DIRECTIVE DU CONSEIL

du 27 novembre 1990

concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage

(91/495/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

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

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,vu l'avis du Parlement européen ⁽²⁾,vu l'avis du Comité économique et social ⁽³⁾,

considérant que les viandes de lapin et les viandes de gibier d'élevage 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 représente 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 d'élevage 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 ces viandes dans la perspective de l'achèvement du marché intérieur;

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

considérant qu'il y a lieu de traiter les viandes en question dans de bonnes conditions d'hygiène afin 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 ⁽⁴⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 89/162/CEE ⁽⁵⁾, fixe les conditions de notification des maladies des animaux dans la Communauté; qu'il convient de disposer, pour certaines maladies contagieuses affectant le gibier d'élevage, des mêmes informations que pour les autres animaux domestiques;

considérant que la directive 64/433/CEE du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches ⁽⁶⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 89/662/CEE ⁽⁷⁾, et 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 ⁽⁸⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 90/539/CEE ⁽⁹⁾, fixent respectivement les conditions d'hygiène applicables aux viandes fraîches et aux viandes fraîches de volaille; que les animaux sauvages d'élevage utilisés pour la production de viande de gibier présentent des similitudes avec les mammifères domestiques et les volailles; qu'il convient dès lors d'étendre aux viandes de gibier d'élevage, tout en tenant compte de certains aspects spécifiques, les règles appliquées aux échanges de viandes fraîches et de viandes de volaille;

considérant qu'il convient de prévoir des dérogations pour les petites quantités de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage 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 la directive 90/425/CEE du Conseil, du 26 juin 1990, relative aux contrôles vétérinaires et zootechniques applicables dans les échanges intracommunautaires de certains animaux et produits dans la perspective de la réalisation du marché intérieur ⁽¹⁰⁾;

considérant qu'il convient de charger la Commission d'arrêter les mesures d'application de la présente directive; que, à cette fin, il y a lieu de fixer une procédure établissant une coopération étroite et efficace entre la Commission et les États membres au sein du comité vétérinaire permanent,

⁽¹⁾ JO n° C 327 du 30. 12. 1989, p. 40.

⁽²⁾ JO n° C 260 du 15. 10. 1990, p. 154.

⁽³⁾ JO n° C 124 du 21. 5. 1990, p. 7.

⁽⁴⁾ JO n° L 378 du 31. 12. 1982, p. 58.

⁽⁵⁾ JO n° L 61 du 4. 3. 1989, p. 48.

⁽⁶⁾ JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64.

⁽⁷⁾ JO n° L 395 du 30. 12. 1989, p. 13.

⁽⁸⁾ JO n° L 55 du 8. 3. 1971, p. 23.

⁽⁹⁾ JO n° L 303 du 31. 10. 1990, p. 6.

⁽¹⁰⁾ JO n° L 224 du 18. 9. 1990, p. 29.

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

CHAPITRE PREMIER

Règles générales

Article premier

La présente directive fixe les exigences concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage.

Article 2

Aux fins de la présente directive, les définitions figurant à l'article 2 de la directive 64/433/CEE et à l'article 2 de la directive 71/118/CEE sont applicables.

En outre, on entend par:

- 1) «viandes de lapin»: toutes les parties du lapin domestique qui sont propres à la consommation humaine;
- 2) «viandes de gibier d'élevage»: toutes les parties de mammifères terrestres sauvages et d'oiseaux sauvages, y compris les espèces visées à l'article 2 paragraphe 1 de la directive 90/539/CEE, reproduits, élevés et abattus en captivité, qui sont propres à la consommation humaine;
- 3) «gibier d'élevage»: 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 64/433/CEE ou à l'article 1^{er} de la directive 71/118/CEE, mais qui sont élevés comme des animaux domestiques. Toutefois, les mammifères sauvages vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage ne sont pas considérés comme du gibier d'élevage;
- 4) «pays de production»: l'État membre sur le territoire duquel est située l'exploitation de production.

CHAPITRE II

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

Article 3

1. Les États membres veillent à ce que les viandes de lapin:
 - a) soient obtenues dans un établissement remplissant les conditions générales de la directive 71/118/CEE et agréées aux fins du présent chapitre, conformément à l'article 14;
 - b) soient d'animaux provenant d'une exploitation ou d'une zone ne faisant pas l'objet d'interdictions pour des raisons de police sanitaire;

- c) proviennent d'animaux ayant fait l'objet d'une inspection *ante mortem* assurée par un vétérinaire officiel ou par des auxiliaires, conformément à l'article 4 de la directive 71/118/CEE, inspection qui devra être effectuée conformément à l'annexe I chapitre I de la présente directive, et aient été considérés comme aptes à l'abattage à la suite de cette inspection;
- d) aient été traitées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, similaires à celles prévues à l'annexe I chapitre V de la directive 71/118/CEE, à l'exception de celles énoncées aux points 28 *bis* et 28 *ter*;
- e) aient subi, conformément à l'annexe I chapitre II de la présente directive, une inspection *post mortem* effectuée par un vétérinaire officiel ou, conformément à l'article 4 de la directive 71/118/CEE, par des auxiliaires et n'aient 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 laboratoires appropriés, qu'elles ne rendent pas la carcasse et les abats impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé humaine;
- f) portent une marque de salubrité conformément à l'annexe I chapitre II de la présente directive.

Il peut être décidé, le cas échéant, de modifier ou de compléter les dispositions du chapitre précité selon la procédure prévue à l'article 20, afin de tenir compte notamment des différents modes de présentation commerciale, à condition qu'ils soient conformes aux règles de l'hygiène; en particulier, et par dérogation au même chapitre, sont déterminées selon cette procédure, et pour la première fois avant le 1^{er} janvier 1992, les conditions dans lesquelles peut être autorisée la commercialisation, dans de grands emballages, de carcasses, de parties de carcasses ou d'abats qui n'ont pas été marqués conformément au point 11.3. a) dudit chapitre;

- g) aient été entreposées conformément à l'annexe I chapitre IV de la présente directive, après inspection *post mortem*, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, dans des établissements agréés conformément à l'article 14 ou dans des entrepôts agréés conformément à la réglementation communautaire;
- h) aient été transportées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément à l'annexe I chapitre V de la présente directive;
- i) s'il s'agit de parties de carcasse ou des viandes désossées, aient en outre été obtenues, dans des conditions similaires à celles prévues par l'article 3 de la directive 71/118/CEE, dans des établissements spécialement agréés à cette fin conformément à l'article 14 de la présente directive.

2. Chaque État membre veille en outre à ce que les viandes fraîches de lapin expédiées vers le territoire d'un autre État membre soient accompagnées d'un certificat de salubrité au cours de leur transport vers le pays destinataire.

L'exemplaire original du certificat de salubrité, qui doit accompagner les viandes fraîches de lapin au cours de leur

transport vers le destinataire, doit être délivré par un vétérinaire officiel au moment de l'embarquement. Le certificat de salubrité doit correspondre, dans sa présentation et son contenu, au modèle figurant à l'annexe II; il doit être établi au moins dans la ou les langues du pays destinataire et doit comporter les renseignements prévus dans le modèle figurant à ladite annexe.

Article 4

1. Les États membres peuvent, par dérogation à l'article 3, autoriser:

- a) la cession directe par un petit producteur de viandes de lapins à un particulier pour sa consommation propre;
- b) la cession de viandes fraîches de lapins en petites quantités limitées par des agriculteurs qui produisent des lapins à une petite échelle:
 - ou bien directement au consommateur final sur les marchés locaux les plus proches de leur exploitation,
 - ou bien à un détaillant en vue de la vente directe au consommateur final, à condition que ce détaillant exerce son activité dans la même localité que celle du producteur ou dans une localité voisine.

Sont exclues d'une telle possibilité de dérogations, la vente ambulante, la vente par correspondance et, en ce qui concerne le détaillant, la vente sur un marché.

2. Les États membres prennent les mesures nécessaires pour assurer le contrôle sanitaire de ces opérations prévues au paragraphe 1 et arrêter les règles permettant de remonter à l'exploitation d'origine de ces viandes.

3. Selon la procédure prévue à l'article 20, la Commission peut arrêter les modalités d'application du présent article et en particulier, sur demande d'un État membre, fixer des limites maximales aux quantités pouvant faire l'objet de cession en vertu du paragraphe 1.

CHAPITRE III

Règles applicables à la production et à la commercialisation de viandes de gibier d'élevage

Article 5

Les États membres veillent à ce que les échanges intracommunautaires de viandes de gibier d'élevage soient soumis:

- a) pour ce qui est du gibier d'élevage à plumes, aux exigences de la directive 91/494/CEE du Conseil, du 26 juin 1991, relative aux conditions de police

sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volaille ⁽¹⁾;

- b) pour ce qui est des autres espèces de gibier d'élevage, aux exigences de la directive 72/461/CEE du Conseil, du 12 décembre 1972, relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches ⁽²⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 89/662/CEE.

Article 6

1. Les viandes de gibier d'élevage provenant de mammifères terrestres sauvages biongulés doivent remplir les conditions pertinentes fixées à l'article 3 et à l'article 5 points b) à k) de la directive 64/433/CEE, pour autant que le troupeau d'origine soit soumis à un contrôle vétérinaire périodique et ne fasse pas l'objet de restrictions à la suite de l'enquête effectuée conformément à l'article 11 ou à la suite d'une inspection vétérinaire. Les modalités de ce contrôle sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 20. Les animaux en question doivent être traités à d'autres moments que les animaux des espèces bovine, porcine, ovine et caprine.

Le certificat de salubrité qui doit accompagner ces viandes doit être conforme au modèle figurant à l'annexe IV de la présente directive.

Les viandes provenant de sangliers d'élevage 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 et de l'espèce porcine ⁽³⁾, modifié en dernier lieu par la directive 89/321/CEE ⁽⁴⁾.

2. Par dérogation au paragraphe 1, le service officiel peut autoriser l'abattage 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:

- le troupeau est soumis à un contrôle vétérinaire périodique et ne fait pas l'objet de restrictions à la suite de l'enquête effectuée conformément à l'article 12 ou à la suite d'une inspection vétérinaire,
- 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,
- l'exploitation dispose d'un centre de rassemblement des animaux sauvages où il sera possible d'effectuer une inspection *ante mortem* du groupe à abattre,

⁽¹⁾ Voir page 35 du présent Journal officiel.

⁽²⁾ JO n° L 302 du 31. 12. 1972, p. 24.

⁽³⁾ JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 67.

⁽⁴⁾ JO n° L 133 du 17. 5. 1989, p. 33.

- l'exploitation dispose d'un local approprié pour l'abattage, l'égorgement et la saignée des animaux,
- l'abattage par égorgement et saignée est précédé d'un étourdissement, qui doit intervenir dans les conditions prévues par la directive 74/577/CEE⁽¹⁾; le service vétérinaire peut autoriser l'abattage par balle dans des cas particuliers,
- les animaux abattus et saignés sont transportés suspendus, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, vers un abattoir agréé conformément à la directive 64/433/CEE, et ce le plus rapidement possible après l'abattage. Dans la mesure où le gibier abattu sur le lieu d'élevage ne peut être amené dans un délai d'une heure dans un abattoir agréé conformément à l'article 8 de la directive 64/433/CEE, il doit être transporté dans un conteneur ou un moyen de transport dans lequel règne une température comprise entre 0 °C et 4 °C. L'éviscération doit être effectuée au plus tard trois heures après l'étourdissement,
- lors du transport à l'abattoir, les animaux abattus sont accompagnés d'une attestation du service vétérinaire établissant le résultat favorable de l'inspection *ante mortem*, la pratique correcte de la saignée et l'heure de l'abattage; cette attestation doit être conforme au modèle figurant à l'annexe III.

3. En attendant l'adoption des règles sanitaires applicables aux viandes réservées au marché national, l'abattage de gros gibier d'élevage, la découpe et le stockage des viandes visées au paragraphe 1 peuvent, par dérogation au paragraphe 1, 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.

Article 7

1. Les pays destinataires peuvent, dans le respect des dispositions générales du traité, accorder à un ou plusieurs pays expéditeurs des autorisations générales ou limitées à des cas déterminés selon lesquelles peuvent être introduites sur leur territoire les viandes fraîches visées à l'article 5 points b) et i) à k) de la directive 64/433/CEE.

L'expédition de ces viandes fraîches ne peut se faire que conformément à l'article 3 paragraphes 1 et 3 de la directive 64/433/CEE.

2. Lorsqu'un pays destinataire accorde une autorisation générale conformément au paragraphe 1, il en informe immédiatement les autres États membres et la Commission.

3. Les pays expéditeurs prennent toutes dispositions nécessaires pour que soit mentionné sur les certificats sanitaires, dont le modèle figure à l'annexe IV, qu'il a été fait usage d'une des possibilités prévues au paragraphe 1.

(¹) JO n° L 316 du 26. 11. 1974, p. 10.

Article 8

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

Les viandes de gibier à plumes d'élevage destinées aux échanges intracommunautaires doivent être accompagnées du certificat de salubrité prévu à l'article 8 de la directive 71/118/CEE, qui devra être conforme au modèle figurant à l'annexe IV de la présente directive.

Toutefois, lorsque la technique d'éviscération utilisée ne permet pas, pour les cailles et les pigeons, d'effectuer l'inspection sanitaire complète des viscères de chaque animal, il est possible, par dérogation à l'annexe I chapitre V point 23 de la directive 71/118/CEE, d'effectuer cette inspection sur un échantillon portant sur au moins 5% d'animaux par lot de 500 animaux et une proportion correspondante au-delà de 500 animaux, pour autant qu'il s'agisse de lots homogènes quant à leur nature, leur poids et leur origine.

Au cas où les résultats ne seraient pas nettement favorables, l'avis exprimé sur la comestibilité des animaux abattus sur la base d'une telle inspection des viscères par sondage vaut pour l'ensemble du lot.

Article 9

Par dérogation à l'article 8 premier alinéa en ce qui concerne les viandes de gibier à plumes d'élevage obtenues et mises en circulation sur leur territoire, les États membres peuvent, dans le respect des dispositions générales du traité, accorder aux abattoirs ou ateliers de découpe, situés sur leur territoire et exerçant cette activité avant la date de notification de la présente directive, qui en font expressément la demande une dérogation aux dispositions relatives à l'abattage et l'éviscération prévues au chapitre V de l'annexe I de la directive 71/118/CEE pour la production de gibier à plumes d'élevage partiellement éviscéré ou non éviscéré.

est fait usage de cette dérogation, l'emploi du marquage de salubrité prévu au chapitre X de l'annexe I à la directive 71/118/CEE est interdit.

Article 10

L'article 8 ne s'applique pas aux viandes de gibier à plumes d'élevage cédées directement par l'exploitant au consommateur final pour sa consommation propre, dans des cas isolés, à l'exclusion de la vente ambulante, de la vente par correspondance ou sur un marché.

Selon la procédure prévue à l'article 20, la Commission peut arrêter les modalités d'application du présent article et en particulier, sur demande d'un État membre, fixer des limites maximales aux quantités pouvant faire l'objet de cession en vertu du premier alinéa.

CHAPITRE IV

Dispositions communes

Article 11

1. Les États membres veillent à ce qu'une enquête relative à l'état sanitaire des lapins, du gibier d'élevage soit menée à intervalles réguliers dans les exploitations situées sur son territoire.

2. À cette fin, un service ou organisme central est chargé de collecter et d'exploiter les résultats des inspections sanitaires effectuées conformément à la présente directive, si des maladies transmissibles à l'homme ou aux animaux ou la présence de taux de résidus supérieurs aux taux admis sont diagnostiqués.

3. Si une maladie ou un état tel que visé au paragraphe 2 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.

4. Le service officiel met en œuvre, en fonction de la situation épizootique, des tests spécifiques sur le gibier d'élevage en vue de la détection de la présence des maladies visées à l'annexe I de la directive 82/894/CEE.

La présence de ces maladies est communiquée à la Commission et aux autres États membres conformément à ladite directive.

Article 12

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 ⁽¹⁾, dans le but de soumettre les lapins et le gibier d'élevage aux contrôles qui y sont prévus et, pour le gibier sauvage, de contrôler en outre la présence de contaminants dans l'environnement.

2. Compte tenu des résultats des contrôles visés au paragraphe 1 à l'article 11 paragraphe 4, les États membres imposent des limitations relatives à l'utilisation de viandes de lapin ou de gibier d'élevage provenant des exploitations ou des territoires mis en cause par le contrôle.

3. La Commission agissant selon la procédure prévue à l'article 20, arrête les modalités d'application du présent article.

Article 13

Les viandes de lapin ou de gibier à plumes d'élevage ne peuvent être utilisées pour la consommation humaine:

⁽¹⁾ JO n° L 275 du 26. 9. 1986, p. 36.

a) s'il est constaté qu'elles présentent des défauts tels qu'énumérés à l'annexe I point 9 a);

b) si elles proviennent d'animaux auxquels il a été administré des substances susceptibles de rendre des viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine et sur lesquelles une décision est intervenue, selon la procédure prévue à l'article 20, après avis du comité scientifique vétérinaire. Dans l'attente de cette décision, les réglementations nationales précisant les substances autorisées restent en vigueur dans le respect des dispositions générales du traité;

c) si, sans préjudice d'une éventuelle réglementation communautaire applicable en matière d'ionisation, 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 14

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 d'élevage des établissements agréés conformément aux directives 71/118/CEE et 64/433/CEE, si ces établissements sont équipés pour la transformation de viandes de lapin et/ou de viandes de gibier d'élevage et qu'ils travaillent dans des conditions garantissant le respect des règles d'hygiène. Ils adressent cette liste aux autres États membres et à la Commission.

2. Un État membre n'agré pas un établissement si les conditions énoncées dans la présente directive ne sont pas remplies. Un État membre retire son agrément si les conditions d'agrément ne sont plus remplies.

3. Si un contrôle a été effectué conformément à l'article 16, l'État membre en question tient compte des conclusions de ce contrôle. Les autres États 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, sans préjudice des tâches dévolues aux auxiliaires par la directive 71/118/CEE, peut être assisté pour des tâches purement matérielles par un personnel spécialement formé à cet effet. Le vétérinaire officiel doit avoir accès à toutes les parties des établissements pour vérifier que les dispositions de la présente directive sont remplies.

Les modalités de cette assistance sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 20.

Article 15

Des experts vétérinaires de la Commission peuvent, dans la mesure nécessaire à l'application uniforme de la présente

directive, effectuer des contrôles sur place en collaboration avec les autorités compétentes des États membres; ils peuvent vérifier si les établissements agréés remplissent effectivement les conditions énoncées dans la présente directive. 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 selon la procédure prévue à l'article 20.

Article 16

1. Les règles fixées par la directive 89/662/CEE en ce qui concerne les contrôles vétérinaires à effectuer dans les échanges intracommunautaires en vue de l'achèvement du marché intérieur s'appliquent en particulier à l'organisation des contrôles effectués par le 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 viandes de gibier d'élevage sur le territoire de la Communauté.

2. La directive 89/662/CEE est modifiée comme suit.

a) À l'annexe A, le tiret suivant est ajouté:

«— Directive 91/495/CEE du Conseil, du 27 novembre 1990, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 41) (À l'exclusion des viandes de lapin et des viandes de gibier d'élevage importées en provenance des pays tiers)»;

b) À l'annexe B, le tiret «— viandes de lapin et de gibier» est remplacé par «— viandes de gibier sauvage».

Article 17

Jusqu'à la mise en application des dispositions communautaires relatives aux importations de viandes de lapin et de gibier d'élevage en provenance des pays tiers, les États membres appliquent à ces importations des dispositions au moins équivalentes à celles qui résultent de la présente directive.

Toutefois, dans l'attente de la mise en œuvre de ces dispositions, les États membres veillent à ce que les importations en provenance de pays tiers restent soumises aux règles prévues à l'article 6 paragraphe 1 point b) troisième alinéa de la directive 89/662/CEE et que, en outre:

i) les viandes fraîches de lapin et de gibier d'élevage ne puissent en aucun cas être pourvues du marquage de salubrité prévu à l'annexe I chapitre X de la directive 71/118/CEE et, lorsqu'elle sont découpées ou désossées, elles soient traitées conformément à l'article 3 paragraphe 1 point B de ladite directive;

ii) les viandes provenant d'espèces sensibles à la trichinose fassent l'objet d'une analyse par digestion conformément à la directive 77/96/CEE.

CHAPITRE V

Dispositions finales

Article 18

La présente directive n'affecte pas les règles communautaires arrêtées en vue de la protection de la faune.

Article 19

Les annexes de la présente directive sont modifiées par le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, notamment en vue de leur adaptation au progrès technologique.

Article 20

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le comité vétérinaire permanent, institué par la décision 68/361/CEE ⁽¹⁾, ci-après dénommé «comité», est saisi sans délai par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande d'un État membre.

2. 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.

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

4. 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, dans un délai de trois mois à compter de la date à laquelle il a été saisi, le Conseil n'a pas arrêté de mesures, la Commis-

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

sion arrête les mesures proposées et les met immédiatement en application, sauf dans le cas où le Conseil s'est prononcé à la majorité simple contre lesdites mesures.

Article 21

Dans l'attente de la mise en œuvre de règles communautaires sanitaires et de police sanitaire relatives à la production et à la commercialisation de viandes de gibier qui a été chassé, à adopter au plus tard le 31 mars 1991, les viandes de gibier de chasse propres à la consommation sont soumises aux règles énoncées à l'article 3 paragraphe 3, à l'article 4 paragraphe 1 deuxième alinéa deuxième tiret et à l'article 5 paragraphe 2 de la directive 89/662/CEE.

Article 22

1. 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 1993. Ils en informent immédiatement la Commission.

2. Lorsque les États membres adoptent les dispositions législatives, réglementaires et administratives visées au paragraphe 1, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées à une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Article 23

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 27 novembre 1990.

Par le Conseil

Le président

V. SACCOMANDI

ANNEXE I

CHAPITRE PREMIER

Inspection sanitaire «ante mortem» des lapins

1. Les animaux doivent être soumis à l'inspection *ante mortem* avant leur abattage. Cette inspection *ante mortem* doit, en règle générale, être effectuée à la ferme avant l'expédition.
 - a) Si l'inspection *ante mortem* a été effectuée à l'exploitation d'origine, l'inspection *ante mortem* à l'abattoir peut se limiter à la recherche de dommages causés par le transport, pour autant que les lapins aient été examinés dans l'exploitation d'origine au cours des dernières 24 heures et aient été jugés sains. En outre, leur identité doit être démontrée lors de leur arrivée à l'abattoir.

Pour autant que l'examen *ante mortem* dans l'exploitation d'origine et à l'abattoir n'est pas effectué par le même vétérinaire officiel, les animaux doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire contenant les indications prévues à l'annexe III.
 - b) Si l'inspection *ante mortem* n'a pas été effectuée à l'exploitation d'origine, les lapins destinés à l'abattage doivent être soumis à l'inspection *ante mortem* dans les 24 heures suivant leur arrivée à l'abattoir. Cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage si plus de 24 heures se sont écoulées depuis que l'inspection *ante mortem* a eu lieu.

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 animal ou 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* doit être effectuée par le vétérinaire officiel, conformément aux règles de l'art, dans des conditions d'éclairage appropriées.
3. 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 s'ils 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.
4. Les animaux ne peuvent être abattus pour la consommation humaine s'il est établi qu'ils souffrent des affections visées au point 3.
5. 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

6. Les lapins abattus doivent être inspectés immédiatement après l'abattage.
7. L'inspection *post mortem* doit être effectuée dans des conditions d'éclairage appropriées.
8. L'inspection *post mortem* doit comprendre:
 - a) l'examen visuel de l'animal abattu;
 - b) la palpation et, si nécessaire, l'incision des poumons, du foie, de la rate, des reins et des parties du corps qui ont subi un changement;
 - c) la recherche d'anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, éventuellement, de saveur;
 - d) au besoin, des examens de laboratoire.

9. 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, y compris les substances à effet pharmacologique, interdites ou en concentrations supérieures aux niveaux communautaires 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 la présence de maladies visées au point 3 ou de résidus est mise 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

10. Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel, qui détient à cet effet:
- a) 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;
 - b) les étiquettes et le matériel de conditionnement lorsque ceux-ci ont déjà été revêtus de l'une des marques visées au point 11. Ces étiquettes et 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.
- 11.1. La marque de salubrité comporte:
- a) — dans la partie supérieure, la ou les initiales du pays expéditeur apposées en lettres capitales:
B, D, DK, 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, EEC, EEG, EOK, EWG ou EF,
les lettres et les chiffres devant avoir une hauteur de 0,2 cm
ou
 - b) un ovale dans lequel figurent les indications énumérées au point a), les lettres devant avoir une hauteur de 0,8 cm et les chiffres une hauteur 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 a) doit se faire:
- sur les carcasses non enveloppées au moyen d'un sceau comportant les informations visées au point 1 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 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

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

CHAPITRE V

Transport

13. Les viandes de lapin 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 doivent être équipés de manière que les températures indiquées au point 12 ne soient pas dépassées.

ANNEXE II

MODÈLE

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

relatif à des viandes fraîches de lapin (1) destinées à un État membre de la CEE

Pays expéditeur: N° (2):

Ministère:

Service compétent:

Réf. (2):

I. Identification des viandes

Viandes de: (espèce animale)

Nature des pièces:

Nature de l'emballage:

Nombre des unités d'emballage:

Poids net:

II. Provenance des viandes

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s) (4):

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s) de découpe agréé(s) (4):

III. Destination des viandes

Les viandes sont expédiées

de (lieu d'expédition)

à (pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant (3):

Nom et adresse de l'expéditeur:

Nom et adresse du destinataire:

(1) Viandes fraîches de lapin n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

(2) Facultatif.

(3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro du vol et pour les bateaux, le nom.

(4) Biffer la mention inutile.

IV. Attestation de salubrité

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

- a) — que les viandes de lapin désignées ci-avant (*);
— que les emballages des viandes désignées ci-avant (*)
portent une marque prouvant que:
— les viandes proviennent d'animaux abattus dans des abattoirs agréés (*),
— les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé (*);
- b) que ces viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive 91/495/CEE du Conseil, du 27 novembre 1990, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire, relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage;
- c) que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée.

Fait à, le

.....
(signature du vétérinaire officiel)

(*) Biffer la mention inutile.

ANNEXE III

MODÈLE

ATTESTATION SANITAIRE

pour lapins ou gibier d'élevage (1) transportés de l'exploitation à l'abattoir

Service compétent: n° (2):

I. Identification des animaux

Espèce animale:

Nombre d'animaux:

Marquage d'identification:

II. Provenance des animaux

Adresse de l'exploitation de provenance:

III. Destination des animaux

Ces animaux sont transportés vers l'abattoir suivant:

par les moyens de transport suivants:

IV. Attestation

Le soussigné, vétérinaire officiel, CERTIFIE que les animaux indiqués ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection ante mortem dans l'exploitation susmentionnée le

à heures et ont été jugés sains.

Fait à, le

(signature du vétérinaire officiel)

(1) Dans les conditions prévues à l'article 6 paragraphe 3 de la directive 91/495/CEE.

(2) Facultatif.

ANNEXE IV

MODÈLE

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

relatif à des viandes fraîches de gibier d'élevage ⁽¹⁾ destinées à un État membre de la CEEPays expéditeur: N° ⁽²⁾:

Ministère:

Service compétent:

Réf. ⁽²⁾:

I. Identification de viandes

Viandes de:
(espèce animale)

Nature des pièces:

Nature de l'emballage:

Nombre des unités d'emballage:

Poids net:

II. Provenance des viandes

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s) ⁽⁴⁾:Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s) de découpe agréé(s) ⁽⁴⁾:

III. Destination des viandes

Les viandes sont expédiées

de
(lieu d'expédition)à
(pays et lieu de destination)par le moyen de transport suivant ⁽³⁾:

Nom et adresse de l'expéditeur:

Nom et adresse du destinataire:

⁽¹⁾ Viandes fraîches de gibier à plumes d'élevage et de mammifère sauvage d'élevage n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

⁽²⁾ Facultatif.

⁽³⁾ Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro du vol et, pour les bateaux, le nom.

⁽⁴⁾ Biffer la mention inutile.

IV. Attestation de salubrité

Le soussigné, vétérinaire officiel, CERTIFIE:

- a) — que les viandes des espèces désignées ci-avant (*),
— que les emballages des viandes désignées ci-avant (*),
portent une marque prouvant que:
— les viandes proviennent d'animaux abattus dans des abattoirs agréés (*),
— les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé (*);
- b) que ces viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément:
— à la directive 77/118/CEE du Conseil, du 15 février 1971, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille (*);
— à la directive 64/433/CEE du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches (*)
- c) que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée.

Fait à, le

.....
(signature du vétérinaire officiel)

(*) Biffer la mention inutile.