un pays tiers où, depuis quatre ans au minimum:

      — 99,80 % au moins des cheptels bovins sont reconnus officiellement indemnes de tuberculose,

      — les cheptels qui ne sont pas officiellement indemnes se trouvent sous contrôle officiel, le transfert des bovins hors de ces cheptels étant interdit, sauf s'ils sont conduits sous contrôle officiel à l'abattage.

CHAPITRE II

ANIMAUX DE L'ESPÈCE PORCINE ET CHEPTELS BOVIN ET PORCIN INDEMNES DE BRUCELLOSE

A. **Cheptel bovin**

1. Est considéré comme officiellement indemne de brucellose, un cheptel bovin dans lequel:

   a) ne se trouvent pas d'animaux de l'espèce bovine vaccinés contre la brucellose, à moins qu'il ne s'agisse de femelles ayant été vaccinées depuis au moins trois ans;

   b) tous les bovins sont exempts de manifestations cliniques de brucellose depuis six mois au moins;

   c) tous les bovins âgés de plus de douze mois:

      i) ont présenté, à l'occasion de deux séro-agglutinations pratiquées officiellement à des intervalles de trois mois au moins et de douze mois au plus, un titre brucellique inférieur à 30 UI agglutinantes par millilitre; la première séro-agglutination peut être remplacée par trois épreuves de l'anneau (ring-test) effectuées à intervalle de trois mois, à la condition toutefois que la seconde séro-agglutination soit effectuée six semaines au moins après la troisième épreuve de l'anneau;

      ii) sont contrôlés annuellement pour déterminer l'absence de brucellose par trois épreuves de l'anneau effectuées à intervalle d'au moins trois mois, ou deux épreuves de l'anneau à intervalle d'au moins trois mois et une séro-agglutination pratiquée six semaines au moins après la deuxième épreuve de l'anneau. Lorsque les épreuves de l'anneau ne sont pas possibles, on procédera annuellement à deux séro-agglutina-

▼B

tions à intervalle de trois mois au moins et de six mois au plus. Lorsque, dans un pays tiers où la totalité des cheptels bovins est soumise aux opérations officielles de lutte contre la brucellose, le pourcentage des cheptels bovins infectés n'est pas supérieur à 1, il suffira de procéder annuellement à deux épreuves de l'anneau à intervalle d'au moins trois mois, qui doivent être remplacées, si elles ne sont pas réalisables, par une séro-agglutination;

d) aucun bovin n'a été introduit sans qu'une attestation d'un vétérinaire officiel ne certifie que cet animal provient d'un cheptel bovin officiellement indemne de brucellose et, s'il est âgé de plus de douze mois, qu'il a présenté un titre brucellique inférieur à 30 UI agglutinantes par millilitre, lors d'une séro-agglutination officiellement pratiquée;

i) toutefois, la séro-agglutination peut ne pas être exigée dans un pays tiers où le pourcentage des cheptels bovins infectés de brucellose n'est pas, depuis deux ans au moins, supérieur à 0,2 et s'il résulte d'une attestation d'un vétérinaire officiel que l'animal:

1. est dûment identifié,
2. provient d'un cheptel bovin de ce pays tiers officiellement indemne de brucellose,
3. n'est pas entré en contact, à l'occasion de son transport avec des bovins ne provenant pas de cheptels bovins officiellement indemnes;

ii) l'attestation prévue sous i) peut ne pas être exigée dans un pays tiers où, depuis quatre ans au minimum:

— 99,80 % au moins des cheptels bovins sont reconnus officiellement indemnes de brucellose,

— les cheptels qui ne sont pas officiellement indemnes se trouvent sous contrôle officiel, le transfert des bovins hors de ces cheptels étant interdit, sauf s'ils sont conduits sous contrôle officiel à l'abattage.

2. Un cheptel bovin est considéré comme indemne de brucellose si:

a) il ne comporte pas de bovins mâles ayant été vaccinés contre la brucellose;

b) toutes les femelles de l'espèce bovine, ou une partie d'entre elles, ont été vaccinées, à l'âge de six mois au plus, à l'aide du vaccin vivant Buck 19 ou d'autres vaccins agréés selon la procédure de l'article 29;

c) tous les bovins satisfont aux conditions indiquées au point 1 sous b) et c), étant entendu que les bovins âgés de moins de trente mois peuvent présenter un titre brucellique égal ou supérieur à 30 UI agglutinantes par millilitre mais inférieur à 80 UI agglutinantes par millilitre pour autant qu'ils présentent, lors de la réaction de fixation du complément:

— un titre inférieur à 30 unités CEE, s'il s'agit de femelles vaccinées depuis moins de douze mois,

— un titre inférieur à 20 unités CEE dans tous les autres cas.

d) aucun animal de l'espèce bovine n'a été introduit sans une attestation d'un vétérinaire officiel certifiant qu'il se trouve dans les conditions prévues au point 1 sous d) ou qu'il provient d'un cheptel bovin reconnu indemne de brucellose et dans ce cas, s'il est âgé de plus de douze mois, qu'il a présenté dans les trente jours avant l'introduction dans le cheptel un titre inférieur à 30 UI agglutinantes par millilitre et une réaction de fixation du complément négative, ces épreuves étant pratiquées officiellement.

Toutefois, s'il s'agit d'un bovin vacciné âgé de moins de trente mois, il peut présenter un titre brucellique égal ou supérieur à 30 UI agglutinantes par millilitre mais inférieur à 80 UI agglutinantes par millilitre, pour autant qu'il présente, lors de la réaction de fixation du complément:

— un titre inférieur à 30 unités CEE, s'il s'agit d'une femelle vaccinée depuis moins de douze mois,

— un titre inférieur à 20 unités CEE après le douzième mois suivant la vaccination.

B. **Porcs et cheptel porcin**

1. Est considéré comme indemne de brucellose un porc qui:

a) ne présente pas de manifestations cliniques de la maladie;

b) s'il pèse plus de 25 kilogrammes, présente, lors d'épreuves sérologiques pratiquées officiellement et effectuées simultanément:

i) un titre brucellique inférieur à 30 UI agglutinantes par millilitre, lors d'une séro-agglutination,

▼B

ii) un résultat négatif lors de la réaction de fixation du complément.

2. Est considéré comme indemne de brucellose un cheptel dans lequel:

a) tous les porcs sont exempts de manifestations cliniques de la maladie depuis un an au moins;

b) les bovins se trouvant en même temps dans l'exploitation appartiennent à un cheptel officiellement indemne ou à un cheptel indemne de brucellose.

▼B

ANNEXE B

CHAPITRE I

CONDITIONS D'AGRÉMENT DES ABATTOIRS

1. Les abattoirs doivent comporter au moins:

   a) des locaux de stabulation ou, si la situation climatique le permet, des parcs d'attente suffisamment vastes pour l'hébergement des animaux; ces parcs doivent au moins être construits sur sol dur et imperméable et être équipés pour la désinfection, l'abreuvement et l'alimentation des animaux et avoir des réseaux d'évacuation appropriés pour l'écoulement des liquides vers des puisards siphonés et grillagés;

   b) des locaux d'abattage de dimensions telles que le travail puisse s'y effectuer de façon satisfaisante; lorsque, dans un local d'abattage, on procède à la fois à l'abattage des porcs et à celui d'animaux des autres espèces, un emplacement spécial pour l'abattage des porcs doit être prévu; toutefois, cet emplacement spécial n'est pas indispensable si l'abattage des porcs et celui des autres animaux se font à des moments différents, mais dans ce cas les opérations d'échaudage, d'épilage, de grattage et de brûlage, doivent être effectuées sur des emplacements spéciaux nettement séparés de la chaîne d'abattage, soit par un espace libre d'au moins 5 mètres, soit par une cloison d'au moins 3 mètres de haut;

   c) un local pour la vidange et le nettoyage des estomacs et des intestins;

   d) des locaux pour la boyauterie et la triperie dans la mesure où ces travaux sont effectués dans l'abattoir;

   e) des locaux pour l'entreposage, d'une part, des suifs et d'autre part, pour celui des cuirs, des cornes, des onglons et des soies de porc, dans le cas où ceux-ci ne sont pas évacués de l'abattoir le jour même de l'abattage;

   f) des locaux fermés à clé ou, si la situation climatique le permet, des parcs réservés à l'hébergement des animaux malades ou suspects; des locaux fermés à clé réservés à l'abattage de ces animaux, à l'entreposage des viandes consignées et à celui des viandes saisies.

      Les locaux ou les parcs réservés à l'hébergement des animaux malades ou suspects, ainsi que les locaux réservés à l'abattage de ces animaux, ne sont pas obligatoires dans les établissements où la réglementation du pays tiers interdit l'abattage de ces animaux;

   g) des locaux frigorifiques suffisamment vastes;

   h) un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire; un local pourvu d'un appareillage suffisant pour rendre possible un examen trichinoscopique, pour autant qu'un tel examen soit obligatoire;

   i) des vestiaires, des lavabos et des douches ainsi que des cabinets d'aisance avec chasse d'eau, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux de travail; les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois; des lavabos doivent être placés à proximité des cabinets d'aisance;

   j) des aménagement tels qu'ils permettent d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire prescrites dans la présente directive;

   k) des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer le contrôle de toute entrée et sortie de l'abattoir;

   l) une séparation suffisante entre le secteur souillé et le secteur propre afin de protéger ce dernier contre toute contamination et notamment contre les odeurs et la poussière;

   m) dans les locaux visés sous b), c), d), e), f), g) et i):

      — un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter et imputrescible, aménagé de telle manière qu'il permette un écoulement facile de l'eau; l'acheminement de cette eau vers des puisards siphonés et grillagés doit se faire à l'abri de l'air;

      — des murs lisses qui sont enduits, jusqu'à une hauteur d'au moins 3 mètres ou jusqu'au plafond, d'un revêtement ou d'une peinture lavable et claire et dont les angles et les coins sont arrondis;

   n) une aération suffisante et une bonne évacuation des buées dans les locaux où l'on procède au travail des viandes;

   o) dans ces mêmes locaux, un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs;

▼B

p) une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable sous pression et en quantité suffisante; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable, pour la production de la vapeur est autorisée, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins. Par ailleurs, peut-être autorisée, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines frigorifiques. Dans ce cas, les conduitcs d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles d'eau potable et ne doivent pas passer à travers les locaux où se touvent les viandes fraîches;

q) une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude;

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

s) dans les locaux de travail, des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail; ces dispositifs doivent se trouver le plus près possible des postes de travail; les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main; ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois; pour le nettoyage des outils, l'eau ne doit pas avoir une température inférieure à 82 ºC;

t) un dispositif tel que, après l'étourdissement, l'habillage soit pratiqué autant que possible sur l'animal suspendu; dans le cas où le dépouillement se fait sur des berces métalliques, celles-ci doivent être en matériaux inaltérables et avoir une hauteur suffisante pour que la carcasse ne touche pas le sol;

u) un réseau de rails aériens pour la manutention ultérieure des viandes fraîches;

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

w) des outils et du matériel de travail, notamment des bacs à panses, en matière inaltérable, faciles à nettoyer et à désinfecter;

x) un emplacement spécialement aménagé pour les fumiers;

y) un emplacement et des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des véhicules. Cet emplacement et ces dispositifs ne sont pas exigés s'il existe des dispositions rendant obligatoires le nettoyage et la désinfection des véhicules par des centres publics, ces derniers devant être à proximité de l'abattoir s'il s'agit de véhicules routiers.

CHAPITRE II

CONDITIONS D'AGRÉMENT DES ATELIERS DE DÉCOUPE

2. Les ateliers de découpe doivent comporter au moins:

a) un local frigorifique suffisamment vaste pour la conservation des viandes fraîches;

b) un local pour les opérations de découpage et de désossage ainsi que pour les opérations de conditionnement prévues au point 46;

c) un local pour les opérations d'emballage prévues au point 45 et pour l'expédition des viandes fraîches;

d) un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire;

e) un local pourvu d'un appareillage suffisant pour rendre possible un examen trichinoscopique, pour autant qu'un tel examen soit effectué dans l'établissement;

f) des vestiaires, des lavabos et des douches ainsi que des cabinets d'aisance avec chasse d'eau, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux de travail; les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois; des lavabos doivent être placés à proximité des cabinets d'aisance;

g) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un systéme de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes ou des déchets de viandes provenant du découpage et non destinés à la consommation humaine, ou un local fermant à clé, destiné à recevoir ces viandes et déchets si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail;

▼B

h) dans les locaux prévus sous a) et b):

— un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter et imputrescible, aménagé de telle manière qu'il permette un écoulement facile de l'eau; l'acheminement de cette eau vers des puisards siphonés et grillagés doit se faire à l'abri de l'air;

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

i) un dispositif de refroidissement permettant, dans les locaux prévus sous a) et b), de maintenir les viandes fraîches en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7 ºC;

j) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreur dans le local de découpe;

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

l) des aménagements tels qu'ils assurent une aération suffisante dans les locaux où l'on procède au travail des viandes fraîches;

m) dans les locaux où l'on procède au travail des viandes fraîches un éclairage naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs;

n) une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable sous pression et en quantité suffisante; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins. Par ailleurs, peut être autorisée, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines frigorifiques. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles pour l'eau potable et ne doivent pas passer à travers des locaux de travail et d'entreposage des viandes fraîches;

o) une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude;

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

q) dans les locaux où l'on procède au travail des viandes fraîches, des dispositifs suffisants permettant le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail, qui doivent se trouver le plus près possible des postes de travail. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois. Pour le nettoyage des outils, l'eau ne doit pas avoir une température inférieure à 82 ºC.

r) un équipement répondant aux exigences de l'hygiène pour la manutention des viandes fraîches et le dépôt des récipients utilisés pour ces viandes, de façon à ce que ni les viand es ni les récipients n'entrent en contact direct avec le sol;

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

t) des dispositifs et des outils de travail comme, par exemple, les tables de découpe, les plateaux de découpe amovibles, les récipients, les bandes transporteuses et les scies, en matière résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes fraîches, faciles à nettoyer et à désinfecter. L'emploi du bois est interdit.

CHAPITRE III

CONDITIONS D'AGRÉMENT POUR LES ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES SITUÉS EN DEHORS DES ABATTOIRS ET DES ATELIERS DE DÉCOUPE

3. Les entrepôts frigorifiques situés en dehors des abattoirs et des ateliers de découpe doivent comporter au moins:

a) des locaux frigorifiques suffisamment vastes, faciles à nettoyer et à désinfecter, dans lesquels la viande fraîche peut être stockée de manière telle que les températures prévues au point 48 soient respectées.

Ces locaux ne doivent être reliés en aucune manière à des locaux où sont entreposées des denrées autres que les viandes fraîches.

Les dispositifs de réfrigération installés au plafond doivent être pourvus d'un système d'égouttage bien isolé et relié directement aux conduites d'évacuation.

▼B

Les dispositifs de réfrigération installés au sol doivent être placés dans des excavations dotées d'un système d'évacuation indépendant ou relié directement à celui de l'établissement.

b) des locaux particuliers fermant à clé dans lesquels des viandes fraîches consignées ou saisies sont entreposées;

c) un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire;

d) un emplacement et des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des véhicules. Cet emplacement et ces dispositifs ne sont pas exigés s'il existe des dispositions rendant obligatoires le nettoyage et la désinfection des véhicules par des centres publics, ces derniers devant être à proximité de l'établissement s'il s'agit de véhicules routiers;

e) dans les locaux visés sous a) et b):

— un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter et imputrescible, aménagé de telle manière qu'il permette un écoulement facile de l'eau; l'acheminement de cette eau vers des puisards siphonés et grillagés doit se faire à l'abri de l'air;

— des murs lisses qui sont enduits, jusqu'à un hauteur d'au moins 3 mètres ou jusqu'au pla fond, d'un revêtement ou d'une peinture lavable et claire et dont les angles et les coins sont arrondis;

— des portes en matériaux inaltérables et, si elles sont en bois, recouvertes des deux côtés d'un revêtement ou enduites de peinture. Les panneaux de ces portes doivent être résistants aux chocs et construits de manière à ne transmettre aux viandes aucune substance nocive; ils ne doivent comporter aucune fissure;

— des sols, des murs, des plafonds ainsi que des conduites isolés à l'aide de matériaux imputrescibles, imperméables et ne dégageant aucune odeur;

f) l'équipement nécessaire pour obtenir et maintenir les températures prévues au point 48;

g) dans les locaux frigorifiques, des installations résistant à la corrosion qui permettent d'éviter que la viande fraîche n'entre en contact, lors du transport ou à l'occasion de l'entreposage, avec le sol et les murs;

h) une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable sous pression et en quantité suffisante; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable, pour la production de la vapeur est autorisée, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins. Par ailleurs, peut être autorisée, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines frigorifiques. Dans ce cas, les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles d'eau potable et ne doivent pas passer à travers les locaux où se trouvent les viandes fraîches;

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

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

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

l) une aération suffisante;

m) des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail; ces dispositifs doivent se trouver le plus près possible des locaux d'entreposage; les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main; ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois; pour le nettoyage des outils, l'eau ne doit pas avoir une température inférieure à 82 °C;

n) des vestiaires, des lavabos et des douches ainsi que des cabinets d'aisance avec chasses d'eau; les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois; des lavabos doivent être placés à proximité des cabinets d'aisance;

o) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreur dans chaque local d'entreposage;

▼B

CHAPITRE IV

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

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

   a) le personnel doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres ainsi que, le cas échéant, un protège-nuque. Le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail ou à la manipulation des viandes fraîches est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à chaque reprise de 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;

   b) aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements à l'exception, pour les abattoirs, des animaux destinés à l'abattage et, pour ce qui est de l'enceinte desdits abattoirs, des animaux nécessaires à leur fonctionnement. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée;

   c) le matériel et les instruments utilisés pour le travail ou l'entreposage des viandes fraîches doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés notamment par les germes d'une maladie.

5. Les locaux, les outils et le matériel de travail ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail de la viande fraîche. Les outils servant à la découpe des viandes fraîches ne doivent être utilisés qu'à cet effet.

6. Les viandes fraîches et récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.

7. L'emploi des détersifs, des désinfectants, des moyens de lutte contre les animaux nuisibles ne doit pas affecter la salubrité des viandes fraîches.

8. L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins. Par ailleurs, peut être autorisée, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines frigorifiques. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable et ne doivent pas passer à travers les locaux de travail et d'entreposage des viandes fraîches.

9. 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.

10. Le découpage doit être exécuté de façon à éviter toute souillure des viandes fraîches.

    Les éclats d'os et les caillots de sang doivent être éliminés. Les viandes fraîches provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les récipients prévus au point 2 sous g).

11. Lors de l'abattage, de la découpe, du travail et des autres manipulations des viandes fraîches, la présence des personnes susceptibles de contaminer ces viandes doit être interdite, notamment de celles:

    a) soit atteintes ou suspectes d'être atteintes de typhus abdominal, de paratyphus A et B, d'entérite infectieuse (salmonellose), dysenterie, d'hépatite infectieuse, de scarlatine, soit porteuses d'agents de ces mêmes maladies;

    b) atteintes ou suspectes d'être atteintes de tuberculose contagieuse;

    c) atteintes ou suspectes d'être atteintes d'une maladie de peau contagieuse;

    d) exerçant simultanément une activité par laquelle des microbes sont susceptibles d'être transmis aux viandes fraîches;

    e) portant un pansement aux mains, à l'exception d'un pansement étanche protégeant une blessure non purulente.

12. Un certificat médical doit être exigé de toute personne affectée au travail des viandes fraîches. Il atteste que rien ne s'oppose à cette affectation; il doit être renouvelé tous les ans et chaque fois que le vétérinaire officiel en fait la demande; il doit être tenu à la disposition de ce dernier.

▼B

CHAPITRE V

INSPECTION SANITAIRE ANTE MORTEM

13. Les animaux doivent être soumis à l'inspection ante mortem le jour de leur arrivée à l'abattoir. Cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage si l'animal est resté plus de 24 heures en stabulation.

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

15. L'inspection doit permettre de préciser:

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

    b) s'ils présentent des symptômes de maladie ou de perturbation de leur état général;

    c) s'ils sont en état de fatigue ou d'excitation.

16. Ne peuvent être abattus, en vue de l'importation de viandes fraîches dans la Communauté, les animaux:

    a) qui présentent l'une des manifestations énumérées au point 15 sous a) et b);

    b) qui n'ont pas été mis au repos pendant une période suffisante; celle-ci ne peut être inférieure à 24 heures pour les animaux fatigués ou excités;

    c) chez lesquels la tuberculose a été constatée sous une forme quelconque ou qui sont reconnus tuberculeux à la suite d'une réaction positive à la tuberculine.

CHAPITRE VI

HYGIÈNE DE L'ABATTAGE ET DE LA DÉCOUPE

17. Les animaux de boucherie introduits dans les locaux d'abattage doivent être sacrifiés immédiatement.

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

19. Sauf pour les porcs, le dépouillement immédiat et complet est obligatoire. Les porcs, s'ils ne sont pas dépouillés, doivent être immédiatement débarrassés de leurs soies.

20. L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard une demi-heure après la saignée. Le poumon, le cœur, le foie, la rate et le médiastin peuvent être soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs attaches naturelles. S'ils sont détachés, ils doivent être munis d'un numéro ou de tout autre moyen d'identification permettant de reconnaître leur appartenance à la carcasse; ceci vaut également pour la tête, la langue, le tractus digestif et toute autre partie de l'animal nécessaire à l'inspection. Les parties précitées doivent rester à proximité de la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection. Pour toutes les espèces, les reins doivent rester adhérents à la carcasse par leurs attaches nature les mais être dégagés de leur enveloppe graisseuse.

21. Le nettoyage des viandes fraîches à l'aide d'un linge ainsi que le soufflage sont interdits. Toutefois, le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux peut être autorisé, mais l'organe insufflé ne doit pas être admis à l'exportation vers la Communauté.

22. Les carcasses des solipèdes, des porcs âgés de plus de quatre semaines et des bovins âgés de plus de trois mois doivent être présentées à l'inspection découpées en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale. Chez ces porcs et chez les solipèdes, la tête est également fendue longitudinalement. Si les besoins de l'inspection l'exigent, le vétérinaire officiel peut imposer la fente longitudinale de la carcasse de tout animal.

23. Jusqu'à la fin de l'inspection, il est interdit de procéder au dépeçage de la carcasse, à l'enlèvement ou au traitement de toute partie de l'animal abattu.

24. Les viandes fraîches consignées ou saisies, les estomacs, les intestins, les cuirs, les peaux, les cornes, les onglons et les soies de porc doivent être placés aussitôt que possible dans des locaux spéciaux.

▼B

CHAPITRE VII

INSPECTION SANITAIRE POST MORTEM

25. Toutes les parties de l'animal, y compris le sang, doivent être soumises à inspection immédiatement après l'abattage.

26. L'inspection post mortem doit comporter:

a) l'examen visuel de l'animal abattu;

b) la palpation de certains organes, notamment du poumon, du foie, de la rate, de l'utérus, de la mamelle et de la langue;

c) les incisions d'organes et de ganglions.

Si, à l'occasion de l'examen visuel ou de la palpation de certains organes, un animal présente des lésions susceptibles d'entraîner une contamination des carcasses, des équipements, du personnel ou des locaux de travail, ces organes ne doivent subir aucune incision dans les locaux d'abattage;

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

e) au besoin, des examens de laboratoire portant notamment sur la recherche des substances enumérées à l'article 20 sous b), c) et d).

27. Le vétérinaire officiel doit examiner particulièrement:

a) la couleur du sang, son aptitude à la coagulation et la présence éventuelle de corps étrangers;

b) la tête, la gorge, les ganglions lymphatiques rétropharyngiens, sous-maxillaires et parotidiens (Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei) ainsi que les amygdales, la langue étant dégagée de façon à permettre une inspection détaillée de la bouche et de l'arrière-bouche. Les amygdales doivent être enlevées après inspection;

c) le poumon, la trachée-artère, l'œsophage, les ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcationes, eperteriales et mediastinales), la trachée et les principales ramifications bronchiques étant fendues longitudinalement et le poumon étant incisé en son tiers terminal perpendiculairement à son grand axe;

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

e) le diaphragme;

f) le foie, la vésicule et les canaux biliaires ainsi que les ganglions rétro-hépatiques et pancréatiques (Lnn. portales);

g) le tractus gastro-intestinal, le mésentère, les ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales);

h) la rate;

i) les reins et leurs ganglions lymphatiques (Lnn. renales), la vessie;

j) la plèvre et le péritoine;

k) les organes génitaux; chez la vache, l'utérus est ouvert par une incision longitudinale;

l) la mamelle et ses ganglions lymphatiques (Lnn. supramammarii); chez la vache, les mamelles sont ouvertes par une longue et profonde incision jus qu'aux sinus galactophores (sinus lactiferes);

m) la région ombilicale et les articulations des jeunes animaux; en cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes.

Les ganglions lymphatiques mentionnés ci-dessus doivent être systématiquement dégagés et incisés selon leur grand axe, en tranches aussi minces que possible.

En cas de doute, les ganglions suivants doivent être également incisés dans les mêmes conditions: cervicaux superficiels, préscapulaire (Lnn. cerviales superficiales), axillaires propres, axillaires accessoires ou axillaires de la première côte (Lnn.axillaire proprii et primae costae), sus-sternaux (Lnn. sternales craniales), cervicaux profonds (Lnn. cervicales profundi), costo-cervicaux (Lnn. costo-cervicales), poplités (Lnn. poplitei), précruraux (Lnn. subiliaci), ischiatiques (Lnn. ischiatici), iliaques et lomboaortiques (Lnn. iliaci et lumbales).

Chez les ovins et les caprins, l'ouverture du cœur et l'incision des ganglions lymphatiques de la tête ne doivent être pratiquées qu'en cas de doute.

▼B

28. Le vétérinaire officiel doit, en outre, effectuer systématiquement:

A. La recherche de la cysticercose:

a) sur les bovins âgés de plus de six semaines, au niveau:

— de la langue, dont la musculature doit être incisée longitudinalement sur la face inférieure sans trop léser l'organe;

— de l'œsophage, qui doit être dégagé de la trachée;

— du cœur qui, en plus de l'incision prescrite au point 27 sous d), doit être fendu en deux points opposés, des oreillettes à la pointe;

— des masséters externes et internes qui doivent être incisés suivant deux plans parallèles au maxillaire inférieur, incision allant du bord inférieur de ce maxillaire à l'insertion musculaire supérieure;

— du diaphragme, dont la partie musculaire doit être dégagée de la séreuse;

— des surfaces musculaires de la carcasse directement visibles;

b) sur les porcins, au niveau des surfaces musculaires directement visibles et en particulier au niveau des muscles du plat de la cuisse, de la paroi adbominale, des psoas dégagés du tissu adipeux, des piliers du diaphragme, des muscles intercostaux, du cœur, de la langue et du larynx.

B. La recherche de la distomatose sur les bovins, les ovins et les caprins, par des incisions pratiquées sur la face stomacale du foie et intéressant les canaux biliaires ainsi que par une incision profonde de la base du lobe de Spiegel.

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

CHAPITRE VIII

PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES VIANDES FRAÎCHES DESTINÉES À ÊTRE DÉCOUPÉES

29. Un découpage plus poussé que le découpage en demis ou en quartiers, ou le désossage, ne sont autorisés que dans les ateliers de découpe.

30. L'exploitant de l'établissement, ou son représentant, est tenu de faciliter les opérations de contrôle de l'entreprise, 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 fraîches introduites dans son établissement.

31. Les viandes fraîches ne remplissant pas les conditions de cette 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 fraîches qui répondent auxdites conditions. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès à tout moment aux entrepôts frigorifiques et à tous locaux de travail pour garantir le respect rigoureux des dispositions ci-dessus.

32. Les viandes fraîches destinées à être découpées doivent être placées, dès leur introduction, dans l'atelier de découpe et, jusqu'au moment de leur utilisation, dans le local prévu au point 2 sous a); ce local doit assurer en permanence, pour les carcasses et leurs morceaux, le maintien d'une température interne inférieure ou égale à + 7 ºC.

33. Les viandes fraîches doivent être introduites dans les locaux visés au point 2 sous b) au fur et à mesure des besoins. Sitôt la découpe et l'emballage prévu effectués, elles doivent être transportées dans le local frigorifique prévu au point 2 sous a).

34. Pendant le découpage, la température du local doit être inférieure ou égale à + 10 ºC.

35. Pendant le travail de découpage, de désossage et d'emballage tel que ce dernier est prévu aux points 45 et 46, la viande fraîche doit être maintenue à une température interne inférieure ou égale à + 7 ºC. Au moment de la découpe, le pH de la viande fraîche ne doit pas être supérieure à 6,1: cet examen doit être fait sur le muscle grand dorsal à la hauteur de la treizième côte.

36. Le nettoyage des viandes fraîches à l'aide d'un linge, ainsi que le soufflage, sont interdits.

▼B

Toutefois, le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé, mais l'organe insufflé ne doit pas être admis à l'exportation vers la Communauté.

CHAPITRE IX

CONTRÔLE SANITAIRE DES VIANDES FRAÎCHES DÉCOUPÉES

37. Les ateliers de découpe sont soumis à un contrôle exercé par un vétérinaire officiel. Celui-ci doit être prévenu en temps utile avant qu'il soit procédé à la découpe des viandes fraîches destinées à l'importation dans la Communauté.

38. Le contrôle du vétérinaire officiel comporte au moins les tâches suivantes:

— contrôle du registre d'entrée des viandes fraîches et de sortie des viandes fraîches découpées,

— inspection sanitaire des viandes fraîches présentées dans l'atelier et destinées à l'importation dans la Communauté,

— inspection sanitaire des viandes fraîches destinées à l'importation dans la Communauté avant les opérations de découpe et lors de leur sortie de l'atelier,

— établissement et délivrance des documents sanctionnant le contrôle des viandes fraîches découpées, prévus au point 44 et à l'article 22,

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

— exécution de tout prélèvement nécessaire en vue d'effectuer des examens de laboratoire ayant pour but de détecter, par exemple, la présence de germes nuisibles, d'additifs ou d'autres substances chimiques non autorisées. Les résultats de ces examens sont consignés dans un registre,

— tout autre contrôle qu'il estime nécessaire ou utile pour le respect des prescriptions communautaires en la matière.

CHAPITRE X

MARQUAGE DE SALUBRITÉ

39. Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel. A cet effet, il détient et conserve:

a) les instruments destinés au marquage de salubrité des viandes fraîches, qu'il ne peut remettre au personnel auxiliaire qu'au moment même du marquage et pour le laps de temps nécessaire à celui-ci;

b) les étiquettes dont il est fait mention au point 44 lorsque celles-ci ont déjà été revêtues de l'estampille prévue au présent chapitre. Ces étiquettes sont remises au personnel auxiliaire au moment même où elles doivent être fixées et en nombre correspondant aux besoins.

40. La marque de salubrité doit être un cachet de forme ovale ayant 6,5 cm de largeur et 4,5 cm de hauteur. Sur le cachet doivent figurer les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles:

— dans la partie supérieure, le nom du pays tiers ex péditeur, en majuscules ou le cas échéant le sigle admis pour ce pays dans le cadre de la convention internationale régissant l'immatriculation des véhicules à moteur;

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

Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,8 cm pour les lettres et de 1 cm pour les chiffres.

Le cachet peut comporter une indication permettant d'identifier le vétérinaire ayant procédé à l'inspection sanitaire des viandes fraîches.

41. Les carcasses sont marquées à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille répondant aux prescriptions du point 40:

— celles qui pèsent plus de 60 kg doivent porter la marque de l'estampillage sur chaque demi-carcasse au moins aux endroits suivants: face externe de la cuisse, lombes, dos, poitrine, épaule et plèvre,

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

42. Les foies sont marqués au feu à l'aide d'une estampille répondant aux prescriptions du point 40.

Les têtes, les langues, les cœurs et les poumons sont marqués soit à l'encre, soit au feu, à l'aide d'une estampille répondant aux prescriptions du point 40.

▼B

Toutefois, l'estampillage des langues et des cœurs n'est pas obligatoire chez les bovins de moins de trois mois, les porcins, les ovins et les caprins.

43. Les morceaux, à l'exception du suif, de la panne, de la queue, des oreilles et des pieds, obtenus dans les ateliers de découpe à partir de carcasses régulièrement marquées, doivent, dans la mesure où ils ne portent pas d'estampille, être marqués à l'encre ou au feu, à l'aide d'une estampille répondant aux prescriptions du point 40 et comportant au lieu du numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir, celui de l'atelier de découpe.

Les morceaux de lard et de poitrine, dont la couenne est enlevée, peuvent être groupés en lots allant jusqu'à cinq morceaux; chaque lot et chaque pièce, si celle-ci est isolée, doivent être plombés sous le contrôle officiel et munis d'une étiquette répondant aux prescriptions du point 44.

Le marquage peut aussi être effectué à l'aide d'une estampille-plaquette d'une forme ovale. Cette estampille-plaquette à fixer sur chaque morceau, doit être telle que son réemploi doit être rendu impossible; elle doit être en matériaux résistants, répondant à toutes les exigences de l'hygiène. Sur l'estampille-plaquette doivent figurer les indications suivantes en caractères parfaitement lisibles:

— dans la partie supérieure, en majuscules, le sigle du pays tiers expéditeur, tel qu'il est admis dans le cadre de la convention internationale régissant l'immatriculation des véhicules à moteur,

— au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe.

Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,2 cm pour les lettres comme pour les chiffres.

L'estampille-plaquette peut comporter une indication permettant d'identifier le vétérinaire ayant procédé à l'inspection sanitaire des viandes.

44. Les emballages doivent être pourvus d'une étiquette bien visible sur laquelle figure une marque bien lisible qui est la réplique d'une des marques prévues aux points 40 et 43. Cette étiquette doit être fixée de telle manière qu'elle soit déchirée par l'ouverture de l'emballage. Cette étiquette porte, en outre, un numéro de série.

CHAPITRE XI

EMBALLAGE DES VIANDES FRAÎCHES DÉCOUPÉES

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

— ne pouvoir altérer les caractères organoleptiques des viandes fraîches,

— ne pouvoir transmettre aux viandes fraîches des substances nocives pour la santé humaine,

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

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

46. Lorsque les viandes fraîches découpées ou les abats sont enveloppés dans un emballage (par exemple feuilles en plastique) en contact direct avec eux, cette opération doit être effectuée aussitôt après la découpe et d'une manière répondant aux règles de l'hygiène.

A l'exception des morceaux de lard et de poitrine, la viande fraîche découpée doit être, dans tous les cas, pourvue d'un emballage de protection, sauf si est elle transportée pendue.

Ces emballages doivent être transparents, incolores, et répondre, en outre, aux conditions indiquées au point 45 sous a); ils ne peuvent être utilisés une seconde fois pour l'emballage des viandes fraîches.

47. Les emballages visés aux points 45 et 46 ne peuvent contenir que des viandes fraîches découpées appartenant à la même espèce animale.

CHAPITRE XII

ENTREPOSAGE

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

▼B

CHAPITRE XIII

TRANSPORT

49. Les viandes fraîches doivent être transportées dans des moyens de transport conçus et équipés de telle sorte que pendant toute la durée du transport, les températures prévues au point 48 soient assurées et l'identité de ces viandes soit maintenue.

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

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

    b) ils doivent être munis de dispositifs efficaces assurant la protection des viandes fraîches contre les insectes et les poussières et être étanches de façon à éviter tout écoulement de liquides;

    c) ils doivent, pour le transport des carcasses, des demis ou des quartiers, ainsi que de la viande fraîche découpée non emballée, être munis de dispositifs de suspension en matériaux résistant à la corrosion, fixés à une hauteur telle que les viandes fraîches ne puissent toucher le plancher; cette disposition ne s'applique pas aux viandes congelées et pourvues d'un emballage hygiénique.

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

52. Aucun autre produit ne peut être transporté en même temps que des viandes fraîches dans un même véhicule ou engin. De plus, les estomacs ne peuvent y être transportés que s'ils sont blanchis, les têtes et les pattes que si elles sont dépouillées ou échaudées et épilées.

53. Les viandes fraîches ne peuvent être transportées dans un véhicule ou engin qui n'est pas propre et n'a pas été désinfecté.

54. Les carcasses, les demis et les quartiers, à l'exception de la viande congelée emballée dans des conditions conformes aux exigences de l'hygiène, doivent toujours être transportés suspendus. Les autres morceaux ainsi que les abats doivent être suspendus ou placés sur des supports s'ils ne sont pas inclus dans des emballages ou contenus dans des récipients en matériaux résistant à la corrosion. Ces supports, emballages ou récipients doivent être conformes aux exigences de l'hygiène et aux dispositions de la présente directive. Les viscères doivent toujours être transportés dans des emballages résistants et étanches aux liquides et corps gras. Les récipients et supports ne peuvent être réutilisés qu'après avoir été nettoyés et désinfectés.

55. Le vétérinaire officiel doit s'assurer avant l'expédition que les moyens de transport ainsi que les conditions de chargement sont conformes aux conditions d'hygiène définies au présent chapitre.

▼B

ANNEXE C

MODÈLE

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

relatif à des viandes fraîches (1) **destinées à**.....
(nom de l'État membre de la CEE)

N°.....(2)

Pays expéditeur .....

Ministère .....

Service .....

Réf. ..... (facultative)

I. Identification des viandes:

Viandes de .....
(espèce animale)

Nature des pièces .....

Nature de l'emballage .....

Nombre des pièces ou des unités d'emballage .....

Poids net .....

II. Provenance des viandes:

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

.....

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

.....

III. Destination des viandes:

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

à .....
(pays et lieu de destination)

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

Nom et adresse de l'expéditeur .....

Nom et adresse du destinataire .....

(1) Viandes fraîches: Selon la directive concernant des problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine et porcine et de viandes fraîches en provenance des pays tiers, toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine, caprine ainsi que des solipèdes, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

(2) Facultatif.

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

▼B

IV. Attestation de salubrité:

Le vétérinaire officiel soussigné certifie:

a) — que les viandes désignées ci-dessus (1),
— que l'étiquette fixée aux emballages des viandes désignées ci-dessus (1),

porte(nt) (1) l'estampille attestant que les viandes proviennent en totalité d'animaux abattus dans des abattoirs agréés pour l'exportation vers le pays destinataire;

b) qu'elles sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément aux dispositions exigées par le pays destinataire;

c) qu'elles ont été découpées dans un atelier de découpe agréée (1);

d) qu'elles ont été — n'ont pas été — soumises à un examen trichinoscopique (1);

e) que les moyens de transport ainsi que les conditions de chargement des viandes de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène prévue pour l'expédition vers les pays destinataires.

Fait à ..... le .....

.....
(Signature du vétérinaire officiel)

(1) Biffer la mention inutile.

▼B

ANNEXE D

Certificat de contrôle d'importation valable pour les viandes fraîches importées en provenance des pays tiers

État membre dans lequel le contrôle à l'importation a été effectué .....

Poste de contrôle .....
Nature des viandes .....
Conditionnement .....
Nombre de carcasses .....
Nombre de demi-carcasses .....
Nombre de quartiers ou de cartons .....

Poids net .....

Pays tiers d'origine .....

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que les viandes faisant l'objet du présent certificat ont été contrôlées au moment de leur acheminement.

(Lieu et date) Vetérinairé officiel

....