

3. Si nécessaire, et selon la procédure prévue à l'article 15, des normes peuvent être établies pour des produits à base de lait, autres que celles prévues aux paragraphes 1 et 2.

Selon la même procédure, des normes microbiologiques applicables à la date limite de consommation peuvent être établies dans les conditions gérées et maîtrisées par le fabricant et si nécessaire, les modalités d'application.

CHAPITRE V

CONDITIONS RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE

1. À des fins de contrôle, l'étiquetage du lait cru destiné à la consommation humaine directe doit faire apparaître clairement la mention «Lait cru».
2. À des fins de contrôle, l'étiquetage des produits à base de lait fabriqué à partir de lait cru et dont le procédé de fabrication n'inclut pas de traitement thermique doit faire apparaître clairement la mention «au lait cru».
3. S'il y a lieu, à des fins de contrôle, l'étiquetage des produits à base de lait doit faire apparaître la nature du traitement thermique subi à l'issue du processus de fabrication.

Le type de traitement thermique peut être la pasteurisation, le traitement UHT ou la stérilisation, au sens du règlement (CEE) n° . . . / . . . (lait de consommation traité thermiquement).

Proposition de règlement (CEE) du Conseil fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées, de préparations de viandes et de pulpe de viandes destinées à la fabrication

COM(89) 671 final

(Présentée par la Commission le 16 février 1990)

(90/C 84/11)

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 hachées, préparations de viandes et pulpe de viandes destinées à la fabrication figurent sur la liste des produits relevant de l'annexe II du traité; que la production et les échanges de ces viandes, préparations et pulpe constituent une importante source de revenus d'une partie de la population agricole;

considérant que, en vue de garantir le développement rationnel du secteur produisant ces viandes et d'en accroître la productivité, il y a lieu de fixer, au niveau de la Communauté, des règles de salubrité applicables à la production et à la mise sur le marché de telles viandes;

considérant que la Communauté doit arrêter les mesures destinées à établir progressivement le marché intérieur au cours d'une période expirant le 31 décembre 1992;

considérant que l'établissement de telles règles améliore la protection de la santé publique et facilite par conséquent l'achèvement du marché intérieur;

considérant que, pour atteindre cet objectif, il est nécessaire d'étendre les principales règles sanitaires fixées par la directive 88/657/CEE du Conseil, du 16 décembre 1988, établissant les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de 100 grammes et de préparations de viandes et modifiant les directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 72/462/CEE ⁽¹⁾ à toute production et mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes dans la Communauté;

considérant que en raison de certaines situations particulières, il est possible que des établissements entrant en activité avant le 1^{er} janvier 1992 ne pourront pas satisfaire à toutes les

⁽¹⁾ JO n° L 382 du 31. 12. 1988, p. 3.

règles fixées par le présent règlement; qu'il convient de régler la question de l'octroi de dérogations limitées et temporaires pour ces établissements dans le cadre général fixé par la décision . . . / . . . / CEE du Conseil (relative à l'octroi de dérogations temporaires et limitées à certains règles sanitaires spécifiques de la Communauté concernant la production et la commercialisation de produits d'origine animale) ⁽¹⁾;

considérant qu'il convient de souligner que l'octroi d'éventuelles dérogations aux règles sanitaires fixées par le présent règlement et sans préjudice de l'application des règles sanitaires générales fixées par le règlement (CEE) n° . . . / . . . du Conseil, fixant les règles sanitaires générales applicables à la production et à la mise sur le marché de produits d'origine animale et des règles sanitaires spécifiques applicables à certains produits d'origine animale ⁽²⁾, à toutes les opérations de production et de mise sur le marché de viandes hachées, préparations de viandes et pulpe de viandes destinée à la fabrication;

considérant que la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires et la publicité faite à leur égard ⁽³⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 89/395/CEE ⁽⁴⁾, ainsi que la directive 89/396/CEE du Conseil, du 14 juin 1989 relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire ⁽⁵⁾, sont applicables;

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

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

1. Le présent règlement fixe les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché, sur le territoire de la Communauté, de viandes hachées, de préparations de viandes et de pulpe de viandes destinée à la fabrication.

2. Le présent règlement ne s'applique pas aux viandes hachées et préparations à base de viande produites dans des magasins de détail ou des ateliers adjacents aux points de vente, préparées sur place à la demande du client ou aux viandes produites dans des établissements vendant directement au consommateur sans transport ni emballage.

3. Le présent règlement ne s'applique pas à la pulpe de viandes destinée à la fabrication, produite dans des établissements agréés conformément au règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les conditions sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de produits de viande) ⁽⁶⁾, si la

transformation en produits à base de viande a lieu dans l'établissement de production.

4. Si nécessaire, la Commission arrête, conformément à la procédure visée à l'article 9, les règles appropriées relatives à une application uniforme des dispositions des paragraphes 2 et 3.

Article 2

Aux fins du présent règlement, on entend par

1) «*viandes hachées*»: des préparations obtenues par hachage et fragments ou passage dans un hachoir à vis sans fin de viandes fraîches définies au règlement (CEE) n° . . . / . . . fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches ⁽⁷⁾;

2) «*préparations de viandes*»: des préparations obtenues totalement ou partiellement à partir de viandes fraîches définies

a) au règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches) ⁽⁸⁾;

b) au règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches de volaille) ⁽⁹⁾;

ou à partir de viandes hachées.

Les préparations de viandes sont des préparations qui ont

— subi un traitement autre que ceux visés au règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de produits de viandes) ⁽¹⁰⁾,

— été préparées par addition de denrées alimentaires, de condiments ou d'additifs,

— ou subi une combinaison des traitements ci-dessus.

La préparation doit être telle que la structure cellulaire de la viande reste intacte et que le produit fini ne contienne pas de fragment d'os.

Les viandes hachées et les viandes fraîches qui ont subi seulement un traitement frigorifique ne sont pas considérées comme des préparations de viandes;

3) «*condiments*»: sel destiné à la consommation humaine, moutarde, épices et extraits d'épices, herbes aromatiques et extraits d'herbes aromatiques;

4) «*denrées alimentaires*»: tous produits d'origine animale ou végétale considérés propres à la consommation humaine;

5) «*produits destinés à la consommation directe*»: viandes hachées ou préparations de viandes destinées à être consommées directement sans avoir subi aucun autre traitement.

⁽¹⁾ JO n° L . . . du . . . , p. . . .

⁽²⁾ JO n° L . . . du . . . , p. . . .

⁽³⁾ JO n° L 33 du 8.2. 1979

⁽⁴⁾ JO n° L 186 du 30. 6. 1989, p. 17.

⁽⁵⁾ JO n° L 186 du 30. 6. 1989, p. 21.

⁽⁶⁾ JO n° L . . . du . . . , p. . . .

⁽⁷⁾ JO n° L . . . du . . . , p. . . .

⁽⁸⁾ JO n° L . . . du . . . , p. . . .

⁽⁹⁾ JO n° L . . . du . . . , p. . . .

⁽¹⁰⁾ JO n° L . . . du . . . , p. . . .

- 6) «*pulpe de viandes destinée à la fabrication*»: viandes hachées ou viandes séparées mécaniquement, destinées à subir un des traitements visés au règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de produits de viandes);
- 7) «*établissement*»: un atelier de transformation destiné à la production de viandes hachées et/ou de préparations de viandes et/ou de pulpe de viandes destinée à la fabrication.

Les définitions figurant à l'article 2

- du règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches),
- du règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes de volaille),
- du règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de produits à base de viandes)

sont applicables le cas échéant.

Article 3

Les viandes hachées, préparations de viandes et la pulpe de viandes destinée à la fabrication doivent remplir les conditions suivantes:

A. Les viandes hachées doivent

- a) avoir été obtenues à partir de viandes fraîches
 - i) conformément au règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches);
 - ii) ou conformément à la directive 72/462/CEE du Conseil ⁽¹⁾ et provenant d'un pays tiers, soit directement, soit par un autre État membre. S'il s'agit de viandes fraîches de porc, celles-ci doivent avoir subi un examen trichoscopique conformément à l'article 2 de la directive 77/96/CEE ⁽²⁾;
- b) avoir été préparées
 - i) dans un atelier de découpe agréé conformément au règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches);
 - ii) ou dans un établissement agréé à cet effet conformément à l'article 5;
- c) avoir été préparées, emballées et stockées conformément aux dispositions du chapitre III de l'annexe I;

- d) avoir été inspectées conformément aux dispositions des chapitres V et VI de l'annexe I;
- e) avoir été marquées conformément aux dispositions du chapitre VII de l'annexe I;
- f) avoir été transportées conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I;
- g) être conformes aux normes microbiologiques visées à l'annexe II pour les produits destinés à la consommation directe ou à l'incorporation dans des préparations de viande.

B. Les préparations de viande doivent:

- a) avoir été obtenues à partir de viandes fraîches
 - i) conformément au point A;
 - ii) ou conformément au règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches);
 - iii) ou conformément à la directive 72/462/CEE et provenant d'un pays tiers directement ou par un autre État membre. S'il s'agit de viandes fraîches de porc, celles-ci doivent avoir subi un examen trichoscopique conformément à l'article 2 de la directive 77/96/CEE;
 - iv) ou conformément au règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches de volaille); dans ce cas, le hachage des viandes de volaille doit être effectué dans un établissement destiné à la fabrication de préparations de viande;
- b) avoir été obtenues dans un établissement agréé à cet effet conformément à l'article 5;
- c) avoir été préparées, emballées et stockées conformément aux dispositions du chapitre II de l'annexe I;
- d) avoir été inspectées conformément aux dispositions des chapitres V et VI de l'annexe I;
- e) avoir été marquées conformément aux dispositions du chapitre VII de l'annexe I;
- f) avoir été transportées conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I;
- g) être conformes aux normes microbiologiques visées à l'annexe II pour les produits destinées à la consommation directe. Toutefois, des dérogations peuvent être prévues conformément à la procédure visée à l'article 9 pour certains produits qui ne sont pas obtenus à partir de viandes hachées ou, pour des produits obtenus à partir de viandes de volaille.

C. La pulpe de viandes destinée à la fabrication doit

- a) provenir de viandes fraîches
 - i) conformément au règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches);

⁽¹⁾ JO n° L 302 du 31. 12. 1972, p. 28.

⁽²⁾ JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 67.

- ii) ou conformément à la directive 72/462/CEE et provenant d'un pays tiers, directement ou par un autre État membre;
 - iii) ou conformément au règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches de volaille);
- b) avoir été obtenue, selon le cas,
- i) dans un atelier de découpe agréé conformément au règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches);
 - ii) ou dans un atelier de découpe agréé conformément au règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches de volaille);
 - iii) ou dans un établissement agréé conformément au règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de produits à base de viandes);
 - iv) ou dans un établissement agréé à cet effet conformément à l'article 5;
- c) avoir été préparée, emballée et stockée conformément aux dispositions du chapitre IV; de l'annexe I;
- d) avoir été inspectée conformément aux dispositions des chapitres V et VI de l'annexe I;
- e) avoir été marquée conformément aux dispositions du chapitre VII de l'annexe I;
- f) avoir été transportée conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I.

Article 4

1. Outre les conditions générales prévues à l'article 3, les viandes hachées et, si elles contiennent de telles viandes, les préparations de viande, doivent

- a) i) être obtenues à partir de viandes fraîches réfrigérées, dans un délai maximal de six jours après l'abattage de l'animal en cause, la conformité avec cette disposition étant garantie par une méthode d'identification à préciser par l'autorité compétente;
 - ii) ou être obtenues à partir de viandes désossées, congelées ou surgelées.
- b) subir un traitement frigorifique conformément au point c) dans un délai maximal d'une heure après la découpe en portions et emballage, sauf en cas d'application de procédés impliquant l'abaissement de la température à cœur des viandes pendant les opérations de préparation;
- c) être mises sur le marché
- i) réfrigérées et emballées pour le consommateur final et refroidies de telle sorte que la température à cœur

soit abaissée à moins de 2 °C dans un délai d'une heure au maximum.

Dans ce cas, elles doivent être obtenues à partir de viandes visées au point a), sous i);

- ii) ou surgelées et enveloppées pour le consommateur final. Dans ce cas, elles doivent être conformes à la directive 89/108/CEE du Conseil ⁽¹⁾.

2. Les additifs utilisés doivent être conformes aux règles communautaires.

Article 5

1. Chaque État membre établit une liste d'établissements produisant

- des viandes hachées,
- des préparations de viandes,
- de la pulpe de viandes destinée à la fabrication.

Cette liste est communiquée aux autres États membres et à la Commission et indique si les établissements sont reliés à des établissements agréés conformément aux règlements visés aux points a), b) ou c) ou sont des établissements autonomes.

Chaque établissement reçoit un numéro d'agrément qui, dans le premier cas, est celui de l'établissement qui a été agréé, indiquant qu'il a été agréé pour la production de viandes hachées, de préparations de viandes et de pulpe de viandes destinée à la fabrication.

Les établissements ainsi agréés sont soit inscrits sur une colonne séparée de la liste des établissements visés

- a) au règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches);
 - b) au règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches de volaille)
- ou
- c) au règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de produits à base de viandes);
- soit, dans le cas d'établissements autonomes, sur une liste séparée établie selon les mêmes critères.

2. Un État membre n'inscrit un établissement sur la liste visée au paragraphe 1 que s'il est certain que cet établissement remplit les conditions fixées au présent règlement.

⁽¹⁾ JO n° L 40 du 11. 2. 1989, p. 43.

Les États membres retirent l'inscription si ces conditions cessent d'être remplies.

Si un contrôle a été conformément à l'article 6, l'État membre en cause tient compte des conclusions de ce contrôle. Les autres États membres et la Commission sont informés du retrait de l'inscription.

3. L'inspection et le contrôle des établissements ont lieu sous la responsabilité de l'autorité compétente, qui peut être assistée pour les tâches purement matérielles par du personnel spécialement formé à cet effet. L'autorité compétente doit à tout moment avoir libre accès à toutes les parties des établissements en vue de vérifier le respect des dispositions du présent règlement.

Les modalités régissant cette assistance sont fixées conformément à la procédure de l'article 10.

4. La production de la marque de salubrité et du matériel de scellement visés à l'annexe I, chapitre VII, doit être agréée par les autorités de l'État membre qui en contrôle l'usage.

Article 6

1. Les experts vétérinaires de la Commission peuvent, dans la mesure nécessaire pour garantir une application uniforme du présent règlement, procéder à des contrôles sur place; ils peuvent vérifier que les établissements sont réellement conformes au présent règlement. La Commission informe les États membres des résultats de contrôle.

Un État membre sur le territoire duquel un contrôle est effectué apporte toute l'aide nécessaire aux experts dans l'exécution de leurs tâches.

2. Si nécessaire, les dispositions générales d'application du présent article sont déterminées conformément à la procédure de l'article 10. Selon la même procédure, il peut être établi un code à suivre aux fins des contrôles prévus au paragraphe 1.

Article 7

Les règles dans le règlement (CEE) n° . . . / . . . du Conseil, (concernant les contrôles vétérinaires relatifs aux échanges intracommunautaires dans la perspective de l'achèvement du marché intérieur), s'appliquent en particulier à l'organisation et aux mesures à prendre à la suite des contrôles effectués par le pays de destination ainsi qu'aux mesures de sauvegarde à appliquer en rapport avec les problèmes sanitaires touchant la production et la distribution de viandes fraîches sur le territoire de la Communauté.

Article 8

Les modifications aux annexes, en particulier celles destinées à les adapter aux progrès réalisés dans les domaines de la science et de la technologie, sont arrêtées par la Commission conformément à la procédure de l'article 9.

Article 9

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

2. S'il est fait référence à la procédure définie au présent article, les dispositions suivantes sont applicables:

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 présent. Le président ne prend pas part au vote.

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

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

Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la saisine du Conseil, celui-ci n'a pas statué, les mesures proposées sont arrêtées par la Commission.

Article 10

S'il est fait référence à la procédure définie au présent article, les règles suivantes sont applicables.

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, le cas échéant, en procédant à un vote.

L'avis est inscrit au procès verbal; en outre, chaque État membre a le droit de demander que sa position figure à ce procès-verbal.

La Commission tiendra le plus grand compte de l'avis émis par le comité. Elle informe le comité de la façon dont elle a tenu compte de cet avis.

Article 11

1. Conformément à la procédure visée à l'article 9, des dérogations aux règles fixées dans les annexes peuvent être accordées en faveur d'établissements à faible production.

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

2. En examinant les dérogations visées au paragraphe 1, la Commission tient compte des informations et critères mentionnés aux articles 2 et 3 de la décision . . . /CEE du Conseil (relative à l'octroi de dérogations temporaires et limitées à des règles sanitaires spécifiques de la Communauté relatives à la production et à la mise sur le marché de produits d'origine animale).

3. Pour l'octroi des dérogations visées au paragraphe 1, la Commission fixe, conformément à la procédure prévue à l'article 9, les dispositions générales et particulières applicables à l'application de chaque dérogation.

Article 12

Conformément à la procédure visée à l'article 10, la Commission peut fixer les recommandations prévoyant des directives concernant les bonnes pratiques de fabrication applicables aux différents stades de la production et de la mise sur le marché.

Article 13

1. La directive 88/657/CEE est abrogée avec effet au 1^{er} janvier 1993.

2. Néanmoins, les mesures d'application arrêtées en vertu de la directive 88/657/CEE restent en vigueur au regard du présent règlement.

Article 14

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

Il est applicable à partir de 1^{er} janvier 1993.

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

ANNEXE I

CHAPITRE I

CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÈMENT POUR LES ÉTABLISSEMENTS DE PRODUCTION DE VIANDES HACHÉES, DE PRÉPARATIONS DE VIANDES ET DE PULPE DE VIANDES DESTINÉE A LA FABRICATION

1. Indépendamment des conditions générales établies à l'annexe I points 1 à 12 et points 14, 15 et 16 du règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches et abrogeant la directive 64/433/CEE) et à l'annexe A chapitre I du règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de produits à base de viande et abrogeant la directive 77/99/CEE) et à l'annexe . . . points 1 à 12 et 14, 15 et 16 du règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches de volaille et abrogeant la directive 71/118/CEE), les ateliers de production ou les unités de production autonomes doivent comporter au moins:

a) un local séparé de l'atelier de découpe pour les opérations de hachage, de conditionnement et l'addition d'autres denrées alimentaires, pourvu d'un thermomètre enregistreur et d'un téléthermomètre enregistreur.

Toutefois, l'autorité compétente peut autoriser le hachage des viandes dans l'atelier de découpe à condition que le hachage soit effectué dans une zone séparée, l'addition de condiments et d'autres denrées alimentaires y étant exclue;

b) un local d'emballage à moins que les conditions prévues à l'annexe 1 chapitre XI point 62 du règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches et abrogeant la directive 64/433/CEE) soient remplies;

c) un local pour l'entreposage des condiments et d'autres denrées alimentaires propres et prêts à l'utilisation;

d) des équipements frigorifiques garantissant le respect des températures prévues par le présent règlement.

Les établissements de production de préparations de viandes doivent en outre répondre aux exigences pertinentes de l'annexe B chapitre I du règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de produits à base de viandes et abrogeant la directive 77/99/CEE).

2. Les règles prévues à l'annexe I chapitre IV du règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches et abrogeant la directive 64/433/CEE) sont applicables en ce qui concerne l'hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les établissements.

En cas de préparation manuelle, le personnel affecté à la production des viandes hachées doit en outre porter un masque bucco — nasal et des gants de type chirurgical.

CHAPITRE II

CONDITIONS DE PRODUCTION DE PULPE DE VIANDES DESTINÉES A LA FABRICATION

3. Les viandes sont examinées avant la découpe. Toutes les parties souillées ou suspectes sont enlevées et saisies avant la découpe.
4. La pulpe de viandes destinée à la fabrication n'est pas produite à partir de viandes contaminées. En particulier, les viandes séparées mécaniquement sont produites à partir d'os avec viande adhérente séparément des os de la tête, des extrémités des membres situées en-dessous des articulations carpiennes et tarsiennes et, pour le porc des vertèbres coccygiennes.
5. Lorsque les opérations réalisées entre le moment où les viandes sont introduites dans les locaux visés au chapitre I, point I sous a) et le moment où le produit fini est soumis au processus de réfrigération ou de congélation, la température à cœur des viandes ne doit pas dépasser + 7 °C pour les viandes fraîches et + 4 °C pour les viandes fraîches de volaille et les températures des locaux de production ne doit dépasser + 12 °C.
6. Immédiatement après la production, la pulpe de viandes doit être conditionnée et emballée de façon hygiénique et stockée à une température ne dépassant pas + 2 °C pour les viandes réfrigérées et - 12 °C pour les viandes congelées.

CHAPITRE III

CONDITIONS DE PRODUCTION DE VIANDES HACHÉES

7. Les viandes sont examinés avant le hachage. Toutes les parties souillées ou suspectes sont enlevées et saisies avant l'opération de hachage.
8. Les viandes hachées ne peuvent être obtenues à partir de déchets de découpe ou de parage.

En particulier, elles ne peuvent être préparées à partir de viandes provenant des parties suivantes des bovins, porcins, ovins ou caprins: petite viande de la tête, jarret désossé, plaies de saignée, zones d'injection, diaphragme, bavette et chutes de viande râclée sur les os. Elles ne doivent contenir aucun fragment d'os.
9. Si les opérations sont effectuées à partir du moment où les viandes entrent dans le local visé au chapitre I point 1 sous a) jusqu'au moment où le produit fini est soumis au processus de réfrigération ou de congélation, dans un délai d'une heure au maximum, la température à cœur des viandes ne doit pas dépasser + 7 °C et la température des locaux de production + 12 °C. L'autorité compétente peut autoriser un délai plus long dans des cas particuliers si l'addition de condiments ou de denrées alimentaires le justifie pour des raisons techniques, sous réserve que les règles d'hygiène ne soient pas affectées par cette dérogation.

Lorsque la durée de ces opérations dépasse une heure ou la période autorisée par l'autorité compétente conformément à l'alinéa précédent, les viandes fraîches ne peuvent pas être utilisées avant que leur température à cœur ait été abaissée à + 4 °C au maximum.

Immédiatement après la production, les viandes hachées sont développées de façon hygiénique, emballées et stockées aux températures prescrites à l'article 4 point 1 sous c).

CHAPITRE IV

PRESCRIPTIONS PARTICULIÈRES POUR LA FABRICATION DES PRÉPARATIONS DE VIANDES

10. Indépendamment des conditions générales du chapitre I et selon le type de production concernée:
 - a) la production de préparations de viandes doit s'effectuer à température contrôlée. Sitôt la production terminée, la température des préparations de viandes doit être immédiatement abaissée à moins de 2 °C; si elles contiennent des viandes hachées, leur température doit être abaissée à celle prévue à l'article 4 paragraphe 1 sous c);
 - b) les préparations de viandes destinées à la vente directe au consommateur final doivent être conditionnées en portions commerciales indivisibles;
 - c) la recongélation des préparations de viandes est interdite.

CHAPITRE V

CONTRÔLES

11. Les établissements de production de viandes hachées ou de préparations de viandes ou de pulpe de viandes destinées à la fabrication sont soumis au contrôle du service officiel. Celui-ci est présent lorsque le travail commence.
12. Le contrôle du service officiel comporte les tâches suivantes:
 - Contrôle des entrées de viandes fraîches,
 - contrôle des sorties de produits,
 - contrôle de l'hygiène des locaux, des installations et de l'outillage,
 - exécution de tout prélèvement nécessaire et, en particulier, ceux requis pour les examens microbiologiques visés au chapitre VI.

CHAPITRE VI

EXAMENS MICROBIOLOGIQUES

13. La production de viandes hachées, de pulpe de viande destiné à la fabrication et de préparations de viandes doit être contrôlée par des examens microbiologiques quotidiens effectués dans l'établissement de production ou dans un laboratoire agréé.

À cette fin, l'exploitant ou le propriétaire de l'établissement ou son représentant est tenu de faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale des conditions de production dans son établissement, notamment par des contrôles microbiologiques.

Ces contrôles doivent porter sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de la production et, selon, le type de production, sur les produits.

Il doit être en mesure, sur demande du service officiel, de porter à la connaissance de l'autorité compétente ou des experts vétérinaires de la Commission la nature, la périodicité et le résultat des contrôles effectués à cette fin ainsi que, si nécessaire, le nom du laboratoire de contrôle.

L'autorité compétente procède à des analyses régulières des résultats des contrôles prévues au premier alinéa. Il peut, en fonction de ces analyses, faire procéder à des examens microbiologiques complémentaires à tous les stades de la production et sur les produits.

Les résultats de ces analyses sont consignés dans un rapport dont les conclusions ou recommandations sont portées à la connaissance de l'exploitant, qui veille à remédier aux carences constatées en vue d'améliorer l'hygiène.

14. L'échantillon prélevé aux fins d'analyses doit être constitué de 5 unités de 100 g. Dans le cas de production de viandes hachées en portions destinées au consommateur final, l'échantillon doit être prélevé sur la production conditionnée. Les échantillons doivent être représentatifs de la production journalière.
15. Les échantillons doivent, en fonction du type de production, être examinés chaque jour en vue de détecter la présence de germes aérobies mésophiles et de salmonelles et chaque semaine en vue de détecter la présence de staphylocoques, *Escherichia coli* et d'anaérobies sulfite-réducteurs.

Toutefois,

- pour la pulpe de viandes destinée à la fabrication, l'autorité compétente peut, compte tenu de l'utilisation prévue du produit, exiger exclusivement un examen de détection des germes aérobies mésophiles,
- si les normes applicables aux salmonelles ont été respectées pendant une période de trois mois, l'autorité compétente peut autoriser des examens hebdomadaires,
- pour les produits à mettre sur le marché à l'état congelé ou surgelé, l'autorité compétente peut renoncer à la recherche de staphylocoques.

16. Lors des contrôles par sondage effectués par des ateliers de fabrication ou des unités de production autonomes, la production de viandes hachées et de préparations de viandes doit, selon le type de viande utilisé, satisfaire aux normes prévues à l'annexe II.

17. Le résultat des contrôles microbiologiques doit être à la disposition du vétérinaire officiel.

L'établissement informe ce dernier lorsque les normes fixées à l'annexe II sont respectées. Le vétérinaire officiel prend les mesures appropriées.

Si, à l'expiration d'un délai de 15 jours à compter de la prise d'échantillon, la production des ateliers de fabrication ou des unités de production autonomes ne respecte toujours pas les normes prescrites, les produits de ces établissements doivent être interdits à la consommation humaine.

CHAPITRE VII

MARQUAGE ET ÉTIQUETAGE

18. Les viandes hachées doivent porter, sur l'emballage, la marque de salubrité de l'établissement, tel que définie à l'annexe I chapitre X du règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches et abrogeant la directive 64/433/CEE).

Les préparations de viandes doivent porter, sur l'emballage, la marque de salubrité de l'établissement, telle que définie à l'annexe A chapitre V du règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de produits à base de viandes et abrogeant la directive 77/99/CEE).

La pulpe de viandes, destinées à la fabrication, doit porter, sur l'emballage, la marque de salubrité de l'établissement de production.

19. Sans préjudice de la directive 79/112/CEE doivent figurer, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur l'emballage des viandes hachées, des préparations de viandes et de la pulpe de viandes destinées à la fabrication, les mentions suivantes:

- dans la mesure où cela ne ressort pas clairement de la dénomination de vente du produit ou de la liste des ingrédients conformément à la directive 79/112/CEE, l'espèce ou les espèces à partir de laquelle ou desquelles les viandes ont été obtenues et, en cas de mélange, le pourcentage de chaque espèce,
- sur l'emballage non destiné au consommateur final,
- la date de préparation,

20. Sans préjudice des points 18 et 19, pour les viandes hachées ou préparations de viandes en portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur, une reproduction imprimée des informations visées au point 19 et de la marque prévue au paragraphe 18 doit figurer sur le conditionnement ou sur une étiquette appliquée sur le conditionnement. La marque doit comprendre le numéro d'agrément de l'établissement. Les dimensions prévues par le règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches et abrogeant la directive 64/433/CEE) et le règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches de volaille et abrogeant la directive 71/118/CEE) et le règlement (CEE) n° . . . / . . . (fixant les règles sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de produits à base de viandes et abrogeant la directive 77/99/CEE), ne s'appliquent pas au marquage visé au présent point, pour autant que les mentions prévues restent lisibles.

CHAPITRE VIII

TRANSPORT

21. Les viandes hachées, préparations de viande et la pulpe de viandes destinée à la fabrication doivent être expédiées de manière que, pendant le transport, elles soient protégées des causes susceptibles de les contaminer ou de les altérer, compte tenu de la durée et des conditions de ce transport et des moyens de transport utilisés. En particulier, les véhicules utilisés pour le transport des viandes hachées, préparations de viande et de la pulpe de viandes destinée à la fabrication, doivent être équipés de manière à garantir que les températures fixées au présent règlement ne soient pas dépassées et, pour les échanges à grande distance, d'un thermomètre enregistreur permettant de garantir le respect de cette dernière exigence.

ANNEXE II

NORMES MICROBIOLOGIQUES

1. Normes microbiologiques

Les établissements doivent veiller à ce que conformément à l'annexe I chapitre VI et aux méthodes d'interprétation indiquées ci-après, les viandes hachées destinées à être commercialisées en l'état ou comme ingrédients des préparations de viandes répondent aux normes suivantes:

	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
Germes aérobies mésophiles n ⁽³⁾ = 5 c ⁽⁴⁾ = 2	5 × 10 ⁶ /g	5 × 10 ⁵ /g
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c ⁽⁴⁾ = 2	5 × 10 ² /g	50/g
Anaérobies sulfito-réducteurs n = 5 c = 1	10 ² /g	10/g
Staphylocoques n = 5 c = 1	5 × 10 ² /g	50/g
Salmonelles n = 5 c = 0	absence in 25 g	

(¹) M = Seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, M étant égal à 10 m lors d'un dénombrement effectué en milieu solide et égal à 30 m lors d'un dénombrement effectué en milieu liquide.

(²) m = Seuil limite au-dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants.

(³) Nombre d'unités composant l'échantillon.

(⁴) Nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

L'interprétation des résultats des analyses microbiologiques doit se faire selon:

A. Trois classes de contamination pour les germes aérobies mésophiles, *escherichia coli*, anaérobies sulfito-réducteurs et staphylocoques, à savoir:

- une classe inférieure ou égale au critère m,
- une classe comprise entre le critère m et le seuil M,
- une classe supérieure au seuil M.

1. La qualité du lot est considérée comme:

- a) *satisfaisante* lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à 3 m pour emploi en milieu solide ou à 10 m pour emploi en milieu liquide;
- b) *acceptable* lorsque les valeurs observées sont comprises entre:
 - i) 3 m et 10 m (= M) en milieu solide;
 - ii) 10 m et 30 M (= M) en milieu liquide,
 et lorsque c/n est inférieur ou égal à 2/5 avec le plan n = 5 et c = 2 ou tout autre plan d'efficacité équivalente ou supérieure à reconnaître conformément à la procédure visée à l'article 9.

2. La qualité du lot est considérée comme satisfaisante:

- dans tous les cas où des valeurs supérieures à M sont observées,
- lorsque c/n est supérieur à 2/5.

Toutefois, lorsque ce dernier seuil a été dépassé pour les micro-organismes aérobies à + 30 °C, alors que les autres critères sont respectés, ce dépassement de seuil doit faire l'objet d'une interprétation complémentaire, notamment pour les produits crus.

En tout état de cause, le produit doit être considéré comme toxique ou corrompu lorsque la contamination atteint la valeur microbienne limite S qui est fixée, dans le cas général, à $m = 10^3$.

Pour le staphylococcus aureus, cette valeur S ne doit jamais pouvoir excéder 5×10^4 .

Les tolérances liées aux techniques d'analyse ne sont pas applicables aux valeurs M et S .

B. Un plan de deux classes pour les salmonelles, sans aucune tolérance, à classer comme suit:

- «Absence dans»: le résultat est considéré comme satisfaisant;
- «Présence dans»: le résultat est considéré comme non satisfaisant.

2. Les méthodes d'examen microbiologiques sont fixées conformément à la procédure visée à l'article 9.

Proposition de règlement (CEE) du Conseil arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait de consommation traité thermiquement

Com(89) 672 final

(Présentée par la Commission le 23 mars 1990)

(90/C 84/12)

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 le lait de consommation traité thermiquement figure dans la liste des produits de l'annexe II du traité; que la production et le commerce du lait cru utilisé pour la préparation du lait de consommation traité thermiquement constituent une importante source de revenus pour la population agricole;

considérant que, pour assurer le développement rationnel de ce secteur et pour accroître la productivité, il convient d'arrêter, au niveau communautaire, les règles en matière de santé publique régissant la production et la mise sur le marché de ce produit;

considérant que la Communauté doit adopter des mesures destinées à établir progressivement le marché intérieur d'ici au 31 décembre 1992;

considérant que l'adoption des règles sanitaires favorise la protection de la santé publique et la réalisation du marché intérieur;

considérant qu'il est nécessaire d'étendre les principes établis dans la directive 85/397/CEE du Conseil, du 5 août 1985, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire lors

d'échanges intracommunautaires de lait traité thermiquement ⁽¹⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 89/165/CEE ⁽²⁾; que cette extension nécessite certaines modifications techniques de la directive précitée;

considérant qu'il est possible que, en raison de certaines situations particulières, certains établissements en fonction avant le 1^{er} janvier 1992 ne seront pas en mesure de respecter l'ensemble des règles prévues par le présent règlement; qu'il convient de régler la question d'octroi éventuel de dérogations limitées et temporaires pour ces établissements dans le cadre général fixé par la décision . . . / . . / CEE du Conseil, du . . 19 . . , [relative aux conditions d'octroi de dérogations temporaires et limitées aux règles communautaires sanitaires spécifiques pour la production et la mise sur le marché de produits d'origine animale] ⁽³⁾;

considérant qu'il convient de souligner que l'octroi d'éventuelles dérogations aux règles sanitaires prévues par le présent règlement ne porte pas préjudice à la soumission de l'ensemble des opérations de production et de mise sur le marché de lait traité thermiquement aux règles sanitaires générales fixées par le règlement (CEE) n° . . . / . . du Conseil, du . . 19 . . , [fixant les règles sanitaires générales applicables à la production et à la mise sur le marché de produits d'origine animale et des règles sanitaires spécifiques applicables à certains produits d'origine animale] ⁽⁴⁾;

considérant que la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations

⁽¹⁾ JO n° L 226 du 24. 8. 1985, p. 13.

⁽²⁾ JO n° L 61 du 4. 3. 1984, p. 57.

⁽³⁾ JO n° L . . . du . . . , p. . . .

⁽⁴⁾ JO n° L . . . du . . . , p. . . .