

**RÈGLEMENT (CE) N° 1720/97 DE LA COMMISSION**

du 3 septembre 1997

**modifiant le règlement (CEE) n° 1318/93 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 2067/92 du Conseil relatif à des actions de promotion et de commercialisation en faveur de la viande bovine de qualité**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,  
vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2067/92 du Conseil, du 30 juin 1992, relatif à des actions de promotion et de commercialisation en faveur de la viande bovine de qualité<sup>(1)</sup>, et notamment son article 4,

considérant que le règlement (CEE) n° 1318/93 de la Commission<sup>(2)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 692/97<sup>(3)</sup>, a fixé les modalités d'application du règlement (CEE) n° 2067/92, et notamment les exigences minimales de production, de qualité et de contrôle des produits faisant l'objet des actions de promotion et de commercialisation; que, à la lumière de l'expérience acquise pendant des programmes réalisés, il s'avère opportun de porter certaines adaptations auxdites exigences minimales afin de les rendre moins rigides; que, notamment, il y a lieu d'élargir les catégories de viande qui peuvent faire l'objet d'actions de promotion et d'assouplir les exigences relatives aux périodes de maturation; qu'il est nécessaire également de tenir compte des souhaits des consommateurs en précisant en particulier les dispositions sur le bien-être des animaux, le contrôle de résidus et l'étiquetage; que, en vue du nombre de changements, il y a lieu de remplacer l'annexe I du règlement (CEE) n° 1318/93;

considérant que dans un souci de bonne gestion, il convient de prévoir que les États membres sanctionnent de manière adéquate les irrégularités constatées;

considérant que le comité de gestion de la viande bovine n'a pas émis d'avis dans le délai imparti par son président,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Le règlement (CEE) n° 1318/93 est modifié comme suit.

1) À l'article 8, le paragraphe 3 suivant est ajouté:

«3. Les autorités nationales compétentes établissent un système de sanctions suffisamment dissuasif pouvant aller, si nécessaire, jusqu'à la suspension temporaire ou définitive de la participation aux programmes de promotion. Elles informent sans délai la Commission du système de sanction prévu.»

2) L'annexe I est remplacée par l'annexe au présent règlement.

*Article 2*

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable aux demandes de participation financière de la Communauté introduites à partir de la date de son entrée en vigueur.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 3 septembre 1997.

*Par la Commission*

Franz FISCHLER

*Membre de la Commission*

<sup>(1)</sup> JO L 215 du 30. 7. 1992, p. 57.

<sup>(2)</sup> JO L 132 du 29. 5. 1993, p. 83.

<sup>(3)</sup> JO L 102 du 19. 4. 1997, p. 13.

## ANNEXE

## «ANNEXE I

## EXIGENCES MINIMALES DE PRODUCTION, DE QUALITÉ ET DE CONTRÔLE

1. **ÉLEVAGE**
  - 1.1. **Provenance**
    - 1.1.1. Sauf pour les veaux de boucherie, races autres que celles prévues à l'annexe II du règlement (CE) n° 3886/92 de la Commission<sup>(1)</sup> et les premiers croisements avec l'une de ces races.
    - 1.1.2. Ne sont retenus que des éleveurs dont une partie de la production est ou sera régulièrement destinée à la promotion.
  - 1.2. **Alimentation**
    - 1.2.1. Pour les bovins, autres que les veaux, les aliments doivent être exempts de farines de viandes, d'os ou de poisson, l'apport protéique étant assuré exclusivement par des protéines végétales.
    - 1.2.2. Pour les veaux, la ration alimentaire liquide doit contenir au moins 60 % de produits d'origine laitière, et pour le reste, l'alimentation doit être exempte de farine de viandes, d'os ou de poisson.
  - 1.3. **Suivi sanitaire**
    - 1.3.1. Contrôles additionnels dans le cadre d'un suivi régulier du troupeau par un vétérinaire; en cas de besoin, celui-ci doit pouvoir être présent rapidement sur l'exploitation.
    - 1.3.2. Enregistrement obligatoire des traitements thérapeutiques; à cet effet, chaque exploitation disposera d'un registre où seront notés les médicaments prescrits par le vétérinaire ainsi que les dates d'utilisation et les quantités administrées pour chaque bovin traité.
    - 1.3.3. Ne peuvent être admis aux programmes de promotion que des animaux auxquels n'ont pas été administrés, même à des fins thérapeutiques, des produits contenant des bêta-agonistes.
    - 1.3.4. Peuvent être admis aux programmes de promotion, des animaux ayant subi un traitement à base d'antibiotiques ou d'antiparasitaires à condition qu'il s'agisse d'un traitement à titre curatif et non préventif, prescrit par le vétérinaire; la préférence sera donnée à des médicaments sans délai d'attente. Toutefois, un traitement préventif peut être prescrit par le vétérinaire durant les quinze jours suivant le regroupement des animaux.
    - 1.3.5. En cas de non-respect des dispositions visées ci-dessus, exclusion définitive du producteur du bénéfice de l'action de promotion.
  - 1.4. **Recherche des résidus**
    - 1.4.1. Pour les substances figurant à l'annexe I de la directive 96/23/CE du Conseil<sup>(2)</sup> réalisation de contrôles additionnels. À cette fin des échantillons seront prélevés aux fins d'analyse:
      - à l'étable tant au niveau des animaux que des aliments,
      - à l'abattoir au niveau des carcasses et abats.
    - 1.4.2. Le nombre des échantillons prélevés et la fréquence des sondages doivent, aux yeux de l'autorité compétente, être suffisamment représentatifs de l'ensemble de la production destinée aux programmes de promotion.
    - 1.4.3. La prise d'échantillon à l'étable doit se faire suffisamment tôt afin de permettre aux intéressés de prendre connaissance des résultats des analyses avant la commercialisation des produits.

En ce qui concerne les carcasses et les abats, la prise d'échantillons doit se faire sur la chaîne d'abattage.
  - 1.5. **Bien-être**
    - 1.5.1. Pour les bovins, autres que les veaux, les normes nationales, internationales et le cas échéant communautaires sont d'application. En particulier, durant leur stabulation, les animaux doivent:
      - disposer d'un espace et d'un éclairage naturel suffisant, ainsi que de locaux bien aérés et dénués de courants d'air,
      - rester en groupe et n'être séparés du troupeau qu'en cas de maladie,
      - être libres de leurs mouvements et avoir accès en permanence à de l'eau et du fourrage.En outre les étables doivent présenter une litière ou surface de repos suffisante et être régulièrement nettoyées.

<sup>(1)</sup> JO L 391 du 31. 12. 1992, p. 20.

<sup>(2)</sup> JO L 125 du 23. 5. 1996, p. 10.

- 1.5.2. Pour les veaux, les normes nationales et communautaires sont d'application. En particulier:
- durant leur stabulation, les animaux doivent disposer d'un espace et d'un éclairage naturel suffisant, ainsi que de locaux bien aérés et dénués de courants d'air,
  - toutes les exploitations concernées par les programmes présentés à partir de 1999 sont tenues de respecter l'ensemble des prescriptions visées à l'article 3 paragraphe 3 de la directive 91/629/CEE du Conseil<sup>(1)</sup>, nonobstant les dispositions de son dernier alinéa.
2. **TRANSPORT**
- 2.1. Des mesures de nature à éviter tout stress lors du transport des animaux vers l'abattoir et lors de leur séjour dans l'abattoir seront prises. À cet effet, une durée de transport maximale sera fixée par l'organisation proposante, au-delà de laquelle une période de repos suffisante précédant l'abattage doit être prévue.
- 2.2. Le transport doit être effectué au moyen de camions convenablement nettoyés qui répondent aux exigences de la réglementation communautaire. Ils doivent notamment être dotés de rampes non glissantes et assurer une pente douce pour le chargement et le déchargement des animaux.
- 2.3. En vue de leur transport, les animaux doivent être secs et dans un état de propreté satisfaisant; en outre leur déplacement doit se faire sans l'usage injustifié de la force ou l'utilisation d'appareils à décharge électrique.
3. **ABATTAGE**
- 3.1. **Produit**
- Viande fraîche
- 3.2. **Choix des abattoirs**
- Exclusion des abattoirs qui ne bénéficient pas de l'estampille communautaire définitive.
- 3.3. **Hygiène**
- 3.3.1. Ne sont pas acceptés en vue des programmes de promotion les animaux dont l'état de propreté est insuffisant, en particulier au niveau des pattes arrières, de la queue et de la région anale.
- 3.3.2. Les carcasses ne peuvent pas présenter de contamination fécale visible; une décontamination éventuelle ne peut pas être réalisée par lavage de la carcasse, mais seulement par parage des parties contaminées.
- 3.4. **Réfrigération**
- Sauf pour les veaux, application des techniques de réfrigération favorisant la tendreté telles que la réfrigération lente ou, à défaut, rapide avec stimulation électrique.
- 3.5. **Catégories de carcasses**
- 3.5.1. *Types de carcasses*
- Veaux de boucherie d'un âge maximal de six mois au sens de la directive 91/629/CEE
  - Bovins d'un poids carcasse compris entre 140 et 200 kg
  - Jeunes bovins [catégorie A au sens du règlement (CEE) n° 1208/81 du Conseil<sup>(2)</sup>] d'un âge maximal de vingt-quatre mois
  - Bœufs [catégorie C au sens du règlement (CEE) n° 1208/81]
  - Femelles ayant déjà vêlé de moins de quarante-huit mois [catégorie D au sens du règlement (CEE) n° 1208/81]. Toutefois, l'autorité compétente peut accorder une dérogation jusqu'à soixante-douze mois à condition que la durée de maturation soit prolongée à neuf jours minimum
  - Autres femelles [catégories E au sens du règlement (CEE) n° 1208/81]
- 3.5.2. *Poids*
- Pour les veaux de boucherie, le poids carcasse, avec l'ensemble des organes contenus dans les cavités thoracique et abdominale, ne peut excéder 140 kg.
- 3.5.3. *pH*
- Sauf pour les veaux, le pH doit être mesuré sur chaque carcasse au plus tard vingt-quatre heures après l'abattage et être inférieur à six.

<sup>(1)</sup> JO L 340 du 11. 12. 1991, p. 28.

<sup>(2)</sup> JO L 123 du 7. 5. 1981, p. 3.

#### 4. COMMERCIALISATION

##### 4.1. Maturation

Sauf pour les veaux, une maturation est exigée d'au moins sept jours de l'abattage à la mise en vente au consommateur, dont soixante heures après l'abattage dans l'établissement où l'abattage a eu lieu.

L'autorité compétente peut accepter une dérogation à la durée minimale de maturation pour les morceaux non destinés à être grillé ou rôti. Dans ce cas, une mention particulière sera reprise sur l'étiquette.

##### 4.2. Suivi et contrôle

Les produits seront suivis au stade du commerce de gros et de détail pour s'assurer qu'ils ne perdent pas de leur qualité par suite de manutention et de stockages inappropriés.

##### 4.3. Étiquetage

Pour les viandes préemballées, indication obligatoire:

- du numéro de référence visé au point 5.2,
- de la date d'abattage à l'usage du grossiste, ou d'une date avant laquelle la viande ne peut être vendue,
- de la dénomination de la pièce de viande dont provient le morceau,
- de la date de péremption à l'usage du consommateur.

#### 5. TRAÇABILITÉ

5.1. L'identification individuelle de chaque animal doit être réalisée dans les conditions prévues au règlement (CEE) n° 820/97 du Conseil<sup>(1)</sup> et le numéro d'enregistrement correspondant doit être reporté sur les carcasses jusqu'au point de vente de détail.

5.2. Toute découpe de viande doit présenter un numéro de référence permettant de remonter au numéro individuel de l'animal ou du groupe — par lot d'animaux ayant des caractéristiques de qualité similaires — dont provient la viande.

5.3. la traçabilité doit être contrôlée par une méthode appropriée permettant de garantir l'identité entre le produit commercialisé et l'animal ou le groupe dont il provient.

#### 6. DISPOSITIONS COMMUNES

##### 6.1. Méthodologie

Les modalités de la méthodologie suivie en matière d'élevage, d'abattage et de transformation doivent être clairement définies à l'avance de telle manière qu'une standardisation de celles-ci soit rendue possible, garantissant une qualité stable.

##### 6.2. Critères additionnels

Des conditions qualitatives additionnelles peuvent être imposées par l'autorité compétente et/ou l'organisation proposante pour tenir compte de la spécificité du marché concerné et de la perception de la qualité par les consommateurs présent sur ce marché.

---

<sup>(1)</sup> JO L 117 du 7. 5. 1997, p. 1.