

7) À l'annexe D, le point IV est remplacé par le texte suivant:

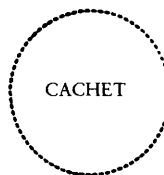
«Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

- 1) que le sperme décrit ci-dessus a été collecté, traité et stocké dans des conditions répondant aux normes fixées par la directive 88/407/CEE;
- 2) que le sperme décrit ci-dessus a été acheminé jusqu'au lieu de chargement dans un conteneur scellé dans des conditions conformes aux dispositions de la directive 88/407/CEE;
- 3) que le sperme décrit ci-dessus a été prélevé sur un taureau:
 - a) (i) qui a présenté un résultat négatif à une épreuve de séroneutralisation ou à une épreuve ELISA pour la recherche de rhinotrachéite bovine infectieuse ou de vulvovaginite pustuleuse infectieuse effectuée au cours des douze mois précédents ⁽¹⁾
ou
 - (ii) qui a été vacciné contre la rhinotrachéite bovine infectieuse ou la vulvovaginite pustuleuse infectieuse conformément aux dispositions prévues dans la directive 88/407/CEE ⁽¹⁾
ou
 - (iii) qui a réagi positivement à l'épreuve de séroneutralisation ou à l'épreuve ELISA pour la recherche de rhinotrachéite bovine

infectieuse ou de vulvovaginite pustuleuse infectieuse et n'a pas été vacciné conformément aux dispositions de la directive 88/407/CEE ⁽¹⁾;

- b) (i) qui n'a pas été vacciné contre la fièvre aphteuse ⁽¹⁾
ou
- (ii) a été vacciné contre la fièvre aphteuse conformément aux dispositions prévues dans la directive 88/407/CEE ⁽¹⁾.

Fait à, le



.....
(Signature)

.....
(Nom en lettres capitales)

Article 2

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 1^{er} janvier 1990. Ils en informent immédiatement la Commission.

Article 3

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

⁽¹⁾ Biffer les mentions inutiles.

Proposition de règlement (CEE) du Conseil concernant les viandes de gibier et les viandes de lapin

COM(89) 496 final

(Présentée par la Commission le 30 octobre 1989.)

(89/C 327/07)

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,

vu l'avis du Comité économique et social,

considérant que les viandes de lapin et les viandes de gibier figurent sur la liste de produits de l'annexe II du traité; que l'élevage de lapins et de gibier est généralement compris dans le secteur agricole; que cet élevage et le revenu du gibier

représentent une source de revenu pour une partie de la population agricole;

considérant que, pour garantir le développement rationnel de ce secteur et en améliorer la productivité, des règles relatives aux problèmes sanitaires et de police sanitaire concernant la production et la distribution de viandes de lapin et de viandes de gibier doivent être établies au niveau communautaire;

considérant que les disparités relatives à la santé animale et à la santé publique dans les États membres devraient être éliminées en vue d'encourager les échanges intracommunautaires de viandes de lapin et de viandes de gibier en vue de contribuer à l'achèvement du marché intérieur;

considérant que les maladies transmissibles aux animaux domestiques et aux hommes peuvent être propagées par les viandes de gibier et les viandes de lapin; qu'il est nécessaire d'établir des règles permettant de lutter contre ces risques;

considérant que les viandes de gibier et les viandes de lapin doivent être traitées dans de bonnes conditions d'hygiène en vue de prévenir les infections ou intoxications d'origine alimentaire;

considérant que la directive 82/894/CEE du Conseil, du 21 décembre 1982, concernant la notification des maladies des animaux dans la Communauté ⁽¹⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 89/162/CEE ⁽²⁾, fixe les conditions de notification des maladies des animaux dans la Communauté; que l'apparition ou la présence de certaines maladies contagieuses des animaux dans la faune d'une région de la Communauté peut présenter un risque pour la faune d'autres régions de la Communauté ainsi que pour les cheptels communautaires; qu'il convient de disposer, pour certaines maladies contagieuses de la faune, des mêmes informations que pour les animaux domestiques;

considérant que la directive 64/443/CEE du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches ⁽³⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 88/657/CEE ⁽⁴⁾, fixe les conditions d'hygiène applicables aux viandes fraîches; que les animaux sauvages d'élevage utilisés pour la production de viande de gibier le sont dans des conditions similaires à celles appliquées aux élevages de mammifères et d'oiseaux; qu'il convient d'appliquer au gibier d'élevage les mêmes règles que celles appliquées aux viandes fraîches et aux viandes de volaille;

considérant qu'il convient de prévoir des dérogations pour des petites quantités de viandes de lapin et de viandes de gibier utilisées pour le commerce local;

considérant que, pour l'organisation et le suivi des contrôles à effectuer par l'État membre destinataire et les mesures de sauvegarde à mettre en œuvre, il convient de se référer aux règles générales fixées par le règlement (CEE) du Conseil, concernant les contrôles vétérinaires relatifs aux échanges intracommunautaires à effectuer en vue de l'achèvement du marché intérieur;

considérant qu'il convient de charger la Commission d'arrêter les mesures d'application du présent règlement; que, à cette fin, des procédures doivent être fixées, établissant une coopération étroite et efficace entre la Commission et les États membres au sein du comité vétérinaire permanent,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

CHAPITRE PREMIER

Règles générales

Article premier

Le présent règlement arrête les exigences concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de gibier et de viandes de lapin.

⁽¹⁾ JO n° L 378 du 31. 12. 1982, p. 58.

⁽²⁾ JO n° L 61 du 4. 3. 1989, p. 38.

⁽³⁾ JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64.

⁽⁴⁾ JO n° L 382 du 31. 12. 1988, p. 3.

Article 2

Au sens du présent règlement, on entend par:

- «viandes de lapin»: toutes les parties propres à la consommation humaine,
- «viandes de gibier d'élevage»: toutes les parties de mammifères sauvages et d'oiseaux sauvages reproduits, élevés et abattus en captivité, qui sont propres à la consommation humaine,
- «viandes de gibier sauvage»: toutes les parties propres à la consommation humaine des mammifères sauvages et des oiseaux sauvages abattus dans leur environnement, conformément aux législations relatives à la chasse,
- «gibier»: les mammifères terrestres ou les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques et ne figurent pas à l'article 1^{er} paragraphe 1 de la directive 64/443/CEE ou à l'article 1^{er} de la directive 71/118/CEE du Conseil, du 15 février 1971, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille ⁽⁵⁾,
- «gros gibier»: les mammifères sauvages biongulés,
- «petit gibier»: les mammifères sauvages de la famille des léporidés et les oiseaux sauvages de chasse,
- «gibier à plume»: le gibier représenté par les oiseaux,
- «gibier à poil»: le gibier représenté par les mammifères,
- «viandes de lapin»: toutes les parties du lapin domestique propres à la consommation humaine,
- «service officiel»: le service vétérinaire ou tout autre service d'un niveau équivalent, désigné par l'État membre pour contrôler l'application du présent règlement,
- «territoire de chasse»: le territoire où le gibier sauvage se déplace librement,
- «atelier de transformation de gibier»: un établissement agréé, utilisé pour l'habillage, l'inspection sanitaire et, le cas échéant, la découpe des carcasses de gibier sauvage,
- «abattoir de lapins»: un abattoir agréé, utilisé pour l'abattage et l'inspection sanitaire de lapins domestiques,
- «pays de production»: l'État membre sur le territoire duquel est situé l'établissement.

Les définitions de l'article 2 de la directive 64/433/CEE et de l'article 2 de la directive 71/118/CEE s'appliquent.

CHAPITRE II

Règles applicables à la production et à la commercialisation de viandes de gibier et de viandes de lapin

Article 3

1. L'enquête relative à l'état sanitaire du gibier et des lapins doit s'effectuer à intervalles réguliers dans chaque État membre.

⁽⁵⁾ JO n° L 55 du 8. 3. 1971, p. 23.

À cette fin, un service ou organisme central est chargé de collecter et d'exploiter les résultats des inspections sanitaires effectuées conformément au présent règlement, si des maladies transmissibles aux personnes ou aux animaux ou la présence de taux de résidus supérieurs aux taux admis sont diagnostiqués.

2. Si une maladie ou un état visé au paragraphe 1 est diagnostiqué, les résultats de l'enquête relative au cas considéré sont communiqués dès que possible au service officiel responsable de la surveillance du troupeau d'origine des animaux ou, s'il s'agit de gibier sauvage, du territoire de chasse dont provient le gibier.

3. Compte tenu de la situation épizootique, le service officiel demande la mise en œuvre de tests spécifiques sur le gibier sauvage en vue de détecter la présence des maladies visées à l'annexe I de la directive 83/894/CEE.

La présence de ces maladies est communiquée à la Commission et aux autres États membres conformément aux dispositions de la directive 82/894/CEE.

Article 4

1. Les échanges intracommunautaires de viandes de gibier sont soumis à des règles sanitaires appropriées régissant les échanges intracommunautaires de viandes fraîches visés dans:

a) la directive 72/461/CEE, du 12 décembre 1972, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches ⁽¹⁾

ou

b) le règlement (CEE) (concernant les conditions sanitaires applicables aux échanges intracommunautaires et à l'importation en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volaille et de gibier à plume d'élevage).

2. En outre, compte tenu de la présence de maladies visées à l'article 3 paragraphe 3, le service officiel de l'État membre sur le territoire duquel la maladie a été constatée peut limiter l'utilisation de viandes de gibier provenant de certains territoires de chasse.

3. Conformément à la procédure fixée à l'article 21, des mesures complémentaires peuvent être arrêtées.

Article 5

1. Les États membres complètent leurs plans de recherche de résidus, visés à l'article 4 de la directive 86/469/CEE du Conseil, du 16 septembre 1986, concernant la recherche de résidus dans les animaux et dans les viandes fraîches ⁽²⁾, dans

⁽¹⁾ JO n° L 302 du 31. 12. 1972, p. 24.

⁽²⁾ JO n° L 275 du 26. 9. 1986, p. 36.

le but de contrôler, sur le gibier sauvage, la présence de contaminants dans l'environnement.

2. Compte tenu des résultats du contrôle visés au paragraphe 1, des limitations relatives à l'utilisation de viandes de gibier provenant de certains territoires de chasse peuvent être imposées.

3. Conformément à la procédure fixée à l'article 21, des conditions supplémentaires peuvent être arrêtées.

Article 6

1. Les viandes provenant de gros gibier d'élevage doivent remplir les conditions fixées à l'article 3 de la directive 64/433/CEE.

2. Par dérogation au paragraphe 1, en attendant l'adoption des règles visées à l'article 5 paragraphe 1 de la directive 88/409/CEE du Conseil, du 15 juin 1988, arrêtant les règles sanitaires applicables aux viandes réservées au marché national et les niveaux de la redevance à percevoir conformément à la directive 85/73/CEE pour l'inspection desdites viandes ⁽³⁾, l'abattage de gros gibier d'élevage, la découpe et le stockage des viandes visées au paragraphe 1 peuvent être pratiqués dans des établissements approuvés par les autorités nationales pour le marché national sous réserve que ces viandes n'entrent pas dans le circuit des échanges intracommunautaires.

3. Par dérogation au paragraphe 1, le service officiel peut autoriser l'abattage par balle de gibier d'élevage au lieu d'origine, s'il ne peut être transporté, en vue d'éviter tout risque pour le manipulateur ou d'assurer la protection du bien-être des animaux. Cette dérogation peut être accordée si:

— une demande est présentée par le propriétaire des animaux,

— le service officiel est prévenu à l'avance de la date de l'abattage d'animaux,

— le troupeau n'est pas soumis à des restrictions à la suite de l'enquête effectuée conformément aux articles 4 et 5.

4. Les viandes provenant de sangliers ou d'autres espèces sensibles à la trichinose doivent faire l'objet d'une analyse par digestion conformément à la directive 77/96/CEE du Conseil, du 21 décembre 1976, relative à la recherche de trichines (*trichinella spiralis*) lors des importations, en provenance des pays tiers, des viandes fraîches provenant d'animaux domestiques de l'espèce porcine ⁽⁴⁾.

Article 7

Les viandes de gibier à plume d'élevage doivent remplir les conditions visées à l'article 3 de la directive 71/118/CEE.

⁽³⁾ JO n° L 194 du 22. 7. 1988, p. 28.

⁽⁴⁾ JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 67.

Article 8

1. Les viandes de gibier sauvage doivent:

- a) être traités dans un atelier de transformation de gibier, remplissant les conditions de l'annexe II chapitre III, ou dans un abattoir agréé et contrôlé conformément à l'article 13;
- b) provenir de gibier sauvage abattu dans son environnement et traitées conformément à l'annexe II chapitre premier;
- c) être traitées pendant et après la transformation dans un atelier de transformation de gibier ou un abattoir dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, analogues à celles prévues à l'annexe I chapitre IV de la directive 64/433/CEE pour le gros gibier ou à l'annexe I chapitre III de la directive 71/118/CEE pour le petit gibier;
- d) être soumises à une inspection *post mortem* effectuée par un vétérinaire officiel conformément à l'annexe I chapitre II et ne révéler aucune altération, excepte les lésions traumatiques survenues pendant la chasse ou des malformations ou altérations localisées pour autant qu'il soit établi, si nécessaire par des tests de laboratoires appropriés, qu'elles ne rendent pas la carcasse et les abats impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé humaine;
- e) porter une marque de salubrité conforme à l'annexe II chapitre IV;
- f) être stockées conformément à l'annexe II chapitre V, après inspection *post mortem*, dans des conditions satisfaisantes dans des établissements agréés conformément aux dispositions de l'article 13 ou dans des entrepôts agréés conformément à la directive 64/433/CEE;
- g) être transportées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes conformément à l'annexe II chapitre V.

2. Outre le paragraphe 1, les viandes de sanglier ou autres espèces sensibles à la trichinose:

- a) doivent subir une analyse par une des méthodes de digestion visées dans la directive 77/96/CEE;
- b) s'il s'agit de parties de carcasse ou de viandes désossées de petit gibier, avoir été obtenues dans des conditions similaires à celles prévues à l'article 3 point b) de la directive 71/118/CEE dans des établissements agréés à cet effet, conformément aux dispositions de l'article 13;
- c) s'il s'agit de parties de carcasses ou de viandes désossées de gros gibier, avoir été obtenues dans des conditions similaires à celles prévues à l'article 3 paragraphe 1 point b) de la directive 64/433/CEE dans des établissements agréés à cet effet, conformément aux dispositions de l'article 13.

Article 9

1. Les viandes de lapin doivent:

- a) avoir été obtenues dans un établissement remplissant les conditions générales de la directive 71/118/CEE et agréés à cet effet, conformément aux dispositions de l'article 13;

- b) provenir d'un animal de boucherie ayant fait l'objet d'une inspection *ante mortem* effectuée par un vétérinaire officiel, conformément aux dispositions de l'annexe I chapitre I^{er}, et avoir été considérées aptes à l'abattage à la suite de cette inspection;
- c) être traitées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, similaires à celles prévues à l'annexe I chapitre III de la directive 71/118/CEE;
- d) subir une inspection *post mortem* effectuée par un vétérinaire officiel conformément aux dispositions de l'annexe I chapitre II et n'avoir révélé aucune altération, à l'exception de lésions traumatiques subies peu de temps avant l'abattage ou des malformations ou altérations localisées, pour autant qu'il est établi, si nécessaire par des tests de laboratoire appropriés, qu'elles ne rendent pas la carcasse et les abats impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé humaine;
- e) porter une marque de salubrité conformément à l'annexe I chapitre III;
- f) être entreposées conformément aux dispositions de l'annexe I chapitre IV après inspection *post mortem*, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, dans des établissements agréés à cet effet conformément aux dispositions de l'article 13 ou dans des entrepôts agréés conformément aux dispositions de la directive 64/433/CEE;
- g) être transportées dans des conditions d'hygiène satisfaisante conformément aux dispositions de l'annexe I chapitre V.

2. En plus du paragraphe 1, pour des parties de carcasse ou des viandes désossées, être obtenues dans des conditions similaires à celles prévues par l'article 3 point b) de la directive 71/118/CEE, dans des établissements agréés à cet effet conformément à l'article 13.

Article 10

Par dérogation à l'article 6 paragraphe 1 et aux articles 7 et 8 paragraphe 1 point c), la mise sur le marché de petit gibier non éviscéré et/ou non dépouillé ou non déplumé et de gros gibier non dépouillé est autorisée à condition qu'ils soient manipulés et entreposés de manière séparée par rapport aux viandes fraîches, aux viandes de volaille, aux viandes de lapin et aux viandes de gibier éviscéré et dépouillé.

Article 11

1. Le vétérinaire officiel peut être assisté par des auxiliaires placés sous son autorité et sa responsabilité lorsqu'il assure:

- a) les inspections *post mortem* visées à l'article 6 paragraphe 1, à l'article 7, à l'article 8 paragraphe 1 point d) et à l'article 9 paragraphe 1 point d);
- b) la supervision des viandes découpées visée à l'article 6 paragraphe 1, à l'article 7, à l'article 8 paragraphe 2 points b) et c) et à l'article 9 paragraphe 2;
- c) la vérification du respect des dispositions de l'annexe I chapitre V et de l'annexe II chapitre V.

2. Les modalités de cette assistance doivent, si nécessaire, être déterminées conformément à la procédure prévue à l'article 21.

Article 12

Les viandes de lapin ou de gibier ne peuvent être utilisées pour la consommation humaine:

- a) s'il est constaté qu'elles présentent des défauts énumérés au point 10 sous a) de l'annexe I et au point 14 sous a) de l'annexe II;
- b) si elles proviennent d'animaux auxquels il a été administré des substances susceptibles de rendre les viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine et sur lesquelles le comité scientifique vétérinaire a émis son avis;
- c) si elles ont été traitées aux radiations ionisantes ou ultraviolettes ou au moyen d'attendrisseurs ou d'autres substances susceptibles d'affecter leurs propriétés organoleptiques ou à l'aide de colorants autres que ceux utilisés pour le marquage de salubrité.

Article 13

1. Chaque État membre établit une liste des établissements qu'il a agréés en leur attribuant un numéro d'agrément vétérinaire. Les États membres peuvent agréer pour l'abattage et la découpe de lapins et de gibier des établissements agréés conformément à la directive 71/118/CEE ou à la directive 64/433/CEE, si ces établissements sont équipés pour la transformation de viandes de lapin et/ou de viandes de gibier et qu'ils travaillent dans des conditions garantissant le respect des règles d'hygiène. Les États membres adressent cette liste aux autres États membres et à la Commission.

2. Un État membre n'agrée pas un établissement si les conditions du présent règlement ne sont pas remplies. Les États membres retirent leur agrément si les conditions d'agrément ne sont plus remplies.

3. Si un contrôle a été effectué conformément aux dispositions de l'article 14, l'État membre en cause tient compte des conclusions de ce contrôle. Les autres membres et la Commission sont informés du retrait de l'agrément.

4. L'inspection et la surveillance des établissements agréés sont effectuées sous la responsabilité du vétérinaire officiel qui peut être assisté pour des tâches purement matérielles par un personnel spécialement formé à cet effet. Le vétérinaire officiel doit avoir à tout moment accès à toutes les parties des établissements pour vérifier que les dispositions du présent règlement sont remplies.

Les modalités de cette assistance sont déterminées conformément à la procédure fixée à l'article 21.

Article 14

Des experts vétérinaires de la Commission peuvent, dans la mesure nécessaire à l'application uniforme du présent règlement, effectuer des contrôles sur place; ils peuvent, notamment, vérifier si les établissements agréés remplissent effectivement les conditions du présent règlement. La Commission informe les États membres du résultat des contrôles effectués.

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

Les conditions générales d'application du présent article sont fixées conformément à la procédure prévue à l'article 21.

Article 15

1. Les règles fixées dans le règlement (CEE) du Conseil, relatif à des contrôles vétérinaires dans les échanges intra-communautaires en vue de l'achèvement du marché intérieur, s'appliquent en particulier à l'organisation des contrôles effectués par les pays de destination et aux actions à prendre à la suite de ces contrôles ainsi qu'aux mesures de sauvegarde à appliquer au sujet des problèmes sanitaires relatifs à la production et à la distribution de viandes de lapin et de viande de gibier sur le territoire de la Communauté.

Article 16

1. Les dispositions de l'article 6 paragraphe 1 et de l'article 7 ne s'appliquent pas aux viandes de gibier d'élevage produites par l'exploitant pour sa consommation personnelle ou données directement et gratuitement au consommateur final.

2. Les dispositions de l'article 8 ne s'appliquent pas aux viandes de gibier sauvage utilisées par le chasseur pour sa consommation personnelle ou données directement et gratuitement au consommateur final.

3. Les dispositions de l'article 9 ne s'appliquent pas aux viandes de lapin produites par l'exploitant pour sa consommation personnelle ou données directement et gratuitement au consommateur final.

Article 17

1. Les États membres peuvent accorder des dérogations:

- a) à l'article 6 paragraphe 1 et à l'article 7 pour les viandes de gibier d'élevage vendues directement en petites quantités par le producteur au consommateur final, pour autant que ces transactions sont effectuées dans le même secteur que celui où se trouve l'exploitation de production et que leurs établissements et points de vente sont régulièrement contrôlés par le service officiel;
- b) aux dispositions de l'article 8 paragraphe 1 et paragraphe 2 points b) et c) pour les viandes de gibier sauvage

vendues en petites quantités dans des points de ventes régulièrement contrôlés par le service officiel ou vendues en petites quantités directement par le chasseur au consommateur final;

c) aux dispositions de l'article 9 pour les viandes de lapin vendues directement en petites quantités par le producteur au consommateur final, pour autant que ces transactions s'effectuent dans le même secteur que celui où se trouve l'exploitation de production et que leurs établissements et points de vente sont régulièrement contrôlés par le service officiel.

2. Dans les cas visés au paragraphe 1, les viandes doivent être identifiées à l'aide d'une marque permettant l'identification du producteur ou, pour le gibier sauvage, du chasseur ou du territoire de chasse.

CHAPITRE III

Dispositions finales

Article 18

Le présent règlement est applicable sans préjudice des règles communautaires arrêtées en vue de protéger la faune.

Article 19

Les annexes du présent règlement sont modifiées par la Commission, conformément à la procédure fixée à l'article 21, en vue notamment de l'adapter au progrès technologique.

Article 20

En attendant la mise en œuvre des règles communautaires relatives à l'importation de viandes de gibier et de viandes de lapin en provenance de pays tiers, les États membres appliquent à ces importations des conditions au moins équivalentes à celles prévues dans le présent règlement.

Article 21

1. La Commission est assistée par le comité vétérinaire permanent, dénommé ci-après «comité», institué par la décision 68/361/CEE du Conseil ⁽¹⁾.

2. Les dispositions ci-dessous sont applicables en cas de mise en œuvre de la procédure prévue au présent article.

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

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

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

Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la date à laquelle il a été saisi, le Conseil n'a pas statué, la Commission arrête les mesures proposées.

Article 22

Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} avril 1990.

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

⁽¹⁾ JO n° L 255 du 18. 10. 1968, p. 23.

ANNEXE I

CHAPITRE PREMIER

Inspection sanitaire ANTE MORTEM des lapins

1. Les animaux doivent être soumis à l'inspection *ante mortem* avant le début de l'abattage journalier. L'exploitant de l'abattoir ou son représentant est tenu de faciliter les opérations sanitaires *ante mortem* et en particulier toute manipulation jugée nécessaire.

Chaque lot d'animaux à abattre doit porter une marque d'identification permettant à l'autorité compétente de déterminer son origine.

2. L'inspection *ante mortem* peut se limiter à la recherche des dommages causés pendant le transport, si les lapins ont été examinés dans l'exploitation d'origine au cours des dernières vingt-quatre heures et ont été jugés sains. En outre, l'identité du lot doit être démontrée lors de son arrivée à l'abattoir.

Si l'inspection *ante mortem* dans l'exploitation d'origine et à l'abattoir n'est pas effectuée par le même vétérinaire officiel, les animaux doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire signé par un vétérinaire officiel, indiquant que les animaux ont été examinés et jugés aptes à l'abattage.

3. L'inspection *ante mortem* doit être effectuée par le vétérinaire officiel, conformément aux règles de l'art, dans des conditions d'éclairage appropriées.

4. L'inspection doit permettre de déterminer:

- a) si les animaux sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme ou 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'un trouble de leur état général susceptibles de rendre les viandes impropres à la consommation humaine.

5. Les animaux ne peuvent être abattus pour la consommation humaine s'il est établi qu'ils souffrent des affections visées au point 4.

6. Les animaux visés au point 4 doivent être sacrifiés séparément ou après l'abattage de tout autre lapin et leurs viandes doivent être éliminées d'une façon hygiénique.

CHAPITRE II

Inspection sanitaire POST MORTEM des lapins

7. Les lapins abattus doivent être inspectés immédiatement après l'abattage.

8. L'inspection *post mortem* doit être effectuée dans des conditions d'éclairage appropriées.

9. L'inspection *post mortem* doit comprendre:

- a) l'examen visuel de l'animal abattu,
- b) si nécessaire, la palpation et l'incision,
- c) la recherche d'anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, éventuellement, de saveur,
- d) au besoin, des examens de laboratoire.

10. a) Le lapin doit être déclaré totalement impropre à la consommation si l'inspection *post mortem* révèle:

- des maladies transmissibles à l'homme ou aux animaux,
- des tumeurs malignes ou multiples; des abcès multiples,
- une infestation parasitaire étendue des tissus sous-cutanés ou musculaires,
- la présence de résidus de substances interdites ou en concentrations supérieures aux niveaux admis,
- un empoisonnement,
- des dommages étendus ou une imbibition sanguine ou sérique étendue,
- des anomalies de couleur, d'odeur ou de saveur,
- des anomalies de consistance, en particulier des œdèmes ou un état émacié.

b) Les parties des animaux abattus présentant des lésions ou contaminations localisées n'affectant pas la salubrité de la partie restante des viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

c) Les résultats des inspections sanitaires *ante* et *post mortem* doivent être enregistrés par le vétérinaire officiel et, si des maladies transmissibles à l'homme ou aux animaux, visées à l'article 4, ou si la présence de résidus sont mises en évidence, ils doivent être communiqués aux autorités du service officiel, responsable de la surveillance du troupeau d'où proviennent les animaux, ainsi qu'au responsable du troupeau en cause.

CHAPITRE III

Marquage de salubrité

11. Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel qui détient et conserve à cet effet:
- les instruments destinés au marquage de salubrité des viandes, qu'il ne remet au personnel auxiliaire qu'au moment même du marquage et pour le laps de temps nécessaire à celui-ci;
 - les étiquettes et le matériel de conditionnement lorsque ceux-ci ont déjà été revêtus de l'une des marques visées au point 12. Ces étiquettes, ce matériel de conditionnement et de fermeture sont remis, en nombre correspondant aux besoins, au personnel auxiliaire au moment même où ils doivent être utilisés.
12. 1. La marque de salubrité comporte:
- dans la partie supérieure, les premières lettres en caractères romains (capitales) du nom du pays exportateur, à savoir: B, DK, D, EL, ESP, F IRL, I, L, NL, P, UK,
— au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir ou, le cas échéant, de l'atelier de découpe,
— dans la partie inférieure, un des sigles CEE, EEG, EWG, EOF, EEC ou EOK,
— les lettres et les chiffres doivent avoir une hauteur de 0,2 cm
ou
 - un ovale de 6,5 sur 4,5 cm dans lequel figurent les indications énumérées sous a), les lettres doivent avoir une hauteur de 0,8 cm et les chiffres de 1,1 cm.
2. Le matériel utilisé pour le marquage doit satisfaire aux conditions d'hygiène et l'information visée au point 1 doit y apparaître sous une forme parfaitement lisible.
3. a) Le marquage de salubrité visé au point 1 sous a) doit se faire:
- sur les carcasses non enveloppées au moyen d'un sceau comportant les informations visées au point 1 sous a),
 - sur ou, de façon visible, sous les enveloppes ou autres emballages de carcasses emballées,
 - sur ou, de façon visible, sous les enveloppes ou autres emballages de parties de carcasse ou d'abats conditionnés en petites quantités.
- b) La marque de salubrité visée au point 1 sous b) doit être apposée sur les emballages de grande dimension.
4. Si une marque de salubrité est apposée sur une enveloppe ou un emballage conformément au point 3:
- elle doit être apposée de telle manière qu'elle soit détruite lors de l'ouverture de l'enveloppe ou de l'emballage,
ou
 - l'enveloppe ou l'emballage doivent être scellés de manière qu'ils ne puissent être réutilisés après ouverture.

CHAPITRE IV

Entreposage

13. Après l'inspection *post mortem*, les viandes de lapin doivent être réfrigérées ou congelées et conservées à une température ne devant jamais dépasser +4° C si elles sont réfrigérées et -12° C si elles sont congelées.

CHAPITRE V

Transport

14. Les viandes de lapin doivent être expédiées de manière à être protégées durant le transport de tout ce qui est susceptible de les contaminer ou de les altérer eu égard à la durée et aux conditions de transport ainsi qu'au moyen de transport utilisé. En particulier, les véhicules utilisés pour le transport doivent être équipés de manière que les températures fixées au point 13 ne soient pas dépassées.

ANNEXE II

CHAPITRE PREMIER

Règles sanitaires et d'hygiène à respecter lors de la chasse et du transport de gibier sauvage vers l'atelier de transformation de gibier

1. Le gibier sauvage doit être tué selon les règles approuvées par le service officiel en vue de la protection de la santé animale, de la santé publique, de l'environnement et de la faune et flore sauvages.
2. Les chasseurs ayant noté des anomalies apparues pendant la chasse, à l'éviscération ou à la saignée de l'animal doivent les signaler à l'inspecteur vétérinaire, le cas échéant par écrit.
3. Les carcasses de gibier doivent être saignées et les viscères abdominaux enlevés dès que possible après que l'animal a été abattu. Toutefois, avec l'accord du service officiel, les carcasses de petit gibier peuvent être acheminées dès que possible vers l'atelier de transformation de gibier sans que les viscères abdominaux aient été enlevés et que la saignée ait été effectuée.
4. Compte tenu des conditions d'environnement, le service officiel peut prescrire que l'enlèvement des viscères abdominaux soit effectué dans un cellier facile à nettoyer et à désinfecter.
5. La corrélation entre les carcasses et les abats visés au point 12 doit être assurée jusqu'au moment de l'inspection vétérinaire.
6. Les carcasses de gibier doivent être transportées dans de bonnes conditions d'hygiène vers l'atelier de transformation de gibier, le cas échéant dans des camions réfrigérés.
7. La température des carcasses de gibier doit être ramenée le plus tôt possible à 4° C pour le petit gibier et à 7° C pour le gros gibier. Le service officiel peut, compte tenu de la situation de l'environnement, exiger que les carcasses soient mises dans des locaux réfrigérés dans un délai de douze heures après leur abattage pour éviter leur altération.
8. Les carcasses de gibier devraient être présentées à l'inspection au plus tard dans les vingt-quatre heures après leur abattage. Toutefois, le service officiel peut décider d'accorder un délai supplémentaire, si les conditions de manipulation, de réfrigération et de transport sont telles que les carcasses ne risquent pas de se détériorer en raison du délai supplémentaire accordé.

CHAPITRE II

Inspection vétérinaire des viandes de gibier sauvage

9. Toutes les carcasses de gibier doivent être inspectées par un vétérinaire officiel pour vérifier qu'elles ne présentent pas des lésions dues à des maladies transmissibles à l'homme ou aux animaux.
10. Le vétérinaire officiel doit veiller à ce que l'inspection soit effectuée dans des conditions efficaces et hygiéniques.
11. Le vétérinaire officiel doit prendre note et tenir compte des observations visées au point 2 qui ont été effectuées durant la chasse, à l'éviscération et la saignée des carcasses de gibier et qui lui ont été communiquées par le chasseur, ainsi que de la situation sanitaire sur le territoire de chasse, conformément aux articles 3, 4 et 5.
12. Le vétérinaire officiel doit examiner les carcasses de gibier, la trachée et les poumons, le cœur, le foie, les reins et la rate.
Pour le petit gibier non éviscéré, compte tenu de la situation sanitaire régnant sur le territoire de chasse d'où proviennent les animaux, l'inspection sanitaire peut être effectuée sur la base d'un échantillon fixé par le service officiel.
13. Au cours de cet examen, l'inspecteur doit accorder une attention particulière:
 - a) aux signes traduisant une mort naturelle, une mort due au piégeage ou aux symptômes d'une maladie au moment de la mort;

- b) aux signes de décomposition;
- c) aux symptômes d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux;
- d) à la présence de parasites, notamment dans les tissus sous-cutanés ou musculaires.

Les carcasses de sangliers doivent notamment faire l'objet d'une recherche de la trichinose sous la surveillance et la responsabilité du vétérinaire officiel. Cette recherche doit être effectuée conformément à une des méthodes de digestion indiquée pour les viandes porcines dans la directive 77/96/CEE;

- e) à la recherche d'anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, le cas échéant, de saveur;
- f) à la présence de souillures visibles.

Pour les besoins de l'inspection sanitaire, le vétérinaire officiel peut exiger le dépouillement et la découpe des carcasses de gibier.

14. a) Des viandes de gibier sauvage doivent être déclarées totalement impropres à la consommation humaine si l'inspection sanitaire met en évidence:
- des maladies transmissibles à l'homme ou aux animaux,
 - des tumeurs malignes ou multiples,
 - des abcès multiples,
 - une infestation parasitaire étendue des tissus sous-cutanés ou musculaires,
 - la présence de résidus ou de substances interdites ou en concentrations supérieures aux niveaux admis,
 - un empoisonnement,
 - des signes dénotant une mort naturelle, une mort due au piégeage ou un état maladif au moment de la mort,
 - des dommages étendus ou une imbibition sanguine ou sérique étendue,
 - des processus de décomposition tels qu'une élévation de température, particulièrement après une découverte tardive ou l'éviscération,
 - des anomalies nettes de couleur, d'odeur, de saveur,
 - des anomalies nettes de consistance, en particulier des œdèmes ou un état émacié,
 - des souillures impossibles à enlever même par un nettoyage minutieux,
- b) les parties de carcasses de gibier présentant des lésions ou contaminations localisées, n'affectant pas la salubrité de la partie restante des viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.
- c) Les résultats des inspections sanitaires doivent être enregistrés par le vétérinaire officiel et, en cas de maladies transmissibles à l'homme ou aux animaux, visées à l'article 3 ou de découverte de résidus, communiqués aux autorités du service officiel responsables de la surveillance du territoire de chasse d'où proviennent les animaux ainsi que, le cas échéant, au responsable du territoire de chasse.

CHAPITRE III

Conditions générales d'agrément des ateliers de transformation de gibier

15. Outre les conditions générales d'agrément des établissements, visées à l'annexe I de la directive 64/433/CEE, les ateliers agréés de transformation de gibier doivent comporter au moins:

- a) des locaux de refroidissement ou de réfrigération suffisamment vastes pour la réception et la conservation de carcasses de petit gibier à une température de 4° C et de carcasses de gros gibier à une température de 7° C, en attendant l'inspection et la transformation;
- b) des locaux de travail pour les opérations d'éviscération, de dépouille ou de plumaison des carcasses de gibier, pourvus de séparations suffisantes entre le secteur propre et le secteur souillé. Ces locaux doivent être équipés d'installations adéquates pour l'inspection vétérinaire visée au chapitre II de la présente annexe;
- c) un atelier de découpe séparé si la découpe est effectuée dans l'établissement;
- d) un local pour le conditionnement et l'emballage, si ces opérations sont effectuées dans l'établissement, à moins que les conditions prévues au point 62 du chapitre XI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE soient remplies;
- e) un équipement permettant une manutention des carcasses de gibier dans de bonnes conditions d'hygiène;
- f) un local ou des locaux convenablement équipés pour procéder à un examen trichinoscopique, si cet examen est effectué dans l'établissement.

CHAPITRE IV

Marquage de salubrité du gibier sauvage

16. Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel qui détient et conserve à cet effet:

- a) les instruments destinés au marquage de salubrité des viandes de gibier qu'il ne peut remettre au personnel auxiliaire qu'au moment du marquage et pour le temps nécessaire à celui-ci;
- b) les étiquettes et les enveloppes, si elles ont déjà été revêtues de l'une des marques prévues au présent chapitre. Les étiquettes et enveloppes sont remises au personnel auxiliaire en nombre correspondant aux besoins au moment où elles doivent être utilisées.

17. La marque de salubrité doit être:

- a) une marque ovale ayant au moins 6,5 cm de largeur et 4,5 cm de hauteur, portant les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles:
 - dans la partie supérieure, la ou les initiales du pays sur le territoire duquel est situé l'établissement (c'est-à-dire, soit: B, DK, D, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK),
 - suivis du numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement et de la lettre G,ou
- b) une marque ovale ayant au moins 6,5 cm de largeur et 4,5 cm de hauteur, portant les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles:
 - dans la partie supérieure, le nom du pays sur le territoire duquel est situé l'établissement,
 - au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement, la lettre Get,
 - dans la partie inférieure, un des sigles: CEE, EEG, EWG, EOF, EEC ou EOK.

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

La marque de salubrité peut, en outre, donner l'indication du vétérinaire ayant effectué l'inspection sanitaire des viandes.

ou

- c) une estampille suffisamment grande pour recevoir les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles:
 - dans la partie supérieure, l'initiale ou les initiales du pays sur le territoire duquel est situé l'établissement (à savoir B, DK, D, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK) suivie(s) du numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement et de la lettre G,
 - dans la partie inférieure, un des sigles: CEE, EEG, EWG, EOF, EEC ou EOK,
 - les lettres et chiffres doivent avoir une hauteur d'au moins 0,2 cm.

18. Les carcasses de gros gibier sont marquées à l'encre ou au feu par apposition de la marque de salubrité visées au point 17 sous a) ou b) à quatre endroits au moins, sur les épaules et la face externe des cuisses, ou marquées de l'estampille visée au point 17 sous c).

Les carcasses de petit gibier doivent porter la marque de salubrité visée au point 17 sous c).

19. Les découpes de viande de gibier ou les carcasses de petit gibier emballées doivent porter la marque de salubrité visée au point 17 sous a) ou b), apposée sur l'enveloppe ou l'emballage.

Les viandes de gibier conditionnées en petites quantités doivent porter la marque de salubrité visée au point 17 sous c), apposée sur l'enveloppe.

CHAPITRE V

Entreposage

20. Après l'inspection, les viandes de gros gibier doivent être réfrigérées ou congelées et conservées à une température qui ne peut en aucun moment dépasser +7° C si elles sont réfrigérées et -12° C si elles sont congelées.

21. Après l'inspection, les viandes de petit gibier doivent être réfrigérées ou congelées et conservées à une température qui ne peut en aucun moment dépasser +4° C si elles sont réfrigérées et -12° C si elles sont congelées.

CHAPITRE VI

Transport

22. Les viandes de gibier doivent être expédiées de manière à être protégées pendant le transport de tout ce qui est susceptible de les contaminer ou de les altérer, eu égard à la durée et aux conditions de transport ainsi qu'au moyen de transport utilisé. En particulier, les véhicules utilisés pour le transport de viandes de gibier doivent être équipés de manière à garantir que les températures visées aux points 20 et 21 ne soient pas dépassées.

Proposition de décision du Conseil instaurant une action financière de la Communauté pour l'éradication de la brucellose chez les ovins et les caprins

COM(89) 498 final

(Présentée par la Commission le 30 octobre 1989.)

(89/C 327/08)

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,

vu l'avis du Comité économique et social,

considérant que la persistance de la brucellose chez les ovins et les caprins, en particulier autour du bassin méditerranéen, fait peser une lourde menace sur la santé humaine et animale;

considérant que la persistance de cette maladie plaide contre la libre circulation des ovins et des caprins;

considérant que l'éradication de cette maladie constitue une condition essentielle à l'établissement, en ce qui concerne les échanges d'ovins et de caprins et des produits et sous-produits qui en sont issus, du marché intérieur dans le secteur des ovins et des caprins ainsi qu'à l'accroissement de la productivité de l'élevage et donc à l'amélioration du niveau de vie des personnes exerçant leur activité dans ce secteur;

considérant que les États membres affectés doivent présenter un plan d'éradication de la brucellose ovine et caprine;

considérant qu'il est par ailleurs nécessaire de fixer les conditions dans lesquelles doivent intervenir les mesures d'abattage, d'isolement, de nettoyage et de désinfection, ainsi que l'utilisation de certains produits animaux;

considérant que l'aide financière de la Communauté consistera en un remboursement aux États membres d'une partie de la prime d'abattage indemnisant les propriétaires d'ovins et de caprins infectés au titre de l'élimination rapide des animaux en cause;

considérant que le plan d'éradication doit comporter des mesures qui garantissent l'efficacité de l'action entreprise; que ces mesures doivent pouvoir être arrêtées et adaptées à l'évolution de la situation selon une procédure associant étroitement les États membres et la Commission;

considérant qu'il est nécessaire d'assurer l'information régulière des États membres sur le déroulement des actions entreprises,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

La France, la Grèce, l'Italie, l'Espagne et le Portugal doivent présenter avant le 1^{er} janvier 1990 un plan d'éradication de la brucellose (*Brucella melitensis*) chez les ovins et les caprins.

Article 2

Aux fins de la présente décision, les définitions applicables sont celles figurant à l'article 2 du règlement (CEE) du Conseil, concernant les conditions sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires d'animaux des espèces ovine et caprine. En outre, on entend par «test officiel de dépistage de la brucellose» tout essai sérologique décrit à l'annexe C du règlement précité ou tout autre essai homologué selon la procédure fixée à l'article 12.