

vrait être dressée qu'après consultation des organisations professionnelles intéressées.

#### Article 7

Le Comité économique et social a soulevé la question de savoir s'il ne serait pas préférable d'attribuer à la Commission les compétences données par cet article aux pays destinataires.

Il estime que l'attribution à la Commission des compétences en question permettrait, d'une part, de mieux assurer l'efficacité de la lutte contre les maladies épizootiques et, d'autre part, d'éviter que les autorisations considérées soient accordées de façon discriminatoire.

#### Concernant 1 a)

En vue de faciliter le contrôle prévu, il y aurait lieu, de l'avis du Comité, de remplacer la notion de « pays expéditeur » par la notion, plus limitée, de « région ».

Dans ce cas, il serait nécessaire d'établir des règles uniformes en ce qui concerne la délimitation de ces régions et la détermination des moyens de contrôle. Il est probable que l'on ne parviendra qu'à

un stade ultérieur à cette division par région, qui est judicieuse en soi.

#### Article 8

De l'avis du Comité, l'article 8 traite des problèmes qui, pris à la lettre, devraient être réservés aux réglementations de police sanitaire valables pour les produits alimentaires. Seules, celles des substances mentionnées qui sont destinées en même temps à un usage thérapeutique peuvent être incluses dans cette directive.

#### Article 9

Le texte néerlandais devant être adapté aux autres langues, au paragraphe 2 3<sup>e</sup> ligne, les mots « zou zijn » doivent être remplacés par le mot « is ».

#### Annexe E — Modèles II et IV, note de bas de page 1 :

Dans la pratique, il se peut que le strict respect de l'exigence selon laquelle « lors d'un transport par bateau, il faut établir un certificat sanitaire pour chaque groupe de dix animaux » ne soit pas toujours possible. Pour des raisons de sécurité, on ne peut s'écarter du principe que chaque animal doit être contrôlé, mais une adaptation pratique aux circonstances données est défendable dans la mesure où elle n'entrave pas la détection d'un foyer de contagion.

Ainsi délibéré à Bruxelles, le 24 avril 1963.

*Le président  
du Comité économique et  
social*  
**Émile ROCHE**

## DIRECTIVE DU CONSEIL

du 26 juin 1964

**relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires  
de viandes fraîches**

(64/433/CEE)

### LE CONSEIL DE LA COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE,

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 <sup>(1)</sup>,

vu l'avis du Comité économique et social <sup>(2)</sup>,

considérant que le règlement n° 20 du Conseil portant établissement graduel d'une organisation commune des marchés dans le secteur de la viande de porc <sup>(3)</sup> est déjà entré en application et qu'un règlement similaire est prévu pour le secteur de la viande bovine ;

<sup>(1)</sup> JO n° 134 du 14. 12. 1962, p. 2871/62.

<sup>(2)</sup> Voir p. 2028/64 du présent Journal officiel.

<sup>(3)</sup> JO n° 30 du 20. 4. 1962, p. 945/62.

considérant que le règlement n° 20 du Conseil substitue aux multiples et traditionnelles mesures de protection à la frontière un système uniforme, destiné notamment à faciliter les échanges intracommunautaires; que le règlement prévu pour la viande bovine tend également à éliminer les obstacles à ces échanges;

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

considérant qu'il est nécessaire, pour éliminer ces disparités, de procéder parallèlement aux règlements déjà arrêtés ou en préparation en ce qui concerne l'établissement graduel d'organisations communes des marchés, à un rapprochement des dispositions des États membres en matière sanitaire;

considérant que ce rapprochement doit viser en particulier à rendre uniforme les conditions sanitaires des viandes dans les abattoirs et les ateliers de découpe ainsi qu'en matière d'entreposage et de transport des viandes; qu'il est apparu opportun de laisser aux autorités compétentes des États membres le soin d'agréer, en ce qui concerne les échanges intracommunautaires, les abattoirs et les ateliers de découpe répondant aux conditions sanitaires fixées par la présente directive et de veiller au respect des conditions prévues pour cet agrément; qu'il convient de prévoir également un agrément des établissements frigorifiques par les États membres;

considérant que la délivrance d'un certificat de salubrité, établi par un vétérinaire officiel du pays expéditeur, a été jugé le moyen le plus approprié de fournir aux autorités compétentes du pays destinataire l'assurance qu'un envoi de viandes répond aux dispositions de la présente directive; que ce certificat doit accompagner l'envoi de viandes jusqu'au lieu de destination;

considérant que les États membres doivent disposer de la faculté de refuser l'introduction dans leur territoire de viandes qui s'avèreraient impropres à la consommation humaine ou qui ne répondraient pas aux dispositions communautaires en matière sanitaire;

considérant que, si des raisons d'ordre sanitaire ne s'y opposent pas et si l'expéditeur ou

son mandataire en fait la demande, il convient de lui permettre de réexpédier les viandes;

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

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

considérant qu'il est toutefois opportun de prévoir une procédure communautaire rapide en vue de régler les conflits qui surgiraient entre des États membres concernant le bien-fondé de l'agrément d'un abattoir ou d'un atelier de découpe;

considérant que dans certains domaines pour lesquels des problèmes spéciaux se posent, le rapprochement des dispositions des États membres ne peut être réalisé qu'après une étude plus approfondie;

considérant que les dispositions de police sanitaire relatives aux échanges d'animaux vivants et de viandes feront l'objet d'autres directives communautaires; qu'il est apparu dès maintenant nécessaire d'effectuer un premier rapprochement des dispositions nationales dans ces domaines, en précisant certaines conditions dans lesquelles les États membres peuvent refuser ou restreindre l'introduction de viandes sur leur territoire pour des motifs de police sanitaire et en prévoyant une procédure de consultation,

#### A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

##### *Article premier*

1. La présente directive concerne les échanges intracommunautaires de viandes fraîches provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces suivantes: bovine, porcine, ovine et caprine ainsi que de solipèdes domestiques.

2. Sont considérées comme viandes, toutes parties de ces animaux propres à la consommation humaine.

3. Sont considérées comme fraîches, toutes les viandes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches pour l'application de la présente directive.

### Article 2

Au sens de la présente directive on entend par :

a) *Carcasse* : le corps entier d'un animal de boucherie après saignée, éviscération, ablation des mamelles des vaches ainsi que, exception faite pour les porcs, après dépouillement et séparation de la tête et des membres, ces derniers étant sectionnés au niveau du carpe et du tarse ;

b) *Abats* : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie à l'alinéa a) ;

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

d) *Vétérinaire officiel* : le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente de l'État membre ;

e) *Pays expéditeur* : État membre à partir duquel les viandes fraîches sont expédiées vers un autre État membre ;

f) *Pays destinataire* : l'État membre vers lequel sont expédiées des viandes fraîches provenant d'un autre État membre.

### Article 3

1. Chaque État membre veille à ce que seules soient expédiées de son territoire vers le territoire d'un autre État membre des viandes fraîches qui, sans préjudice des dispositions de l'article 8, répondent aux conditions suivantes :

a) Elles doivent avoir été obtenues dans un abattoir agréé et contrôlé, conformément à l'article 4 paragraphe 1 ;

b) Elles doivent, lorsqu'il s'agit de morceaux plus petits que les quartiers tels qu'énumérés à l'article 6 paragraphe 1 alinéa A sub a), avoir été découpées dans un atelier de découpe agréé et contrôlé conformément à l'article 4 paragraphe 1 ;

c) Elles doivent provenir d'un animal de boucherie qui ait, conformément aux dispositions du chapitre IV de l'annexe I, fait l'objet d'une ins-

pection sanitaire *ante mortem* assurée par un vétérinaire officiel et ait été jugé sain ;

d) Elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre V de l'annexe I, avoir été traitées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes ;

e) Elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I, avoir été soumises à une inspection sanitaire *post mortem* par 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.

f) Elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre VII de l'annexe I, être munies d'une estampille ;

g) Elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I, être accompagnées, au cours de leur transport vers le pays destinataire, d'un certificat de salubrité ;

h) Elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I, être entreposées après l'inspection *post mortem* dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, à l'intérieur d'abattoirs et ateliers de découpe agréés et contrôlés conformément à l'article 4 paragraphe 1, ou d'établissements frigorifiques agréés et contrôlés, au sens de l'article 4 paragraphe 4 ;

i) Elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre X de l'annexe I, être transportées vers le pays destinataire dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

2. Au cours de l'inspection *post mortem* visée au paragraphe 1 alinéa e), le vétérinaire officiel peut être assisté, quant aux tâches purement matérielles, par des auxiliaires spécialement formés à cet effet.

La Commission peut déterminer, après consultation des États membres, les modalités de cette assistance.

3. Sont à exclure des échanges intracommunautaires :

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

b) Les viandes fraîches traitées avec des colorants naturels ou artificiels, à l'exception de colorant prescrit au chapitre VII de l'annexe I pour l'estampillage ;

c) Les viandes fraîches d'animaux chez lesquels ont été constatés soit la tuberculose sous une forme quelconque soit un ou plusieurs cysticerques vivants ou morts ;

d) Les parties de carcasse ou les abats présentant les lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, des malformations ou les altérations visées à l'article 3 paragraphe 1 alinéa e);

e) Le sang qui a fait l'objet, en vue d'empêcher sa coagulation, d'un traitement chimique.

#### Article 4

1. L'autorité centrale compétente de l'État membre sur le territoire duquel se trouve l'abattoir ou l'atelier de découpe veille à ce que l'agrément prévu à l'article 3 paragraphe 1 alinéas a) et b) ne soit accordé que si les dispositions des chapitres I, II et III de l'annexe I sont respectées.

L'autorité centrale compétente veille à ce qu'un vétérinaire officiel contrôle en permanence le respect desdites dispositions; elle veille également au retrait de l'agrément lorsque ces dispositions ne sont plus respectées.

2. Tous les abattoirs et ateliers de découpe agréés sont inscrits sur les listes séparées, chaque abattoir et chaque atelier de découpe étant doté d'un numéro d'agrément vétérinaire. Chaque État membre communique aux autres États membres et à la Commission les listes des abattoirs et des ateliers de découpe agréés ainsi que leur numéro d'agrément vétérinaire et les informe, le cas échéant, du retrait d'un agrément.

3. Lorsqu'un État membre estime que dans un abattoir ou un atelier de découpe d'un autre État membre les dispositions auxquelles est lié l'agrément ne sont pas ou ne sont plus respectées, il en informe l'autorité centrale compétente de cet État. Celle-ci prend toutes les mesures nécessaires et communique à l'autorité centrale compétente du premier État membre les décisions prises et les motifs de ces décisions.

Si celui-ci craint que ces mesures ne soient pas prises ou ne soient pas suffisantes, il peut saisir la Commission qui charge un ou plusieurs experts vétérinaires d'émettre un avis. Si la Commission constate, compte tenu de cet avis, que les dispositions auxquelles est lié l'agrément ne sont pas ou ne sont plus respectées, elle autorise les États membres à refuser provisoirement l'introduction sur leur territoire de viandes fraîches provenant de cet abattoir ou ayant été découpées dans cet atelier de découpe.

A la suite d'une demande émanant de l'État membre responsable de l'agrément, la Commission retire cette autorisation après avoir chargé

un ou plusieurs experts vétérinaires d'établir un nouvel avis et avoir constaté que l'agrément est à nouveau justifié.

Les experts vétérinaires doivent avoir la nationalité d'un des États membres, autre que ceux en litige.

La Commission détermine, après consultation des États membres, les modalités générales d'application du présent paragraphe, notamment en ce qui concerne la désignation des experts vétérinaires et la procédure à suivre lors de l'élaboration de leurs avis.

4. Même lorsqu'il s'agit d'établissements frigorifiques situés en dehors d'un abattoir, ceux-ci seront placés, en ce qui concerne l'entreposage des viandes fraîches, sous le contrôle d'un vétérinaire officiel.

L'autorité centrale compétente de l'État membre sur le territoire duquel se trouve l'établissement frigorifique est responsable de l'agrément de l'établissement, ainsi que du retrait de cet agrément en ce qui concerne l'entreposage des viandes fraîches.

#### Article 5

1. Sans préjudice des pouvoirs résultant des dispositions de l'article 4 paragraphe 3 deuxième alinéa deuxième phrase, un État membre peut interdire la mise en circulation de viandes fraîches sur son territoire :

a) Lorsque celles-ci s'avèrent impropres à la consommation humaine à l'occasion de l'inspection sanitaire effectuée dans le pays destinataire, ou

b) Si les dispositions de l'article 3 n'ont pas été respectées.

2. Les décisions prises en vertu du paragraphe 1 doivent autoriser, à la demande de l'expéditeur ou de son mandataire, la réexpédition des viandes fraîches, pour autant que des considérations d'ordre sanitaire ne s'y opposent pas.

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

4. Lorsque ces décisions sont basées sur la constatation d'une maladie contagieuse, d'une altération dangereuse pour la santé humaine

ou d'un manquement grave aux dispositions de la présente directive, elles sont communiquées également sans délai, et avec l'indication des motifs, à l'autorité centrale compétente du pays expéditeur.

#### Article 6

1. Sans préjudice des dispositions de l'article 3 paragraphe 3, et jusqu'à l'entrée en vigueur de dispositions éventuelles de la Communauté économique européenne, ne sont pas affectées par la présente directive les dispositions des États membres qui :

A. Interdisent ou limitent l'introduction dans leur territoire des produits suivants :

a) Les morceaux de la carcasse autres :

1. *En ce qui concerne l'espèce bovine, que*  
— les demis et les quartiers

1. *En ce qui concerne l'espèce porcine, que*  
— les demis et les quartiers ;  
— les jambons entiers avec os ;  
— les épaules entières avec os ;  
— la région dorso-lombaire avec os ;  
— le lard ;  
— les poitrines.

Les morceaux mentionnés aux trois derniers tirets devant peser au moins 3 kg

b) Les abats séparés de la carcasse :

c) Les viandes fraîches de solipèdes ;

B. Concernent les conditions relatives à l'agrément des établissements frigorifiques mentionnés à l'article 4 paragraphe 4 et au retrait éventuel de cet agrément ;

C. Concernent le traitement des animaux de boucherie par des substances, telles que des antibiotiques, des œstrogènes, des thyrostatiques ou des attendrisseurs, susceptibles de rendre éventuellement la consommation de viandes fraîches dangereuse ou nocive pour la santé humaine ;

D. Concernent l'addition aux viandes fraîches de substance étrangères ainsi que leur traitement au moyen de radiations ionisantes ou ultraviolettes.

2. Ne sont pas affectées par la présente directive les dispositions des États membres visant à révéler la présence de trichines dans les viandes fraîches d'animaux de l'espèce porcine.

#### Article 7

1. Ne sont pas affectées par la présente directive les voies de recours ouvertes par la législation en vigueur dans les États membres contre les décisions des autorités compétentes et prévues par la présente directive.

2. Chaque État membre accorde aux expéditeurs dont les viandes fraîches ne peuvent être mises en circulation, conformément à l'article 5 paragraphe 1, le droit d'obtenir l'avis d'un expert vétérinaire. Chaque État membre fait en sorte que les experts vétérinaires, avant que les autorités compétentes n'aient pris d'autres mesures, telle la destruction des viandes, aient la possibilité de déterminer si les conditions de l'article 5 paragraphe 1 étaient remplies.

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

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

#### Article 8

1. Sans préjudice des paragraphes 2 à 4, les dispositions des États membres en matière de police sanitaire relatives aux échanges d'animaux vivants et de viandes fraîches restent applicables jusqu'à l'entrée en vigueur de dispositions éventuellement prises en la matière par la Communauté économique européenne.

2. Un État membre peut, s'il y a danger de propagation de maladies des animaux par l'introduction dans son territoire de viandes fraîches en provenance d'un autre État membre, prendre les mesures suivantes :

a) En cas d'apparition d'une maladie épizootique dans cet autre État membre, il peut temporairement interdire ou restreindre l'introduction de ces viandes en provenance des parties du territoire de cet État où cette maladie est apparue ;

b) Dans le cas où une maladie épizootique prend un caractère extensif ou en cas d'appa-

rition d'une nouvelle maladie grave et contagieuse des animaux, il peut temporairement interdire ou restreindre l'introduction de ces viandes à partir de l'ensemble du territoire de cet État.

3. Les mesures prises par un État membre sur la base du paragraphe 2 doivent être communiquées dans les dix jours ouvrables aux autres États membres et à la Commission avec l'indication précise des motifs.

4. Si l'État membre intéressé estime que l'interdiction ou la restriction visée au paragraphe 2 est injustifiée, il peut s'adresser à la Commission afin d'obtenir l'ouverture immédiate de pourparlers.

#### Article 9

Au cas où le régime communautaire relatif aux importations de viandes fraîches en prove-

nance des pays tiers ne serait pas applicable au moment de la mise en application de la présente directive, et en attendant son application, les dispositions nationales applicables aux produits importés en provenance de ces pays ne devraient pas être plus favorables que celles qui régissent les échanges intracommunautaires.

#### Article 10

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, dans un délai de douze mois suivant sa notification, et en informent immédiatement la Commission.

#### Article 11

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 26 juin 1964.

Par le Conseil

Le président

C. HEGER

### ANNEXE I

#### CHAPITRE I

#### Conditions d'agrément des abattoirs

1 Les abattoirs doivent comporter :

a) Des locaux de stabulation suffisamment vastes pour l'hébergement des animaux ;

b) Des locaux d'abattage de dimensions telles que le travail puisse s'y effectuer de façon satisfaisante et pourvus d'un emplacement spécial pour l'abattage des porcs ;

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

d) Des locaux pour la boyanderie et la triperie ;

e) Des locaux pour l'entreposage d'une part, des suifs d'autre part, des cuirs, des cornes et des onglons ;

f) Des locaux fermant à clef réservés respectivement à l'hébergement des animaux malades ou suspects, à l'abattage de ces animaux, à l'entreposage des viandes consignées, et à celui des viandes saisies ;

g) Des locaux frigorifiques suffisamment vastes ;

h) Un local suffisamment aménagé, fermant à clef, 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 aménagements 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 propre et le secteur souillé ;

m) Dans les locaux où l'on procède au travail des viandes :

— un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter et imputrescibles, pourvu d'une pente légère et d'un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides vers des puisards siphonnés et grillagés ;

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

p) Une installation permettant un approvisionnement sous pression et en quantité suffisante en eau potable exclusivement ;

q) Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau 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 ;

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 aérien pour la manutention ultérieure des viandes ;

v) Des dispositifs de protection contre les insectes et les rongeurs ;

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.

## CHAPITRE II

### Conditions d'agrément des ateliers de découpe

2. Les ateliers de découpe doivent comporter :

a) Des locaux pour le découpage de la viande, séparés par des murs des autres locaux ;

b) Des locaux frigorifiques et suffisamment vastes ;

c) Un local suffisamment aménagé, fermant à clef, à la disposition exclusive du service vétérinaire ;

d) 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 ;

e) Dans les locaux de découpe

— un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter et imputrescibles, pourvu d'une pente légère et d'un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides vers des puisards siphonnés et grillagés ;

— 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 coins et les angles soient arrondis ;

f) Des dispositifs de refroidissement dans les locaux de découpe, permettant de maintenir les viandes en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7° C ;

g) Une aération suffisante dans les locaux de découpe ;

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

i) Une installation permettant un approvisionnement sous pression et en quantité suffisante en eau potable exclusivement ;

j) Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau chaude ;

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

l) Dans les locaux de découpe, des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail ;

m) Des dispositifs de protection contre les insectes et les rongeurs ;

n) Des dispositifs et des outils de travail, notamment des tables à plateaux de découpe amovibles, des récipients, des bandes transporteuses et des scies, en matière inaltérable, facile à nettoyer et à désinfecter.

### CHAPITRE III

#### Hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les abattoirs et les ateliers de découpe

3. 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. 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 chien ou chat ni animal de basse-cour ne doit pénétrer dans les abattoirs et les ateliers de découpe. 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 des viandes 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.

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

5. Les viandes ne doivent pas entrer en contact avec le sol.

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

7. Le travail et la manipulation des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment aux personnes :

a) Soit atteintes ou suspectes d'être atteintes de typhus abdominal, de paratyphus A et B, d'entérite infectieuse (salmonellose), de 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 ;

e) Portant un pansement aux mains, à l'exception d'un pansement en matière plastique protégeant une blessure du doigt fraîche et non infectée.

8. Un certificat médical doit être exigé de toute personne affectée au travail des viandes. 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.

### CHAPITRE IV

#### Inspection sanitaire ante mortem

9. 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.

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

11. L'inspection doit permettre de préciser :

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

b) S'ils présentent des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre les viandes impropres à la consommation humaine ;

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

12. Ne peuvent être abattus en vue des échanges intracommunautaires de viandes fraîches les animaux :

a) Qui présentent l'une des manifestations énumérées au numéro 11 alinéas 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 V

### Hygiène de l'abattage et de la découpe

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

14. 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.

15. 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.

16. 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 connexions naturelles. S'ils sont détachés, ils doivent être munis d'un numéro ou de tout autre moyen d'identification permettant de reconnaître leur appartenance à la carcasse ; ceci vaut également pour la tête, la langue, le tractus digestif et toute autre partie de l'animal nécessaire à l'inspection. 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 connexions naturelles mais être dégagés de leur enveloppe grasseuse.

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

18. Les carcasses des solipèdes, des porcs et des bovins à l'exception des veaux, doivent être présentées à l'inspection, découpées en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale. Chez les

porcs et 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.

19. 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.

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

21. Si le sang de plusieurs animaux est recueilli dans un même récipient, tout le contenu de celui-ci doit être exclu des échanges intracommunautaires lorsque les viandes d'un des animaux du lot sont reconnues impropres à la consommation humaine.

22. Un découpage plus poussé que le découpage en demis ou en quartiers n'est autorisé que dans les ateliers de découpe.

## CHAPITRE VI

### Inspection sanitaire post mortem

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

24. 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 ;

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

e) Au besoin, des examens de laboratoire.

25. Le vétérinaire officiel doit examiner particulièrement :

a) La couleur du sang, son aptitude à la coagulation et la présence éventuelle dans celui-ci de corps étrangers ;

b) La tête, la gorge, les ganglions lymphatiques rétropharyngiens, sous-maxillaires et parotidiens (Lnn. rétropharyngiales, mandibulaires 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. bifurcations, eparteriales 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 rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. portales) ;

g) Le tractus gastro-intestinal, le mésentère, les ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. gastrici, mensenterici, 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 jusqu'aux sinus galactophores (sinus lactifères) ;

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, doivent également être incisés les mêmes conditions, les ganglions suivants : cervicaux superficiels, préscapulaire (Lnn. cervicales superficiales), axillaires propres, axillaires accessoires ou axillaires de la première côte (Lnn. axillaires proprii et primae costae), sus-sternaux (Lnn. sternales craniales), cervicaux profonds (Lnn. cervicales profundi), costo-cervicaux (Lnn. costocervicales), poplités (Lnn. poplitei), précuraux (Lnn. subiliaci), ischiatiques (Lnn. ischiatici), iliaques et lombosartiques (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.

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

A. La recherche de la cysticerose :

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 numéro 25 alinéa 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, en particulier au niveau des muscles du plat de la cuisse, de la paroi abdominale, 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 VII

### Estampillage

27. L'estampillage doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel.

28. L'estampille 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 expéditeur, en majuscules ;

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

— dans la partie inférieure, un des sigles CEE-EEG-EWG.

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

29. Les carcasses sont marquées à l'encre à l'aide d'une estampille conformément au numéro 28 :

— celles qui pèsent plus de 60 kilos 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 dans sa région dorsale,

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

30. Les têtes, les langues, les cœurs, les poumons et les foies doivent être marqués à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille conformément au numéro 28. Toutefois, chez les ovins et les caprins, l'estampillage des langues et des cœurs n'est pas obligatoire.

31. Les morceaux obtenus dans les ateliers de découpe à partir de carcasses régulièrement estampillées 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, conforme au numéro 28 et comportant au centre, au lieu du numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir, celui de l'atelier de découpe.

32. Lorsque des morceaux de carcasse ou des abats sont expédiés sous emballage, une estampille conforme aux numéros 28 et 31 doit être apposée sur une étiquette bien visible fixée à l'emballage.

Cette étiquette porte, en outre les indications suivantes :

- un numéro de série ;
- la désignation anatomique des morceaux ou des abats ;
- l'indication de l'espèce animale à laquelle appartiennent les morceaux ou les abats ;
- le poids net de l'unité d'emballage.

Un duplicatum de cette étiquette doit être placé à l'intérieur de chaque unité d'emballage.

33. Seul le violet de méthyl peut être utilisé pour l'estampillage à l'encre.

## CHAPITRE VIII

### Certificat de salubrité

34. Le certificat de salubrité qui accompagne les viandes au cours de leur transport vers le pays destinataire doit être délivré par un vétérinaire officiel au moment de l'embarquement. Il doit être établi au moins dans la langue du pays destinataire et doit comporter les renseignements prévus dans le modèle repris à l'annexe II.

## CHAPITRE IX

### Entreposage

35. Les viandes fraîches destinées aux échanges intracommunautaires doivent être refroidies immédiatement après l'inspection *post mortem* et maintenues en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7° C pour les carcasses et leurs morceaux et à + 3° C pour les abats.

## CHAPITRE X

### Transport

36. Les viandes fraîches doivent être transportées dans des véhicules ou engins plombés, conçus et équipés de telle sorte que les températures prévues au chapitre IX soient assurées pendant toute la durée du transport.

37. Les véhicules ou engins destinés au transport de ces viandes doivent répondre aux exigences suivantes :

a) Leurs parois internes ou toute autre partie pouvant se trouver en contact avec les viandes doivent être en matériaux résistant à la corrosion et ne pouvant ni altérer les caractères organoleptiques des viandes, 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 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, être munis de dispositifs de suspension en matériaux résistant à la corrosion, fixés à une hauteur telle que les viandes ne puissent toucher le plancher ; cette disposition ne s'applique pas aux viandes congelées et pourvues d'un emballage hygiénique.

38. Les véhicules ou engins destinés au transport des viandes ne peuvent en aucun cas être utilisés pour celui des animaux vivants ou de tout produit susceptible d'altérer ou de contaminer les viandes.

39. Aucun autre produit ne peut être transporté en même temps que des viandes 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.

40. Le nettoyage et la désinfection des véhicules ou engins employés pour le transport des viandes doivent être faits aussitôt après le déchargement.

41. 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. Les vis-

cères doivent toujours être transportés dans des emballages résistants et étanches aux liquides et corps gras. Ils ne peuvent être réutilisés qu'après avoir été nettoyés et désinfectés.

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

ANNEXE II

MODÈLE

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

relatif à des viandes fraîches destinées à un État membre de la C.E.E. (1)

N° . . . . .

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'emballages . . . . .  
 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 (2) . . . . .  
 Nom et adresse de l'expéditeur . . . . .  
 Nom et adresse du destinataire . . . . .

IV. *Attestation de salubrité :*

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie :

- a) Que les viandes désignées ci-dessus <sup>(1)</sup> — que les emballages des viandes désignées ci-dessus <sup>(2)</sup> — portent l'estampille que les viandes proviennent en totalité d'animaux abattus dans des abattoirs agréés ;
- b) Qu'elles sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches ;
- c) Qu'elles ont été découpées dans un atelier de découpe agréé <sup>(3)</sup> ;
- d) Qu'elles ont été — n'ont pas été — soumises à un examen trichoscopique <sup>(3)</sup> ;
- e) Que les véhicules et engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée.

Fait à ..... le .....

Signature du vétérinaire officiel

<sup>(1)</sup> *Viandes fraîches*: selon la directive mentionnée au IV, alinéa b), du présent certificat, 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.

<sup>(2)</sup> Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation et pour les avions, le numéro du vol.

<sup>(3)</sup> Biffer la mention inutile.

**CONSULTATION DU COMITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIAL**  
**au sujet de la proposition de directive du Conseil concernant certains problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches**

A. DEMANDE D'AVIS

Lors de sa 74<sup>e</sup> session des 28, 29 et 30 juin 1962, le Conseil a décidé de consulter, conformément aux dispositions de l'article 100 du traité, le Comité économique et social au sujet de la proposition de la Commission de directive concernant certains problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches.

La demande d'avis au sujet de ce texte reproduit ci-après a été adressée par M. E. Colombo, président du Conseil, à M. Roche, président du Comité économique et social, par lettre en date du 5 juillet 1962.

**Proposition de directive du Conseil  
relative à des problèmes sanitaires en matière  
d'échanges intracommunautaires de viandes  
fraîches**

LE CONSEIL DE LA COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE,

vu les dispositions du traité instituant la Communauté économique européenne et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis de l'Assemblée parlementaire européenne,

considérant que le règlement n° 20 portant établissement graduel d'une organisation commune des marchés pour la viande de porc arrêté par le Conseil de ministres, doit être appliqué à partir du 1<sup>er</sup> juillet 1962 et qu'un règlement similaire entrera en application à partir du 1<sup>er</sup> novembre 1962 pour la viande bovine ;

considérant que les règlements susmentionnés substituent aux multiples et traditionnelles mesures de protection à la frontière un système uniforme, destiné à faciliter les échanges intracommunautaires et que les mesures prévues dans le cadre de ce système doivent être abolies graduellement au cours de la période de transition ;

considérant que le régime instauré par les règlements susnommés n'aura pas les effets escomptés aussi longtemps que les échanges intracommunautaires se trouveront freinés par les disparités existant entre les États membres, en ce qui concerne les prescriptions en matière vétérinaire dans le domaine des viandes ;

considérant qu'il est nécessaire de prendre des mesures, dans le cadre de la politique agricole commune et parallèlement aux règlements déjà arrêtés en ce qui concerne l'établissement graduel d'organisations communes des marchés, pour éliminer ces disparités ; qu'il faut donc procéder à un rapprochement des prescriptions des États membres en matière vétérinaire ;

considérant que nonobstant le fait que les États membres ont le droit, en vertu de l'article 36 du traité, de continuer à maintenir les interdictions ou restrictions d'importation, d'exportation ou de transit, justifiées par des raisons de protection de la santé et de la vie des personnes et des animaux, ce droit ne supprime pas néanmoins leur obligation à réaliser le rapprochement des prescriptions sur lesquelles ces interdictions ou restrictions sont basées, dans la mesure où les disparités de ces prescriptions constituent des entraves pour la mise en œuvre et le fonctionnement de la politique agricole commune ;

considérant que ce rapprochement nécessite une adaptation des conditions sanitaires pour le traitement des viandes dans les abattoirs agréés par l'autorité compétente de chaque État membre ainsi que des conditions sanitaires pour l'entreposage et le transport des viandes ;

considérant qu'afin que les États membres puissent avoir des assurances concernant le respect de ces conditions, il est utile de prévoir la délivrance d'un certificat sanitaire par un vétérinaire officiel, que ce certificat soit joint aux viandes et les accompagne jusqu'au moment de leur arrivée dans le pays destinataire ;

considérant qu'il est évident que les États membres doivent avoir le droit de refuser l'introduction dans leur territoire des viandes qui s'avèreraient impropres à la consommation ou qui ne répondraient pas aux prescriptions communautaires en matière vétérinaire ;

considérant qu'il est toutefois opportun, dans le cas où un conflit surgirait entre des États membres concernant le bien-fondé de l'agrément d'un abattoir, de confier l'examen de la question litigieuse à un organe de la Communauté, avant de permettre aux États membres de prononcer une interdiction générale d'introduction dans leur territoire de viandes provenant de cet abattoir ; qu'en raison du fait que les viandes sont des produits périssables, il est nécessaire d'entamer cette procédure avec la plus grande rapidité et que, dès lors, il paraît justifié de confier à la Commission cet examen qui a un caractère provisoire dans ce sens qu'un tel examen ne préjuge pas d'une décision éventuelle de la Cour de justice ;

considérant qu'il n'est pas justifié de permettre aux États membres d'interdire l'introduction de viandes dans leur territoire pour des raisons autres que des raisons sanitaires et que dès lors, si des motifs d'ordre sanitaire ne s'y opposent pas et si le propriétaire ou l'ayant droit en fait la demande, il faut lui permettre de réexpédier les viandes dans le pays expéditeur ;

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

considérant que pour fournir au propriétaire ou ayant droit un moyen de preuve supplémentaire, dans les cas où un litige sur le bien-fondé d'une interdiction surgirait entre celui-ci et les autorités de l'État membre destinataire, il convient, de lui donner la possibilité de demander l'avis d'un expert neutre ;

considérant que pour certains domaines pour lesquels des problèmes spéciaux se posent le rapprochement des prescriptions des États membres ne peut être réalisé qu'après une étude plus approfondie ;

considérant qu'il existe un lien entre les mesures prévues par la présente directive et les prescriptions de police sanitaire pour les animaux vivants et les viandes ; que dès lors, la Commission a l'intention de faire des propositions également en matière de police sanitaire, aussitôt que possible ; qu'il est apparu toutefois nécessaire de faire un premier pas vers un rapprochement des prescriptions nationales dans ce domaine, en précisant les conditions

dans lesquelles les États membres peuvent refuser ou restreindre l'introduction sur leur territoire de viandes pour des motifs de police sanitaire et en prévoyant des procédures de consultation ;

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

#### Article premier

1. La présente directive concerne les échanges intracommunautaires de viandes fraîches provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces suivants : bovine, porcine, ovine, caprine et les solipèdes domestiques.
2. Sont considérées comme viandes toutes parties de ces animaux propres à la consommation humaine.
3. Sont considérées comme fraîches toutes les viandes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches pour l'application de la présente directive.

#### Article 2

La présente directive entend par :

a) *Carcasse* : le corps entier d'un animal de boucherie après la saignée, l'éviscération ainsi que, exception faite pour les porcs, après le dépouillement et la séparation de la tête et des membres, ces derniers étant sectionnés au niveau du carpe et du tarse ;

b) *Abats* : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie à l'alinéa a) ;

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

d) *Vétérinaire officiel* : le vétérinaire nommé ou désigné par l'autorité centrale compétente du pays expéditeur ;

e) *Pays expéditeur* : l'État membre à partir duquel les viandes fraîches sont expédiées vers un autre État membre ;

f) *Pays destinataire* : l'État membre vers lequel sont expédiées des viandes fraîches provenant d'un autre État membre ;

#### Article 3

1. Chaque État membre veille à ce que seules soient expédiées de son territoire dans le territoire d'un autre État membre des viandes fraîches qui, sans préjudice des dispositions de l'article 8, répondent aux conditions suivantes :

a) Elles doivent avoir été obtenues dans un abattoir agréé et contrôlé, conformément à l'article 4 paragraphe 1 ;

b) Elles doivent provenir d'un animal de boucherie qui, conformément aux dispositions du chapitre III de l'annexe I, a fait l'objet d'une inspection sanitaire *ante mortem* assurée par un vétérinaire officiel et a été jugé sain ;

c) Elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre IV de l'annexe I, avoir été traitées après l'abattage dans des conditions d'hygiène satisfaisantes ;

d) Elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre V de l'annexe I, avoir été soumises à une inspection sanitaire *post mortem* assurée par un vétérinaire officiel, et n'avoir présenté aucune altération ou lésion, à l'exception de lésions localisées au niveau des viscères et provoquées par des parasites non nuisibles à la santé ;

e) Elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I, être munies d'une estampille ;

f) Elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre VII de l'annexe I, au cours de leur transport vers le pays destinataire, être accompagnées d'un certificat de salubrité ;

g) Elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I, après l'inspection *post mortem* être entreposées dans des conditions sanitaires satisfaisantes, à l'intérieur des abattoirs agréés et contrôlés, conformément à l'article 4 paragraphe 1, ou des établissements frigorifiques agréés et contrôlés, conformément à l'article 4 paragraphe 4 ;

h) Elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I, être transportées vers le pays destinataire dans des conditions sanitaires satisfaisantes.

2. Sont en tout cas à exclusion du commerce intracommunautaire :

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

b) Les viandes fraîches traitées avec des colorants naturels ou artificiels, exception faite uniquement pour le colorant prescrit pour l'estampillage au chapitre VI de l'annexe I ;

c) Les viandes fraîches provenant d'animaux chez lesquels la tuberculose sous une forme quelconque a été constatée ou les viandes fraîches d'animaux chez lesquels un ou plusieurs cysticerques vivants ou morts ont été constatés ;

d) Les viscères dans lesquels ont été constatés, lors de l'inspection *post mortem*, des lésions provoquées par des parasites non nuisibles à la santé ;

e) Le sang qui a fait l'objet, en vue d'empêcher sa coagulation, d'un traitement chimique.

#### Article 4

1. L'agrément prévu à l'article 3 paragraphe 1 alinéa a), doit être accordé par l'autorité centrale compétente de l'État membre sur le territoire du-

quel se trouve l'abattoir. Cet agrément ne peut être accordé que si les dispositions des chapitres I et II de l'annexe I sont remplies et s'il est assuré qu'elles continueront à l'être.

L'autorité centrale compétente doit s'assurer de l'application desdites dispositions par un contrôle permanent exercé par un vétérinaire officiel ; elle doit révoquer l'agrément au cas où ces dispositions ne sont plus respectées.

2. Tous les abattoirs agréés doivent être inscrits sur une liste et dotés d'un numéro d'agrément vétérinaire. Chaque État membre doit communiquer aux autres États membres et à la Commission la liste des abattoirs, leur numéro d'agrément vétérinaire et doit notifier, le cas échéant, la révocation d'un agrément.

3. Lorsqu'un État membre estime qu'un abattoir d'un autre État membre ne remplit pas ou ne remplit plus les conditions auxquelles l'agrément est subordonné, il doit en informer les autorités compétentes de cet État. Celles-ci doivent prendre toutes les mesures nécessaires et communiquer aux autorités de l'autre État membre les décisions prises et les motifs de ces décisions.

Si l'État membre craint que ces mesures ne soient pas prises ou ne soient pas suffisantes, il peut saisir la Commission qui charge un ou plusieurs experts d'émettre un avis. Si la Commission constate que les conditions d'agrément n'étaient pas ou ne sont plus remplies, elle peut autoriser les États membres à refuser provisoirement l'introduction sur leur territoire de toutes les viandes fraîches destinées à la consommation humaine, provenant de cet abattoir.

A la suite d'une demande émanant de l'État membre responsable de l'agrément la Commission retire cette autorisation, après avoir chargé un ou plusieurs experts d'établir un nouvel avis et avoir constaté que l'agrément est dorénavant justifié.

Les experts doivent avoir, si possible, la nationalité, d'un des États membres à l'exclusion des États en litige.

La Commission détermine, après consultation des États membres, les modalités générales d'application du présent paragraphe, notamment en ce qui concerne la désignation des experts et la procédure d'expertise.

4. L'agrément d'un établissement frigorifique situé en dehors d'un abattoir agréé, tel qu'il est prévu à l'article 3 paragraphe 1 alinéa g), ainsi que la révocation éventuelle de cet agrément, doivent être effectués par l'autorité centrale compétente de l'État membre sur le territoire duquel se trouve l'établissement frigorifique.

#### Article 5

1. Un État membre peut interdire que des viandes fraîches destinées à la consommation humaine et qui présentées à l'introduction dans son territoire :

a) S'avèrent impropres à la consommation ou

b) Pour lesquelles les dispositions de l'article 3 n'ont pas été respectées, soient commercialisées ; toutefois, dans les cas prévus à l'article 4 paragraphe 3, l'interdiction doit avoir été autorisée par la Commission. Les décisions interdisant la commercialisation de viandes fraîches doivent autoriser, à la demande du propriétaire ou de l'ayant droit la réexpédition de ces viandes pour autant que les conditions sanitaires le permettent.

2. Les décisions des autorités compétentes prises conformément aux dispositions du paragraphe 1, doivent contenir l'indication des motifs.

Elles doivent, sans délai, faire l'objet d'une notification au propriétaire ou à l'ayant droit, avec mention des moyens de recours prévus par la législation en vigueur, ainsi que des formes et des délais prescrits pour les utiliser. Les décisions doivent également être communiquées à l'autorité centrale compétente du pays expéditeur.

#### Article 6

1. Sans préjudice des dispositions prises à l'article 3 paragraphe 2, et jusqu'à l'entrée en vigueur de dispositions éventuelles de la Communauté économique européenne, ne sont pas affectées par la présente directive les dispositions des États membres qui :

a) Interdisent ou limitent l'introduction dans leur territoire des produits suivants :

aa) Les morceaux de la carcasse autres que les demis et les quartiers d'animaux de l'espèce bovine et porcine et les jambons, lards, poitrines, épaules, échine et longues d'animaux de l'espèce porcine,

bb) Les abats séparés de la carcasse,

cc) Les viandes fraîches de solipèdes ;

b) Concernent les conditions prévues pour l'agrément des établissements frigorifiques mentionnés à l'article 4 paragraphe 4 et la révocation éventuelle de cet agrément.

c) Concernent les animaux de boucherie qui ont été traités par des œstrogènes, thyrostatiques ou attendrisseurs (tenderisers), utilisés pour influencer les qualités des viandes, ou par des antibiotiques ;

1. Contre les décisions des autorités compétentes de substances étrangères ainsi que leur traitement au moyen de radiations ionisantes ou ultraviolettes.

2. Ne sont pas affectées par la présente directive les dispositions des États membres qui concernent l'examen des viandes fraîches d'animaux de l'espèce porcine pour établir la présence éventuelle de trichines.

**Article 7**

1. Contre les décisions des autorités compétentes des États membres prévues par la présente directive, le propriétaire ou l'ayant droit dispose des moyens de recours prévus en la matière par la législation en vigueur.

2. Les États membres veillent à ce que les propriétaires ou les ayants droit, dont les viandes fraîches ne peuvent être commercialisées, conformément à l'article 5 paragraphe 1, puissent exiger de l'autorité administrative compétente, qu'avant d'autres mesures, notamment avant la destruction des viandes, un expert émette un avis afin de déterminer si les conditions de l'article 5 paragraphe 1, étaient remplies.

L'expert doit avoir, si possible, la nationalité d'un des États membres, sans avoir toutefois la nationalité du pays expéditeur, ou du pays destinataire.

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

**Article 8**

1. Jusqu'à l'entrée en vigueur de dispositions de police sanitaire, à fixer par la Communauté économique européenne, relatives au commerce intracommunautaire d'animaux vivants et de viandes

fraîches, les dispositions des États membres en cette matière restent applicables, pour autant que d'autres dispositions concernant les échanges intracommunautaires de viandes fraîches ne résultent pas des paragraphes 2 à 4.

2. Si une maladie épizootique ou une nouvelle maladie grave et contagieuse des animaux est apparue dans un État membre, un autre État membre peut, s'il y a danger de propagation par l'introduction de viandes fraîches en provenance de cet État membre, en interdire ou restreindre temporairement l'introduction dans son territoire.

3. Les mesures prises par un État membre sur la base du paragraphe 2 doivent être communiquées dans les dix jours ouvrables à la Commission et aux autres États membres avec l'indication précise des motifs.

4. Si l'État membre intéressé estime que l'interdiction visée au paragraphe 2 est injustifiée, il peut s'adresser à la Commission, afin d'obtenir qu'immédiatement soient entamés des pourparlers.

**Article 9**

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, dans un délai de douze mois suivant sa notification, et en informent immédiatement la Commission.

**Article 10**

La présente directive est destinée à tous les États membres.

**B. AVIS DU COMITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIAL**

Au cours de sa 24<sup>e</sup> session, tenue à Bruxelles les 29 et 30 octobre 1962, le Comité économique et social a émis l'avis suivant :

**AVIS DU COMITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIAL**

sur la « Directive du Conseil concernant certains problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches »

**LE COMITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIAL,**

vu la demande d'avis du Conseil de ministres des Communautés européennes en date du 5 juillet 1962, portant sur le projet de « Directive du Conseil concernant certains problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches »,

vu la décision du bureau du Comité économique et social en date du 16 juillet 1962, de charger, aux termes de l'article 13 de son règlement intérieur, la section spécialisée pour l'agriculture de l'élaboration de l'avis,

vu l'avis de la section spécialisée pour l'agriculture en date du 29 octobre 1962 et le rapport de

Mme Landgrebe-Wolff, rapporteur, présenté en session plénière du Comité, le 30 octobre 1962,

considérant que le règlement n° 20, portant établissement graduel d'une organisation commune du marché de la viande porcine, arrêté par le Conseil, est partiellement en vigueur depuis le 30 juillet 1962, et que le règlement correspondant pour la viande bovine entrera, selon toutes les probabilités, en vigueur le 1<sup>er</sup> avril 1963 ;

considérant qu'une « Directive concernant certains problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches », constitue un complément indispensable aux deux règlements précités ;

considérant que des différences entre les dispositions sanitaires des États membres constituent un obstacle aux échanges de marchandises à l'intérieur de la Communauté ;

considérant, par conséquent, que le rapprochement des dispositions nationales dans ce domaine constitue une condition préliminaire essentielle du fonctionnement du marché commun des produits agricoles au sens de l'article 38 du traité ;

considérant que la directive régissant les problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches, revêt une importance dépassant de loin le domaine de son application proprement dit, attendu que les expériences auxquelles sa réalisation aura donné lieu devront présenter de l'utilité dans le cas de réglementations correspondantes portant sur d'autres produits alimentaires ;

considérant que le « relèvement accéléré du niveau de vie » visé à l'article 2 du traité, implique, au premier chef, des efforts en vue de la protection de la santé des populations ;

#### ÉMET L'AVIS SUIVANT :

Le Comité économique et social donne en principe son accord au projet de directive du Conseil concernant certains problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches, sous réserve des considérations ci-après :

#### Considérations générales

1. L'article 36 du traité admet, certes, des limitations aux importations, pour autant que celles-ci soient justifiées par des raisons de « protection de la santé et de la vie des personnes et des animaux... », mais n'en dispose pas moins que les limitations en question ne doivent « ni constituer un moyen de discrimination arbitraire, ni une restriction déguisée dans le commerce entre les États membres ».

2. Un rapprochement des dispositions nationales constitue donc une condition préliminaire essentielle du fonctionnement du marché commun des produits agricoles au sens de l'article 38. Le développement prochain de dispositions sanitaires unitaires pour

l'ensemble des six pays devrait, tout comme par le passé, être considéré comme une tâche présentant un caractère prioritaire et urgent.

3. Il doit être bien entendu qu'une réglementation de même portée en matière d'échanges avec les pays tiers devrait être mise en vigueur simultanément à celle qui interviendra dans les pays membres comme conséquence de la présente directive.

4. La directive présentée revêt une importance dépassant de loin le domaine de son application proprement dit, attendu que les expériences auxquelles sa réalisation aura donné lieu devront présenter de l'utilité dans le cas de réglementations correspondantes portant sur d'autres produits alimentaires.

5. Par ailleurs, il convient de s'efforcer de parvenir à une harmonisation, sur le plan européen, des dispositions dans l'ensemble du domaine de la réglementation sanitaire, ce qui rendrait, de plus, nécessaire de souligner l'opportunité d'une législation européenne portant sur les produits alimentaires, législation qui serait de l'intérêt aussi bien des consommateurs que des producteurs et que du libre échange des marchandises. Le but à atteindre et les moyens de le réaliser doivent, de ce fait, être déterminés avec soin et à long terme.

6. La forme adoptée a été la directive, afin que chacun des États membres puisse réaliser les adaptations qui découlent des dispositions de la Communauté, en se basant sur sa technique législative propre. Ceci permet, certes, un manquement pragmatique dans une certaine mesure, mais demande aussi, au départ, une détermination très nette des exigences minimales en matière sanitaire.

7. Pour ce qui est du commerce de la viande fraîche, il est en outre, indispensable de prévoir une application simultanée des dispositions harmonisées au niveau communautaire, relatives à la législation concernant les épizooties s'appliquant aux animaux sur pied et à la viande. Sur de nombreux points, ces dispositions et les réglementations sanitaires s'appliquant dans les échanges commerciaux intracommunautaires portant sur la viande fraîche constituent en effet un ensemble unitaire.

8. L'ensemble du complexe constitué par les règlements indispensables doit servir à assurer, d'une part, un échange de marchandises ne se heurtant à aucune difficulté à l'intérieur de la Communauté et, d'autre part, la « protection de la santé et de la vie des personnes et des animaux ». Le relèvement accéléré du niveau de vie, visé par le traité, doit être accompagné d'un effort sérieux en vue de la protection et de l'amélioration de la santé de la population.

9. Aux termes de la proposition de la Commission, la directive du Conseil s'appuie sur l'article 43 du traité. D'importants intérêts agricoles se trouvent touchés, et ceci pour les motifs exposés ci-dessous :

a) Les échanges de marchandises, en l'occurrence le commerce de la viande fraîche, doivent pouvoir s'effectuer entre les six pays sans rencon-

trer d'obstacle du fait des dispositions sanitaires nationales particulières ; des dispositions sanitaires nationales ne devraient être appliquées que pour des raisons de santé publique. Elles ne doivent en aucune manière être utilisées pour entraver les échanges entre les pays membres ;

b) Ni les producteurs agricoles, ni le commerce ne doivent encourir, du fait d'un manque de clarté des dispositions en vigueur, de risques lors de l'expédition d'une marchandise particulièrement périssable, ce qui équivaldrait à la création d'un nouvel obstacle ;

c) Il est nécessaire, dans l'intérêt général, d'éviter — ceci non seulement eu égard aux exigences justifiées des consommateurs, mais également dans l'esprit du relèvement poursuivi des prestations qui signifie également amélioration de la qualité au sens le plus large du terme — qu'une diminution de qualité ne se produise du fait que les dispositions sanitaires ne seraient pas intégralement respectées.

d) Étant donné la signification de plus en plus grande du marché commun en tant qu'espace économique où la production et les échanges de marchandises se placent à un niveau élevé, des critères en conséquence doivent être appliqués également aux dispositions sanitaires. Si ce n'était pas le cas, le danger existerait que, par la suite, les conditions préliminaires à un commerce avec les pays dans lesquels des dispositions plus sévères sont en vigueur en matière d'hygiène viendraient à ne pas se trouver réalisées. Il pourrait en résulter un préjudice pour l'agriculture des pays de la C.E.E. ;

e) En effet, l'application des dispositions nationales à arrêter, sur la base de la directive exige éventuellement des investissements nullement négligeables, si bien qu'il n'est pas possible, sans difficultés, de procéder à des modifications de cas en cas. De plus, les dispositions qui seront à compléter ou à modifier devront parfois remplacer des dispositions nationales subsistant depuis des dizaines d'années déjà, mais pouvoir en même temps, à leur tour, rester en vigueur pendant un temps prolongé. C'est pourquoi il est nécessaire non seulement d'apporter un soin particulier à la détermination des exigences à formuler, mais également de faire preuve d'une certaine sévérité. En effet, la tendance générale est, pour des raisons diverses, très nettement à un relèvement des critères de qualité et des exigences en matière d'hygiène. Un relèvement du niveau de vie implique obligatoirement qu'il soit tenu compte de cette évolution.

10. Compte tenu de l'importance considérable de la production agricole, le Comité économique et social demande que, par principe, des critères élevés soient appliqués lors de l'examen de problèmes d'ordre sanitaire. Il attache du prix à ce que compte soit tenu des considérations ci-dessus pour toutes les mesures ultérieures ayant trait à des problèmes sanitaires. Le Comité économique et social exprime un net accord sur la « Directive du Conseil concernant certains problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches » et voit en cette directive une contribution précieuse dans le sens indiqué, sous réserve des observations formulées ci-après concernant certains articles.

## Observations particulières

11. Le Comité propose d'ajouter avant l'article premier du projet de directive, le texte suivant :

« Le rapprochement des dispositions sanitaires des six États membres sera utile, aussi bien en vue d'une protection, s'effectuant dans les meilleures conditions possibles, de la santé des populations et de l'état sanitaire du bétail, qu'en vue de l'élimination des obstacles au commerce de la viande fraîche à l'intérieur de la Communauté. C'est dans cet esprit que les articles ci-dessous doivent être compris ».

### Article premier

12. Aux termes du paragraphe 3, sont considérées comme fraîches toutes les viandes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; toutefois les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches pour l'application de la directive, conformément à l'interprétation donnée par le représentant de la Commission.

13. De l'avis du Comité économique et social, l'indication « traitées par le froid » devrait être définie avec davantage de précision. C'est pour cette raison qu'il propose, pour l'article premier, la rédaction qui suit :

« 1. La présente directive concerne les échanges intracommunautaires de viande fraîche provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces suivantes : bovine, porcine, ovine, caprine, et les solipèdes domestiques, et obtenue en conformité avec l'article 3, 1 a). Sont considérées comme viandes fraîches au sens de la directive également les viandes ayant fait l'objet d'un traitement par le froid, quelle que soit la température à laquelle ce traitement a été effectué.

2. Sont considérées comme viandes toutes parties des animaux précités propres à la consommation humaine.

3. Sont considérées comme fraîches toutes les viandes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation, sous réserve des dispositions du point 1 du présent article relatives aux viandes ayant fait l'objet d'un traitement par le froid ».

### Article 2

14. L'article 2 comprend, en ses points a), b) et c), des définitions des notions de « carcasse », « abats » et « viscères ». Étant donné que les usages diffèrent selon les pays, ces définitions ne semblent pas suffisantes au Comité. Elles peuvent conduire à des manques de clarté et nécessitent une explication.

15. D'une façon tout à fait générale, il conviendrait de viser à établir des définitions de toutes les notions se trouvant en relation avec l'ensemble de problèmes considéré, compte tenu également des désignations commerciales habituelles.

16. Concernant d), la notion « vétérinaire officiel » devrait faire l'objet d'un examen visant à établir si cette désignation se rapporte, dans tous les six pays, à des personnes dont la qualification technique et l'expérience professionnelle est la même. Étant donné la responsabilité exceptionnelle que les personnes en question doivent assumer, des indications plus précises concernant la formation et l'expérience professionnelle des intéressés ne manquent pas d'opportunité.

17. Le Comité recommande de supprimer l'indication limitative du « pays expéditeur », attendu qu'également dans le pays destinataire, les vérifications doivent être effectuées uniquement par des vétérinaires officiels.

### Article 3

18. Aux termes du point c), pour pouvoir être transportées dans le pays destinataire, les viandes doivent, « conformément aux dispositions du chapitre IV de l'annexe I, avoir été traitées après l'abattage dans des conditions d'hygiène satisfaisantes ».

19. Le Comité est d'avis que les mots « après l'abattage » devraient être supprimés, attendu qu'ils impliquent une limitation.

20. En outre, l'expression « en tout cas », figurant au point 2 de l'article 3, semble superflue.

### Article 4

21. Concernant l'article 4, paragraphe 1, le Comité se demande si l'obligation de contrôle doit rester limitée exclusivement à l'autorité centrale compétente de l'État membre. Dans la perspective également d'une confiance plus grande en une application effective des dispositions de la présente directive dans les différents pays, il serait souhaitable d'attribuer à la Commission certaines compétences en matière de contrôle. A cet effet, la Commission devrait être autorisée à s'assurer, au moyen de sondages, du respect des dispositions de la directive dont il est question ici.

22. Le Comité est d'avis qu'il convient que la Commission, constatant lors d'un pareil contrôle que les conditions d'agrément ne sont pas ou ne sont plus remplies, puisse se servir immédiatement des pouvoirs qui lui sont attribués au paragraphe 3 de cet article.

23. Cette extension des pouvoirs d'un organe communautaire serait en complète harmonie avec le souci d'établir un droit sanitaire et alimentaire de caractère européen.

24. Concernant le paragraphe 3, on fait ressortir avec insistance qu'il serait souhaitable que les réclamations en question soient traitées de manière accélérée. Toute perte de temps entraîne un manque de clarté dans la situation, ce qui a pour effet de

créer un obstacle à l'échange des marchandises ou d'affecter la qualité desdites marchandises.

25. Cet objectif peut être réalisé par un élargissement des compétences de la Commission en matière de contrôle. Dans cette perspective, le Comité propose d'informer directement, en dehors de l'autorité centrale compétente du pays d'origine, également la Commission de toutes plaintes en provenance du pays de destination.

26. Le texte du paragraphe 3 devrait être libellé comme suit :

« 3. Lorsqu'un État membre estime qu'un abat-toir d'un autre État membre ne remplit pas ou ne remplit plus les conditions auxquelles l'agrément est subordonné, il doit en informer l'autorité centrale de cet État et la Commission. Les autorités de l'État membre considéré doivent prendre toutes les mesures nécessaires et communiquer aux autorités de l'autre État membre, ainsi qu'à la Commission, les décisions prises et les motifs de ces décisions.

Si la Commission craint que ces mesures ne soient pas prises ou ne soient pas suffisantes, elle charge un ou plusieurs experts d'émettre un avis. Si la Commission constate... (reste inchangé) ».

### Article 5

27. Si l'on se base sur son texte allemand, l'article 5 dispose qu'« un État membre peut interdire que des viandes fraîches introduites sur son territoire soient commercialisées dans certaines conditions déterminées ». La façon dont sont rédigés les textes français et italien peut donner lieu à confusion. Il devrait être exprimé clairement dans ces textes que l'on n'a pas songé d'une manière absolue à un contrôle s'effectuant directement à la frontière. Le Comité donne sa préférence à un contrôle s'effectuant au lieu de destination.

28. D'autre part, le Comité est d'avis que la constatation relative au paragraphe 1 a) et b) ne doit être effectuée que par un vétérinaire officiel.

### Article 6

29. Le souhait a été exprimé qu'il soit fait mention, au point 1 a) (aa), également de la viande désossée et de la viande de boucherie. Le représentant de la Commission a fait savoir que des dispositions dans ce sens sont en préparation, mais que de nombreux problèmes techniques restent encore à résoudre. Concernant l'article 6 (1 c), le Comité propose la rédaction ci-après :

« c) Concerne le traitement des animaux de boucherie par des substances qui pourraient éventuellement rendre la consommation de viandes fraîches nocive ou discutable pour la santé, telles que les antibiotiques, œstrogènes, thyroïdostatiques ou attendrisseurs (tenderisers) ».

**Article 7**

30. La liste évoquée au paragraphe 2 3<sup>e</sup> alinéa, portant indication des experts qui pourront être chargés de l'élaboration des avis en question, devrait en vue d'une accélération de la procédure prévue, être complétée par la proposition de :

« créer, sous une forme appropriée, une permanence permettant l'envoi, dans les délais les plus courts, d'un expert chargé de clarifier la situation en cas de litige ».

31. En effet, étant donné que la marchandise dont il s'agit est tout particulièrement périssable, le facteur temps revêt une très grande importance.

**Articles 8 et 9**

32. Les dispositions légales et administratives nécessaires doivent être mises en vigueur par les six États membres douze mois après la publication de la directive. Les dispositions correspondantes des États membres restent valables jusqu'à ce moment.

33. Des objections subsistent en ce sens que, de ce fait, un obstacle peut être créé aux échanges de marchandises à la suite d'une augmentation du risque encouru par le commerce ; en effet, s'il est vrai que les règlements portant établissement graduel d'une organisation commune du marché de la viande porcine et, également, de la viande bovine seront d'ici là, en vigueur, des oppositions ne pourraient pas moins, aux termes de l'article 36, être formulées à l'égard du transfert de viande fraîche aussi longtemps qu'il n'existera pas de réglementation unitaire en matière de dispositions sanitaires.

34. En outre, le Comité rappelle que l'application simultanée des dispositions relevant des législations portant sur les épizooties aux animaux sur pied et à la viande est indispensable et qu'une réglementation englobant l'ensemble des dispositions relatives au domaine sanitaire sur le plan européen constitue une nécessité.

35. Pour cette raison, il conviendrait, de l'avis du Comité, que la Commission complète le texte de l'article 8, paragraphe 1 par une adjonction dans ce sens.

36. De plus, le Comité économique et social propose de modifier le paragraphe 2 de l'article 8 et de le lire comme suit :

« Si une maladie épizootique ou une nouvelle maladie grave et contagieuse des animaux est apparue dans un État membre et si les mesures sanitaires nécessaires ne sont pas immédiatement appliquées, un autre État membre peut, s'il y a, de ce fait, danger de propagation par l'introduction de viandes fraîches en provenance

de cet État membre, en interdire ou en restreindre temporairement l'introduction dans son territoire. »

**Annexe I**

37. Le Comité s'interdit de prendre position d'une manière détaillée en ce qui concerne l'annexe I de la directive, des connaissances spéciales suffisantes pour porter un jugement sur les détails techniques ne peuvent être exigées des conseillers. Se basant sur des commentaires détaillés, ils ont procédé à l'examen de certaines questions et recommandent à la Commission de faire porter tout particulièrement son attention sur les points suivants :

38. *Chapitre I 1, e*) : Ces exigences sont nettement exagérées : les cuirs, cornes et onglons peuvent sans inconvénient, être entreposés dans le même local. Le suif, propre à la consommation humaine peut être entreposé avec les viandes et le suif destiné à un usage industriel avec les cuirs.

39. *Chapitre I 1, h*) : le Comité propose la rédaction suivante :

« Les locaux et les installations doivent permettre d'effectuer en tout temps et d'une manière efficace, les opérations d'inspection sanitaire vétérinaire prescrites par la présente directive ».

40. *Chapitre I, 1, l*) : tous les locaux (et non seulement les locaux où l'on procède au travail des viandes) devraient être soumis aux mêmes conditions sauf en ce qui concerne la hauteur du recouvrement des murs.

41. *Chapitre II 5, e*) : le Comité propose la rédaction suivante :

« portant aux mains un pansement ne présentant pas toutes garanties du point de vue hygiénique ».

42. *Chapitre III 10* : De l'avis du Comité, ce point devrait être introduit comme suit :

« Ne peuvent être abattus en vue de commercialisation à l'intérieur de la Communauté... »

43. *Chapitre III 10, b*) : Devrait, attendu qu'en raison des différences de conditions, des indications de temps précises ne sont pas possibles, être formulé de la manière suivante :

« les animaux visiblement fatigués ou excités ».

44. Il conviendrait, en outre, d'ajouter un point d) rédigé comme suit :

« les animaux dont il a été constaté qu'ils étaient atteints de brucellose ».

Ainsi délibéré à Bruxelles, le 30 octobre 1962.

Le président  
du Comité économique et social  
Émile ROCHE