

**ARCHIVES HISTORIQUES
DE LA COMMISSION**

**COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"**

COM (81)503

Vol. 1981/0150

Historical Archives of the European Commission

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

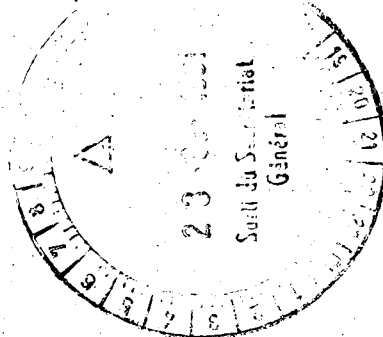
COM(81) 503 final

Bruxelles, le 14 septembre 1981

PROPOSITION DE DIRECTIVE DU CONSEIL

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

(présentée par la Commission au Conseil)



COM(81) 503 final

EXPOSE DES MOTIFS

La première réglementation sanitaire de la Communauté applicable aux viandes faisait l'objet de la Directive du 26 juin 1964 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches (1) (64/463/CEE). A l'époque, il n'était pas possible de résoudre tous les problèmes posés par ces échanges, et un certain nombre de questions importantes étaient restées soumises aux réglementations nationales. Les différences entre ces réglementations expliquent qu'il existe encore des entraves dans les échanges de viandes. Simultanément, des progrès ont été réalisés dans les domaines scientifique et technique dont il convient de tenir compte afin que les mesures les plus efficaces soient prises en vue d'assurer la production hygiénique et le contrôle sanitaire des viandes fraîches. Il est donc nécessaire de moderniser la réglementation actuelle de la Communauté afin de tenir compte de ces considérations.

Les propositions actuelles prévoient pour la première fois des règles communautaires relatives aux conditions d'agrément des entrepôts en vue d'assurer le stockage hygiénique des viandes fraîches et des dispositions concernant le contrôle et la manutention des viandes qui y sont entreposées. Elles prévoient également des dispositions assurant que les abats séparés des carcasses, les morceaux de viande fraîche de moins de 3 kg, les morceaux de viande fraîche préemballés constituant des parts commerciales indivisibles destinées à la vente directe aux consommateurs et la viande de cheval relèvent de règles sanitaires communautaires plutôt que de rester soumises aux réglementations nationales.

Il a également fallu prévoir des mesures communautaires applicables au traitement des animaux de boucherie par des substances susceptibles de rendre la consommation de viandes fraîches dangereuse pour la santé humaine, à l'adjonction de substances étrangères aux viandes fraîches et à la contamination de ces dernières.

Il est également prévu de garantir l'application de la directive par des contrôles communautaires afin de contribuer à la mise en oeuvre coordonnée et équilibrée de ses dispositions pratiques et pour l'établissement de principes communs basés sur le principe de paiement par le produit concernant les frais encourus par l'application des dispositions relatives à l'inspection et au contrôle.

(1) J.O. n° 121 du 29.7.1964, p. 2012/64.

La modernisation de nombreux aspects techniques des annexes de la réglementation communautaire actuelle a permis de clarifier cette dernière et d'éviter la répétition inutile de dispositions semblables.

Pour le moment, la présente proposition est limitée aux échanges intracommunautaires; toutefois, étant donné qu'elle indique des normes communautaires acceptables, elle aura une influence sur toutes les viandes produites dans la Communauté puisque de toute évidence, les nouveaux investissements seront réalisés dans le respect de ces normes et relèveront progressivement le niveau sanitaire à l'intérieur de la Communauté.

Proposition
de
DIRECTIVE DU CONSEIL

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

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

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

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen (1),

vu l'avis du Comité économique et social (2),

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 Etats 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 Etats membres en matière sanitaire;

considérant que la directive 64/433/CEE du Conseil, du 26 juin 1964 (3), relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches, modifiée en dernier lieu par la directive 81/476/CEE (4), 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 par conséquent être remplacée par la présente directive;

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 Etats membres le soin d'agréer, en ce qui concerne les échanges intracommunautaires, les abattoirs et les ateliers de découpe répondant aux conditions sanitaires fixées par la présente directive et de veiller au respect des conditions prévues pour cet agrément; qu'il convient de prévoir également un agrément des établissements frigorifiques par les Etats membres;

(1)

(2)

(3) J.O. n° 121 du 29.7.1964, p. 2012/64

(4) J.O. n° L 186 du 8.7.1981.

Considérant, en outre, qu'il convient d'instaurer des mesures de contrôle communautaires pour garantir l'application uniforme dans tous les Etats 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 du Conseil du 15 octobre 1968;

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

Considérant que le propriétaire des viandes destinées à la consommation humaine ou son agent doit être informé de la décision d'interdire la commercialisation desdites viandes, des raisons de cette décision et des voies de recours qui leur sont ouvertes; que le propriétaire doit pouvoir recueillir l'avis d'un expert vétérinaire qu'il peut choisir sur une liste établie par la Commission;

Considérant que dans certains cas où de telles décisions sont fondées sur le diagnostic d'une maladie contagieuse ou infectieuse ou encore sur un état d'altération pouvant présenter un danger pour la santé humaine, les autorités centrales compétentes de l'Etat membre de production et la Commission doivent être informées pour que des mesures appropriées puissent être prises;

Considérant qu'il convient, pour éviter une distorsion de la concurrence, de prévoir que les coûts afférents aux mesures d'inspection prévues par la présente directive doivent être supportés par le produit en cause conformément à la pratique en usage dans la Communauté;

Considérant que des viandes fraîches qui ont subi un traitement thermique, qui ont été salées ou séchées, mais qui ne satisfont pas aux normes fixées à l'Annexe A chapitre V, point 26 de la directive 77/99/CEE, ou des viandes présentées avec d'autres denrées alimentaires doivent être soumises aux dispositions sanitaires de la présente directive;

considérant que les dispositions de police sanitaire applicables aux échanges de viandes fraîches sont fixées par d'autres directives communautaires;

considérant que pour faciliter la mise en oeuvre des mesures proposées il convient d'instituer une procédure de coopération étroite entre les Etats membres et la Commission au sein du Comité vétérinaire permanent;

A ARRETE LA PRESENTE DIRECTIVE :

Article premier

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

Toutefois, dans le cas de viandes fraîches en morceaux de moins de 100 grammes, la présente directive s'applique sans préjudice de la directive / /CEE du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viande fraîche et de viande fraîche de volaille hachée, broyée ou moulue de façon analogue avec ou sans addition d'autres denrées alimentaires, additifs ou condiments.

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, porcine, ovine et caprine ainsi que de solipèdes domestiques;
- b) viandes fraîches : des viandes, y compris des viandes emballées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation; toutefois, les viandes traitées par le froid sont considérées comme fraîches au sens de la présente directive;
- c) 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 glande mammaire et en outre, pour les bovins, les ovins, les caprins et les solipèdes, après dépouillement;

- a) abats : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse, définies au paragraphe a), même si elles restent naturellement attachées à la carcasse;
- e) viscères : les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'oesophage;
- f) vétérinaire officiel : le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente de l'Etat membre;
- g) pays expéditeur : l'Etat membre à partir duquel les viandes fraîches sont expédiées vers un autre Etat membre;
- h) pays destinataire : l'Etat membre vers lequel sont expédiées des viandes fraîches provenant d'un autre Etat membre;
- i) 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 conteneurs pour le transport par terre, mer ou air;
- j) établissement : un abattoir agréé, un atelier de découpe agréé ou un entrepôt agréé, situé en dehors de ces abattoirs et ateliers agréés;
- k) rognures : les fragments de tissus musculaires, adipeux ou autres présents après la découpe ou le désossage des viandes ou adhérent aux os.
- 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. Tout Etat membre veille à ce que seules soient expédiées de son territoire vers le territoire d'un autre Etat membre des viandes fraîches remplissant les conditions suivantes :
 - A. En ce qui concerne les carcasses, demi-carcasses ou demi-carcasses découpées au maximum en trois morceaux de gros.
 - a) elles doivent avoir été obtenues dans un abattoir agréé et contrôlé conformément à l'article 4;
 - b) elles doivent provenir d'un animal de boucherie qui a fait l'objet d'une inspection ante-mortem assurée par un vétérinaire officiel conformément au chapitre V de l'annexe 1 et avoir été jugé à la suite de cette inspection, convenir pour être abattu à des fins d'échanges intracommunautaire de viandes fraîches;

- c) elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe 1, avoir été traitées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes;
- d) elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre VII de l'annexe 1, avoir été soumises 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'elles ne rendent pas la carcasse et les abats correspondants impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé humaine;
- e) elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre XI de l'annexe 1, porter une marque de salubrité;
- f) elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre XI de l'annexe 1, être accompagnées d'un certificat de salubrité au cours de leur transport vers le pays destinataire;
- g) elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre XIII de l'annexe 1, être entreposées après inspection post-mortem dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, dans des établissements agréés et contrôlés par un vétérinaire officiel conformément aux dispositions de l'article 4 et du chapitre IX de l'annexe 1;
- h) elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre XIV de l'annexe 1, être transportées 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 paragraphe 1.A. :

- a) elles doivent avoir été découpées dans un atelier de découpe agréé et contrôlé conformément aux dispositions de l'article 4;
- b) elles doivent avoir été découpées et obtenues conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe 1 et provenir :
 - de viandes fraîches d'animaux abattus sur le territoire de l'Etat membre et répondre aux conditions visées sous A., à l'exception des viandes visées sous les lettres f) et h), et transportées conformément aux dispositions du chapitre XIV de l'annexe I; ou
 - de viandes fraîches importées d'un Etat membre et remplissant les conditions visées sous A.; ou
 - de viandes fraîches importées de pays tiers conformément aux dispositions fixées par la Communauté pour les importations de viandes fraîches en provenance de pays tiers;

- c) elles doivent avoir été entreposées dans des conditions conformes aux dispositions du chapitre XI de l'annexe I, dans des établissements agréés et contrôlés par un vétérinaire officiel conformément aux dispositions de l'article 4;
- d) elles doivent avoir été contrôlées par un vétérinaire officiel conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I;
- e) elles doivent satisfaire aux conditions d'emballage fixées au chapitre XI de l'annexe I;
- f) elles doivent satisfaire aux conditions du point A., lettres c), e), f) et h).

C. Les abats doivent provenir d'un abattoir agréé ou d'un atelier de découpe agréé, situés dans l'Etat membre expéditeur et remplir les conditions fixées au paragraphe A ou B.

D. En ce qui concerne les viandes fraîches qui ne sont pas produites dans l'Etat membre expéditeur, mais ont été introduites sur le territoire de ce dernier conformément aux dispositions sanitaires communautaires, en particulier celles du présent paragraphe ou de la directive 72/462/CEE et n'ont depuis lors été soumises à aucune manipulation, sauf pour le stockage :

- a) elles doivent répondre aux conditions fixées sous A, lettres c), e), g) et h);
- b) elles doivent être accompagnées d'un certificat de stockage conforme au modèle de l'annexe 4 au cours de leur transport vers le pays destinataire.

2. Toutefois, les dispositions du paragraphe 1 ne s'appliquent 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.

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

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, pour autant que ces viandes satisfassent aux dispositions sanitaires de la Communauté. L'Etat membre veille à ce que ces viandes ne soient pas mises en libre pratique.

d) aux viandes fraîches obtenues conformément à la réglementation des Etats membres producteurs :

- contenues dans les bagages personnels des voyageurs et destinées à leur propre consommation, dans la mesure où la quantité transportée ne dépasse pas 5 kg par personne;
- faisant l'objet de petits envois adressés à des particuliers, pour autant qu'il s'agisse d'importations dépourvues de tout caractère commercial, dans la mesure où la quantité expédiée ne dépasse pas 5 kg.
- qui se trouvent, pour le ravitaillement du personnel et des passagers, à bord de moyens de transport effectuant des transports commerciaux entre Etats membres;

Les viandes susvisées doivent cependant répondre aux conditions communautaires régissant la santé des animaux.

3. Le vétérinaire officiel peut, pour assurer l'inspection ante-mortem visée sous 1.A.b), l'inspection post-mortem visées sous 1.A.d), le contrôle visé sous 1.B.d) et 1.D.c) et le contrôle du respect des dispositions du chapitre XIV de l'annexe 1, être assisté par des auxiliaires placés sous son autorité.

La Commission peut, après consultation des Etats membres, fixer les modalités de cette assistance;

4. Sans préjudice de la réglementation communautaire relative aux substances hormonales, aux pesticides et aux antibiotiques, les Etats membres veillent à ce que les viandes suivantes ne soient pas expédiées de son territoire vers celui d'un autre Etat membre;

a) Les viandes fraîches provenant de porcins cryptorchides et hermaphrodites et de porcins mâles ayant été utilisés pour la reproduction, n'ayant subi aucun traitement au sens de la directive 77/99/CEE;

- b) Les viandes fraîches contenant des résidus de certaines substances dans des concentrations dangereuses ou risquant de rendre la consommation des viandes dangereuse ou nocive pour la santé humaine;
- c) Les viandes fraîches d'animaux auxquels ont été administrés des attendrisseurs ou d'autres produits susceptibles de rendre ces viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine;
- d) Les viandes fraîches traitées aux radiations ionisantes ou ultraviolettes ou auxquelles ont été ajoutées d'autres substances que celles prévues à l'article 7 ou pour le marquage de salubrité conformément à la présente directive;

e) les viandes fraîches d'animaux chez lesquels il a été constaté une forme quelconque de tuberculose clinique et les viandes fraîches d'animaux chez lesquels ont été constatés, après abattage, une forme quelconque de tuberculose ou la présence d'un (ou de plusieurs) cysticercus bovis ou de cystes "cellulosae", vivants ou morts ou la présence de trichines pour les animaux de l'espèce porcine;

f) les viandes fraîches d'animaux abattus à moins de sept jours;

g) les parties de carcasses ou les 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.A.d);

h) les rognures qui n'ont pas subi de traitement au sens de la directive 77/99/CEE.

5. Conformément à la procédure fixée à l'article 13 d'autres dispositions peuvent être arrêtées en vue d'assurer une application uniforme des dispositions du paragraphe 4.

Article 4

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

La Commission établit une liste desdits établissements et la publie au journal officiel des Communautés européennes.

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

L'Etat membre considéré tient compte des conclusions d'un éventuel contrôle effectué conformément à l'article 5. Les autres Etats membres et la Commission sont informés du retrait de l'agrément.

2. a) 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 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 13.

- b) Dans le cadre du contrôle de l'hygiène des établissements, le vétérinaire officiel peut avoir recours, lorsqu'il l'estime nécessaire, à un contrôle microbiologique afin de recueillir des éléments supplémentaires d'appréciation.

Le contrôle microbiologique peut porter sur :

- les ustensiles, les équipements, le matériel afin de déterminer la charge en micro-organismes aérobies ;
- les viandes afin de déterminer, tout au long de la chaîne de production, la charge en micro-organismes aérobies, entérobactériacées ou coliformes;
- l'eau afin de déterminer la charge en micro-organismes aérobies, entérobactériacées ou coliformes.

- c) L'appréciation des résultats d'un examen microbiologique doit être faite par comparaison avec les résultats des examens précédents.

- d) Les méthodes microbiologiques à utiliser pour le contrôle microbiologique ainsi que le plan d'échantillonnage sont arrêtés dans les 6 mois qui suivent la date d'adoption de la présente directive selon la procédure prévue à l'article 13.

Les méthodes microbiologiques et le plan d'échantillonnage peuvent être modifiés selon la même procédure.

- e) Les résultats de ce contrôle microbiologique sont consignés dans un registre.

Les modalités relatives à cette assistance sont fixées conformément à la procédure prévue à l'article 13.

3. Si un Etat membre estime que les conditions d'agrément ne sont pas ou ne sont plus remplies par un établissement d'un autre Etat membre, il en informe la Commission et l'autorité centrale compétente de l'Etat membre en cause.
4. Dans le cas visé au paragraphe 3, la Commission engage immédiatement la procédure prévue à l'article 5. Si les conclusions du rapport de contrôle le permettent, des mesures appropriées sont prises conformément à la procédure prévue à l'article 13.

Article 5

La Commission effectue régulièrement des contrôles sur place pour vérifier sur le plan vétérinaire si les dispositions pour la présente directive sont effectivement appliquées.

Les Etats membres prennent les mesures nécessaires pour faciliter ces contrôles et veillent à ce que les experts puissent, sur leur demande, obtenir toute information et tout document requis pour réaliser l'application des exigences de la présente directive.

Les dispositions d'application du présent article, notamment en ce qui concerne la fréquence et les modalités d'exécution des contrôles visés au premier alinéa et les dispositions en ce qui concerne la désignation des experts vétérinaires, ainsi que la procédure que ceux-ci doivent observer pour établir leur rapport, sont fixées selon la procédure prévue à l'article 13.

Article 6

1. Sans préjudice des dispositions des articles 4 et 5 de la présente directive et de l'article 24 de la directive 72/462/CEE, un Etat membre peut procéder à des inspections sanitaires par sondage des viandes fraîches entre le stade de la production et celui de la consommation, sous réserve que ces inspections soient effectuées de façon non discriminatoire, notamment en ce qui concerne la périodicité, le nombre, le moment et la durée des inspections ainsi que la nature des inspections et leurs conséquences sur les viandes de toute origine, y compris celles produites sur son propre territoire.

2. Si pendant l'inspection sanitaire visée au paragraphe 1 il est constaté que les viandes sont impropres à la consommation humaine, l'autorité compétente de l'Etat membre en cause interdit leur commercialisation pour l'alimentation humaine;

Il peut autoriser l'utilisation desdites viandes pour d'autres usages, si les considérations de salubrité le permettent. En tout état de cause, des mesures préventives sont prises pour éviter toute utilisation inadéquate desdites viandes.

3. 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.
4. Si de telles décisions sont fondées sur le diagnostic d'une maladie contagieuse ou infectieuse, une altération dangereuse pour la santé humaine, elles sont communiquées immédiatement à l'autorité centrale compétente de l'Etat membre producteur et à la Commission.

A la suite de cette communication des mesures appropriées peuvent être prises conformément à la procédure fixée à l'article 12, notamment pour coordonner les mesures prises dans d'autres Etats membres au sujet des viandes fraîches en cause.

5. Selon la procédure prévue à l'article 13, des dispositions supplémentaires peuvent être adoptées pour assurer l'application uniforme des exigences du présent article.

Article 7

Les viandes fraîches qui sont traitées par un procédé autre que le chauffage, le salage ou le séchage ou qui ont subi l'un de ces traitements, mais ne satisfont pas aux dispositions de l'annexe A, chapitre V point 26 de la directive 77/99/CEE et les viandes présentées avec d'autres denrées alimentaires sont soumises aux conditions de la présente directive, sans préjudice de la réglementation communautaire sur les aliments et les additifs alimentaires.

Article 8

Tout Etat membre accorde aux personnes dont les viandes ne peuvent être commercialisées en vertu de l'article 6, le droit de demander l'avis d'un expert vétérinaire. Il veille à ce que les experts vétérinaires aient la possibilité de procéder à tous examens nécessaires à l'élaboration d'un avis, avant que les autorités compétentes décident d'une quelconque autre mesure telle que la destruction des viandes.

L'expert vétérinaire doit être ressortissant d'un Etat membre autre que celui qui a procédé au contrôle.

La Commission, agissant sur proposition des Etats membres, établit une liste d'experts vétérinaires pouvant être appelés à émettre de tels avis. Après consultation des Etats membres elle fixe des règles générales notamment pour la procédure à suivre pour formuler de tels avis.

Article 9

Toute dépense afférente à l'exécution de l'inspection vétérinaire dans les établissements pour les Etats membres en application de la présente directive sont calculés en fonction du nombre d'animaux abattus et sont à la charge du propriétaire de la viande ou de son agent; ces frais ne peuvent être remboursés, ni directement, ni indirectement, sur des fonds publics.

Article 10

Les dispositions de l'annexe de la présente directive peuvent être complétées ou modifiées suivant la procédure de l'article 13, conformément à la même procédure des mesures complémentaires pouvant être adoptées pour assurer l'application uniforme des exigences de cette annexe.

Article 11

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 12

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 le "comité", est saisi sans délai par son président, à l'initiative de celui-ci ou à la demande d'un Etat membre.
2. Au sein du comité, les votes des Etats membres sont affectés 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 45 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 13

1. Si la procédure prévue au présent article doit être appliquée, le comité vétérinaire permanent (ci-après dénommé le "comité"), institué par la décision du Conseil du 15 octobre 1968, est saisi immédiatement par son président, à l'initiative de celui-ci ou à la demande d'un Etat membre.
2. Au sein du comité, les voix des Etats 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 45 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.

Article 14

1. La directive 64/433/CEE est abrogée.
2. Les références à la directive visée du paragraphe 1 ainsi que les visas et références se rapportant aux articles de celle-ci doivent s'entendre comme se rapportant à la présente directive ou à ses articles correspondants.

Article 15

Les Etats membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer aux dispositions de la présente directive et de ses annexes dans un délai de douze mois à compter de la date de sa publication et en informent immédiatement la Commission.

Article 16

Les Etats membres sont destinataires de la présente directive.

ANNEXE I

Conditions générales d'agrément des établissements

Les établissements doivent comporter au moins :

- 1) dans les locaux où l'on procède au travail 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;
 - dans les locaux visés au chapitre I 13d et f, au chapitre II 14a et au chapitre III 15a, un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau;
 - dans les locaux visés au chapitre III 16a, un sol en matériaux imperméables et imputrescibles;
 - b) des murs lisses, résistant et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et 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 16 a ;
 - 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, des 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.

12

- 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, facile à nettoyer et à désinfecter. L'emploi du bois notamment est interdit dans les locaux où toutes les viandes fraîches ne sont pas hygiéniquement emballées.
- b) outils et équipements inoxydables 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 équipement 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.
- 5) des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par la présente directive.
- Les équipements de réfrigération doivent comporter un système d'écoulement directement 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 sous pression ; 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 et chaude ;
- 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 2, 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 prémélangé d'une température appropriée, de dispositifs 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 véhicules. Toutefois, cet emplacement et ces aménagements ne sont pas obligatoires si'il existe des dispositifs assurant le nettoyage et la désinfection des véhicules dans des locaux officiellement autorisés. Ces locaux doivent être situés près de l'établissement si les véhicules sont destinées à emprunter le réseau routier.

CHAPITRE I

Conditions spéciales d'agrément 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 ceux-ci y sont logés pendant la nuit, pour leur alimentation ; ils doivent avoir des réseaux d'évacuation appropriés pour l'écoulement des liquides vers des puisards 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 alinéas 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 du pays membre interdit l'abattage de ces animaux pendant la même journée ou au même moment que l'abattage destiné aux échanges intracommunautaires. 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 destiné aux échanges intracommunautaires, ou 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.
Dans les locaux frigorifiques : dispositifs inoxydables 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 équipements permettant de contrôler toute entrée et sortie de l'abattoir;
- h) une séparation efficace 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; dans le cas où le dépouillement se fait sur des berces métalliques, celles-ci doivent être en matériaux inaltérables et avoir une hauteur suffisante pour que la carcasse ne touche pas le sol;
- j) un réseau de rails aérien pour la manutention ultérieure des viandes ;
- k) un emplacement spécialement aménagé pour les fumiers.
- 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'agrément 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 conditionnées sont entreposées dans l'établissement, un local pour ces viandes conditionnées;
 - b) un local pour les opérations de découpage, de désossage et de conditionnement ;
 - c) un local pour les opérations d'emballage, à moins que les conditions prévues au point 62 ne soient remplies ;
 - d) un local pour l'entreposage des matériaux d'emballage et de conditionnement ;
 - e) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreur dans le local de découpe;

CHAPITRE III

Conditions spéciales d'agrément des entrepôts

21

15) Indépendamment des conditions générales,

Les entrepôts dans lesquels des viandes fraîches sont stockées selon les dispositions de l'Annexe I Chapitre XII N° 64 doivent comporter au moins :

a) des locaux frigorifiques suffisamment vastes, faciles à nettoyer et à désinfecter, dans lesquels la viande fraîche peut être stockée de manière à respecter les températures prévues au point 84.

b) Un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreur dans chaque local de stockage;

16) Indépendamment des conditions générales, les entrepôts dans lesquels des viandes fraîches sont stockées à une température égale ou inférieure à - 12°C doivent comporter au moins :

a) des locaux suffisamment larges, faciles à nettoyer et à désinfecter;

b) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreur 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 chaussures 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. 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. L'emploi des détersifs, des désinfectants et des moyens de lutte contre les animaux nuisibles ne doit pas affecter la salubrité des viandes.
23. Le travail et la manipulation des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer, et notamment aux personnes :
- a) soit atteintes ou suspectes d'être atteintes de typhus abdominal, de paratyphus A et B, d'entérite infectieuse (salmonellose), de dysenterie, d'hépatite infectieuse, de scarlatine, soit porteuses d'agents de ces mêmes maladies;

- b) atteintes ou suspectes d'être atteintes de tuberculose contagieuse;
 - c) atteintes ou suspectes d'être atteintes d'une maladie de peau contagieuse;
 - d) exerçant simultanément une activité par laquelle des microbes sont susceptibles d'être transmis aux viandes;
 - e) portant un pansement aux mains, à l'exception d'un pansement étanche protégeant une blessure non purulente du doigt.
- 24) Un certificat médical doit être exigé de toute personne affecté 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 plus de 24 heures en stabulation.
- 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 les 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 administrés 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 en vue des échanges intracommunautaires de viandes fraîches les animaux :
- a) qui présentent l'une des manifestations énumérées au paragraphe 27 sous a) et b);
 - b) qui n'ont pas été mis au repos pendant une période suffisante; celle-ci ne peut être inférieure à 24 heures pour les animaux fatigués ou excités;
 - c) chez lesquels la tuberculose a été constatée sous une forme quelconque, ou qui sont reconnus tuberculeux à la suite d'une réaction positive à la tuberculine.

CHAPITRE VI

Hygiène de l'abattage et de la découpe

- 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 débarassés de leurs soies.
- 32) L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard une demi-heure après la saignée. Le poumon, le coeur, 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 graisseuse et, en ce qui concerne les animaux de l'espèce bovine et porcine, ainsi que les solipèdes, de leur capsule périerénale.

- 33) Le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux, ainsi que le soufflage sont interdits. Toutefois, le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé, mais l'organe insufflé doit être retiré de la consommation humaine.

- 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. Chez ces porcs et chez les solipèdes, la tête est également fendue longitudinalement. Si les besoins de l'inspection l'exigent, le vétérinaire officiel peut imposer la fente longitudinale de la carcasse de tout animal.

- 35) Jusqu'à la fin de l'inspection, il est interdit de procéder au dépesage 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 comestibles doivent être placés aussitôt que possible dans des équipements spéciaux.

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

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

- c) les incisions d'organes et de 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 énumérées à l'article 3, numéro 4 sous a) b) et c).

40) Le vétérinaire officiel doit examiner particulièrement :

- a) la couleur du sang, son aptitude à la coagulation et la présence éventuelle dans celui-ci de corps étrangers;
- b) la tête, la gorge, les ganglions lymphatiques rétropharyngiens, sous-maxillaires et parotidiens (Lnn. retropharyngiales, mandibulaires et parotidei), ainsi que les amygdales, la langue étant dégagée de façon à permettre une inspection détaillée de la bouche et de l'arrière-bouche. Dans le cas d'animaux des espèces bovines et porcines, les amygdales doivent être enlevées après inspection;
- c) le poumon, la trachée-artère, l'oesophage, les ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcationales, esarteriales et mediastinales), la trachée et les principales ramifications bronchiques étant fendus longitudinalement et le poumon étant incisé en son tiers terminal perpendiculairement à son grand axe;
- d) le péricarde et le coeur, 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 lactifère (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 dégagés et incisés selon leur grand axe, en tranches aussi minces que possible.

En cas de doute doivent également être incisés, dans les mêmes conditions, les ganglions suivants : cervicaux superficiels, préscapulaire (Lnn. cervicales superficiales), axillaires (Lnn. proprii et primae costae), sussternaux (Lnn. sternales craniales), cervicaux profonds (Lnn. cervicales profundi), costo-cervicaux (Lnn. costocervicales), poplités (Lnn. poplitei), précruraux (Lnn. subiliaci), ischiatiques (Lnn. ischiatici), iliaque et lombo-aortiques (Lnn. iliaci et lumbales), inguinaux superficiels (Lnn. inguinales superficiales).

Chez les ovins et les caprins, l'ouverture du coeur, 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-maxillaires, et l'incision des ganglions lymphatiques des poumons et du tractus, ainsi que des ganglions lymphatiques rénaux ne doivent être pratiqués qu'en cas de doute, mais ces organes et ganglions lymphatiques doivent être examinés.

41) Le vétérinaire officiel doit, en outre, effectuer systématiquement

A. la recherche de la cysticerose :

a) sur les bovins âgés de plus de 6 semaines, au niveau :

- de la langue, dont la musculature doit être incisée longitudinalement sur la face inférieure sans trop léser l'organe,
- de l'oesophage, qui doit être dégagé de la trachée,
- du coeur, qui, en plus de l'incision prescrite au numéro 40 d), doit être fendu en deux points opposés, des oreillettes à la pointe,
- des masséters externes, dans lesquels deux incisions doivent être pratiquées parallèlement au maxillaire inférieur,
- des masséters 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 coeur, 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 13.

D. La recherche des trichines selon les dispositions de l'annexe III.

CHAPITRE VIII

Prescriptions concernant les viandes destinées
à être découpées

- 42) Le découpage en morceaux plus petits que ceux visés à l'article 3.1.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 par. 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.
- 45) a) Les viandes fraîches doivent être introduites dans les locaux visés au point 14 b) au fur et à mesure des besoins. Sitôt que la découpe prévue est effectuée, elles doivent être transportées dans le local frigorifique visé au point 14 a), selon qu'elles doivent être, oui ou non, soumises à une opération de conditionnement.
- 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, Toutefois, par dérogation au n° 64, les viandes peuvent être transportées directement du local d'abattage au local de découpe. Dans ce cas, le local d'abattage et le local de découpe doivent 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, grâce à une extension du réseau aérien de maintenance du local d'abattage, et la découpe doit être réalisée sans délai. Sitôt que la découpe et l'emballage prévus sont réalisés, les viandes doivent être transportées dans le local frigorifique visé au n° 2 a). Pendant le découpage, la température du local doit être égale ou inférieure à + 10° C.

c) 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 n° 4 sous d).

46) Sauf dans le cas de découpe à chaud, la découpe ne peut avoir lieu que si la viande a atteint une température interne égale ou inférieure à + 7° C. Au moment de la découpe, le pH de la viande ne devrait pas dépasser, les niveaux fixés selon la procédure prévue à l'article 13.

CHAPITRE IX

Contrôle sanitaire des viandes découpées et des viandes entreposées

47) Les ateliers de découpe et les locaux d'entreposage sont soumis à un contrôle exercé par un vétérinaire officiel. Celui-ci doit être prévenu en temps utile avant qu'il soit procédé à la découpe de la viande destinée aux échanges intracommunautaires.

48) Le contrôle du vétérinaire officiel comporte les tâches suivantes :

- contrôle du registre d'entrée des viandes fraîches et du registre de sortie des viandes fraîches,
- inspection sanitaire des viandes fraîches présentes dans l'atelier de découpe et dans les locaux d'entreposage et destinées aux échanges intracommunautaire,
- inspection sanitaire des viandes fraîches destinées aux échanges intracommunautaires, avant les opérations de découpe et lors de leur sortie de l'atelier de découpe ou des locaux de stockage,
- établissement et délivrance des documents prévus par la présente directive et sanctionnement du contrôle des viandes découpées,
- 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 les 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 directive.

CHAPITRE X

Marquage de salubrité

- 49) Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel. A cet effet, il détient et conserve :
- a) les instruments destinés au marquage de salubrité des viandes, 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 lorsque celles-ci ont déjà été revêtues de l'estampille prévue au présent chapitre. Ces étiquettes sont remises au personnel auxiliaire au moment même où elles doivent être fixées et en nombre correspondant aux besoins.
- 50) La marque de salubrité doit être un cachet de forme ovale ayant au moins 6,5cm de largeur et 4,5 cm de hauteur. Sur le cachet doivent figurer les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles :
- dans la partie supérieure, le nom du pays expéditeur en majuscules,
 - au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir,
 - dans la partie inférieure, un des signes CEE, EEG, EWG, EOF ou EEC.
- Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,8 cm pour les lettres et de 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 .

- 51) Les carcasses sont marquées à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille conformément au n° 50.
- 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.
- 52) Les foies de bovins et de porcins ne sont pas marqués au feu à l'aide d'une estampille conformément au n° 50.
- Les têtes, les langues, les coeurs et les poumons de bovins sont marqués soit à l'encre, soit au feu à l'aide d'une estampille conformément au n° 50 et les autres abats sont marqués de la même façon, à moins qu'ils ne soient conditionnés ou emballés.
- 53) Dans la mesure où ils ne portent pas d'estampille les morceaux, à l'exception du suif, de la panne, des oreilles et des pieds, 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 n° 50, à moins qu'ils ne soient conditionnés ou emballés.
- 54) Les emballages doivent toujours être marqués conformément au point n° 55.
- 55) Les morceaux coupés et les abats conditionnés visés au n° 52 doivent porter une estampille conforme aux prescriptions du n° 50, 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 de façon à être détruite à l'ouverture de l'emballage. Cette étiquette porte également un numéro de série. Cependant, lorsque les morceaux coupés et les abats sont conditionnés conformément au point n° 61, l'étiquette susvisée peut être fixée au conditionnement.

- 56) Sans préjudice des dispositions du n° 55, lorsque les viandes fraîches sont préemballées en portions commerciales indivisibles de plus de 100 grammes destinées à la vente directe au consommateur, une reproduction de l'estampille prévue au n° 50 et comprenant le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe au lieu de celui de l'abattoir, à moins que les abats n'aient été conditionnés dans l'abattoir, doit être imprimée, en outre, sur l'enveloppe ou apposée sur une étiquette fixée à l'enveloppe ou placée en dessous de celle-ci. Les dimensions prévues au paragraphe 50 ne s'appliquent pas au marquage visé par le présent paragraphe.
- 57) Seuls les colorants violets peuvent être utilisés pour l'estampillage à l'encre des viandes fraîches. Tout autre type de colorant et les encres violettes pouvant être utilisés sont déterminés selon la procédure prévue à l'article 13.

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, le 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.

A 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 n° 58 sous a) premier et deuxième tiret; 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 placer dans un deuxième contenant, sous réserve que les autres conditions du n° 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 entreposé, 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.

CHAPITRE XII

Certificat de salubrité

- 63) L'exemplaire original du certificat de salubrité ou du certificat de stockage qui doit accompagner les viandes au cours de leur transport vers le pays destinataire doit être délivré par un vétérinaire officiel au moment de l'embarquement. Les certificats doivent correspondre, dans leur présentation et leur contenu, au modèle repris aux annexes II et IV, et doivent être établis au moins dans la langue du pays destinataire et comporter les renseignements prévus dans le modèle repris aux annexes II et IV.

CHAPITRE XIII

Entreposage

- 64) Les viandes fraîches destinées aux échanges intracommunautaires 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.
- 65) Aucun autre produit ne peut être entreposé dans les locaux visés au point n° 15 et dans lesquels des viandes sont stockées.
- 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 point n° 16, sauf si les viandes sont emballés et entreposés séparément.
- 67) La température d'entreposage des locaux de stockage visés au chapitre III point 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 Etat membre, le plombage n'est pas exigé.
- 69) Les moyens destinés au transport de ces viandes doivent répondre aux exigences suivantes :
- a) Leurs parois internes ou toute autre partie pouvant se trouver en contact avec les viandes doivent être en matériaux résistant à la corrosion et ne pouvant ni altérer les caractères organoleptiques des viandes ni rendre ces dernières nocives pour la santé humaine; ces parois doivent être lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter.
 - b) Ils doivent être munis de dispositifs efficaces assurant la protection des viandes contre les insectes et 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 destinés au transport des viandes ne peuvent en aucun cas être utilisés pour celui des animaux vivants ou de tout produit susceptible d'altérer ou de contaminer les viandes.
- 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, 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 numéro 69 (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.

MODELE

CERTIFICAT DE SALUBRITE

relatif à des viandes fraîches destinées à un Etat de la CEE (1)

N° (2)

Pays expéditeur

Ministère

Service

Réf.(facultative)

I. Identification des viandes

Viande de
(espèce animale)

Nature des pièces

Nature de l'emballage

Nombre des pièces ou des unités d'emballage

Poids net

II. Provenance des viandes

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

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

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

III. Destination des viandes

Les viandes sont expédiées
de
(lieu d'expédition)

à
(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant (3)

Nom et adresse de l'expéditeur

Nom et adresse du destinataire

IV. Attestation de salubrité

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie :

- a) - que les viandes désignées ci-dessus (4),
- que l'étiquette fixée aux emballages des viandes désignées ci-dessus (4), porte(nt) (4) l'estampille attestant que les viandes proviennent en totalité d'animaux abattus dans des abattoirs agréés;
- b) qu'elles sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches;
- c) qu'elles ont été découpées dans un atelier de découpe agréé (4);
- d) qu'elles ont été entreposées conformément à la directive relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches;
- e) qu'elles ont été/n'ont pas été soumises à un examen trichinoscopique (4);
- f) que les moyens de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée.

Fait à le

.....
(Signature du vétérinaire officiel)

- (1) Viandes fraîches : selon la directive mentionnée au point IV (b) du présent certificat, toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine, caprine ainsi que des solipèdes, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.
- (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.
- (4) Biffer la mention inutile.

40

ANNEXE III

Examen de recherche des trichines (trichinella spiralis)
présentes dans les viandes fraîches provenant d'animaux
de l'espèce porcine

1. Les viandes fraîches provenant d'animaux de l'espèce porcine et comportant des muscles striés doivent être soumises à un examen de recherche de trichines sous le contrôle et la responsabilité du vétérinaire officiel.
2. Cet examen doit être effectué selon des méthodes adoptées conformément à la procédure visée à l'article 13.
3. Les viandes fraîches peuvent être dispensées de l'examen visé aux points 1 et 2 si elles ont été congelées conformément aux dispositions adoptées selon la procédure de l'article 13.
4. Les viandes fraîches peuvent être dispensées de l'application des dispositions visées aux points 1 à 3 si elles proviennent d'animaux considérées comme exemptes de l'infection à la trichinella spiralis conformément à la disposition adoptée selon la procédure prévue à l'article 13.

Certificat d'entreposage relatif à des viandes fraîches

Etat membre/pays tiers d'origine (1)

Etat membre dans lequel l'entreposage a été effectué

Type de viande

Emballage

Nombre de carcasses (1)

Nombre de morceaux (1)

Nombre d'emballages (1)

Poids net

(Etat membre de destination)

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

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie :

a) - que les viandes désignées ci-dessus (1)
 - que l'étiquette fixée aux emballages des viandes désignées ci-dessus (1)
 porte(nt) l'estampille attestant que les viandes ont été produites conformé-
 ment à la directive relative à des problèmes sanitaires en matière d'échan-
 ges intracommunautaires de viandes fraîches;

b) que l'entreposage, les moyens de transport, ainsi que les conditions de
 chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène
 définies dans la directive précitée.

Fait à Le

.....
 (Signature du vétérinaire officiel)

(1) Biffer la mention inutile.