

II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

CONSEIL

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 20 juin 1989

concernant les problèmes d'ordre hygiénique et sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché des ovoproduits

(89/437/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,

vu l'avis du Parlement européen ⁽²⁾,

vu l'avis du Comité économique et social ⁽³⁾,

considérant que, afin d'assurer un fonctionnement harmonieux du marché commun, et plus particulièrement de l'organisation commune des marchés dans le secteur des œufs, instituée par le règlement (CEE) n° 2771/75 ⁽⁴⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3907/87 ⁽⁵⁾, et du régime commun d'échanges pour l'ovalbumine et la lactalbumine, institué par le règlement (CEE) n° 2783/75 ⁽⁶⁾, modifié par le règlement (CEE) n° 4001/87 ⁽⁷⁾, il importe que la commercialisation des ovoproduits ne soit plus freinée par des disparités existant entre les États membres en matière de prescriptions sanitaires dans ce domaine; que cette harmonisation permettra ainsi une meilleure harmonisation de la production et des conditions de concurrence égale, tout en assurant un produit de qualité au consommateur;

considérant que la commercialisation de certains ovoproduits qui ne sont pas couverts par l'annexe II du traité est étroitement liée à celle des ovoproduits ayant fait l'objet d'une organisation commune de marché; qu'il importe d'éliminer les distorsions de concurrence pour l'ensemble des ovoproduits;

considérant qu'il apparaît opportun d'exclure du champ d'application de la présente directive les produits d'œufs obtenus dans des ateliers artisanaux, des magasins ou des restaurants et utilisés pour la fabrication de denrées alimentaires destinées à la vente directe au consommateur final ou à être consommées sur place;

considérant qu'il y a lieu de fixer les prescriptions sanitaires relatives à la production, à l'entreposage et au transport des ovoproduits; que, en particulier, il importe de fixer des règles relatives à l'agrément des établissements;

considérant qu'il importe également de fixer les exigences sanitaires auxquelles doivent répondre les ovoproduits;

considérant que la réglementation précitée doit s'appliquer de manière identique aux échanges intracommunautaires et aux échanges à l'intérieur des États membres;

considérant qu'il appartient en premier lieu au producteur de s'assurer que les ovoproduits répondent aux prescriptions sanitaires prévues par la présente directive; qu'il revient aux autorités compétentes des États membres de veiller, par des contrôles et des inspections, à ce que le producteur respecte lesdites prescriptions; que les règles relatives à ces contrôles et inspections doivent tenir compte des impératifs du marché intérieur;

considérant qu'un contrôle par sondage visant à détecter la présence de résidus de substance susceptibles de nuire à la santé humaine doit être effectué;

⁽¹⁾ JO n° C 67 du 14. 3. 1987, p. 9, et JO n° C 53 du 2. 3. 1989, p. 10.

⁽²⁾ JO n° C 187 du 18. 7. 1988, p. 184.

⁽³⁾ JO n° C 232 du 31. 8. 1987, p. 11.

⁽⁴⁾ JO n° L 282 du 1. 11. 1975, p. 49.

⁽⁵⁾ JO n° L 370 du 30. 12. 1987, p. 14.

⁽⁶⁾ JO n° L 282 du 1. 11. 1975, p. 104.

⁽⁷⁾ JO n° L 377 du 31. 12. 1987, p. 44.

considérant qu'il convient d'instaurer des mesures de contrôle communautaire pour garantir l'application uniforme, dans tous les États membres, des normes de la présente directive;

considérant que, dans le cadre d'un échange intracommunautaire, il convient de donner à l'expéditeur, au destinataire ou à leur mandataire, dans le cas d'un litige avec les autorités compétentes de l'État membre destinataire, la possibilité de demander l'avis d'un expert;

considérant que les ovoproduits fabriqués dans un pays tiers et destinés à la mise sur le marché sur le territoire de la Communauté ne doivent pas bénéficier d'un régime plus favorable que celui imposé par la présente directive; qu'il convient de prévoir une procédure communautaire d'inspection des établissements des pays tiers;

considérant qu'il convient de confier à la Commission le soin de prendre certaines mesures d'application de la présente directive; que, à cette fin, il convient de prévoir des procédures instaurant une coopération étroite et efficace entre la Commission et les États membres au sein du comité vétérinaire permanent,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La présente directive établit les prescriptions d'ordre hygiénique et sanitaire relatives à la production et à la mise sur le marché des ovoproduits destinés tant à la consommation humaine directe qu'à la fabrication de denrées alimentaires.

Toutefois, la présente directive ne s'applique pas:

- aux produits alimentaires finis fabriqués à partir d'ovoproduits, tels que définis à l'article 2, et qui satisfont aux dispositions de l'article 3,
- aux ovoproduits obtenus dans un atelier non industriel et qui, sans avoir été soumis à un traitement, sont utilisées pour la fabrication de denrées alimentaires destinées à la vente directe sans intermédiaire au consommateur ou consommés sur place directement après leur préparation.

Article 2

Aux fins de la présente directive, les définitions figurant à l'article 1^{er} paragraphe 2 du règlement (CEE) n° 2772/75 (1) sont applicables. En outre, on entend par:

- 1) ovoproduits: les produits qui ont été obtenus à partir de l'œuf, de ses différents composants ou de leurs mélanges, après élimination de la coquille et des membranes, et qui sont destinés à la consommation humaine; ils peuvent être partiellement complétés par d'autres denrées alimentaires ou additifs; ils peuvent être soit liquides soit concentrés, séchés, cristallisés, congelés, surgelés ou coagulés;

(1) JO n° L 282 du 1. 11. 1975, p. 56.

- 2) exploitation de production: sans préjudice des dispositions du règlement (CEE) n° 2782/75 (2), l'exploitation pour la production d'œufs destinés à la consommation humaine;
- 3) établissement: l'établissement agréé pour la fabrication et/ou le traitement des ovoproduits;
- 4) œufs fêlés: les œufs dont la coquille est abîmée mais qui ne présente pas de solution de continuité, sans rupture de membrane;
- 5) charge: la quantité d'ovoproduits préparés dans les mêmes conditions et qui ont notamment été soumis à un traitement en une seule opération continue;
- 6) lot: une quantité d'ovoproduits à livrer en une seule fois au même lieu de destination pour transformation ultérieure dans l'industrie alimentaire ou destinés à la consommation humaine directe;
- 7) pays expéditeur: l'État membre ou le pays tiers à partir duquel des ovoproduits sont expédiés vers un État membre;
- 8) pays destinataire: l'État membre vers lequel des ovoproduits sont expédiés à partir d'un autre État membre ou d'un pays tiers;
- 9) conditionnement: le placement des ovoproduits dans toute sorte de récipient;
- 10) autorité compétente: le service vétérinaire ou tout autre service équivalent désigné par l'État membre concerné pour surveiller le respect des dispositions de la présente directive;
- 11) mise sur le marché: la commercialisation des ovoproduits, telle que définie à l'article 1^{er} point 5 du règlement (CEE) n° 2772/75.

Article 3

Chaque État membre veille à ce que seuls soient produits en qualité de denrées alimentaires ou utilisés pour la fabrication de denrées alimentaires des ovoproduits répondant aux conditions générales suivantes:

- a) avoir été obtenus à partir d'œufs de poule, de cane, d'oie, de dinde, de pintade ou de caille, à l'exclusion des mélanges d'espèces différentes;
- b) porter l'indication du pourcentage de leurs constituants d'œufs lorsqu'ils sont partiellement complétés par d'autres denrées alimentaires et, pour autant qu'ils répondent aux exigences de l'article 12, par des additifs;
- c) avoir été traités et/ou préparés dans un établissement agréé conformément à l'article 6 et répondant aux conditions fixées aux chapitres I et II de l'annexe, et satisfaire aux dispositions de la présente directive;
- d) avoir été préparés, dans des conditions d'hygiène conformes aux prescriptions des chapitres III et V de l'annexe, à

(2) JO n° L 282 du 1. 11. 1975, p. 100.

partir d'œufs répondant aux conditions fixées au chapitre IV de l'annexe;

- e) avoir subi un traitement par un procédé agréé selon la procédure prévue à l'article 14, qui leur permet de répondre notamment aux spécifications analytiques prévues au chapitre VI de l'annexe.

Toutefois, lorsque cela est nécessaire pour des raisons technologiques de préparation de certaines denrées alimentaires obtenues à partir d'ovoproduits, l'autorité compétente autorise, sur la base de critères à établir selon la procédure prévue à l'article 14, que certains ovoproduits ne soient pas soumis à un traitement; dans ce cas, les ovoproduits doivent être utilisés sans délai dans l'établissement où ils sont destinés à la fabrication d'autres denrées alimentaires;

- f) satisfaire aux spécifications analytiques prévues au chapitre VI de l'annexe;
- g) avoir été soumis à un contrôle sanitaire conformément au chapitre VII de l'annexe;
- h) avoir été conditionnés conformément au chapitre VIII de l'annexe;
- i) être entreposés et transportés conformément aux chapitres IX et X de l'annexe;
- j) être munis de la marque de salubrité prévue au chapitre XI de l'annexe et, en ce qui concerne les produits destinés à la consommation humaine directe, répondre aux exigences de la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard⁽¹⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 86/197/CEE⁽²⁾.

Article 4

Les autorités compétentes s'assurent que le fabricant d'ovoproduits prend toutes les mesures nécessaires pour se conformer à la présente directive, et notamment que:

- des échantillons destinés à des examens de laboratoire sont prélevés afin de vérifier le respect des spécifications analytiques prévues au chapitre VI de l'annexe,
- les ovoproduits qui ne peuvent être maintenus à température ambiante sont transportés ou entreposés aux températures visées aux chapitres IX et X de l'annexe,
- la période durant laquelle la conservation des ovoproduits est assurée est déterminée,
- les résultats des différents contrôles et tests sont enregistrés et conservés pour pouvoir leur être présentés pendant une période de deux ans,
- chaque charge est assortie d'une indication permettant d'identifier la date de son traitement; cette indication de

charge doit figurer sur le relevé du traitement effectué et sur la marque de salubrité prévue au chapitre XI.

Article 5

1. Les États membres veillent à ce que des contrôles soient effectués en vue de la recherche des résidus de substances à action pharmacologique et hormonale, d'antibiotiques, de pesticides, d'agents détergents et d'autres substances nuisibles ou susceptibles d'altérer les caractéristiques organoleptiques ou de rendre éventuellement la consommation d'ovoproduits dangereuse ou nocive pour la santé humaine.

2. Si les ovoproduits examinés présentent des traces de résidus dépassant les tolérances admises, fixées conformément au paragraphe 4, ils doivent être exclus de l'utilisation dans l'alimentation humaine ou de la mise sur le marché, tant pour la fabrication de denrées alimentaires que pour la consommation humaine directe.

3. Les examens des résidus doivent être effectués selon des méthodes éprouvées et scientifiquement reconnues, 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 14, 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 de résidus en cas d'application des articles 7 et 8.

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

4. Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, arrête:

- les modalités de contrôle,
- les tolérances pour les substances visées au paragraphe 2,
- la fréquence de l'échantillonnage.

Article 6

1. Chaque État membre établit une liste de ses établissements agréés, chacun d'eux possédant un numéro d'agrément. 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

⁽¹⁾ JO n° L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.

⁽²⁾ JO n° L 144 du 29. 5. 1986, p. 38.

conditions d'agrément cessent d'être remplies. Les autres États membres et la Commission sont informés du retrait de l'agrément.

2. L'inspection et le contrôle des établissements et des centres d'emballage sont effectués régulièrement sous la responsabilité de l'autorité compétente qui 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.

Si ces inspections révèlent que les exigences de la présente directive ne sont pas toutes respectées, l'autorité compétente prend les mesures appropriées pour y remédier.

Article 7

1. Des experts de la Commission peuvent, dans la mesure où cela est indispensable à l'application uniforme de la présente directive, effectuer, en collaboration avec les autorités compétentes, des contrôles sur place. Ils peuvent notamment vérifier si les établissements agréés et les centres d'emballage agréés conformément aux dispositions de l'article 5 paragraphe 3 du règlement (CEE) n° 2772/75 observent effectivement les dispositions de la présente directive.

L'État membre sur le territoire duquel est effectué un contrôle apporte toute l'aide nécessaire aux experts pour l'accomplissement de leur mission. La Commission informe l'État membre concerné du résultat des contrôles effectués.

L'État membre concerné prend les mesures qui pourraient s'avérer nécessaires pour tenir compte des résultats de ce contrôle. Si l'État membre ne prend pas lesdites mesures, la Commission peut, conformément à la procédure prévue à l'article 13, décider que l'État membre concerné suspend la mise sur le marché des ovoproduits de l'établissement qui n'est plus conforme aux dispositions de la présente directive.

2. Avant la réalisation des contrôles visés au paragraphe 1, et selon la procédure prévue à l'article 14, sont fixées les dispositions générales d'application du présent article et est notamment établie une recommandation de la Commission comportant les règles à suivre lors du contrôle prévu au paragraphe 1.

Article 8

1. Sans préjudice des dispositions des articles 6 et 7, le pays destinataire peut, en cas de présomption grave d'irrégularités, soumettre des ovoproduits à des inspections non discriminatoires, en vue de vérifier qu'un lot satisfait aux exigences de la présente directive.

2. Les inspections visées au paragraphe 1 sont effectuées sur le lieu de destination des marchandises ou en un autre lieu approprié, à condition que, dans ce dernier cas, le lieu ait aussi peu d'incidence que possible sur l'acheminement des marchandises.

Ces inspections doivent être effectuées dans les meilleurs délais, de manière à ne pas retarder indûment la mise sur le

marché des ovoproduits ou entraîner des retards susceptibles d'altérer leur qualité.

3. Si, au cours d'une inspection effectuée conformément aux paragraphes 1 et 2, il est constaté que les ovoproduits ne sont pas conformes à la présente directive, l'autorité compétente du pays destinataire peut laisser à l'expéditeur, au destinataire ou à leur mandataire le choix entre le retrait du lot du marché, en vue de son retraitement ultérieur, ou sa réutilisation à d'autres fins si les conditions de salubrité le permettent; dans le cas contraire, l'alternative offerte doit être la destruction des ovoproduits. En tout état de cause, des mesures préventives sont prises par l'autorité compétente pour éviter une utilisation inadéquate desdits ovoproduits.

4. a) Les décisions considérées et les raisons sur lesquelles elles reposent doivent être communiquées à l'expéditeur, au destinataire ou à leur mandataire. Si celui-ci 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, ainsi que de la forme et des délais dans lesquels ces recours doivent être introduits.

Les voies de recours offertes à l'expéditeur, au destinataire ou à leur mandataire ne sont pas affectées par la présente directive.

b) Si de telles décisions sont fondées sur la présence d'un risque particulièrement grave pour la santé humaine, elles sont immédiatement communiquées à l'autorité compétente de l'État membre expéditeur 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 13, notamment pour coordonner les mesures prises dans d'autres États membres au sujet des ovoproduits en question.

5. Chaque État membre accorde aux expéditeurs dont les ovoproduits ne peuvent être mis sur le marché à la suite d'une inspection prévue au paragraphe 1 le droit d'obtenir l'avis d'un expert.

L'expert doit avoir la nationalité d'un État membre autre que le pays expéditeur ou 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. Les modalités d'application du présent paragraphe sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 14.

Article 9

Lorsqu'un État membre estime, à la suite d'une inspection effectuée conformément à l'article 8, que les dispositions de la

présente directive ne sont plus respectées dans un établissement d'un autre État membre, il en informe l'autorité compétente de cet État. Celle-ci prend toutes les mesures nécessaires et communique à l'autorité compétente du premier État membre les décisions prises et les motifs de ces décisions.

Si le premier État membre craint que ces mesures n'aient pas été 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.

Les États membres informent la Commission des litiges et des solutions intervenues.

Si ces États membres ne parviennent pas à se mettre d'accord, l'un d'entre eux saisit la Commission dans un délai raisonnable et celle-ci charge un ou plusieurs experts d'émettre un avis.

Dans l'attente de cet avis, l'État membre expéditeur doit renforcer les contrôles des ovoproduits provenant de l'établissement en cause et, à la demande de l'État membre destinataire, la Commission charge immédiatement un expert de se rendre dans l'établissement expéditeur afin de proposer des mesures conservatoires appropriées.

Compte tenu de l'avis prévu au quatrième alinéa ou du résultat du contrôle effectué conformément à l'article 7 paragraphe 1, les États membres peuvent être autorisés, selon la procédure prévue à l'article 13, à refuser provisoirement l'introduction sur leur territoire d'ovoproduits provenant de cet établissement.

L'autorisation visée ci-avant peut être retirée, selon la procédure prévue à l'article 13, sur la base d'un nouvel avis émis par un ou plusieurs experts.

Les experts doivent avoir la nationalité d'un État membre autre que celle des parties en litige.

Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 14.

Article 10

L'annexe de la présente directive est modifiée par le Conseil statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission.

Article 11

1. Dans l'attente de l'application des dispositions prévues par la présente directive, les dispositions nationales relatives aux importations d'ovoproduits en provenance des pays tiers restent applicables et ne doivent pas être plus favorables que celles qui régissent les échanges dans la Communauté.

2. Des contrôles sont effectués sur place par des experts des États membres et de la Commission. Les experts des États

membres chargés de ces contrôles sont désignés par la Commission sur proposition des États membres. Ces contrôles sont effectués pour le compte de la Communauté qui prend en charge les frais correspondants.

3. La liste des établissements répondant aux conditions visées à l'annexe est établie selon la procédure prévue à l'article 14.

4. Le certificat d'hygiène et de salubrité qui accompagne les produits lors de leur importation, ainsi que la forme et la nature du marquage de salubrité dont les produits font l'objet, doivent correspondre à un modèle à déterminer selon la procédure prévue à l'article 14.

Article 12

Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, décide quels sont les additifs qui figurent sur la liste des additifs autorisés par la réglementation communautaire en vigueur concernant les additifs pouvant être employés dans des denrées alimentaires et qui peuvent être utilisés pour les ovoproduits visés à l'article 3 point a), et les modalités de cet emploi.

Dans l'attente de ces décisions, les réglementations nationales régissant cet emploi restent applicables.

Article 13

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, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande d'un État membre.

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

3. La Commission arrête les mesures envisagées lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.

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

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

Article 14

Si la procédure prévue au présent article doit être appliquée, le comité est saisi immédiatement par son président soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande d'un État membre.

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

3. La Commission arrête les mesures envisagées lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.

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

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

Article 15

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 31 décembre 1991. Ils en informent immédiatement la Commission.

La Commission présente, au plus tard le 31 décembre 1994, un rapport au Conseil sur l'expérience acquise en la matière, le cas échéant assorti de propositions visant à adapter l'annexe de la présente directive compte tenu notamment des évolutions technologiques et scientifiques.

Article 16

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Luxembourg, le 20 juin 1989.

Par le Conseil

Le président

C. ROMERA HERRERA

ANNEXE

CHAPITRE PREMIER

CONDITIONS GÉNÉRALES D'AGRÈMENT ET D'EXPLOITATION

Les établissements doivent comporter au moins:

- 1) dans les locaux où les œufs sont entreposés et où les ovoproduits sont fabriqués ou entreposés:
 - a) un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter, imputrescibles et disposés de façon à permettre un écoulement facile de l'eau. Pour éviter les odeurs, cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés;
 - b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres 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, de manière à pouvoir être nettoyée facilement;
 - c) des portes en matériaux inaltérables et, si elles sont en bois, recouvertes des deux côtés d'un revêtement lisse et imperméable;
 - d) des plafonds faciles à nettoyer, construits et achevés de manière à éviter l'accumulation des impuretés, la formation de moisissures, l'écaillage éventuel des peintures et la condensation de la vapeur d'eau;
 - e) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;
 - f) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel;
 - g) le plus près possible des postes de travail:
 - un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras. Pour le nettoyage des mains, les installations doivent être pourvues d'eau courante, froide et chaude, ou d'eau prémélangée à une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois,
 - des dispositifs pour la désinfection des outils;
- 2) un nombre approprié de vestiaires, dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne doivent pas donner directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante, chaude et froide, ou d'eau prémélangée à une température appropriée, d'installations pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Ces lavabos doivent se trouver en nombre suffisant à proximité des cabinets d'aisance;
- 3) un local séparé et des installations appropriées pour les opérations de nettoyage et de désinfection des récipients et des citernes fixes et mobiles. Toutefois, cet emplacement et ces installations ne sont pas exigés s'il existe des dispositions permettant le nettoyage et la désinfection des récipients et des citernes par d'autres centres;
- 4) une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable au sens de la directive 80/778/CEE du Conseil, du 15 juillet 1980, relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ⁽¹⁾.

Toutefois, une installation d'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 ovoproduits. La vapeur et l'eau en question ne peuvent ni entrer en contact direct avec les ovoproduits, ni être utilisées pour le nettoyage et la désinfection des récipients, des installations et du matériel qui entrent en contact avec les ovoproduits. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles destinées à l'eau potable;
- 5) un dispositif approprié de protection contre les animaux indésirables, tels qu'insectes et rongeurs;
- 6) le matériel, les raccords et les instruments, ou leur surface, qui sont destinés à entrer en contact avec les ovoproduits, doivent être fabriqués en un matériau lisse, facile à laver, à nettoyer et à désinfecter, résistant à la corrosion et ne dégageant pas dans les ovoproduits une quantité d'éléments telle qu'elle risquerait de mettre en danger la santé humaine, d'altérer la composition des ovoproduits ou de dégrader leurs propriétés organoleptiques.

(1) JO n° L 229 du 30. 8. 1980, p. 11.

CHAPITRE II

CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÈMENT DES ÉTABLISSEMENTS

Outre les conditions générales prévues au chapitre I, les établissements doivent comporter au moins:

- 1) des locaux adéquats, suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des œufs et des ovoproduits finis, le cas échéant, équipés d'une installation de réfrigération permettant de conserver les ovoproduits aux températures adéquates. Les entrepôts frigorifiques doivent être équipés d'un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreur;
- 2) en cas d'utilisation d'œufs souillés, des installations pour laver et désinfecter les œufs. Une liste des produits autorisés pour effectuer cette désinfection est établie conformément à la procédure prévue à l'article 14;
- 3) a) un local spécial doté d'installations appropriées pour casser les œufs et collecter leur contenu et éliminer les parties de coquilles et de membranes;
b) un local séparé pour les opérations autres que celles visées au point a).
En cas de pasteurisation des ovoproduits, celle-ci peut intervenir dans le local visé au point a) lorsque l'établissement dispose d'un système fermé de pasteurisation; dans les autres cas, elle doit intervenir dans le local visé au point b). Dans ce dernier cas, toutes les dispositions doivent être prises pour éviter une contamination des ovoproduits après leur pasteurisation;
- 4) des équipements appropriés pour transporter le contenu des œufs dans l'établissement;
- 5) dans les cas prévus par la présente directive, des équipements agréés par l'autorité compétente pour le traitement des ovoproduits, au moins pourvus:
 - a) dans le cas de la pasteurisation:
 - d'un contrôle automatique de la température,
 - d'un thermomètre enregistreur,
 - d'un système de sûreté automatique interdisant un chauffage insuffisant;
 - b) dans le cas d'un système de pasteurisation en continu, l'équipement doit, en outre, être pourvu:
 - d'un système de sûreté adéquat interdisant le mélange d'ovoproduits pasteurisés avec des ovoproduits incomplètement pasteurisés
 - et
 - d'un enregistreur automatique de la sûreté empêchant le mélange précité;
- 6) un local pour l'entreposage d'autres denrées alimentaires et d'additifs;
- 7) en cas d'emballage dans des récipients à jeter, un emplacement approprié et, le cas échéant, séparé pour l'entreposage de ces récipients et des matières premières destinées à leur fabrication;
- 8) des installations permettant l'enlèvement immédiat et l'entreposage séparé des coquilles vides et des œufs ou ovoproduits impropres à la consommation humaine;
- 9) des installations appropriées pour l'emballage hygiénique des ovoproduits;
- 10) pour effectuer les analyses et les examens dans le respect des exigences de la présente directive sur les matières premières et les ovoproduits, l'établissement doit disposer d'un laboratoire approprié. Dans le cas contraire, il doit s'assurer les services d'un laboratoire qui permette de satisfaire aux mêmes exigences. Dans ce dernier cas, il en informe l'autorité compétente;
- 11) le cas échéant, des installations appropriées pour la décongélation des ovoproduits congelés qui doivent être soumis à un traitement et autre manipulation dans un établissement agréé;
- 12) un local séparé pour l'entreposage des produits de nettoyage et de désinfection.

CHAPITRE III

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

Le plus parfait état de propreté est exigé du personnel, des locaux et du matériel:

- 1) le personnel affecté au traitement ou à la manipulation des œufs et des ovoproduits doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres. Il 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;

- 2) aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée;
- 3) les locaux, le matériel et les instruments utilisés pour le travail des ovoproduits doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Le matériel et les instruments doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés, si nécessaire plusieurs fois au cours de la journée de travail, à la fin de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés. Les dispositifs de conduite fermés servant au transport des ovoproduits doivent être pourvus d'un système approprié de nettoyage permettant le nettoyage et la désinfection de toutes les parties. Après le nettoyage et la désinfection, les conduites doivent être rincées à l'eau potable;
- 4) les locaux, les outils et le matériel ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des ovoproduits, sauf pour le travail d'autres denrées alimentaires effectué simultanément ou à des moments différents après autorisation par l'autorité compétente, à condition que toutes les mesures appropriées soient prises pour éviter la contamination ou l'altération des produits couverts par la présente directive;
- 5) l'utilisation d'eau potable est imposée pour tous les usages; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent d'utiliser cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des œufs et des ovoproduits. Par ailleurs, l'utilisation d'eau non potable peut être autorisée à titre exceptionnel pour le refroidissement des équipements frigorifiques. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable;
- 6) des détergers, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés et entreposés de manière à ne pas contaminer les équipements, les instruments de travail et les ovoproduits. Leur utilisation doit être suivie du rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail;
- 7) le travail et la manipulation des œufs et des ovoproduits doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer;
- 8) toute personne affectée au travail ou à la manipulation des œufs et des ovoproduits est tenue de produire un certificat médical attestant que rien ne s'oppose à cette affectation. Ce certificat médical doit être renouvelé tous les ans, à moins qu'un autre régime de contrôle médical du personnel offrant des garanties similaires soit reconnu selon la procédure prévue à l'article 14.

CHAPITRE IV

PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES ŒUFS DESTINÉS À LA FABRICATION D'OVOPRODUITS

- 1) Les œufs utilisés pour la fabrication des ovoproduits doivent être conditionnés conformément aux dispositions du règlement (CEE) n° 95/69 de la Commission, du 17 janvier 1969, portant application du règlement (CEE) n° 1619/68 concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs ⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3906/86 ⁽²⁾.
- 2) a) Pour fabriquer des ovoproduits, seuls peuvent être utilisés des œufs non incubés propres à la consommation humaine; leurs coquilles doivent être entièrement développées et ne pas présenter de défauts.
b) Par dérogation à la proposition prévue au point a), les œufs fêlés peuvent être utilisés pour la fabrication d'ovoproduits, à condition d'être livrés directement par les centres d'emballage ou l'exploitation de production à un établissement agréé, où ils doivent être cassés aussi rapidement que possible.
- 3) Les œufs et les ovoproduits qui sont impropres à la consommation humaine doivent être enlevés et dénaturés de manière à ne pas pouvoir être réutilisés pour la consommation humaine. Ils doivent être immédiatement placés dans le local prévu au chapitre II point 8.

CHAPITRE V

PRESCRIPTIONS D'HYGIÈNE SPÉCIALES POUR LA FABRICATION D'OVOPRODUITS

Toutes les opérations doivent être effectuées de manière à éviter toute contamination pendant la production, la manipulation et l'entreposage des ovoproduits, et notamment:

⁽¹⁾ JO n° L 13 du 18. 1. 1969, p. 13.

⁽²⁾ JO n° L 364 du 23. 12. 1986, p. 20.

- 1) les œufs et les ovoproduits présentés pour être ultérieurement traités dans un établissement agréé doivent être entreposés immédiatement après leur arrivée dans les locaux prévus au chapitre II point 1 jusqu'à leur transformation. La température de ces locaux doit garantir qu'ils ne sont pas contaminés. Les plateaux servant au transport des œufs en coquille ne doivent pas être posés à même le sol;
- 2) les œufs doivent être déballés et, si nécessaire, être lavés et désinfectés dans un local séparé du local de cassage; le matériel d'emballage ne doit pas pénétrer dans le local de cassage;
- 3) les œufs doivent être cassés dans le local prévu au chapitre II point 3 sous a); les œufs fêlés visés au chapitre IV point 2 sous b) doivent être transformés sans délai;
- 4) les œufs souillés doivent être nettoyés avant cassage; cette opération doit être effectuée dans un local séparé du local de cassage ou de tout local où le contenu des œufs, exposé à la contamination, est manipulé. Les opérations de nettoyage doivent se dérouler de manière à éviter la contamination ou l'altération du contenu des œufs. Les coquilles doivent être suffisamment sèches au moment du cassage, de manière à éviter que des résidus d'eau de nettoyage ne souillent le contenu des œufs;
- 5) les œufs autres que ceux de poule, de dinde et de pintade doivent être manipulés et transformés séparément. Les équipements doivent être nettoyés et désinfectés au moment de reprendre la transformation des œufs de poule, de dinde et de pintade;
- 6) le cassage, quelle que soit la méthode appliquée, doit être effectué de manière à éviter dans toute la mesure du possible la contamination du contenu des œufs. À cet effet, le contenu des œufs ne peut pas être obtenu par centrifugation ou écrasement des œufs, ni par la centrifugation des coquilles vides pour en obtenir le restant des blancs d'œuf. Il y a lieu de limiter le plus possible la présence de restes de coquilles ou de membranes dans l'ovoproduit, qui ne doivent pas dépasser la quantité visée au chapitre VI point 2 sous c);
- 7) après cassage, chaque particule de l'ovoproduit doit être soumise aussi rapidement que possible à un traitement. Le traitement thermique consiste en la combinaison appropriée de température et de temps afin d'éliminer les micro-organismes pathogènes éventuellement présents dans l'ovoproduit. Pendant le traitement thermique, les températures doivent être enregistrées en permanence. Les enregistrements se référant à chaque charge traitée doivent être maintenus pendant deux ans à la disposition de l'autorité compétente. Une charge dont le traitement a été insuffisant peut être soumise sans délai à un nouveau traitement dans le même établissement, à condition que ce nouveau traitement la rende propre à la consommation humaine; au cas où il serait constaté qu'elle est impropre à la consommation humaine, elle doit être dénaturée conformément aux dispositions du chapitre IV point 3;
- 8) si le traitement n'est pas appliqué immédiatement après le cassage, le contenu des œufs doit être entreposé dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, soit congelé, soit à une température ne dépassant pas 4 °C. Cette période d'entreposage à 4 °C ne doit pas dépasser quarante-huit heures, à l'exclusion des composants qui feront l'objet d'un désucrage;
- 9) lorsque certaines pratiques de production l'imposent, la Commission détermine, selon la procédure prévue à l'article 14 et au plus tard le 31 décembre 1991, les cas particuliers et établit les conditions spécifiques selon lesquelles les ovoproduits provenant d'un établissement agréé peuvent être traités dans un autre établissement agréé, et pour autant que les conditions générales suivantes soient remplies:
 - a) dès qu'ils ont été obtenus, ils doivent être soit surgelés soit réfrigérés à une température ne dépassant pas 4 °C; dans ce dernier cas, ils doivent être traités sur le lieu de destination dans les quarante-huit heures suivant le jour de cassage des œufs à partir desquels ils ont été obtenus, à l'exclusion des composants qui feront l'objet d'un désucrage;
 - b) ils doivent être conditionnés, contrôlés, transportés et manipulés, conformément aux prescriptions de la présente directive;
 - c) ils doivent être étiquetés conformément aux prescriptions du chapitre XI. La nature des marchandises doit être indiquée de la manière suivante: «Ovoproduits non pasteurisés — à traiter sur le lieu de destination — date et heure de cassage —»;
- 10) les autres opérations effectuées après le traitement doivent assurer que l'ovoproduit n'est pas recontaminé. Les produits liquides ou les produits concentrés non stabilisés pour se conserver à température ambiante sont immédiatement, ou après avoir subi un processus de fermentation, soit séchés soit refroidis à une température ne dépassant pas 4 °C. Les produits à congeler sont congelés immédiatement après avoir été traités;
- 11) les ovoproduits doivent être conservés aux températures requises par la présente directive jusqu'à ce qu'ils soient utilisés dans la fabrication d'autres denrées alimentaires;
- 12) dans les établissements agréés, la préparation d'ovoproduits à partir de matières premières qui ne conviennent pas à la fabrication de denrées alimentaires est interdite, même aux fins d'utilisation technique.

CHAPITRE VI

SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES

1. Critères microbiologiques

Les charges d'ovoproduits doivent, après le traitement, être soumises à des contrôles microbiologiques par sondage dans les établissements de traitement, afin de garantir qu'ils sont conformes aux critères suivants:

- a) salmonelles: absence dans 25 grammes ou millilitres d'ovoproduit;
- b) autres critères:
 - bactéries aérobies mésophiles: $M = 10^5$ dans un 1 gramme ou 1 millilitre,
 - *enterobacteriaceae*: $M = 10^2$ dans 1 gramme ou 1 millilitre,
 - staphylocoques: absence dans 1 gramme d'ovoproduit,

M = valeur limite du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme insatisfaisant si une ou plusieurs unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M .

2. Autres critères

Les charges d'ovoproduits doivent être soumises à des contrôles par sondage dans les établissements de traitement, afin de garantir qu'ils sont conformes aux critères suivants:

- a) la concentration en acide butyrique 3 OH ne doit pas dépasser 10 milligrammes par kilogramme de matière sèche d'ovoproduit non modifié;
- b) afin de garantir une manipulation hygiénique des œufs et des ovoproduits avant leur traitement, les normes suivantes sont applicables:
 - la teneur en acide lactique ne doit pas dépasser 1 000 milligrammes par kilogramme de matière sèche d'ovoproduit (valeur valable uniquement pour le produit non traité),
 - la teneur en acide succinique ne doit pas dépasser 25 milligrammes par kilogramme de matière sèche d'ovoproduit.

Toutefois, pour les produits fermentés, ces valeurs sont les valeurs constatées avant le processus de fermentation;
- c) la quantité de résidus de coquilles, de membranes d'œufs et d'autres particules éventuelles dans l'ovoproduit ne doit pas dépasser 100 milligrammes par kilogramme d'ovoproduit;
- d) la quantité de résidus des substances visées à l'article 5 paragraphe 1 ne peut dépasser les tolérances visées au paragraphe 4 dudit article.

3. Avant le 31 décembre 1991, la Commission, selon la procédure prévue à l'article 14, fixe:

- les méthodes d'analyse et de test,
- les schémas d'échantillonnage,
- le nombre d'échantillons à prélever,
- les tolérances analytiques.

Dans l'attente de ces décisions, les États membres reconnaissent comme méthode de référence les méthodes d'analyse et de tests admises sur le plan international.

CHAPITRE VII

CONTRÔLE SANITAIRE ET SURVEILLANCE DE LA PRODUCTION

1. Les établissements sont soumis à un contrôle exercé par l'autorité compétente.

La surveillance de l'autorité compétente comprend toute mesure de surveillance jugée nécessaire pour garantir que le fabricant d'ovoproduits respecte les exigences de la présente directive, et notamment:

- le contrôle de l'origine des œufs et de la destination des ovoproduits, ainsi que du registre visé à l'article 4 quatrième tiret,

- l'inspection des œufs destinés à la fabrication d'ovoproduits,
 - l'inspection des ovoproduits au départ de l'établissement,
 - le contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage ainsi que de l'hygiène du personnel,
 - l'exécution de tout prélèvement nécessaire aux examens de laboratoire pour garantir que les œufs et les ovoproduits satisfont aux prescriptions de la présente directive. Les résultats de ces tests doivent être portés sur un registre et communiqués au fabricant d'ovoproduits.
2. À la demande de l'autorité compétente, le fabricant d'ovoproduits doit intensifier la fréquence des examens de laboratoire visés à l'article 4 premier tiret lorsque cela est jugé nécessaire pour garantir l'hygiène de la fabrication des ovoproduits.

CHAPITRE VIII

CONDITIONNEMENT DES OVOPRODUITS

1. Le conditionnement des ovoproduits doit être effectué dans des conditions d'hygiène satisfaisantes afin d'assurer que les ovoproduits ne sont pas contaminés.

Les récipients doivent satisfaire à toutes les règles d'hygiène, et notamment:

- ils ne doivent pas pouvoir altérer les propriétés organoleptiques des ovoproduits,
 - ils ne doivent pas pouvoir transmettre aux ovoproduits des substances nocives pour la santé humaine,
 - ils doivent être suffisamment solides pour assurer une protection efficace des ovoproduits.
2. Le local d'entreposage des récipients doit être exempt de poussière et de vermine; les matériaux dont sont faits les récipients à jeter ne doivent pas être entreposés sur le sol.
3. Les récipients destinés aux ovoproduits doivent être propres avant d'être remplis; les récipients destinés à être réutilisés doivent être nettoyés, désinfectés et rincés avant d'être remplis.
4. Les récipients doivent être introduits dans le local de travail de façon hygiénique et utilisés sans délai excessif.
5. Immédiatement après le conditionnement, les récipients doivent être fermés et placés dans les locaux d'entreposage visés au chapitre II point 1.
6. Les récipients destinés aux ovoproduits peuvent être utilisés pour d'autres denrées alimentaires si nécessaire, à condition qu'ils soient nettoyés et désinfectés de manière à ne pas contaminer les ovoproduits.
7. Les récipients destinés au transport des ovoproduits en vrac doivent satisfaire à toutes les règles d'hygiène, et notamment aux suivantes:
- leurs surfaces intérieures et toute autre partie susceptible d'être en contact avec l'ovoproduit doivent être faites d'un matériau lisse qui soit facile à laver, nettoyer et désinfecter, qui résiste à la corrosion et qui ne transfère pas de substances aux ovoproduits dans des quantités susceptibles de menacer la santé humaine, d'altérer la composition de l'ovoproduit ou de dégrader ses caractéristiques organoleptiques,
 - ils doivent être conçus de telle sorte que l'ovoproduit puisse être entièrement enlevé; s'ils sont équipés de robinets, ceux-ci doivent être faciles à enlever, à démonter, à laver, à nettoyer et à désinfecter,
 - ils doivent être lavés, nettoyés, désinfectés et rincés immédiatement après chaque utilisation et, si nécessaire, avant d'être réutilisés,
 - ils doivent être dûment scellés après remplissage et rester scellés pendant le transport jusqu'à l'utilisation des ovoproduits,
 - ils sont réservés au transport des ovoproduits.

Toutefois, sans préjudice des dispositions du présent chapitre, pour la première fois et, au plus tard, le 31 décembre 1990, la Commission, selon la procédure prévue à l'article 14, et pour autant que cela n'ait aucune incidence nocive sur les ovoproduits et les autres denrées alimentaires concernées, fixe, si nécessaire, les conditions spécifiques auxquelles doivent répondre ces récipients pour pouvoir être utilisés pour le transport d'autres denrées alimentaires, et notamment celles relatives:

- à leurs lavage, nettoyage et désinfection avant toute réutilisation,
- aux conditions de transport,
- aux délais d'utilisation.

Jusqu'à ce que les décisions prévues au deuxième alinéa soient mises en vigueur, et au plus tard le 31 décembre 1991:

- les réglementations nationales autorisant l'utilisation des récipients pour le transport sur le territoire national d'autres denrées alimentaires que les ovoproduits ainsi que les accords bilatéraux conclus par les États membres à cet égard restent applicables, dans le respect des dispositions générales du traité,
- les États membres dont la réglementation nationale comporte une telle autorisation ne peuvent ni limiter ni interdire l'entrée sur leur territoire de transports provenant d'autres États membres qui prévoient la même autorisation,
- les États membres qui interdisent sur leur territoire le transport d'autres denrées alimentaires dans les récipients prévus pour le transport des ovoproduits peuvent soumettre les transports d'ovoproduits provenant d'autres États membres aux mêmes exigences.

CHAPITRE IX

ENTREPOSAGE

1. Les ovoproduits doivent être entreposés dans les locaux appropriés visés au chapitre II point 1.
2. Les ovoproduits pour lesquels certaines températures d'entreposage sont requises doivent être maintenus à ces températures. Les températures d'entreposage doivent être enregistrées de façon continue, la vitesse de réfrigération doit être telle que le produit atteigne les températures requises aussi rapidement que possible et les récipients doivent être entreposés de telle sorte que l'air puisse circuler librement autour d'eux.
3. Lors de l'entreposage, les températures suivantes ne doivent pas être dépassées:
 - pour les produits surgelés: - 18 °C,
 - pour les produits congelés: - 12 °C,
 - pour les produits réfrigérés: + 4 °C,
 - pour les produits déshydratés (à l'exclusion des blancs d'œufs): + 15 °C.

CHAPITRE X

TRANSPORT

1. Les véhicules et récipients destinés au transport des ovoproduits doivent être conçus et équipés de telle sorte que les températures requises par la présente directive puissent être maintenues de façon continue pendant toute la durée du transport.
2. Les ovoproduits doivent être expédiés de manière à être dûment protégés, durant le transport, de tout ce qui est susceptible de leur être préjudiciable.
3. Lors du transport, les températures prévues au chapitre IX point 3 doivent être respectées.

CHAPITRE XI

MARQUAGE DES OVOPRODUITS

1. Sans préjudice des dispositions prévues par la directive 79/112/CEE, tout envoi d'ovoproduits quittant l'établissement doit être muni d'une étiquette comportant les indications suivantes:
 - i) soit:
 - dans la partie supérieure, les initiales du pays expéditeur, en majuscules d'imprimerie, ou l'une des lettres suivantes: B — D — DK — EL — ESP — F — IRL — I — L — NL — P — UK, suivies du numéro d'agrément de l'établissement,
 - dans la partie inférieure, l'un des sigles suivants: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF;
 - ii) soit:
 - dans la partie supérieure, le nom du pays expéditeur, en majuscules,
 - au centre, le numéro d'agrément de l'établissement,
 - dans la partie inférieure, l'un des sigles suivants: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF;
 - iii) la température à laquelle les ovoproduits doivent être maintenus et la période pendant laquelle leur conservation peut ainsi être assurée.

L'étiquette doit être rédigée de façon lisible, indélébile et en caractères aisément déchiffrables.
 2. Les documents de transport doivent notamment comporter:
 - a) la nature du produit, avec mention de l'espèce d'origine;
 - b) le numéro de la charge;
 - c) le lieu de destination et le nom et l'adresse du premier destinataire.
 3. Ces informations ainsi que celles contenues dans la marque de salubrité doivent être établies dans la ou les langues officielles du pays destinataire.
-