

COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

COM(91) 374 final

Bruxelles, le 15 octobre 1991

Modification à la proposition de

REGLEMENT (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**

**(présentée par la Commission en vertu de l'article 149,
paragraphe 3 du traité CEE)**

EXPOSE DES MOTIFS

Le 15 février 1990, la Commission a présenté au Conseil une proposition de règlement 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⁽¹⁾.

A la suite de l'avis émis par le Parlement européen lors de sa session du 12.6.1991, la Commission a décidé, conformément aux dispositions de l'article 149 paragraphe 3 du traité, de modifier sa proposition originale.

(1) JO n° C 84 du 2.4.1990, p. 120.

Modification à la proposition de

REGLEMENT (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**

Le 16 février 1990, la Commission a soumis la proposition ci-dessus au Conseil. A la suite de l'avis émis par le Parlement européen lors de sa séance du 12 juin 1991, la proposition originale est modifiée comme suit :

1. Les considérants suivants sont ajoutés :

"considérant que la Commission a accepté de présenter au Conseil une proposition de directive-cadre générale sur l'hygiène et la sécurité des aliments aussitôt que possible, avant la fin de l'année 1991 de préférence;

considérant que le critère fondamental que doit adopter la Communauté en ce qui concerne l'achèvement du marché intérieur est celui d'un haut niveau de protection des consommateurs et qu'il est indispensable de lancer une campagne afin de les informer des exigences spécifiques en matière d'hygiène des produits d'origine animale;"

2. L'article 1er paragraphe 2 est remplacé par le texte suivant :

"2. Le présent règlement ne s'applique pas aux viandes hachées et préparations à base de viandes produites dans des magasins de détail ou des ateliers adjacents au point de vente vendant directement aux consommateurs sans transport ni emballage.

3. L'article 2 paragraphe 5 est remplacé par le texte suivant :

"5. "Produits destinés à la consommation directe" : viandes hachées ou préparations de viandes destinées à être consommées directement sans avoir subi aucun autre traitement, y compris par le consommateur, avec leur consommation."

4. L'article 4 est supprimé.

5. L'article 6 paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant :

"1) Les experts vétérinaires de la Commission procèdent, dans la mesure nécessaire pour garantir une application uniforme du présent règlement, à des contrôles sur place; ils vérifient que les établissements sont réellement conformes au présent règlement. La Commission informe les Etats membres des résultats de ces contrôles. Un Etat membre sur le territoire duquel un contrôle est effectué apporte toute l'aide nécessaire aux experts dans l'exécution de leurs tâches.

Les résultats de ces contrôles sont communiqués aux entreprises concernées."

6. A l'annexe I, chapitre III, le point 6 bis suivant est inséré après le point 6.

"6bis.1. Outre les conditions générales prévues à l'article 3, les viandes hachées et, si elles contiennent de telles viandes, les préparations de viandes doivent

a) (i) être obtenues à partir de viandes fraîches et réfrigérées ou de viandes désossées congelées ou surgelées;

(ii) dans le cas des viandes ou de préparations de viandes destinées à la consommation directe, être obtenues à partir de viandes fraîches réfrigérées, dans un délai maximal de six jours - porté à neuf jours pour la viande de boeuf - 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;

b) subir un traitement frigorifique conformément au point c) dans un délai maximal d'1 h après la découpe en portion et l'emballage, sauf en cas d'application de procédés impliquant l'abaissement de la température à coeur 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 4°C dans un délai d'1 h au maximum et à moins de 2°C dans un délai de 2 h;

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

d) pour ce qui est des viandes non destinées à la consommation directe, être pourvues dans le point de vente de la mention "Ce produit doit faire l'objet d'une cuisson intégrale avant sa consommation".

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

7. A l'annexe I, chapitre III point 8, les mots "Jarret désossé" sont remplacés par les mots "région du carpe et du tarse".

8. A l'annexe I, chapitre V, le point 11 est remplacé par le texte suivant :
"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."

9. A l'annexe I, chapitre VI, le point 17 est remplacé par le texte suivant :
"17. Le résultat des contrôles microbiologiques doit être à la disposition de l'autorité compétente.

L'établissement informe l'autorité compétente lorsque les normes fixées à l'annexe II sont respectées. L'autorité compétente prend les mesures appropriées."

10. A l'annexe I chapitre VII point 19, il est ajouté le tiret suivant :
"- le pourcentage de viandes séparées mécaniquement que contient le produit."



ISSN 0254-1491

COM(91) 374 final

DOCUMENTS

FR

03

N° de catalogue : CB-CO-91-430-FR-C

ISBN 92-77-76222-5

Office des publications officielles des Communautés européennes
L-2985 Luxembourg