

**DIRECTIVE DU CONSEIL**

du 7 février 1983

**modifiant la directive 64/433/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches**

(83/90/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 <sup>(1)</sup>,vu l'avis de l'Assemblée <sup>(2)</sup>,vu l'avis du Comité économique et social <sup>(3)</sup>,

considérant que le fonctionnement harmonieux du marché commun et, plus particulièrement, des organisations communes de marché n'aura pas les effets escomptés aussi longtemps que les échanges intracommunautaires se trouveront freinés par des disparités existant dans les États membres en matière de prescription sanitaire dans le domaine des viandes;

considérant qu'il est nécessaire, pour éliminer ces disparités, de procéder à un rapprochement des dispositions des États membres en matière sanitaire;

considérant que la directive 64/433/CEE du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches <sup>(4)</sup>, modifiée en dernier lieu par la directive 81/476/CEE <sup>(5)</sup>, a créé les bases de ce rapprochement; qu'elle a déjà été soumise à de nombreuses modifications; que de nouvelles adaptations sont nécessaires pour tenir compte de nouveaux développements et qu'elle devrait être modifiée en conséquence;

considérant que ce rapprochement doit viser en particulier à rendre uniformes 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, les ateliers de découpe et les établissements frigorifiques répondant aux conditions sanitaires fixées par la présente directive et de veiller au respect des conditions prévues pour cet agrément;

considérant, en outre, qu'il convient d'instaurer des mesures de contrôle communautaires pour garantir l'application uniforme dans tous les États membres des normes fixées dans la présente directive; qu'il faut veiller à ce que la procédure de tels contrôles soit fixée selon une procédure communautaire dans le cadre du comité vétérinaire permanent institué par la décision 68/361/CEE <sup>(6)</sup>;

considérant qu'il y a lieu de prévoir la possibilité d'utiliser les viandes séparées mécaniquement pour l'élaboration de produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires;

considérant qu'il est opportun de retenir le principe d'une inspection par sondage concernant la présence de résidus de substances susceptibles d'affecter la salubrité des viandes fraîches;

considérant qu'il devrait être rendu possible aux pays destinataires de procéder, d'une manière non discriminatoire et dans le respect des dispositions générales du traité, à des vérifications et inspections de la conformité des envois avec les exigences de la présente directive;

considérant qu'il est opportun de procéder en même temps à la correction de certaines imperfections d'ordre terminologique, notamment en ce qui concerne la concordance des différentes versions linguistiques, qui pourraient susciter des difficultés dans l'application des dispositions concernées,

**A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:***Article premier*

La directive 64/433/CEE est modifiée comme suit.

1. Les articles 1<sup>er</sup> à 9 *bis* sont remplacés par les articles suivants:<sup>(6)</sup> JO n° L 255 du 18. 10. 1968, p. 23.<sup>(1)</sup> JO n° C 255 du 7. 10. 1981, p. 2.<sup>(2)</sup> JO n° C 267 du 11. 10. 1982, p. 51.<sup>(3)</sup> JO n° C 64 du 15. 3. 1982, p. 26.<sup>(4)</sup> JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64.<sup>(5)</sup> JO n° L 186 du 8. 7. 1981, p. 20.

«Article premier

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

2. Ne sont pas affectées par la présente directive les réglementations nationales régissant les viandes contenues dans les bagages personnels des voyageurs et destinées à leur propre consommation, les viandes faisant l'objet de petits envois adressés à des particuliers ou celles qui se trouvent, pour le ravitaillement du personnel et des passagers, à bord de moyens de transport effectuant des transports commerciaux entre États membres.

Article 2

Au sens de la présente directive, on entend par :

- a) viandes: toutes parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques des espèces bovine (y compris les buffles), porcine, ovine et caprine, ainsi que de solipèdes domestiques;
- b) viandes fraîches: des viandes, y compris des viandes conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement, autre que celui par le froid, de nature à assurer leur conservation;
- c) viandes séparées mécaniquement: viandes séparées mécaniquement des os charnus, à l'exception des os de la tête, des extrémités des membres au-dessous des articulations carpiennes et tarsiennes ainsi que des vertèbres coccydiennes des porcins, et destinées aux établissements agréés conformément à l'article 6 de la directive 77/99/CEE;
- d) carcasse: 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 mamelle et, en outre, pour les bovins, les ovins, les caprins et les solipèdes, après dépouillement;
- e) abats: les viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie au point d), même si elles restent naturellement attachées à la carcasse;
- f) viscères: les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'œsophage;
- g) vétérinaire officiel: le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente de l'État membre;

- h) pays expéditeur: l'État membre à partir duquel les viandes fraîches sont expédiées vers un autre État membre;
- i) pays destinataire: l'État membre vers lequel sont expédiées des viandes fraîches provenant d'un autre État membre;
- j) moyens de transport: les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs, ainsi que les cales des bateaux ou les containers pour le transport par terre, mer ou air;
- k) établissement: un abattoir agréé, un atelier de découpe agréé, un entrepôt frigorifique agréé;
- l) conditionnement: l'opération destinée à réaliser la protection de viandes fraîches par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct des viandes fraîches concernées, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même;
- m) emballage: l'opération consistant à placer des viandes fraîches conditionnées dans un deuxième contenant, ainsi que ce contenant lui-même.

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 remplissant les conditions suivantes:

- A. En ce qui concerne les carcasses, demi-carcasses ou demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros ou quartiers, ceux-ci:
  - a) doivent avoir été obtenus dans un abattoir agréé et contrôlé conformément à l'article 8;
  - b) doivent provenir d'un animal de boucherie qui a fait l'objet d'une inspection *ante-mortem* assurée par un vétérinaire officiel conformément à l'annexe I chapitre V et qui a été jugé, à la suite de cette inspection, convenir pour être abattu à des fins d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches;
  - c) doivent, conformément à l'annexe I chapitre VI, avoir été traités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes;
  - d) doivent, conformément à l'annexe I chapitre VII, avoir été soumis à une inspection *post-mortem* assurée 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'ils ne rendent pas la carcasse et les abats correspondants impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé humaine;
- e) doivent, conformément à l'annexe I chapitre X, porter une marque de salubrité;
- f) doivent, conformément à l'annexe I chapitre XII, être accompagnés d'un certificat de salubrité au cours de leur transport vers le pays destinataire;
- g) doivent, conformément à l'annexe I chapitre XIII, être entreposés après inspection *post-mortem* dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, dans des établissements agréés conformément à l'article 8 et contrôlés conformément à l'annexe I chapitre IX;
- h) doivent, conformément à l'annexe I chapitre XIV, être transportés vers le pays destinataire dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.
- B. En ce qui concerne les découpes ou morceaux plus petits que ceux mentionnés au point A, ou les viandes désossées, ceux-ci:
- a) doivent avoir été découpés ou désossés dans un atelier de découpe agréé et contrôlé conformément à l'article 8;
- b) doivent avoir été découpés ou désossés et obtenus conformément à l'annexe I chapitre VIII et provenir:
- de viandes fraîches d'animaux abattus sur le territoire de l'État membre, répondant aux conditions visées au point A, à l'exception de celles visées sous f) et h), et transportées conformément à l'annexe I chapitre XIV, ou
  - de viandes fraîches introduites en provenance d'un autre État membre et remplissant les conditions visées au point A, ou
  - de viandes fraîches importées de pays tiers conformément aux dispositions communautaires applicables pour les importations de viandes fraîches en provenance de pays tiers;
- c) doivent avoir été entreposés dans des conditions conformes à l'annexe I chapitre XIII, dans des établissements agréés conformément à l'article 8 et contrôlés conformément à l'annexe I chapitre IX;
- d) doivent avoir été contrôlés par un vétérinaire officiel conformément à l'annexe I chapitre IX;
- e) doivent satisfaire aux conditions d'emballage fixées à l'annexe I chapitre XI;
- f) doivent satisfaire aux conditions du point A sous c), e), f) et h).
- C. En ce qui concerne les abats, ils doivent provenir d'un abattoir agréé ou d'un atelier de découpe agréé, situé dans le pays expéditeur, et remplir les conditions fixées au point A ou B.
- D. En ce qui concerne les viandes fraîches qui, conformément à la présente directive ou à la directive 72/462/CEE, ont été stockées dans un entrepôt frigorifique agréé d'un État membre et n'ont depuis lors été soumises à aucune manipulation, sauf pour le stockage:
- a) elles doivent répondre aux conditions fixées au point A sous c), e), g) et h);
- b) elles doivent être accompagnées par un certificat conforme au modèle de l'annexe II au cours de leur transport vers le pays destinataire.
- Ce certificat est établi par le vétérinaire officiel sur la base des certificats de salubrité joints aux envois de viandes fraîches lors du stockage et doit, en cas d'importation, préciser l'origine des viandes fraîches.
2. Toutefois, sans préjudice des dispositions communautaires de police sanitaire, le paragraphe I ne s'applique pas:
- a) aux viandes fraîches introduites avec l'autorisation du pays destinataire pour des usages autres que l'alimentation humaine;
- b) aux viandes fraîches destinées à des expositions, à des études particulières ou à des

analyses, dans la mesure où un contrôle officiel permet d'assurer que ces viandes ne seront pas utilisées pour l'alimentation humaine et que, l'exposition terminée ou les études particulières et les analyses effectuées, ces viandes, à l'exception des quantités utilisées pour les besoins des analyses, seront détruites;

- c) aux viandes fraîches introduites par autorisation du pays destinataire et destinées exclusivement à l'approvisionnement d'organisations internationales et de forces armées stationnées sur son territoire, mais sous un autre drapeau.

Dans les cas visés au premier alinéa, le pays destinataire veille à ce que les viandes en question ne puissent être utilisées pour des usages autres que ceux pour lesquels elles ont été introduites sur son territoire.

3. Le vétérinaire officiel peut, pour assurer l'inspection *post-mortem* visée au paragraphe 1 point A sous d), le contrôle visé au paragraphe 1 point B sous d) et le contrôle du respect des dispositions de l'annexe I chapitre XIV, être assisté par des auxiliaires placés sous son autorité et sa responsabilité.

Les modalités de cette assistance sont, pour autant que de besoin, fixées selon la procédure prévue à l'article 16.

Les détails concernant les qualifications professionnelles des auxiliaires visés au présent paragraphe ainsi que les activités qu'ils devront exercer seront fixés par le Conseil, statuant sur proposition de la Commission.

#### Article 4

1. Outre les conditions prévues à l'article 3, 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 remplissent les conditions suivantes:

- a) les viandes fraîches d'origine porcine, autres que les viandes fraîches soumises à traitement par le froid, conformément à l'annexe I de la directive 77/96/CEE, doivent avoir été soumises à la recherche des trichines, conformément à l'annexe I chapitre VII point 41 sous D de la présente directive.

Le Conseil, statuant à l'unanimité sur proposition de la Commission accompagnée d'un rapport établi après consultation des experts médicaux et vétérinaires de tous les États membres, décide s'il est nécessaire ou

non de procéder systématiquement à la recherche des trichines conformément au premier alinéa. Dans le cas d'une décision négative, le Conseil décide simultanément dans quelles conditions cette recherche n'est pas nécessaire;

- b) sans préjudice des dispositions de l'article 5 de la directive 81/602/CEE, les animaux ou les viandes doivent avoir été soumis par sondage à un examen des résidus.

Cet examen doit porter sur la recherche des résidus de substances à action pharmacologique, de leurs produits de transformation, ainsi que d'autres substances se transmettant à la viande et susceptibles de nuire à la santé humaine.

Si les viandes examinés présentent des traces de résidus dépassant les tolérances admises, elles doivent être exclues des échanges intracommunautaires.

Les examens de résidus doivent être effectués selon des méthodes scientifiquement reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des directives communautaires ou dans d'autres normes internationales.

Les résultats des examens de résidus doivent pouvoir être évalués suivant des méthodes de référence fixées selon la procédure prévue à l'article 16, après avis du comité scientifique vétérinaire.

Selon la même procédure il est désigné, dans chaque État membre, au moins un laboratoire de référence chargé d'effectuer l'examen des résidus en cas d'application des articles 8 et 10.

La Commission publie les méthodes de référence et la liste des laboratoires de référence au *Journal officiel des Communautés européennes*.

2. Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission, arrête, avant le 1<sup>er</sup> janvier 1985:

- les modalités de contrôle,
- les tolérances pour les substances visées au paragraphe 1 point b) deuxième alinéa,
- la fréquence de l'échantillonnage.

Selon la même procédure, peut être décidée l'extension des examens à d'autres substances que celles visées au paragraphe 1 point b) deuxième alinéa.

3. La Commission, avant le 1<sup>er</sup> avril 1984, après consultation du comité scientifique vétérinaire, soumettra un rapport, assorti de propositions appropriées, sur les contrôles microbiologiques pour une production hygiénique des viandes fraîches.

#### Article 5

Les États membres veillent à ce que, sans préjudice de la directive 81/602/CEE, les viandes suivantes ne soient pas expédiées de son territoire vers celui d'un autre État membre:

- a) viandes fraîches:
  - i) de porcs mâles utilisés pour la reproduction,
  - ii) de porcs cryptorchides et hermaphrodites,
  - iii) de porcs mâles non castrés d'un poids exprimé en carcasse supérieure à une limite à fixer par le Conseil avant le 1<sup>er</sup> septembre 1983,
 

sauf si elles sont destinées à être soumises à un traitement, prévu par la directive 77/99/CEE, et munies d'une marque spéciale à déterminer selon la procédure prévue à l'article 16;
- b) viandes hâchées, viandes morcelées d'une manière analogue et viandes séparées mécaniquement;
- c) viandes fraîches:
  - i) provenant d'animaux auxquels ont été administrés des stilbènes, des dérivés de stilbènes, leurs sels et leurs esters, ainsi que des substances à action thyrostatique, ainsi que les viandes contenant des résidus de ces substances;
  - ii) contenant des résidus d'autres substances à action hormonale, d'antibiotique, 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 ou, lorsqu'aucune tolérance n'a été fixée, la quantité dont l'innocuité est prouvée d'après les connaissances scientifiques et sur laquelle le comité scientifique vétérinaire s'est prononcé;
- d) viandes fraîches d'animaux auxquels ont été administrés des produits susceptibles de

rendre ces viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine et sur lesquels le comité scientifique vétérinaire s'est prononcé;

- e) viandes fraîches traitées aux radiations ionisantes ou ultraviolettes ou marquées avec des colorants autres que ceux prévus pour le marquage de salubrité conformément à la présente directive;
- f) viandes fraîches d'animaux chez lesquels il a été constaté une forme quelconque de tuberculose et les viandes fraîches d'animaux chez lesquels ont été constatées, après abattage, une forme quelconque de tuberculose ou la présence d'un ou de plusieurs *cysticercus bovis* ou de *cysticercus cellulosae*, vivants ou morts, ou la présence de trichines pour les animaux de l'espèce porcine;
- g) viandes fraîches d'animaux abattus trop jeunes;
- h) parties de carcasses ou abats présentant des lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, des malformations, des contaminations ou des altérations telles que visées à l'article 3 paragraphe 1 point A sous d);
- i) têtes des bœufs, parties de la musculature ou d'autres tissus de la tête, à l'exclusion de la langue et de la cervelle;
- j) viandes des animaux auxquels ont été administrés des attendrisseurs;
- k) sang n'ayant pas été obtenu dans les conditions d'hygiène définies selon la procédure prévue à l'article 16;
- l) viandes fraîches en morceaux de moins de 100 grammes.

#### Article 6

1. Les pays destinataires peuvent, dans le respect des dispositions générales du traité, accorder à un ou plusieurs pays expéditeurs des autorisations générales ou limitées à des cas déterminés selon lesquelles peuvent être introduites dans leur territoire:

- i) des viandes fraîches de porc qui, par dérogation à l'article 4 paragraphe 1, n'ont pas été soumises à un examen des trichines conformément à l'annexe I chapitre VII point 41 sous D;
- ii) des viandes fraîches de porc visées à l'article 5 sous a) destinées à d'autres usages;

iii) les viandes fraîches visées à l'article 5 points b) et i) à 1).

L'expédition de ces viandes fraîches ne peut se faire que conformément à l'article 3 paragraphes 1 et 3.

2. Lorsqu'un pays destinataire accorde une autorisation générale conformément au paragraphe 1, il en informe immédiatement les autres États membres et la Commission.

3. Les pays expéditeurs prennent toutes dispositions nécessaires pour que soit mentionné dans les certificats sanitaires, dont les modèles figurent à l'annexe II, qu'il a été fait usage d'une des possibilités prévues au paragraphe 1.

#### Article 7

1. Le Conseil, statuant à l'unanimité sur proposition de la Commission, établit, avant le 31 décembre 1985, les dispositions complémentaires auxquelles doivent satisfaire les viandes congelées.

Jusqu'à la mise en vigueur de ces dispositions, la République hellénique est autorisée, dans le respect des dispositions générales du traité, à maintenir sa réglementation nationale en ce qui concerne les viandes congelées.

2. La République hellénique est autorisée, dans le respect des dispositions générales du traité, à maintenir les contrôles relatifs aux viandes de solipèdes en vue des éventuelles restrictions à apporter à leur utilisation.

3. Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission, établit les conditions supplémentaires de production hygiénique et de contrôle des viandes visées à l'article 2 sous c) avant le 1<sup>er</sup> janvier 1985.

Jusqu'à la mise en vigueur de ces dispositions, les États membres sont autorisés, dans le respect des dispositions générales du traité, à maintenir leur réglementation nationale en la matière.

#### Article 8

1. Chaque État membre établit une liste de ses établissements agréés, chacun d'eux ayant un numéro d'agrément vétérinaire. Il communique cette liste aux autres États membres et à la Commission.

Un État membre n'agrée un établissement que s'il est assuré que ledit établissement satisfait aux dispositions de la présente directive. L'État membre retire son agrément si les conditions d'agrément cessent d'être remplies.

L'État membre considéré tient compte des conclusions d'un éventuel contrôle effectué conformément à l'article 9. Les autres États membres et la Commission sont informés du retrait de l'agrément.

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

Les modalités relatives à cette assistance sont fixées conformément à la procédure prévue à l'article 16.

3. Lorsqu'un État membre estime, notamment suite à une inspection ou vérification prévues à l'article 10 paragraphes 1 et 2, que, dans un établissement 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 recherche avec l'État membre mis en cause les voies et moyens de remédier à la situation, le cas échéant par une visite sur place. En cas de litige concernant l'application des dispositions prévues à l'article 4 paragraphe 1, la solution est recherchée sur la base d'une méthode de référence déterminée conformément à la procédure prévue à l'article 16 et après avis du comité scientifique vétérinaire.

Les États membres informent la Commission sur les litiges et les solutions intervenues.

Si ces États membres ne peuvent se mettre d'accord, ils saisissent la Commission dans un délai de sept jours ouvrables qui charge un ou plusieurs experts vétérinaires d'émettre un avis.

Compte tenu de cet avis ou de l'avis exprimé conformément à l'article 9 paragraphe 1, les États membres peuvent être autorisés, selon la procédure prévue à l'article 15, à refuser provisoirement l'introduction sur leur territoire de viandes fraîches provenant de cet établissement.

L'autorisation visée ci-dessus peut être retirée selon la procédure prévue à l'article 15, compte tenu d'un nouvel avis élaboré par un ou plusieurs experts vétérinaires.

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

Selon la procédure prévue à l'article 16, sont arrêtées les modalités générales d'application du présent paragraphe.

#### Article 9

1. Des experts vétérinaires de la Commission peuvent, dans la mesure où cela est nécessaire à l'application uniforme de la directive, effectuer des contrôles sur place; ils peuvent notamment vérifier si les établissements agréés observent effectivement les dispositions de la présente directive, notamment celles de l'annexe I chapitres I, II et III. La Commission informe les États membres du résultat des contrôles effectués.

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

Les dispositions générales d'application du présent article sont fixées selon la procédure prévue à l'article 16.

Selon la même procédure, est établi un code comportant les règles à suivre lors de l'inspection prévue au présent paragraphe.

2. Le Conseil procédera avant le 1<sup>er</sup> janvier 1988 à un réexamen du présent article sur base d'un rapport de la Commission assorti d'éventuelles propositions.

#### Article 10

1. Sans préjudice des dispositions des articles 6, 8 et 9, un pays destinataire peut vérifier que tout envoi de viandes fraîches telles que définies dans l'article 2 est accompagné du certificat de salubrité prescrit.

2. En cas de présomption grave d'irrégularités le pays destinataire peut, d'une manière non discriminatoire, procéder à des inspections pour vérifier le respect des exigences de la présente directive.

3. Les vérifications et inspections ont lieu normalement au lieu de destination des marchandises ou tout autre endroit approprié, à condition que le choix de cet endroit cause à l'acheminement des marchandises le moins d'inconvénients possible.

Les vérifications et inspections prévues aux paragraphes 1 et 2 ne peuvent provoquer de retard exagéré dans l'acheminement et la mise sur le marché des marchandises ou de retard susceptible d'affecter la qualité des viandes.

4. Si, au cours d'une inspection effectuée sur la base du paragraphe 2, il est constaté que les viandes ne répondent pas à la présente directive, l'autorité compétente du pays destinataire peut dans ce cas laisser à l'expéditeur, au destinataire ou à leur mandataire le choix entre le refoulement de l'envoi ou l'utilisation desdites viandes pour d'autres usages, si les considérations de salubrité le permettent ou, dans le cas contraire, leur destruction. En tout état de cause, des mesures préventives sont prises pour éviter toute utilisation inadéquate desdites viandes.

5. a) Les décisions considérées doivent être communiquées à l'expéditeur ou à son mandataire avec indication des raisons. S'il les demande, ces décisions motivées doivent lui être communiquées immédiatement par écrit avec indication des voies de recours que lui offre la législation en vigueur, de la forme et des délais dans lesquels ces recours doivent être introduits.

b) Si de telles décisions sont fondées sur le diagnostic d'une maladie contagieuse ou infectieuse, ou une altération dangereuse pour la santé humaine, elles sont communiquées immédiatement à l'autorité centrale compétente de l'État membre producteur et à la Commission.

c) À la suite de cette communication, des mesures appropriées peuvent être prises conformément à la procédure prévue à l'article 16, notamment pour coordonner les mesures prises dans d'autres États membres au sujet des viandes fraîches en question.

6. Le Conseil procédera, avant le 1<sup>er</sup> janvier 1988, à un réexamen du présent article sur base d'un rapport de la Commission assorti d'éventuelles propositions.

#### Article 11

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 ne peuvent pas être mises en circulation, conformément à l'article 10, le droit d'obtenir l'avis d'un expert. Chaque État membre fait en sorte que les experts, avant que les autorités compétentes n'aient pris d'autres mesures, telle la destruction des viandes, aient la possibilité de déterminer si les conditions de l'article 10 paragraphe 4 étaient remplies.

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

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

#### Article 12

Les annexes de la présente directive sont modifiées par le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, en vue notamment de leur adaptation à l'évolution technologique.

Une modification du chapitre VII selon cette procédure devra intervenir avant le 1<sup>er</sup> janvier 1985.

#### Article 13

Selon la procédure prévue à l'article 16, des dérogations au point 13 c) deuxième, troisième et quatrième tirets et aux points 24 et 41 C de l'annexe I, peuvent être accordées, sur demande, à tout État membre qui fournit des garanties similaires.

Ces dérogations fixent des conditions sanitaires au moins équivalentes à celles de ladite annexe.

#### Article 14

Si les dispositions communautaires relatives à l'importation de viandes fraîches en provenance de pays tiers ne sont pas applicables à la date d'entrée en vigueur de la présente directive, en attendant leur mise en vigueur, les dispositions nationales relatives aux importations en provenance desdits pays ne doivent pas être plus favorables que celles qui régissent les échanges intracommunautaires.

#### Article 15

1. En cas d'application de la procédure définie au présent article, le comité vétérinaire permanent, institué par la décision du Conseil du 15 octobre 1968, ci-après dénommé «comité», est saisi sans délai par son président, à l'initiative de celui-ci ou 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 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

3. Le représentant de la Commission soumet un projet de mesures à prendre. Le comité émet son avis sur lesdites mesures dans un délai de deux jours. Il se prononce à la majorité de quarante-cinq voix.

4. La Commission arrête les mesures et les met immédiatement en application si elles sont conformes à l'avis du comité. Si elles ne sont pas conformes à l'avis du comité ou en l'absence d'avis, la Commission propose immédiatement au Conseil les mesures à prendre. Le Conseil arrête les mesures à la majorité qualifiée.

Si, à l'expiration d'un délai de 15 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 16

1. Si la procédure prévue au présent article doit être appliquée, le comité est saisi immédia-



tement par son président, à l'initiative de celui-ci ou 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 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

3. Le représentant de la Commission soumet un projet de mesures à prendre. Le comité émet son avis sur lesdites mesures dans un délai que son président fixe en fonction de l'urgence du problème à examiner. Il se prononce à la majorité de quarante-cinq voix.

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

Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à 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.»

2. Les articles 10 et 11 deviennent 17 et 18.
3. Les annexes sont remplacées par les annexes de la présente directive.

#### *Article 2*

Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission, arrête, avant le 1<sup>er</sup> janvier 1985, une réglemen-

tation communautaire relative aux coûts d'inspection découlant de la présente directive.

#### *Article 3*

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 1985 et en informent immédiatement la Commission.

2. Jusqu'à la mise en application de l'article 4 paragraphes 2 et 3 et sans préjudice de l'article 8 de la directive 64/433/CEE, les réglementations nationales en vigueur dans le pays destinataire à la date de notification de la présente directive, ainsi que les arrangements conclus à cette date par les États membres relatifs aux contrôles prévus à l'article 4 paragraphe 1 point b) et paragraphes 2 et 3 de la directive 64/433/CEE, ainsi que les certifications concernant ces contrôles, demeurent applicables et ce dans le respect des dispositions générales du traité.

#### *Article 4*

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 7 février 1983.

*Par le Conseil*

*Le président*

H.-J. ROHR

## ANNEXE I

## CONDITIONS GÉNÉRALES D'AGRÈMENT DES ÉTABLISSEMENTS

Les établissements doivent comporter au moins:

1. dans les locaux où l'on procède à l'obtention, au traitement et au stockage des viandes:
  - a) un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau; pour éviter les odeurs, cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés. Toutefois, les établissements doivent comporter:
    - dans les locaux visés au chapitre I point 13 sous d) et f), au chapitre II point 14 sous a) et au chapitre III point 15 sous a), un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ou, pour les locaux visés au point 15 sous a), équipés d'un dispositif permettant une évacuation facile de l'eau;
    - dans les locaux visés au chapitre III point 16 sous a), un sol en matériaux imperméables et imputrescibles;
  - b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres mais d'au moins trois mètres dans les locaux d'abattage et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou dotée d'une finition similaire, sauf en ce qui concerne les locaux visés au chapitre III point 16 sous a).

Toutefois, l'utilisation de murs en bois dans les locaux visés au chapitre III point 16 construits avant le 1<sup>er</sup> janvier 1983 ne constitue pas un motif de retrait de l'agrément;
  - c) des portes en matériaux inaltérables et, si elles sont en bois, recouvertes des deux côtés d'un revêtement lisse et imperméable;
  - d) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores;
  - e) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;
  - f) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs;
2. a) le plus près possible des postes de travail, un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois;
- b) des dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'eau d'une température minimale de 82 °C;
3. des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, etc.;
4. a) des dispositifs et des outils de travail comme, par exemple, tables de découpe, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses et scies, en matières résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. L'emploi du bois est interdit sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des viandes fraîches emballées de manière hygiénique;
- b) des outils et équipements résistant à la corrosion répondant aux exigences de l'hygiène pour:
  - la manutention des viandes,

- le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à empêcher que la viande ou les récipients entrent en contact direct avec le sol ou les murs;
  - c) des équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement;
  - d) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes non destinées à la consommation humaine, ou un local fermant à clé destiné à recevoir ces viandes et abats si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail; lorsque ces viandes sont évacuées par des conduits, ces conduits devraient être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes fraîches;
5. des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par la présente directive. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées et ne présentant aucun risque de contamination des viandes;
  6. une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, au sens de la directive 80/778/CEE, sous pression et en quantité suffisante; toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable;
  7. une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude au sens de la directive 80/778/CEE;
  8. un dispositif d'évacuation des eaux résiduelles qui réponde aux exigences de l'hygiène;
  9. un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire ou, dans les entrepôts visés au chapitre III point 16, des aménagements appropriés;
  10. des aménagements permettant d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire prescrites par la présente directive;
  11. un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de matériels pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. De tels lavabos doivent se trouver, en nombre suffisant, à proximité des cabinets d'aisance;
  12. un emplacement et des aménagements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, cet emplacement et ces aménagements ne sont pas obligatoires s'il existe des dispositions imposant le nettoyage et la désinfection des moyens de transport dans des locaux officiellement autorisés.

## CHAPITRE I

### CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÈMENT DES ABATTOIRS

13. Indépendamment des conditions générales, les abattoirs doivent comporter au moins:
  - a) des locaux appropriés de stabulation ou, si la situation climatique le permet, des parcs d'attente pour l'hébergement des animaux; leurs murs et leurs sols doivent être résistants, imperméables et faciles à nettoyer et à désinfecter; ces parcs doivent être équipés

pour l'abreuvement des animaux et, si nécessaire, pour leur alimentation; ils doivent avoir des réseaux d'évacuation appropriés pour l'écoulement des liquides vers des puits siphonnés 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'autres espèces d'animaux, un emplacement spécial pour l'abattage de 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 réalisées sur des emplacements spéciaux nettement séparés de la chaîne d'abattage soit par un espace libre d'au moins 5 m, soit par une cloison d'au moins 3 m de haut;
- c) des locaux séparés, suffisamment vastes et exclusivement destinés:
  - à la vidange, au nettoyage et au parage des estomacs et des intestins,
  - à la transformation des boyaux et des tripes, si ces travaux sont effectués dans l'abattoir,
  - à la préparation et au nettoyage des abats autres que ceux visés aux tirets précédents, y compris un emplacement séparé permettant de garder les têtes suffisamment séparées des autres abats, si ces travaux sont effectués dans l'abattoir sans pour autant être réalisés sur la chaîne d'abattage,
  - à l'entreposage 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;
- d) un emplacement séparé pour l'emballage des abats, si le travail est effectué dans l'abattoir;
- e) des locaux fermant à clé ou, si la situation climatique le permet, des parcs, réservés à l'hébergement des animaux malades ou suspects; des locaux fermant à clé réservés à l'abattage de ces animaux, à l'entreposage des viandes consignées et à celui des viandes saisies. Les locaux réservés à l'abattage de ces animaux ne sont pas indispensables dans les établissements agréés lorsque la réglementation de l'État membre interdit l'abattage de ces animaux pendant la même journée que celui des animaux dont les viandes sont destinées aux échanges intracommunautaires, ou prescrit que cet abattage intervienne après que celui des animaux, dont les viandes sont destinées aux échanges intracommunautaires, ait été achevé et que des mesures soient prises pour éviter une contamination des dites viandes. Dans ce cas, les locaux doivent être spécialement nettoyés et désinfectés sous contrôle officiel avant d'être réutilisés en vue de l'abattage d'animaux destinés aux échanges intracommunautaires, ou bien il faut s'assurer que les animaux ne sont pas abattus dans l'établissement approuvé mais dans des locaux séparés et spécialement prévus à cet effet;
- f) des locaux frigorifiques suffisamment vastes comportant des dispositifs résistants à la corrosion destinés à empêcher les viandes fraîches d'entrer en contact avec le sol ou les murs au cours de leur transport et de leur entreposage;
- g) des moyens permettant de contrôler toute entrée et sortie de l'abattoir;
- h) une nette séparation entre le secteur souillé et le secteur propre afin de protéger ce dernier contre toute contamination;
- i) un dispositif tel que, après l'étourdissement, l'habillage soit pratiqué autant que possible sur l'animal suspendu; en aucun cas l'animal ne doit entrer en contact avec le sol pendant l'habillage;
- j) un réseau de rails aérien pour la manutention ultérieure des viandes;
- k) dans la mesure où du fumier est stocké dans l'enceinte de l'abattoir, un emplacement spécialement aménagé pour ce fumier;
- l) un local suffisamment équipé pour la recherche de trichines, pour autant que cet examen soit réalisé dans l'établissement.

## CHAPITRE II

**CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÈMENT DES ATELIERS DE DÉCOUPE**

14. Indépendamment des conditions générales, les ateliers de découpe doivent comporter au moins:
- a) des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour la conservation des viandes et, lorsque des viandes emballées sont entreposées dans l'établissement, un local frigorifique pour ces viandes emballées;
  - b) un local pour les opérations de découpage, de désossage et de conditionnement, pourvu d'un thermomètre ou d'un téléthermomètre enregistreurs;
  - c) un local pour les opérations d'emballage, à moins que les conditions prévues au chapitre XI point 62 ne soient remplies;
  - d) un local pour l'entreposage des matériaux d'emballage et de conditionnement.

## CHAPITRE III

**CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÈMENT DES ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES**

15. Indépendamment des conditions générales, les entrepôts dans lesquels des viandes fraîches sont stockées selon les dispositions du chapitre XIII point 65 premier tiret doivent comporter au moins:
- a) des locaux frigorifiques suffisamment vastes, faciles à nettoyer, dans lesquels la viande fraîche peut être stockée de manière à respecter les températures prévues audit point 65 premier tiret;
  - b) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs dans chaque local de stockage.
16. Indépendamment des conditions générales, les entrepôts dans lesquels des viandes fraîches sont stockées selon les dispositions du chapitre XIII point 65 deuxième tiret doivent comporter au moins:
- a) des locaux frigorifiques suffisamment larges, faciles à nettoyer, dans lesquels la viande fraîche peut être stockée, de manière à respecter les températures prévues audit point 65 deuxième tiret;
  - b) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs dans chaque local de stockage.

## CHAPITRE IV

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

17. 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, des protège-nuques. 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 du travail. Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou de la viande infectée doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et de stockage;
  - 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 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.
18. 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. Cette exigence ne s'applique pas au matériel de transport utilisé dans les locaux visés au point 16 sous a) lorsque les viandes sont emballées. Les outils servant à la découpe des viandes fraîches ne doivent être utilisés qu'à cet effet.
19. La viande et les récipients qui la contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.
20. 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 à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches. Par ailleurs, peut être autorisée, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des équipements frigorifiques. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.
21. 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.
22. Des détergents, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés de manière à ce que l'équipement, les instruments de travail et les viandes fraîches ne soient pas affectés. Leur utilisation doit être suivie du rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail.
23. Le travail et la manipulation des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer.
24. 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 V

### INSPECTION SANITAIRE «ANTE-MORTEM»

25. 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 en stabulation durant la nuit.
26. Le vétérinaire officiel doit procéder à l'inspection *ante-mortem* selon les règles de l'art, dans des conditions convenables d'éclairage.
27. 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 leurs viandes impropres à la consommation humaine; au cours de l'inspection, une attention doit également être donnée à tout signe indiquant que des substances à effets pharmacologiques ont été administrées à l'animal ou que l'animal a consommé d'autres substances ayant pour effet de rendre leurs viandes nuisibles à la santé humaine;
  - c) s'ils sont fatigués, excités ou blessés.

28. Ne peuvent être abattus les animaux:
- a) qui présentent l'une des manifestations énumérées au point 27 sous a) et b);
  - b) qui n'ont pas été mis au repos pendant une période suffisante; celle-ci, sauf décision contraire du vétérinaire officiel pour les échanges intracommunautaires, 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.

## CHAPITRE VI

### HYGIÈNE DE L'ABATTAGE ET DE LA DÉCOUPE

29. Les animaux de boucherie introduits dans les locaux d'abattage doivent être sacrifiés immédiatement et les opérations de saignée, de dépouillement ou d'enlèvement des soies, d'habillage et d'éviscération doivent être réalisées de façon à éviter toute contamination de la viande.
30. 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.
31. 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. Pour cette opération, des adjuvants peuvent être utilisés à condition que les porcs soient ensuite douchés complètement à l'eau potable.
32. L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard 45 minutes après l'étourdissement ou, en cas d'abattage imposé par un rite religieux, une demi-heure après la saignée. Le poumon, le cœur, le foie, le rein, 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 être dégagés de leur enveloppe grasseuse et, en ce qui concerne les animaux de l'espèce bovine et porcine, ainsi que les solipèdes, de leur capsule périrénale.
33. Il est interdit de ficher les couteaux dans les viandes, de nettoyer ces viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux et de procéder au soufflage. Toutefois, le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé, mais l'organe insufflé doit être retiré des échanges intracommunautaires.
34. Les carcasses des solipèdes, des porcs de plus de quatre semaines et des bovins de plus de six mois doivent être présentées à l'inspection découpées en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale. Si les besoins de l'inspection l'exigent, le vétérinaire officiel peut imposer la fente longitudinale de la tête et de la carcasse de tout animal.
35. Jusqu'à la fin de l'inspection, il est interdit de procéder à la découpe de la carcasse, à l'enlèvement ou au traitement de toute partie de l'animal abattu.
36. Les viandes consignées ou saisies, les estomacs, les intestins et les sous-produits non comestibles doivent être placés aussitôt que possible dans des équipements spéciaux.
37. Si le sang ou les abats de plusieurs animaux sont recueillis dans un même récipient avant la fin de l'inspection *post-mortem*, tout le contenu de celui-ci doit être exclu des échanges intracommunautaires lorsque la carcasse d'un de ces animaux est reconnue impropre à la consommation humaine.

## CHAPITRE VII

### INSPECTION SANITAIRE «POST-MORTEM»

38. Toutes les parties de l'animal y compris le sang doivent être soumises à l'inspection immédiatement après l'abattage pour vérifier si la viande est propre à la consommation humaine.

39. L'inspection *post-mortem* doit comporter:

- a) l'examen visuel de l'animal abattu, en particulier des organes visés sous b);
- b) la palpation de certains organes, notamment du poumon, du foie, de la rate, de la langue et de certains ganglions lymphatiques et, compte tenu des conclusions tirées par le vétérinaire officiel, de l'utérus et de la mamelle;
- c) les incisions de certains organes et ganglions lymphatiques. Si l'inspection visuelle ou la palpation de certains organes fait apparaître que l'animal est affecté de lésions pouvant contaminer les carcasses, les équipements, le personnel ou les locaux, ces organes ne peuvent subir l'incision dans le local d'abattage ni dans aucune autre partie de l'établissement dans laquelle les viandes fraîches pourraient être contaminées;
- 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 les substances visées à l'article 4 paragraphe 1 sous b).

40. Le vétérinaire officiel doit examiner en particulier:

- 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. 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. Dans le cas d'animaux des espèces bovine et porcine, les amygdales doivent être enlevées après inspection;
- c) le poumon, la trachée-artère, l'œsophage, les ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcationes, épartérielles et médiastinales), 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 à 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 mesenterici, craniales et caudales);
- h) la rate;
- i) les reins et leurs ganglions lymphatiques (Lnn. renales), ainsi que la vessie;
- j) la plèvre et le péritoine;
- k) les organes génitaux; chez la vache, l'utérus est ouvert par une incision longitudinale, sauf s'il est interdit à la consommation humaine; chez le verrat et le taureau, les ganglions inguinaux superficiels (Lnn. inguinales superficiales);
- 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 lactifères (sinus galactophores), sauf si elles sont interdites à la consommation humaine;
- 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 soumis à des incisions multiples et à un examen visuel.

En cas de doute, doivent également être incisés, dans les mêmes conditions, les ganglions suivants: cervicaux superficiels, préscapulaire (Lnn. cervales superficiales), axillaires (Lnn.



axillaires proprii et primae costae), sus-sternaux (Lnn. sternales craniales), cervicaux profonds (Lnn. cervicales profundi), costo-cervicaux (Lnn. costocervicales), poplites (Lnn. poplitei), précuraux (Lnn. subiliaci), ischiatiques (Lnn. ischiatici), iliaque et lomboaortiques (Lnn. iliaci et lumbales), inguinaux superficiels (Lnn. inguinales superficiales). Chez les ovins et les caprins, l'ouverture du cœur, le dégagement de la langue, l'incision des poumons et des bronches, ainsi que l'incision des ganglions lymphatiques, ne doivent être pratiqués qu'en cas de doute, mais ces organes et ganglions lymphatiques doivent être examinés.

Chez les porcins, l'incision des ganglions lymphatiques de la tête, à l'exception du ganglion lymphatique sous-maxillaire, et l'incision des ganglions lymphatiques des poumons et du tractus gastro-intestinal, ainsi que des ganglions lymphatiques rénaux, ne doivent être pratiqués qu'en cas de doute mais ces organes et ganglions lymphatiques doivent être examinés. L'incision des poumons prévue sous c) n'est pas nécessaire lorsque les poumons sont exclus de la consommation humaine.

41. 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 point 40 sous d), doit être fendu en deux points opposés, des oreillettes à la pointe,
- des masseters externes, dans lesquels deux incisions doivent être pratiquées parallèlement au maxillaire inférieur,
- des masseters internes (muscles ptérygoïdes internes), qui doivent être incisés selon un seul plan,
- du diaphragme, dont la partie musculaire doit être dégagée de la séreuse, sauf en ce qui concerne les veaux,
- 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, chez les bovins, 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.

Cependant, cet examen peut être remplacé par d'autres examens, conformément à la procédure prévue à l'article 16;

D. Les viandes fraîches provenant d'animaux de l'espèce porcine et comportant des muscles striés doivent être soumises à une recherche des trichines sous le contrôle et la responsabilité du vétérinaire officiel.

Cet examen est effectué selon des méthodes scientifiquement reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des directives communautaires ou dans d'autres normes internationales.

Les résultats doivent être évalués suivant une méthode de référence fixée selon la procédure prévue à l'article 16 après avis du comité scientifique vétérinaire et dont la fiabilité

est au moins équivalente à l'examen trichinoscopique prévu à l'annexe I point 1 de la directive 77/96/CEE:

La Commission publie cette méthode de référence au *Journal officiel des Communautés européennes*.

## CHAPITRE VIII

### PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES VIANDES DESTINÉES À ÊTRE DÉCOUPÉES

42. Le découpage en morceaux plus petits que ceux visés à l'article 3 paragraphe 1 point A ou le désossage ne sont autorisés que dans les ateliers de découpe.
43. L'exploitant de l'établissement ou son représentant est tenu de faciliter les opérations de contrôle de l'entreprise et notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile et de mettre à la disposition du service de contrôle les aménagements nécessaires; en particulier, il doit être en mesure, à toute réquisition, de porter à la connaissance du vétérinaire officiel chargé du contrôle la provenance des viandes introduites dans son établissement.
44. Les viandes ne remplissant pas les conditions de l'article 3 paragraphe 1 point B sous b) ne peuvent se trouver dans les ateliers de découpe agréés qu'à la condition d'y être entreposées dans des emplacements spéciaux; elles doivent être découpées dans d'autres endroits ou à d'autres moments que les viandes qui répondent auxdites conditions. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès à tout moment à tous les locaux de stockage et de travail pour garantir le respect rigoureux des dispositions ci-dessus.
45.
  - a) Les viandes fraîches doivent être introduites dans les locaux visés au chapitre II point 14 sous b) au fur et à mesure des besoins. Sitôt que la découpe et, le cas échéant, l'emballage sont effectués, elles doivent être transportées dans le local frigorifique approprié visé au chapitre II point 14 sous a).
  - b) Pendant le travail de découpage, de désossage, de conditionnement et d'emballage, les viandes doivent être maintenues en permanence à une température interne égale ou inférieure à +7 °C. Pendant le découpage, la température du local doit être égale ou inférieure à +12 °C.
  - c) Par dérogation aux points a) et b), les viandes peuvent être découpées à chaud. Dans ce cas, elles doivent être transportées directement du local d'abattage au local de découpe. Le local d'abattage et le local de découpe doivent alors être situés dans un même groupe de bâtiments et suffisamment proches l'un de l'autre, car les viandes à découper doivent être transférées sans rupture de charge de l'un à l'autre local et la découpe doit être réalisée sans délai. Sitôt que la découpe et, le cas échéant, l'emballage sont effectués, les viandes doivent être transportées dans un local frigorifique approprié.
  - d) Le découpage est exécuté de façon à éviter toute souillure des viandes. Les éclats d'os et les caillots de sang doivent être éliminés. Les viandes provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les équipements prévus au point 4 sous d).

## CHAPITRE IX

### CONTRÔLE SANITAIRE DES VIANDES DÉCOUPÉES ET DES VIANDES ENTREPOSÉES

46. Les ateliers de découpe agréés et les entrepôts frigorifiques agréés sont soumis à un contrôle exercé par un vétérinaire officiel. Celui-ci doit être prévenu en temps utile avant qu'il ne soit procédé à la découpe de la viande destinée aux échanges intracommunautaires.
47. Le contrôle du vétérinaire officiel comporte les tâches suivantes:
  - contrôle des entrées et sorties des viandes fraîches,
  - inspection sanitaire des viandes fraîches présentes dans les établissements visés au point 46 et destinées aux échanges intracommunautaires,

- inspection sanitaire des viandes fraîches destinées aux échanges intracommunautaires, avant les opérations de découpe et lors de leur sortie des établissements visés au point 46,
- établissement et délivrance des documents prévus à l'article 3 paragraphe 1 point A sous f) et au chapitre X point 54,
- 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 y compris des vêtements,
- 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 utile au contrôle du respect des dispositions de la présente directive.

## CHAPITRE X

### MARQUAGE DE SALUBRITÉ

48. Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel. À cet effet, il détient et conserve:
- a) les instruments destinés au marquage de salubrité des viandes, 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 et le matériel de conditionnement lorsque ceux-ci ont déjà été revêtus de l'estampille prévue au présent chapitre. Ces étiquettes et ce matériel de conditionnement sont remis au personnel auxiliaire au moment même où ils doivent être fixés et en nombre correspondant aux besoins.
49. La marque de salubrité doit être:
- a) soit un cachet de forme ovale ayant au moins 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, la ou les initiales du pays expéditeur, apposées en lettres capitales, soit:
 

B — D — DK — F — GR — IRL — I — L — NL — UK,

 suivies du numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement,
    - dans la partie inférieure, un des sigles CEE, EEG, EWG, EØF, EEC ou EOK;
  - b) soit un cachet de forme ovale ayant au moins 6,5 cm de largeur et au moins 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'établissement,
    - dans la partie inférieure un des sigles CEE, EEG, EWG, EØF, EEC ou EOK.

Les caractères doivent avoir une hauteur d'au moins 0,8 cm pour les lettres et d'au moins 1 cm pour les chiffres.

La marque de salubrité peut, en outre, comporter une indication permettant d'identifier le vétérinaire ayant procédé à l'inspection sanitaire des viandes.
50. Les carcasses sont marquées à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille conformément au point 49:
- celles qui pèsent plus de 65 kilogrammes doivent porter la marque de l'estampille sur chaque demi-carcasse, au moins aux endroits suivants: face externe de la cuisse, lombes, dos, poitrine et épaule,

- les autres doivent porter quatre marques d'estampille au moins, apposées sur les épaules et sur la face externe des cuisses.
51. Les foies des bovins, des porcins et des solipèdes sont marqués au feu à l'aide d'une estampille conformément au point 49.
- Les abats de toutes les espèces sont marqués soit à l'encre, soit au feu à l'aide d'une estampille conformément au point 49, à moins qu'ils ne soient conditionnés ou emballés et marqués conformément aux points 54 et 55.
52. Les morceaux obtenus dans les ateliers de découpe à partir de carcasses régulièrement marquées doivent être marqués soit à l'encre, soit au feu à l'aide d'une marque de salubrité conformément au point 49, à moins qu'ils soient conditionnés ou emballés.
53. Les emballages doivent toujours être marqués conformément au point 54.
54. Les morceaux coupés et les abats emballés visés aux points 51 et 52 doivent porter une estampille conforme aux prescriptions du point 49, comprenant le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe au lieu de celui de l'abattoir, et figurant sur une étiquette fixée à l'emballage ou imprimée sur l'emballage, de façon à être détruite à l'ouverture de l'emballage. Cette étiquette porte également un numéro de série, cette exigence pouvant être facultative, sur décision de l'autorité centrale compétente, pour les échanges intracommunautaires. Cependant, lorsque les morceaux coupés et les abats sont conditionnés conformément au chapitre XI point 61, l'étiquette susvisée peut être fixée au conditionnement. Toutefois, lorsque les abats sont emballés dans un abattoir, l'estampille doit comprendre le numéro d'agrément vétérinaire de cet abattoir.
55. En sus des dispositions du point 54, lorsque les viandes fraîches sont conditionnées en portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur, une reproduction imprimée de l'estampille prévue au point 49 sous a) doit figurer sur le conditionnement ou sur une étiquette appliquée sur le conditionnement. L'estampille doit comprendre le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe. Les dimensions prévues au point 49 ne s'appliquent pas au marquage visé par le présent point. Toutefois, lorsque les abats sont conditionnés dans un abattoir, l'estampille doit comprendre le numéro d'agrément vétérinaire de cet abattoir.
56. Les viandes de solipèdes et leur emballage doivent être pourvus d'une marque spéciale à déterminer selon la procédure prévue à l'article 16.
57. Les colorants pouvant être utilisés pour l'estampillage des viandes fraîches sont décidés selon la procédure prévue à l'article 16; jusqu'à ce que cette décision soit prise, seul peut être utilisé le violet de méthyl.

## CHAPITRE XI

### CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES VIANDES FRAÎCHES

58. a) Les emballages (par exemple caisses, cartons) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment:
- ne pouvoir altérer les caractères organoleptiques de la viande,
  - ne pouvoir transmettre à la viande des substances nocives pour la santé humaine,
  - être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations.
- b) Les emballages ne doivent pas être réutilisés pour emballer les viandes, sauf s'ils sont en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et ont été au préalable nettoyés et désinfectés.

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

À l'exception des morceaux de lard et de poitrine, les viandes découpées et les abats doivent être, dans tous les cas, pourvus d'un conditionnement de protection, sauf s'ils sont transportés pendus.

Ces conditionnements doivent être transparents et incolores et répondre, en outre, aux conditions indiquées au point 58 sous a) premier et deuxième tirets; ils ne peuvent être utilisés une seconde fois pour conditionnement des viandes.

60. Les viandes conditionnées doivent être emballées.
61. Cependant, si le conditionnement remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, il ne doit pas être transparent et incolore et il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant, sous réserve que les autres conditions du point 58 soient remplies.
62. Le découpage, le désossage, le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local si les conditions suivantes sont remplies:
- a) le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations;
  - b) l'emballage et le conditionnement sont placés, immédiatement après leur fabrication, dans une enveloppe protectrice hermétique, protégée contre tout endommagement au cours du transport vers l'établissement, et entreposés dans des conditions hygiéniques dans un local séparé de l'établissement;
  - c) les locaux de stockage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances pouvant contaminer la viande fraîche. Les emballages ne peuvent être entreposés à même le sol;
  - d) les emballages sont assemblés, dans des conditions hygiéniques avant leur introduction dans le local;
  - e) les emballages sont introduits, dans des conditions hygiéniques, dans le local et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé de manipuler la viande fraîche;
  - f) immédiatement après leur conditionnement, les viandes doivent être placées dans les locaux de stockage prévus à cet effet.
63. Les emballages visés au présent chapitre ne peuvent contenir que des viandes découpées appartenant à la même espèce animale.

## CHAPITRE XII

### CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

64. L'exemplaire original du certificat de salubrité, qui doit accompagner les viandes au cours de leur transport vers le pays destinataire, doit être délivré par un vétérinaire officiel au moment du chargement.

Le certificat doit correspondre, dans sa présentation et son contenu, au modèle repris à l'annexe II; il doit être établi au moins dans la ou les langues officielles du pays destinataire. Il doit comporter un seul feuillet.

## CHAPITRE XIII

### ENTREPOSAGE

65. — Les viandes fraîches doivent être refroidies immédiatement après l'inspection *post-mortem* et maintenues en permanence à une température interne égale ou inférieure à +7 °C pour les carcasses et leurs morceaux et à +3 °C pour les abats.
- Les viandes fraîches destinées à être congelées doivent, après l'abattage et la période de stabilisation ultérieure, être soumises à une congélation rapide; ces viandes congelées doivent être entreposées à une température ne pouvant être supérieure à -12 °C.

66. Aucun autre produit pouvant affecter les conditions d'hygiène des viandes ou pouvant les contaminer ne peut être entreposé dans les locaux visés au chapitre III points 15 et 16, sauf si les viandes sont emballées et entreposées séparément.
67. La température d'entreposage des locaux de stockage visés au chapitre III points 15 et 16 doit être enregistrée.

#### CHAPITRE XIV

##### TRANSPORT

68. Les viandes fraîches doivent être transportées dans des moyens de transport plombés, conçus et équipés de telle sorte que les températures prévues au chapitre XIII soient assurées pendant toute la durée du transport.

Dans la mesure où la viande est transportée d'un abattoir à un atelier de découpe situé dans un même État membre, le plombage n'est pas exigé.

69. Les moyens de 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 la poussière 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 découpée non emballée, 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. Toutefois, en cas de transport aérien, les dispositifs de suspension ne sont pas exigés, à condition que des équipements résistant à la corrosion soient prévus pour l'embarquement, le séjour et le débarquement des viandes.
70. Les moyens de transport des viandes ne peuvent en aucun cas être utilisés pour celui des animaux vivants ou de tout produit susceptible d'altérer ou de contaminer les viandes.
71. Aucun autre produit pouvant affecter les conditions d'hygiène des viandes ou pouvant les contaminer ne peut être transporté en même temps que des viandes dans un même moyen de transport, à moins que des précautions appropriées ne soient prises. De plus, les estomacs ne peuvent y être transportés que s'ils sont blanchis ou nettoyés, les têtes et les pattes que si elles sont dépouillées ou échaudées et épilées.
72. Les viandes fraîches ne peuvent être transportées dans des moyens de transport (dans un véhicule ou engin) qui ne sont pas propres et n'ont pas été désinfectés.
73. 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, sauf dans le cas du transport aérien visé au point 69 sous c).

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, notamment en ce qui concerne les emballages, aux dispositions de la présente directive. Les viscères doivent toujours être transportés dans des emballages résistants et étanches aux liquides et aux corps gras. Ils ne peuvent être réutilisés qu'après avoir été nettoyés et désinfectés.

74. Le vétérinaire officiel doit s'assurer avant l'expédition que les moyens de transport (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 CEE (1)

N° (2) .....

Pays expéditeur .....

Ministère .....

Service .....

Réf. ....

(facultative)

**I. Identification des viandes**Viandes de .....  
(espèce animale)

Nature des pièces .....

Nature de l'emballage .....

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

Mois et année(s) de congélation .....

Poids net .....

**II. Provenance des viandes**

Adresse(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) .....

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l' (des) entrepôt(s) frigorifique(s) 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) .....

(1) Viandes fraîches: selon la directive mentionnée au point IV 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.

(2) Facultatif.

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

Nom et adresse de l'expéditeur .....

.....

Nom et adresse du destinataire .....

.....

**IV. Attestation de salubrité**

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes désignées ci-dessus ont été obtenues dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive 64/433/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches et qu'elles sont de ce fait reconnues en l'état propres à la consommation humaine.

Fait à ....., le .....

.....

(Signature du vétérinaire officiel)

\_\_\_\_\_