



COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Bruxelles, le 19.05.1995
COM(95) 185 final

Proposition de

DIRECTIVE DU CONSEIL

**portant modification de la directive 77/99/CEE
relative à des problèmes sanitaires en matière de production
et de mise sur le marché de produits à base de viande
et de certains autres produits d'origine animale**

(présentée par la Commission)

EXPOSÉ DES MOTIFS

L'article 19 de la directive 77/99/CEE du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale⁽¹⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 92/118/CEE⁽²⁾, prévoit que ses annexes peuvent être modifiées par le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, en vue notamment de leur adaptation à l'évolution technologique.

La présente proposition vise à modifier les dispositions relatives aux conditions:

- d'agrément des établissements;
- d'hygiène applicables aux établissements préparant des produits à base de viande ainsi qu'aux locaux, aux matériels et aux outils;
- applicables au conditionnement et à l'emballage des produits à base de viande;
- d'entreposage et de transport des produits à base de viande;
- de production des plats cuisinés et des graisses fondues.

L'adoption de cette proposition permettra une simplification des procédures à suivre par les opérateurs et les autorités compétentes des Etats membres, sans pour autant diminuer le niveau sanitaire prévu par la directive.

(1) J.O. n° L 26 du 31.01.1977, p. 83

(2) J.O. n° L 62 du 15.03.1993, p. 49

Proposition de
DIRECTIVE DU CONSEIL
du
portant modification de la directive 77/99/CEE
relative à des problèmes sanitaires en matière de production
et de mise sur le marché de produits à base de viande
et de certains autres produits d'origine animale

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 77/99/CEE du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale⁽¹⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 92/118/CEE⁽²⁾, et notamment son article 19,

vu la proposition de la Commission⁽³⁾,

considérant que certains aspects de l'annexe à la directive 77/99/CEE doivent être modifiés pour tenir compte du progrès technologique dans le secteur de la transformation des viandes et pour aligner les exigences techniques sur les pratiques actuelles;

considérant qu'il est donc nécessaire de modifier les exigences concernant les conditions générales d'agrément des établissements, les conditions générales d'hygiène applicables aux locaux, aux matériels et aux outils, les conditions spéciales d'hygiène pour les établissements préparant des produits à base de viande, ainsi que celles relatives au conditionnement, à l'emballage et à l'étiquetage, au marquage de salubrité, à l'entreposage et au transport de produits à base de viande et celles relatives aux conditions spéciales pour les plats cuisinés à base de viande et les graisses fondues;

considérant que dans l'attente des mesures définitives de simplification des textes existantes, il convient d'adopter des mesures provisoires permettant d'éviter l'apposition de plusieurs marquages de salubrité sur les produits à base de viande contenant d'autres produits d'origine animale;

A ARRETE LA PRESENTE DIRECTIVE,

(1) JO n° L 26 du 31.1.1977, p. 85.

(2) JO n° L 62 du 15.3.1993, p. 49.

(3) JO n° C

Article 1er

L'annexe à la directive 77/99/CEE est modifiée comme suit:

1. A l'annexe A chapitre 1er, le point 2 (e) est remplacé par le texte suivant:

«(e) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées afin de réduire autant que possible la condensation sur des surfaces telles que les murs et les plafonds;»

2. A l'annexe A chapitre 1er, point 8, le texte suivant est ajouté:

«Pour la désinfection du matériel et des ustensiles, de l'eau d'une température minimale de 82°C doit être utilisée, ou d'autres méthodes de désinfection approuvées par l'autorité compétente;»

3. A l'annexe A chapitre 1er point 12, le texte suivant est ajouté:

«si la présence de l'autorité compétente est irrégulière, un meuble fermant à clé pour l'entreposage des équipements et des matériels est suffisant;»

4. A l'annexe A chapitre 1er, le point 15 est remplacé par le texte suivant:

«15. des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport; avec l'accord de l'autorité compétente, des installations situées hors de l'établissement peuvent être utilisées;»

5. A l'annexe A chapitre Ier, le point 16 suivant est ajouté:

«16. Lorsque les procédés de transformation par dessiccation exigent l'absence d'eau pour la fabrication des produits visés à l'article 2 (b) iv), certaines exigences, et notamment celles fixées aux points 2 a) et g) du présent chapitre, peuvent être adaptées. En tout état de cause, des procédés de nettoyage et de désinfection ne faisant pas appel à l'eau doivent être appliquées dans les parties d'établissement concernés, et notamment dans celles où sont effectués les opérations de mélange à sec et de remplissage des récipients destinés au conditionnement des produits.»

6. A l'annexe A chapitre II (A), point 1, la dernière phrase est remplacée par le texte suivant:

«Le nettoyage et la désinfection doivent être effectués selon une périodicité et des procédés en accord avec les principes visés à l'article 7.»

7. A l'annexe A chapitre II (A), le point 5 est remplacé par le texte suivant:

«5. Les détergers, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés conformément aux instructions des fabricants, de manière que l'équipement, le matériel, les matières premières et les produits ne soient pas affectés.

Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments, sauf si l'autorité compétente juge que les instructions données pour l'emploi de ces substances rendent ce rinçage inutile.

Les produits d'entretien et de nettoyage doivent être stockés dans le local ou dispositif prévus au chapitre I (14) de la présente annexe.»

8. A l'annexe B chapitre II, point 4, les deux derniers alinéas sont remplacés par le texte suivant:

«Les locaux où s'effectuent la découpe et la salaison doivent, pendant ces opérations, être maintenus à une température ne dépassant pas 12°C. Toutefois, l'autorité compétente a la possibilité de déroger à cette exigence de température, lorsqu'elle estime une telle dérogation justifiée pour tenir compte de la technologie de préparation du produit à base de viande, ou lorsqu'il peut être montré que les opérations de transformation sont telles que les matières premières et le produit fini restent à une température appropriée qui garantit leur hygiène.»

9. A l'annexe B chapitre III, le point 3 est remplacé par le texte suivant:

«3. L'emploi d'autres matières premières d'origine animale pour la fabrication de produits à base de viande est autorisée, pour autant que lesdites matières premières respectent les exigences de la législation communautaire pertinente.»

10. A l'annexe B chapitre V, le point 4 troisième tiret est remplacé par le texte suivant:

«- pour les emballages non destinés au consommateur final, la date de préparation ou un code qui peut être interprété par l'autorité compétente, et permettant d'identifier cette date.»

11. A l'annexe B, le chapitre VI est remplacé par le texte suivant:

«CHAPITRE VI

Marquage de salubrité

1. Les produits à base de viande doivent porter une marque de salubrité sur chaque unité de vente au détail. La marque doit être apposée au moment de la fabrication ou immédiatement après leur fabrication dans l'établissement ou dans le centre de conditionnement, à un endroit nettement apparent. La marque doit être lisible et en caractères aisément déchiffrables. La marque de salubrité peut être apposée sur le produit même ou sur le conditionnement ou l'emballage, ou sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage.

Le marquage de salubrité peut également consister en la fixation inamovible d'une plaque en matériau résistant, répondant à toutes les exigences de l'hygiène, et nettement aux exigences communautaires en matière de matériaux en contact des denrées alimentaires.

La marque de salubrité doit être apposée de telle façon que son réemploi soit exclu.

2. Par dérogation aux dispositions du point 1, le marquage de salubrité des produits à base de viande n'est pas nécessaire:

- a) sur les produits à base de viande contenus dans des unités d'expédition, destinés à subir un complément de transformation ou de conditionnement dans un établissement agréé, pour autant:

- que la surface externe desdites unités contenant les produits à base de viande porte la marque de salubrité,
- que l'établissement destinataire tienne un registre séparé mentionnant les quantités, le type et l'origine des produits à base de viande reçus conformément au présent point,
- que le lieu de destination et l'utilisation prévue des produits à base de viande soient clairement indiqués sur la surface extérieure du grand emballage;

b) sur les produits à base de viande qui ne sont pas conditionnés et emballés, mais vendus en vrac par le fabricant à des détaillants, pour autant:

- que la marque de salubrité soit apposée sur le grand récipient contenant les produits à base de viande et sur les documents d'accompagnement,
- que les détaillants destinataires tiennent un registre séparé mentionnant les quantités, le type et l'origine des produits à base de viande reçus conformément au présent point.

3. La marque de salubrité doit comporter les indications suivantes qui sont entourées d'une bande ovale:

a) soit:

- dans la partie supérieure, les initiales du pays expéditeur, en majuscules d'imprimerie, soit:
B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - P - UK - AT - FI - SE,
suivies du numéro d'agrément de l'établissement ou, conformément aux modalités à fixer en application de l'article 17 deuxième tiret, du centre de reconditionnement, le cas échéant accompagné d'un numéro de code précisant le type de produit pour lequel l'établissement a été agréé,
- dans la partie supérieure, l'un des sigles suivants : CEE - EØF - EWG - EOK - EEC - EEG - ETY;

b) soit:

- dans la partie supérieure, le nom du pays expéditeur, en majuscules,
- au centre, le numéro d'agrément de l'établissement ou, conformément aux modalités à fixer en application de l'article 17 deuxième tiret, du centre de reconditionnement, le cas échéant accompagné d'un numéro de code précisant le type de produit pour lequel l'établissement a été agréé,
- dans la partie inférieure, l'un des sigles suivants : CEE - EØF - EWG - EOK - EEC - EEG - ETY;

4. Lorsqu'un produit à base de viande contient d'autres ingrédients d'origine animale, comme des produits de la pêche, des produits laitiers ou des ovoproduits, il convient d'apposer une seule marque de salubrité.»

12. A l'annexe B chapitre VII, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Les produits à base de viande doivent être entreposés dans les locaux prévus à l'annexe B chapitre I point 1 (a) ou dans le cas des produits à base de viande qui ne peuvent être conservés à la température ambiante dans les entrepôts frigorifiques visés à l'article 2 point 8 ou agréés conformément à d'autres directives pertinentes.

Toutefois, les produits à base de viande qui peuvent être conservés à la température ambiante peuvent être entreposés dans des locaux d'entreposage construits en matériaux solides, faciles à nettoyer et à désinfecter, et agréés par l'autorité compétente.»

13. A l'annexe B chapitre VII, le point suivant est ajouté:

«5. Le document commercial visé à l'article 3 paragraphe A(9) (b)(i) doit accompagner les produits à base de viande au premier stade de la commercialisation; si les produits à base de viande sont ensuite regroupés et/ou reconditionnés dans un centre de reconditionnement, les dispositions nécessaires sont établies conformément à l'article 17, deuxième tiret.»

14. A l'annexe B chapitre VIII, le point B est remplacé par le texte suivant:

«B. L'exploitant ou le gestionnaire d'un établissement fabriquant des produits à base de viande en récipients hermétiquement clos doit en outre s'assurer par un contrôle par sondage:

1. que soit appliqué aux produits à base de viande destinés à être entreposés à une température ambiante un traitement thermique capable de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes. Un registre des paramètres de fabrication tels que la durée du chauffage, la température, le remplissage, la taille des récipients, etc, doit être tenu. L'appareillage de traitement thermique doit être muni de dispositifs de contrôle pour permettre de vérifier que les récipients ont bien subi un traitement efficace par la chaleur;
2. que les récipients vides satisfont aux dispositions communautaires en matière de matériaux en contact avec des denrées alimentaires;
3. que soit pratiqué un contrôle de la production journalière, selon des intervalles établis à l'avance, pour garantir l'efficacité de la fermeture. Dans ce but, un équipement adéquat doit être disponible pour l'examen des sections perpendiculaires et la décortication des sertis des récipients fermés;
4. que des contrôles supplémentaires par sondage soient effectués par le fabricant pour s'assurer que les produits transformés ont bien subi un traitement efficace, au moyen;
 - de tests d'incubation. L'incubation doit être effectuée à 37°C pendant 7 jours ou à 35°C pendant 10 jours, ou toute autre combinaison équivalente,
 - d'examens microbiologiques du contenu et des récipients dans le laboratoire de l'établissement ou dans un autre laboratoire agréé;
5. que soient effectués les contrôles nécessaires pour garantir que l'eau de refroidissement contient une teneur résiduelle de chlore après utilisation. Toutefois, les Etats membres peuvent accorder une dérogation à cette exigence si l'eau satisfait aux exigences de la directive 80/778/CEE.»

15. A l'annexe B chapitre IX, le point 2 (a) est remplacé par le texte suivant:

«2.(a) Le produit à base de viande entrant dans la composition du plat cuisiné doit, immédiatement après sa cuisson:

(i) soit être mélangé, dès que cela est possible d'un point de vue pratique, aux autres ingrédients; dans ce cas, le temps durant lequel la température du produit à base de viande est comprise entre 10°C et 60°C doit être réduit à un minimum;

(ii) soit être réfrigéré à une température inférieure ou égale à 10°C au moins, avant d'être mélangé aux autres ingrédients;

Dans l'hypothèse où d'autres méthodes de préparation sont appliquées, celles-ci doivent faire l'objet d'un agrément selon la procédure prévue à l'article 20.»

16. A l'annexe C chapitre II A, le point 2 (a) est remplacé par le texte suivant:

«(a) un entrepôt frigorifique, à moins que les matières premières ne soient collectées et fondues dans les délais prévus au point B(3)(b) et B(3)(c);»

17. A l'annexe C chapitre II B point 7, les mots «aux fins de production de matière première» sont supprimés.

18. A l'annexe C, chapitre II B, le point 8 est remplacé par le texte suivant:

«8. Les graisses animales fondues, selon leur type, doivent respecter les normes suivantes:

	Bovins			Porcs			Autres graisses animales		
	Sulfurés			Graisses de porc comestible			Saindoux + autres graisses de porc raffiées		
	Premier Jus (1)	Autres	Sulfurés raffinés (2)	Saindoux (2)	Autres	Raffiées	Comestibles	Raffiées	Nobles
FFA (m/m %)									
acidité oléique)									
maximal	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0	
Peroxyde maximal	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg	
Humidité et impuretés				0,5%					
Odeur, goût, couleur				normal					
(1)	Les graisses animales fondues obtenues par la fonte à basse température de graisses fraîches du coeur, de la crépine, des reins et du mésentère des animaux bovins, ainsi que des graisses provenant des ateliers de découpe.								
(2)	Les graisses fondues obtenues par la fonte des tissus adipeux des porcins.»								

Article 2

1. Les Etats membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive avant le 1er Janvier 1996.

Ils informent immédiatement la Commission des dispositions prises.

Lorsque les Etats membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les Etats membres.

2. Les Etats membres communiquent à la Commission le texte des dispositions essentielles de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par la présente directive.

Article 3

La présente directive entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au Journal Officiel des Communautés européennes.

Article 4

Les Etats membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à

Par le Conseil

ISSN 0254-1491

COM(95) 185 final

DOCUMENTS

FR

03

N° de catalogue : CB-CO-95-211-FR-C

ISBN 92-77-88946-2

Office des publications officielles des Communautés européennes

L-2985 Luxembourg