

Édition de langue française

Législation

Sommaire

I Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité

- ★ Règlement (CEE) n° 4283/88 du Conseil, du 21 décembre 1988, relatif à la suppression de certaines formalités à la sortie lors du franchissement des frontières intérieures de la Communauté — banalisation des postes frontières 1

II Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité

Conseil

88/657/CEE:

- ★ Directive du Conseil, du 14 décembre 1988, établissant les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparations de viandes et modifiant les directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 72/462/CEE 3

88/658/CEE:

- ★ Directive du Conseil, du 14 décembre 1988, modifiant la directive 77/99/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande 15

88/659/CEE:

- ★ Directive du Conseil, du 19 décembre 1988, modifiant les directives 73/132/CEE, 76/630/CEE et 82/177/CEE concernant les enquêtes statistiques sur les cheptels communautaires suite à l'instauration de la nomenclature combinée 34

88/660/CEE:

- ★ Directive du Conseil, du 19 décembre 1988, modifiant la directive 80/215/CEE relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande 35

(Suite au verso.)

88/661/CEE:	
★ Directive du Conseil, du 19 décembre 1988, relative aux normes zootechniques applicables aux animaux de l'espèce porcine reproducteurs	36
88/662/CEE:	
★ Décision du Conseil, du 21 décembre 1988, concernant l'application à titre provisoire de l'accord international de 1987 sur le caoutchouc naturel	39
88/663/CEE:	
★ Directive du Conseil, du 21 décembre 1988, portant modification de la directive 74/651/CEE relative aux franchises fiscales applicables à l'importation des marchandises faisant l'objet de petits envois sans caractère commercial au sein de la Communauté	40
88/664/CEE:	
★ Directive du Conseil, du 21 décembre 1988, portant neuvième modification de la directive 69/169/CEE concernant l'harmonisation des dispositions législatives, réglementaires et administratives relatives aux franchises des taxes sur le chiffre d'affaires et des accises perçues à l'importation dans le trafic international de voyageurs	41
88/665/CEE:	
★ Directive du Conseil, du 21 décembre 1988, modifiant plusieurs directives concernant le rapprochement des législations des États membres en ce qui concerne la publication au Journal officiel des attestations et certificats y prévus	42
88/666/CEE:	
★ Décision du Conseil, du 21 décembre 1988, concernant la mise en application provisoire du procès-verbal agréé modifiant l'accord entre la Communauté économique européenne et Hong-kong sur le commerce des produits textiles	44
Agreed Minute	45
88/667/CEE:	
★ Directive du Conseil, du 21 décembre 1988, portant quatrième modification de la directive 76/768/CEE concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux produits cosmétiques	46

I

(Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité)

RÈGLEMENT (CEE) N° 4283/88 DU CONSEIL

du 21 décembre 1988

relatif à la suppression de certaines formalités à la sortie lors du franchissement des frontières intérieures de la Communauté — banalisation des postes frontières

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 100 A,

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,

en coopération avec le Parlement européen ⁽²⁾,

vu l'avis du Comité économique et social ⁽³⁾,

considérant que, lors du franchissement des frontières intérieures de la Communauté, les intéressés sont astreints à des formalités de passage tant à la sortie de l'État membre quitté qu'à l'entrée dans celui dont le territoire va être emprunté; que ces formalités et contrôles sont souvent de même nature et répétitifs; qu'il résulte de cette situation une perte de temps et des frais d'immobilisation non négligeables;

considérant que, lors de la réunion du Conseil européen qui s'est tenue à Milan les 28 et 29 juin 1985, la Commission a présenté un Livre blanc relatif à l'achèvement du marché intérieur de la Communauté et fixant la réalisation de celui-ci à la fin 1992; que le Conseil européen a souscrit à cet objectif;

considérant que ledit Livre blanc, reprenant une idée exprimée dans les conclusions du Conseil européen réuni à Fontainebleau les 25 et 26 juin 1984, a notamment prévu, en tant que stade intermédiaire, d'instaurer des mesures de simplification supplémentaires aux frontières intérieures de la Communauté grâce à la banalisation des postes frontières, de manière à éviter la répétition des mêmes contrôles des deux côtés desdites frontières; qu'il importe à cet effet de ne maintenir qu'une seule intervention administrative; qu'il apparaît à cet égard que l'arrêt au seul bureau d'entrée de l'État membre dans lequel l'intéressé va pénétrer est le plus

approprié; qu'une telle approche a déjà été adoptée dans le cadre du régime du transit communautaire ou de celui du régime de transit du transport international routier (TIR), et qu'il est, dès lors, opportun de l'étendre aux régimes du carnet ATA, du carnet communautaire de circulation et du formulaire OTAN n° 302;

considérant qu'il importe de garantir l'application uniforme des dispositions du présent règlement; qu'il est nécessaire de prévoir, à cette fin, l'existence d'un comité,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

1. Le présent règlement fixe les formalités et les contrôles requis pour les marchandises qui franchissent une frontière intérieure de la Communauté munies d'un carnet ATA, d'un carnet communautaire de circulation ou du formulaire 302 prévu dans le cadre de la convention entre les États parties au traité de l'Atlantique Nord sur le statut de leurs forces, signée à Londres le 19 juin 1951.

2. Aux fins du présent règlement, on entend par:

- frontière intérieure, la frontière terrestre commune à deux États membres,
- bureau de sortie, le bureau de douane par lequel les marchandises quittent le territoire d'un État membre, également dénommé «État membre de sortie»,
- bureau d'entrée, le bureau de douane par lequel les marchandises pénètrent sur le territoire d'un État membre, également dénommé «État membre d'entrée».

Article 2

1. Lorsque les marchandises visées à l'article 1^{er} paragraphe 1 franchissent une frontière intérieure, elles ne doivent, aux fins des formalités et contrôles à accomplir au bureau de sortie dans le cadre de l'application de la procédure du carnet ATA ou du carnet communautaire de circulation

⁽¹⁾ JO n° C 282 du 9. 11. 1986, p. 13.

⁽²⁾ JO n° C 156 du 15. 6. 1987, p. 25 et JO n° C 326 du 19. 12. 1988.

⁽³⁾ JO n° C 150 du 9. 6. 1987, p. 15.

ou du formulaire 302, être présentées qu'au bureau d'entrée, à moins que le bureau de sortie ne soit en même temps le bureau de départ.

2. Sont applicables les interdictions ou restrictions d'importation, d'exportation ou de transit édictées par les États membres pour autant qu'elles soient compatibles avec les trois traités instituant les Communautés européennes.

3. Outre les formalités qui lui incombent en tant que tel, le bureau d'entrée accomplit également les formalités et contrôles incombant au bureau de sortie et lui en donne communication sans retard.

Article 3

1. Les constatations faites par les autorités du bureau d'entrée d'un État membre dans le cadre de l'application du présent règlement ont, dans l'État membre que les marchandises viennent de quitter, la même force probante que les constatations faites par les autorités de cet État membre.

2. Au besoin, les autorités compétentes des États membres se communiquent mutuellement les constatations, documents, rapports, procès-verbaux et renseignements relatifs aux marchandises visées à l'article 1^{er} paragraphe 1.

Article 4

Les irrégularités constatées dans les conditions visées à l'article 3 paragraphe 1 sont réputées avoir été relevées dans l'État membre que les marchandises viennent de quitter.

Toutefois, les constatations sont réputées faites dans l'État membre d'entrée lorsque l'irrégularité constatée ne constitue une infraction qu'aux dispositions législatives, réglementaires

et administratives en vigueur dans cet État membre, ou lorsqu'un excédent est constaté dans ce même État.

Sans préjudice des actions pénales, les droits de douane et autres taxes sont perçus conformément aux dispositions législatives, réglementaires et administratives de l'État membre dans lequel les constatations sont réputées avoir été faites.

Article 5

Les dispositions du présent règlement ne font pas obstacle aux accords conclus ou à conclure entre deux ou plusieurs États membres en vue de réduire ou de supprimer les formalités au passage de leurs frontières communes.

Article 6

Sans préjudice des dispositions du titre IV du règlement (CEE) n° 3/84 ⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1227/88 ⁽²⁾, le comité de la circulation des marchandises prévu à l'article 55 du règlement (CEE) n° 222/77 ⁽³⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1674/87 ⁽⁴⁾, peut examiner toute question relative à l'application du présent règlement qui est évoquée par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.

Article 7

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

Il est applicable à partir du 1^{er} juillet 1989.

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

Fait à Bruxelles, le 21 décembre 1988.

Par le Conseil

Le président

V. PAPANDREOU

⁽¹⁾ JO n° L 2 du 4. 1. 1984, p. 1.

⁽²⁾ JO n° L 118 du 6. 5. 1988, p. 1.

⁽³⁾ JO n° L 38 du 9. 2. 1977, p. 1.

⁽⁴⁾ JO n° L 157 du 17. 6. 1987, p. 1.

II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

CONSEIL

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 14 décembre 1988

établissant les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparations de viandes et modifiant les directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 72/462/CEE

(88/657/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 qu'il y a lieu de fixer les prescriptions relatives à la préparation, à l'emballage, au stockage et au transport des viandes hachées, des viandes en morceaux de moins de cent grammes et des préparations; qu'il convient également de fixer les exigences sanitaires auxquelles doivent répondre ces viandes;

considérant que la directive 64/433/CEE ⁽⁴⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 88/288/CEE ⁽⁵⁾, et la directive 71/118/CEE ⁽⁶⁾, modifiée en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3805/87 ⁽⁷⁾, ont harmonisé les règles sanitaires en ce qui concerne les échanges intracommunautaires de viandes fraîches et les échanges de viandes fraîches de volailles;

considérant que la directive 77/99/CEE ⁽⁸⁾, modifiée en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3805/87, a harmonisé

les règles sanitaires en ce qui concerne les échanges intracommunautaires de produits à base de viandes;

considérant qu'il importe de se fonder sur les directives en vigueur pour établir les règles relatives aux viandes destinées à être utilisées comme matière première et à l'agrément des établissements; qu'en outre certaines dispositions de la directive 64/433/CEE concernant les échanges intracommunautaires peuvent être appliquées aux échanges de viandes hachées, aux viandes en morceaux de moins de cent grammes et aux préparations de viandes;

considérant que le fonctionnement harmonieux du marché commun et, plus particulièrement, des organisations communes de marché n'aura pas les effets escomptés aussi longtemps que les échanges intracommunautaires se trouveront freinés par des disparités existant dans les États membres en matière de prescriptions sanitaires dans le domaine des viandes hachées, des viandes en morceaux de moins de cent grammes et des préparations de viandes;

considérant que le caractère particulièrement fragile de ces produits a amené les États membres à adopter une réglementation nationale régissant la composition de ces produits ainsi que les normes de production de ces produits et que l'existence de ces réglementations nationales divergentes applicables à l'ensemble de leur production conduirait au maintien des contrôles aux frontières;

considérant qu'il est dès lors nécessaire, pour éliminer ces disparités, de procéder à un rapprochement des dispositions des États membres régissant la production de ces produits;

considérant que, dans le cadre des objectifs de la réalisation du marché intérieur, il convient dès à présent de prévoir le principe d'une extension des règles harmonisées à l'ensemble de la production communautaire; que cette extension doit être toutefois dépendante des règles à établir pour les viandes

⁽¹⁾ JO n° C 18 du 23. 1. 1988, p. 8.

⁽²⁾ JO n° C 290 du 14. 11. 1988, p. 49.

⁽³⁾ JO n° C 134 du 24. 5. 1988, p. 8.

⁽⁴⁾ JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64.

⁽⁵⁾ JO n° L 124 du 18. 5. 1988, p. 28.

⁽⁶⁾ JO n° L 55 du 8. 3. 1971, p. 23.

⁽⁷⁾ JO n° L 357 du 19. 12. 1987, p. 1.

⁽⁸⁾ JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 85.

en application de l'article 5 de la directive 88/409/CEE du Conseil, du 15 juin 1988, arrêtant les règles sanitaires applicables aux viandes réservées au marché national et les niveaux de la redevance à percevoir conformément à la directive 85/73/CEE pour l'inspection desdites viandes (1);

considérant que, pour harmoniser les règles applicables aux importations de viandes en morceaux de moins de cent grammes, il est nécessaire de modifier la directive 72/462/CEE (2) qui régit les importations de viandes fraîches, modifiée en dernier lieu par la directive 88/289/CEE (3), pour rendre applicables certaines exigences particulières;

considérant que, pour garantir une bonne information du consommateur, il est nécessaire de déroger aux règles établies par 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 destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard (4), modifiée en dernier lieu par la directive 86/197/CEE (5);

considérant qu'il a été établi que tous les États membres disposent d'une réglementation nationale régissant la composition des produits visés par la présente directive et limitant les additifs pouvant être utilisés pour la fabrication de ces produits; que l'existence de normes différentes en la matière peut être contraire aux impératifs du marché intérieur; qu'il est donc opportun de fixer des limites maximales pour ces normes et qu'il convient de reporter à une décision à prendre dans le cadre de la Communauté la fixation de règles communes régissant les additifs pouvant être utilisés pour les produits en question;

considérant qu'il convient de confier à la Commission le soin de prendre certaines mesures d'application de la présente directive; que, à cette fin, il y a lieu de prévoir des procédures instaurant une coopération étroite et efficace entre la Commission et les États membres au sein du comité vétérinaire permanent,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La présente directive établit les exigences à respecter pour la production et les échanges intracommunautaires de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparations de viandes destinées à la consommation humaine directe ou à l'industrie.

Article 2

Aux fins de la présente directive:

- 1) les définitions figurant à l'article 2 de la directive 64/433/CEE, à l'article 2 de la directive 72/462/CEE et aux articles 1^{er} et 2 de la directive 71/118/CEE s'appliquent en tant que de besoin;

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

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

(3) JO n° L 124 du 18. 5. 1988, p. 31.

(4) JO n° L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.

(5) JO n° L 144 du 29. 5. 1986, p. 38.

2) on entend par:

- a) viandes hachées: les préparations obtenues par le hachage en fragments des viandes fraîches au sens de la directive 64/433/CEE.

Est également à considérer comme «viandes hachées» la viande passée au moulin hélicoïdal;

- b) viandes en morceaux de moins de cent grammes: les viandes fraîches au sens de la directive 64/433/CEE divisées en pièces de moins de cent grammes;

- c) préparations de viandes: préparations obtenues totalement ou partiellement à partir des viandes fraîches, des viandes hachées ou des viandes en morceaux de moins de cent grammes, qui ont été

— soit soumises à un traitement autre que celui défini à l'article 2 points a) et d) de la directive 77/99/CEE,

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

— soit soumises à une combinaison des procédés précédents.

La préparation doit être telle que la structure cellulaire de la viande ne soit pas affectée et qu'il n'y ait aucun fragment d'os dans le produit fini.

Toutefois, ne sont pas considérées comme préparations de viandes, des viandes hachées ou des viandes en morceaux de moins de cent grammes n'ayant subi qu'un traitement par le froid;

- d) condiments: le sel destiné à la consommation humaine, la moutarde, les épices et leurs extraits, les herbes aromatisantes et leurs extraits;

- e) denrée alimentaire: tout produit d'origine animale ou végétale reconnu apte à la consommation humaine;

- f) atelier de fabrication: tout atelier de découpe ou tout établissement de production de viandes hachées et de viandes en morceaux de moins de cent grammes satisfaisant aux exigences de l'annexe I chapitre I de la présente directive, ainsi que tout atelier de préparations de viandes satisfaisant aux exigences de l'annexe A chapitre I de la directive 77/99/CEE;

- g) unité de production autonome: atelier de fabrication qui n'est situé ni dans les locaux, ni en annexe d'un établissement agréé conformément aux directives 64/433/CEE ou 77/99/CEE et satisfaisant aux exigences de l'annexe I chapitre I de la présente directive;

- 3) ne sont pas considérées comme viandes hachées ou viandes en morceaux de moins de cent grammes ou comme préparations de viandes, au sens de la présente directive, mais comme produits à base de viande, les produits qui ont subi l'un des traitements prévus à l'article 2 point d) de la directive 77/99/CEE et qui ne présentent plus les caractéristiques de la viande fraîche.

Article 3

1. Chaque État membre veille à ce que les viandes et les préparations de viandes définies à l'article 2 point 2) ne soient

expédiées de son territoire vers le territoire d'un autre État membre que si elles répondent aux conditions suivantes:

- a) elles doivent avoir été préparées à partir de viandes fraîches:
 - i) soit conformes à la directive 64/433/CEE ou à la directive 71/118/CEE;
 - ii) soit conformes à la directive 72/462/CEE et provenant d'un pays tiers, directement ou par l'intermédiaire d'un autre État membre. S'il s'agit de viandes fraîches de porc, elles doivent avoir été soumises à un examen de recherche de trichines, conformément à l'article 2 de la directive 77/96/CEE ⁽¹⁾;
- b) elles doivent avoir été préparées dans un atelier de préparation qui:
 - i) réponde aux exigences de l'annexe I chapitre I de la présente directive, qu'il s'agisse d'une unité de production autonome ou d'un atelier situé dans ou en annexe à un établissement agréé conformément aux directives 64/433/CEE ou 77/99/CEE;
 - ii) ait fait l'objet d'un agrément et figure sur la ou les listes établies conformément à l'article 7 paragraphe 1;
- c) elles doivent avoir été préparées, emballées et stockées conformément aux dispositions prévues à l'annexe I chapitres II, III et IV;
- d) elles doivent avoir été contrôlées conformément aux dispositions prévues à l'annexe I chapitres V et VI;
- e) elles doivent être marquées conformément aux dispositions prévues à l'annexe I chapitre VII;
- f) elles doivent être transportées conformément aux dispositions prévues à l'annexe I chapitre VIII;
- g) elles doivent, au cours de leur transport vers le pays destinataire, être accompagnées d'un certificat de salubrité satisfaisant aux exigences de l'annexe I chapitre XII de la directive 64/433/CEE et complété par les mentions suivantes:

«Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes hachées, les viandes en morceaux de moins de cent grammes, les préparations de viande (a) désignées ci-dessus ont été obtenues dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive 88/657/CEE établissant les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparations de viandes et modifiant les directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 72/462/CEE.

 - (a) Biffer la mention inutile»;
- h) l'appellation «viandes hachées maigres» ou «viandes hachées», le cas échéant associée avec le nom de l'espèce animale dont est obtenue la viande, doit être réservée aux

produits destinés au consommateur final qui, outre les conditions générales prévues à l'annexe I au chapitre III, satisfont aux exigences prévues à l'annexe II point I.

2. Les États membres veillent à ce que les viandes hachées, les viandes en morceaux de moins de cent grammes et, dans la mesure où elles contiennent de telles viandes, les préparations de viandes destinées aux échanges intracommunautaires répondent, en sus des conditions générales prévues au paragraphe 1, aux exigences suivantes:

- a) elles doivent, sans préjudice de l'article 4, être obtenues à partir de viandes fraîches provenant d'animaux de boucherie:
 - i) dans le cas de viandes qui ont été congelées ou surgelées sans os, dans un délai maximum de dix-huit mois pour la viande bovine, de douze mois pour la viande ovine et de six mois pour la viande porcine après leur congélation ou surgélation dans un entrepôt agréé conformément à l'article 9 de la directive 64/433/CEE;
 - ii) dans le cas des autres viandes fraîches, dans un délai maximum de six jours après l'abattage des animaux dont elles proviennent, le respect de cette exigence étant garanti par une méthode d'identification à prescrire par l'autorité compétente;
- b) elles doivent avoir été soumises à un traitement par le froid dans un délai maximum d'une heure après les opérations de découpage en portions et de conditionnement, sauf en cas de recours à des procédés nécessitant l'abaissement de la température interne des viandes au cours de leur préparation;
- c) si elles sont destinées à être mises sur le marché:
 - sous la forme réfrigérée en unités de conditionnement destinées au consommateur final, elles doivent être obtenues exclusivement à partir de viandes visées au point a) sous ii) et ramenées à une température à cœur inférieure à +2 °C dans un délai maximum d'une heure,
 - sous la forme surgelée en unités, de conditionnement destinées au consommateur final, elles doivent avoir été obtenues à partir des viandes visées au point a) sous ii) ou, sans préjudice de l'interdiction prévue à l'article 6 paragraphe 1 premier alinéa, de viandes visées au point a) sous i) et ramenées à une température à cœur inférieure à -18 °C dans un délai maximum de quatre heures,
 - sous la forme congelée, elles peuvent être obtenues à partir des viandes visées au point a) sous i) ou sous ii) et ramenées à une température à cœur inférieure à -12 °C dans un délai maximum de douze heures. Ces viandes ne peuvent être conditionnées dans des conditionnements destinés au consommateur final;
- d) elles ne doivent pas avoir fait l'objet d'un traitement aux rayons ionisants ou ultraviolets;
- e) en ce qui concerne les préparations de viandes, les assaisonnements ne peuvent dépasser 3 % du produit fini lorsqu'ils sont incorporés à l'état sec et 10 % lorsqu'ils sont incorporés dans un autre état.

⁽¹⁾ JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 67.

Article 4

Les États membres veillent à ce que, sans préjudice de l'article 6, les viandes suivantes ne soient pas expédiées de leur territoire vers celui d'un autre État membre:

- a) les viandes de solipèdes, hachées ou en morceaux de moins de cent grammes;
- b) les viandes hachées contenant des abats;
- c) les viandes hachées, les viandes en morceaux de moins de cent grammes ou les préparations de viandes obtenues à partir ou avec des viandes séparées mécaniquement;
- d) les viandes hachées de volailles.

Article 5

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:

- i) des viandes ou préparations visées à l'article 2 point 2) qui ne satisfont pas aux normes prévues à l'article 3 paragraphe 1 point h) et paragraphe 2 point a) sous i) et point c) ou aux normes prévues au chapitre VI de l'annexe I;
- ii) des viandes ou préparations visées à l'article 4.

L'expédition de ces viandes ou préparations ne peut se faire que conformément à l'article 3.

2. Lorsqu'un pays destinataire accorde une autorisation conformément au paragraphe 1, il en informe la Commission et les autres États membres au sein du comité vétérinaire permanent.

3. Les pays expéditeurs prennent toutes dispositions nécessaires pour que soit mentionné dans le certificat sanitaire visé à l'article 3 paragraphe 1 point g) qu'il a été fait usage des possibilités prévues au paragraphe 1 du présent article.

Article 6

1. Les États membres qui interdisent l'utilisation de viandes visées à l'article 3 paragraphe 2 point a) sous i) pour la fabrication de viandes surgelées en unités de conditionnement destinées au consommateur final et qui interdisent le transport sur leur territoire de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes ou de préparations de viandes qui n'ont pas fait l'objet d'une congélation ou d'une surgélation peuvent interdire ou limiter l'introduction sur leur territoire de telles viandes ou préparations en provenance des autres États membres.

L'État membre qui souhaite avoir recours à cette possibilité informe au préalable la Commission et les autres États membres au sein du comité vétérinaire permanent.

2. Les États membres qui autorisent sur leur propre territoire la production ou la commercialisation

- des viandes hachées avec condiments ou des préparations de viandes obtenues toutes deux à partir d'abats,
- des viandes hachées obtenues à partir de ou avec, soit des viandes fraîches provenant de solipèdes domestiques, soit des viandes fraîches de volaille destinées à l'industrie de transformation,

ne peuvent interdire ou limiter l'introduction sur leur territoire de viandes hachées ou de préparations de viandes obtenues dans des conditions similaires dans un autre État membre.

Les échanges de viandes hachées et des préparations de viandes visées au premier alinéa doivent intervenir aux conditions de la présente directive.

L'expédition de ces viandes hachées et préparations de viandes ne peut se faire que conformément à l'article 3 paragraphe 2 et, lorsqu'il s'agit de viandes incluant des viandes fraîches de volaille, ces dernières doivent satisfaire aux exigences prévues par la directive 71/118/CEE.

Pour les besoins du présent article, l'article 6 paragraphes 2 et 3 de la directive 64/433/CEE est applicable *mutatis mutandis*.

3. Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission, décidera avant le 31 décembre 1991 des conditions d'extension des exigences prévues par la présente directive aux produits visés aux paragraphes précédents, notamment à la lumière des décisions à prendre en application de l'article 13 paragraphe 2.

Article 7

1. Chaque État membre établit une liste des établissements fabricant des produits définis à l'article 2 point 2) sous a), b), et c). Il communique cette liste aux autres États membres et à la Commission, en précisant s'il s'agit d'ateliers de fabrication ou d'unités autonomes.

Il dote chaque atelier d'un numéro d'agrément qui, dans le premier cas, sera celui de l'établissement agréé, avec mention du fait qu'il est agréé pour la production des viandes et préparations définies à l'article 2.

Les ateliers ainsi agréés sont mentionnés dans une colonne spécifique de la liste des établissements visés à l'article 8 de la directive 64/433/CEE ou de celle visée à l'article 6 de la directive 77/99/CEE ou, dans le cas d'une unité de production autonome, sur une liste distincte établie selon les mêmes critères.

2. Un État membre ne fait figurer un atelier de fabrication ou une unité de production autonome sur la liste mentionnée

au paragraphe 1 que s'il est assuré que cet établissement satisfait aux conditions de la présente directive. L'État membre retire cette indication spécifique si les conditions cessent d'être remplies.

3. L'État membre considéré tient compte des conclusions d'un éventuel contrôle effectué conformément à l'article 9 de la directive 64/433/CEE. Les autres États membres et la Commission sont informés du retrait de l'indication spécifique prévue au paragraphe 1.

Article 8

1. Les États membres veillent à ce que les ateliers de fabrication et les unités de production autonomes soient soumis à un contrôle officiel qui permette de s'assurer que les exigences en matière d'hygiène de production sont respectées.

Si le ou les contrôles visés au premier alinéa et au paragraphe 2 permettent de constater un manquement aux exigences d'hygiène, le vétérinaire officiel prend les mesures appropriées.

2. Les États membres veillent à ce que les viandes en morceaux de moins de cent grammes, les viandes hachées et les préparations de viandes soient soumises à un contrôle microbiologique à effectuer par les établissements, sous la supervision, le contrôle et la responsabilité du vétérinaire officiel, afin de s'assurer que les viandes précitées répondent aux exigences de la présente directive.

3. Les États membres veillent à ce que des contrôles périodiques microbiologiques soient effectués en vue de la recherche des germes aérobies mésophiles, de salmonelles, de staphylocoques, d'*Escherichia coli* et d'anaérobies sulfite-réducteurs dans les conditions fixées à l'annexe I chapitre VI.

4. Les États membres veillent à ce que les normes et méthodes d'interprétation figurant à l'annexe II point II de la présente directive soient appliquées à l'ensemble de leur production de viandes et préparations de viandes définies à l'article 2 point 2), à l'exception de celles préparées sur-le-champ à la demande de l'acheteur ainsi que celles obtenues dans les établissements qui assurent la vente directe au consommateur sans transport ni préconditionnement.

Les États membres sont toutefois autorisés à différer cette application jusqu'à la mise en œuvre des décisions prévues à l'article 13. Ils en informent la Commission et les autres États membres au sein du comité vétérinaire permanent.

Les États membres qui ne font pas usage de la possibilité offerte au deuxième alinéa peuvent subordonner l'introduction sur leur territoire de viandes et préparations de viandes définies à l'article 2 point 2) à la garantie qu'elles proviennent d'établissements se conformant aux normes prévues à l'annexe II.

5. Les contrôles microbiologiques doivent être effectués selon des méthodes scientifiques reconnues et pratiquement

éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des directives communautaires ou dans d'autres normes internationales.

Les résultats des contrôles microbiologiques doivent être évalués selon les normes d'interprétation prévues à l'annexe II.

En cas de contestation dans les échanges, les États membres reconnaissent comme méthodes de référence les méthodes ISO.

6. Aux fins des contrôles des exploitations de production, la Commission, après avis du comité vétérinaire permanent, élabore un code général d'hygiène précisant les conditions générales d'hygiène à respecter dans les ateliers de fabrication et les unités de production autonomes, en particulier les conditions d'entretien des locaux. La Commission assurera la publication de ce code.

7. Lorsqu'il existe une suspicion fondée que les exigences de la présente directive ne sont pas respectées, le vétérinaire officiel procède aux contrôles nécessaires et, au cas où cette suspicion est confirmée, prend les mesures appropriées, notamment propose aux autorités compétentes la suspension de l'agrément.

Article 9

L'inspection et le contrôle des établissements visés à l'article 7 aux fins de la présente directive sont effectués conformément à l'article 8 paragraphe 2 de la directive 64/433/CEE, à l'article 6 paragraphe 2 de la directive 77/99/CEE et à l'article 2 de la directive 88/409/CEE.

Article 10

1. L'article 8 paragraphe 3 de la directive 64/433/CEE est applicable *mutatis mutandis* en cas de litige relatif au respect, dans un établissement agréé, des conditions prévues par la présente directive.

2. L'article 9 de la directive 64/433/CEE est applicable *mutatis mutandis* aux contrôles sur place nécessaires à l'application uniforme de la présente directive dans les établissements visés à l'article 7.

3. Les articles 10 et 11 de la directive 64/433/CEE sont applicables *mutatis mutandis* aux échanges des viandes définies à l'article 2 point 2 de la présente directive.

Article 11

1. La directive 64/433/CEE est modifiée comme suit:
 - a) l'article 5, le point b) est remplacé par le point suivant:
 - «b) viandes séparées mécaniquement;»

- b) à l'article 5, le point «l» est supprimé;
- c) à l'article 6 paragraphe 1, le point iii) est remplacé par le point suivant:
- «iii) les viandes fraîches visées à l'article 5 points b) et i) à k).»

2. La directive 71/118/CEE est modifiée comme suit:

- a) à l'article 3 paragraphe 3, l'alinéa suivant est ajouté:
- «Sont exclues des échanges intracommunautaires les viandes fraîches de volailles broyées ou morcelées de manière analogue.»

- b) L'article 15 *bis* est abrogé.

3. À l'article 18 de la directive 72/462/CEE, le paragraphe 2 est remplacé par le texte suivant:

«2. Par dérogation à l'article 20 points j) et k), les États membres peuvent permettre les importations sur leur territoire de viandes en morceaux de moins de cent grammes au sens de l'article 2 point 2 sous b) de la directive 88/657/CEE ⁽¹⁾, des muscles masséters et de cervelle, à la condition qu'ils répondent aux exigences fixées à l'article 17 paragraphe 2 et au paragraphe 1 points b) sous iii), iv) et v) du présent article et, en ce qui concerne les viandes en morceaux de moins de cent grammes, aux exigences prévues par la directive 88/657/CEE.

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

Article 12

Les échanges des viandes et préparations de viandes définies à l'article 2 point 2) sont soumis aux règles de police sanitaire régissant les échanges de viandes fraîches prévues par la directive 72/461/CEE.

Article 13

1. Les États membres veillent à ce que, au plus tard à la date à fixer pour la mise en œuvre des décisions prévues à l'article 5 paragraphe 1 de la directive 88/409/CEE toutes les viandes et préparations de viandes visées à l'article 2 point 2) et produites sur leur territoire pour y être commercialisées, sous réserve du deuxième alinéa du présent paragraphe, satisfont aux exigences de la présente directive, sauf dérogations [notamment aux dispositions de l'article 3 paragraphe 2 point c)] à décider par le Conseil, avant le 1^{er} janvier 1992, en liaison avec la décision visée au paragraphe 2.

Ne sont pas visées par le premier alinéa les viandes et préparations de viandes mentionnées à l'article 4, celles préparées sur le champ à la demande de l'acheteur et celles obtenues dans les établissements qui assurent la vente directe au consommateur sans transport ni préconditionnement.

2. Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission, arrêtera, avant le 1^{er} janvier 1992, les règles minimales qu'un établissement voulant limiter sa production au seul marché local devra respecter et réexaminera à cette occasion l'article 6.

Article 14

Les annexes de la présente directive 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.

Avant le 1^{er} janvier 1991, le Conseil procédera à un réexamen des indications relatives aux normes microbiologiques de l'annexe II point II, à la lumière d'un rapport de la Commission fondé sur des conclusions scientifiques et assorti d'éventuelles propositions sur lesquelles il statuera selon la procédure prévue au premier alinéa.

Article 15

Dans l'attente de l'élaboration de la liste des denrées alimentaires auxquelles les additifs dont l'emploi est autorisé peuvent être ajoutés et de la fixation des conditions de cette adjonction et, le cas échéant, d'une limitation quant au but technologique de leur utilisation, les réglementations nationales, ainsi que les arrangements bilatéraux conclus entre États membres restreignant l'utilisation d'additifs dans les produits couverts par la présente directive demeurent applicables, pour autant qu'ils soient indistinctement applicables aux produits nationaux et aux produits importés.

Article 16

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 1992. Ils en informent immédiatement la Commission.

Article 17

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 14 décembre 1988.

Par le Conseil
Le président
Y. POTTAKIS

ANNEXE I

CHAPITRE I

CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÈMENT POUR LES ÉTABLISSEMENTS DE PRODUCTION DES
VIANDES DÉFINIES À L'ARTICLE 2 POINT 2

1. Indépendamment des conditions générales établies, respectivement à l'annexe I points 1 à 12 et 14, 15 et 16 de la directive 64/633/CEE, à l'annexe A chapitre I de la directive 77/99/CEE, les ateliers de fabrication ou unités de production autonomes définis à l'article 2 point 2) de la présente directive doivent comporter au moins:
 - a) un local séparé de la salle de découpe pour les opérations de hachage, de conditionnement et pour l'ajout d'autres denrées alimentaires, pourvu d'un thermomètre enregistreur ou d'un téléthermomètre enregistreur.
Toutefois, l'autorité compétente peut autoriser le hachage des viandes dans l'atelier de découpe pour autant que le hachage soit effectué dans un emplacement séparé, l'ajout des condiments et d'autres denrées alimentaires étant exclu;
 - b) un local d'emballage, à moins que les conditions prévues à l'annexe I chapitre XI point 62 de la directive 64/433/CEE ne 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 permettant le respect des températures prévues par la présente directive.

Les établissements de production de préparations de viandes doivent en outre répondre aux exigences pertinentes de l'annexe B chapitre I de la directive 77/99/CEE.
2. Les règles prévues à l'annexe I chapitre IV de 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 de viandes hachées doit en outre porter un masque bucco-nasal et des gants de type chirurgical.

CHAPITRE II

CONDITIONS POUR LA PRODUCTION DES VIANDES EN MORCEAUX DE MOINS DE CENT
GRAMMES

3. Les viandes sont examinées avant la découpe. Toute les parties souillées ou suspectes sont enlevées et saisies avant de procéder à la découpe des viandes.
4. Les viandes en morceaux de moins de cent grammes ne peuvent être obtenues ni à partir de chutes de découpe et de parage ni à partir d'abats.
Toutefois, pour les besoins de la présente directive, sont à considérer comme viandes en morceaux de moins de cent grammes des abats en tranches, obtenus dans des conditions hygiéniquement satisfaisantes.
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, de surgélation ou de congélation sont exécutées dans un délai maximum d'une heure, la température à cœur de la viande doit être au maximum de + 7 °C et la température des locaux de production de + 12 °C au maximum. L'autorité compétente peut autoriser un délai supérieur pour des cas individuels où l'ajout de condiments ou de denrées alimentaires se justifie par des motifs technologiques, pour autant que les règles d'hygiène ne soient pas affectées par cette dérogation.
Lorsque lesdites opérations durent plus d'une heure ou plus du délai autorisé par l'autorité compétente conformément à l'alinéa précédent, la viande fraîche ne peut être utilisée qu'après que la température à cœur de cette viande aura été ramenée à + 4 °C maximum.
6. Immédiatement après la production, les viandes en morceaux de moins de cent grammes doivent être conditionnées et emballées de façon hygiénique et stockées à une température inférieure ou égale à + 2 °C pour les viandes réfrigérées et inférieure ou égale à - 18 °C pour les viandes surgelées ou à - 12 °C pour les viandes congelées.

CHAPITRE III

CONDITIONS POUR LA PRODUCTION DE VIANDES HACHÉES

7. Les viandes sont examinées avant le hachage. Toutes les parties souillées ou suspectes sont enlevées et saisies avant de procéder au hachage des viandes.
8. Les viandes hachées ne peuvent être obtenues à partir de chutes de découpe ou de parage.
En particulier, elles ne peuvent être préparées à partir de viande provenant des parties suivantes des bovins, porcins, ovins ou caprins: petite viande de la tête, jarret désossé, plaies de saignées, zones d'injection, diaphragme, bavette et chutes de viande raclée sur les os. Elles ne doivent contenir aucun fragment d'os.
Les règles prévues au point 5 pour les viandes en morceaux de moins de cent grammes s'appliquent *mutatis mutandis* à la production de viandes hachées.
9. Immédiatement après la production, les viandes hachées doivent être conditionnées et emballées de façon hygiénique et stockées aux températures prévues à l'article 3 paragraphe 2 point c).

CHAPITRE IV

PRESCRIPTIONS PARTICULIÈRES POUR LA FABRICATION DE PRÉPARATIONS DE VIANDES

10. Indépendamment des conditions générales prévues au chapitre I et selon le type de production concerné:
 - a) la production de préparations de viandes doit intervenir sous température contrôlée. Sitôt la production terminée, les préparations de viandes doivent être immédiatement ramenées aux températures prévues à l'article 3 paragraphe 2 point c);
 - b) les préparations à base de viandes hachées, telles que visées à l'article 2 point 2) sous c), ne peuvent être expédiées qu'aux conditions suivantes:
 - avoir été congelées, étant entendu que la vitesse de congélation aura été de 1 centimètre par heure,
 - être conditionnées en unités d'expédition.Ces préparations doivent être commercialisées dans un délai maximum de six mois;
 - c) les préparations de viandes autres que celles mentionnées au point b) et destinées à la vente directe au consommateur final doivent être conditionnées en portions commerciales indivisibles;
 - d) la recongélation des préparations de viandes est interdite.

CHAPITRE V

CONTRÔLES

11. Les établissements de production des viandes définies à l'article 2 point 2) sont soumis à un contrôle du service officiel. Le vétérinaire officiel doit être présent lorsqu'il est procédé au travail des viandes et préparations de viandes définies à l'article 2.
Le vétérinaire officiel peut, pour assurer ce contrôle, être assisté par des auxiliaires placés sous son autorité et sa responsabilité.
Les modalités de cette assistance sont, pour autant que de besoin, fixées selon la procédure prévue à l'article 19 de la directive 77/99/CEE.
Les détails concernant les qualifications professionnelles des auxiliaires visés au présent point ainsi que les activités qu'ils devront exercer seront fixés par le Conseil, statuant sur proposition de la Commission.
12. Le contrôle du vétérinaire officiel comporte les tâches suivantes:
 - contrôle des entrées des viandes fraîches,
 - contrôle des sorties des viandes définies à l'article 2 point 2,
 - contrôle de l'hygiène des locaux, des installations et de l'outillage,
 - exécution de tout prélèvement nécessaire et, en particulier, ceux nécessaires pour les examens microbiologiques visés au chapitre VI.

CHAPITRE VI

EXAMENS MICROBIOLOGIQUES

13. La production des viandes hachées, des viandes en morceaux de moins de cent grammes et des préparations de viandes doit être contrôlée en effectuant chaque jour des examens microbiologiques dans l'établissement de production ou dans un laboratoire agréé.

À cette fin, l'exploitant, 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 concerné, 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 prévus au premier alinéa. Elle peut, en fonction de ces analyses, faire procéder à des examens microbiologiques complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits.

Les résultats de ces analyses font l'objet d'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'analyse doit être constitué par cinq unités de cent grammes chacune. Dans le cas de production de viandes hachées en portions destinées au consommateur final, l'échantillon doit être prélevé dans la production conditionnée. Les échantillons doivent être représentatifs de la production journalière.
15. Les échantillons doivent, en fonction du type de production concerné, être examinés chaque jour pour les germes aérobies mésophiles et la «Salmonella», et chaque semaine pour «staphylocoques», «Escherichia coli» et «Anaérobies sulfito-réducteurs».

Toutefois,

- en cas de respect des normes prévues pour la «Salmonella» pendant une période de trois mois, l'autorité compétente peut autoriser un examen hebdomadaire,
- en cas de productions destinées à être mises sur le marché sous la forme congelée ou surgelée, l'autorité compétente peut renoncer à la recherche de staphylocoques.

16. Lors des contrôles par sondage effectués par l'atelier de fabrication ou l'unité de production autonome, la production des viandes et préparations de viandes visées à l'article 2 point 2) doit satisfaire, compte tenu des espèces de viandes utilisées, aux normes prévues à l'annexe II point 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 point II sont atteintes. Le vétérinaire officiel prend les mesures appropriées.

Si, à l'expiration d'un délai de quinze jours à compter de la prise d'échantillon, la production d'un atelier de fabrication ou d'une unité de production autonome ne respecte toujours pas les normes prescrites, les produits de ces établissements doivent être exclus des échanges intracommunautaires et, dès l'application des normes conformément à l'article 8 paragraphe 4 premier alinéa, des échanges domestiques.

CHAPITRE VII

MARQUAGE ET ÉTIQUETAGE

18. Les viandes et préparations de viandes doivent être marquées sur l'emballage avec la marque de salubrité de l'établissement telle que définie respectivement à l'annexe I chapitre X de la directive 64/433/CEE et à l'annexe A chapitre VIII de la directive 77/99/CEE.

Les viandes et préparations de viandes définies à l'article 2 point 2) de la présente directive, produites dans les établissements visés à l'article 3 paragraphe 1 point b) de ladite directive, doivent être marquées sur l'emballage avec la marque de salubrité de l'établissement, telle que définie à l'annexe A chapitre VIII de la directive 77/99/CEE.

19. Le producteur doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur le conditionnement des viandes hachées et des viandes en morceaux de moins de cent grammes, ainsi que des préparations de viandes, pour autant qu'elles ne sont pas exigées par la directive 79/112/CEE, les mentions suivantes:
- dans la mesure où cela ne ressort pas clairement de la dénomination de vente du produit, 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,
 - la date de préparation,
 - la liste des condiments et éventuellement celle des autres denrées alimentaires,
 - la mention: «taux de graisse inférieur à . . .»,
 - la mention: «Rapport collagène sur protéine de viande inférieur à . . .».
20. Sans préjudice des points 18 et 19, lorsque les viandes définies à l'article 2 point 2) de la présente directive sont conditionnées en portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur, une reproduction imprimée de la marque prévue au point 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 les directives 64/433/CEE et 77/99/CEE ne s'appliquent pas au marquage visé par le présent point, pour autant que les mentions prévues restent lisibles.

CHAPITRE VIII

TRANSPORT

21. Les viandes définies à l'article 2 point 2) doivent être expédiées de manière que, pendant le transport, elles soient protégées des causes susceptibles de les contaminer ou d'avoir sur elles une influence défavorable, compte tenu de la durée et des conditions de ce transport, ainsi que des moyens employés. En particulier, les engins utilisés pour le transport des viandes définies à l'article 2 point 2) doivent être équipés de manière à assurer que les températures indiquées par la présente directive ne soient pas dépassées et, pour les échanges intracommunautaires de longue distance, d'un thermomètre enregistreur permettant de garantir le respect de cette dernière exigence.

ANNEXE II

NORMES DE COMPOSITION ET NORMES MICROBIOLOGIQUES

I. NORMES DE COMPOSITION

	Taux de matière grasse	Rapport collagène sur protéine de viande
— Viandes hachées maigres	≤ 7 %	≤ 12
— Viandes hachées pur boeuf	≤ 20 %	≤ 15
— Viandes hachées contenant du porc	≤ 30 %	≤ 18
— Viandes hachées d'autres espèces	≤ 25 %	≤ 15

II. NORMES MICROBIOLOGIQUES

Les ateliers de fabrication ou unités de production autonomes doivent veiller à ce que, conformément au chapitre VI de l'annexe I et selon les méthodes d'interprétation figurant ci-après, les viandes hachées, les viandes de moins de cent grammes destinées à être commercialisées en l'état ou comme composantes 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 = 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
Salmonella n = 5 c = 0	absence dans 25 g	

(1) M = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats net 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 en 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. un plan à 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 lors d'emploi en milieu solide ou à 10 m lors d'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 par le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission.

2. La qualité du lot est considérée comme non 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 $m \cdot 10^3$.

Pour le *staphylococcus aureus*, cette valeur S ne doit jamais pouvoir excéder $5 \cdot 10^4$.

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

- B. un plan de deux classes pour les salmonella, sans aucune tolérance, à classer comme suit:

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

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 14 décembre 1988

modifiant la directive 77/99/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande

(88/658/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, par suite de l'adoption par le Conseil de la directive 83/90/CEE, du 7 février 1983, modifiant la directive 64/433/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches ⁽⁴⁾, il convient de modifier la directive 77/99/CEE ⁽⁵⁾, modifiée en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3805/87 ⁽⁶⁾, afin d'harmoniser les règles applicables aux viandes et aux produits à base de viande;

considérant qu'il importe de modifier la directive 77/99/CEE afin de tenir compte également de l'évolution dans les domaines scientifiques et techniques;

considérant qu'il y a lieu d'établir des règles pour les plats cuisinés dans la composition desquels entrent des produits à base de viande;

considérant que certains produits à base de viande doivent rester exclus du champ d'application de la directive;

considérant qu'il est apparu nécessaire de prévoir des règles d'hygiène à respecter pour les contenants;

considérant que le produit à base de viande destiné à être livré en l'état au consommateur doit être étiqueté conformément aux dispositions de 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 destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard ⁽⁷⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 86/197/CEE ⁽⁸⁾;

considérant que les procédures pour l'inspection, l'agrément et le retrait de l'agrément des établissements ainsi que la procédure à suivre en cas de litige entre États membres doivent être adaptées afin de les harmoniser avec les règles fixées par les autres directives adoptées dans le secteur vétérinaire;

considérant que les règles relatives aux contrôles doivent tenir compte des impératifs du marché intérieur;

considérant qu'il a été établi que tous les États membres disposent d'une réglementation nationale régissant la composition des produits à base de viande et limitant les additifs pouvant être utilisés pour la fabrication des produits à base de viande; que l'existence de normes différentes en la matière peut être contraire aux impératifs du marché intérieur; qu'il est donc opportun de prévoir une procédure permettant d'harmoniser ces normes de composition et qu'il convient de reporter à une décision à prendre dans le cadre de la Communauté la fixation de règles communes régissant l'utilisation des additifs pour les produits à base de viande;

considérant qu'à l'annexe A de la présente directive sont fixées les températures à respecter pendant les opérations de découpage et de conditionnement des produits à base de viande; que dès lors la référence à une procédure visant à fixer de telles températures peut être supprimée;

considérant que les dispositions en matière de police sanitaire ont été fixées par la directive 80/215/CEE du Conseil, du 22 janvier 1980, relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande ⁽⁹⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 87/491/CEE ⁽¹⁰⁾,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

Les articles 1^{er} à 17 de la directive 77/99/CEE sont remplacés par les articles suivants:

«Article premier

La présente directive établit des prescriptions d'ordre sanitaire relatives aux produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires.

⁽¹⁾ JO n° C 349 du 31. 12. 1985, p. 43.⁽²⁾ JO n° C 46 du 23. 2. 1987, p. 127.⁽³⁾ JO n° C 189 du 28. 7. 1986, p. 35.⁽⁴⁾ JO n° L 59 du 5. 3. 1983, p. 10.⁽⁵⁾ JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 85.⁽⁶⁾ JO n° L 357 du 19. 12. 1987, p. 1.⁽⁷⁾ JO n° L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.⁽⁸⁾ JO n° L 144 du 29. 5. 1986, p. 38.⁽⁹⁾ JO n° L 47 du 21. 2. 1980, p. 4.⁽¹⁰⁾ JO n° L 279 du 2. 10. 1987, p. 27.

Sans préjudice des mesures d'interdiction à prendre en application de la directive 80/215/CEE ⁽¹⁾, la présente directive ne s'applique pas aux produits à base de viande:

- a) contenus dans les bagages personnels des voyageurs pour autant qu'ils ne soient pas ultérieurement utilisés à des fins commerciales;
- b) faisant l'objet de petits envois adressés à des particuliers pour autant qu'il s'agisse d'importations dépourvues de tout caractère commercial;
- c) qui se trouvent, en tant que ravitaillement du personnel et des passagers, à bord de moyens de transport effectuant des transports commerciaux entre les États membres.

⁽¹⁾ JO n° L 47 du 21. 2. 1980, p. 4.

Article 2

Aux fins de la présente directive, on entend par:

- a) produits à base de viande: les produits qui ont été élaborés à partir de viande ou avec de la viande qui a subi un traitement tel que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche.

Toutefois, ne sont pas considérés comme produits à base de viande:

- i) les viandes n'ayant subi qu'un traitement par le froid, ces viandes continuant à relever des règles de la directive 64/433/CEE;
- ii) les produits ne répondant pas à la définition du premier alinéa, ces produits relevant de la directive 88/657/CEE du Conseil, du 14 décembre 1988 établissant les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparations de viandes et modifiant les directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 72/462/CEE ⁽²⁾.

⁽²⁾ JO n° L 382 du 31. 12. 1988, p. 3.

En outre, ne sont pas visés par la présente directive:

- i) les extraits de viande, les consommés de viande, les bouillons de viande et les sauces de viande, ainsi que les produits similaires, sans fragments de viande;
 - ii) les os entiers, cassés ou broyés, les peptones de viande, les gélatines animales, les farines de viande, la poudre de couennes, le plasma sanguin, le sang séché, le plasma sanguin séché, les protéines cellulaires, les extraits d'os et les produits similaires;
 - iii) les graisses fondues provenant des tissus d'animaux;
 - iv) les estomacs, vessies et boyaux nettoyés et blanchis, salés ou séchés;
- b) i) viandes: les viandes visées à:
- l'article 1^{er} de la directive 64/433/CEE,
 - l'article 1^{er} de la directive 71/118/CEE,
 - l'article 1^{er} de la directive 72/461/CEE,
- l'article 2 de la directive 72/462/CEE,
 - l'article 2 de la directive 88/657/CEE;
- ii) viandes fraîches: les viandes fraîches visées respectivement à l'article 1^{er} des directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 72/461/CEE et à l'article 2 de la directive 72/462/CEE, ainsi que les viandes satisfaisant aux exigences prévues par la directive 88/657/CEE;
- c) préparations de viandes: les préparations satisfaisant aux exigences prévues à l'article 3 de la directive 88/657/CEE;
 - d) traitement: le chauffage, le salage, la salaison ou la dessiccation des viandes fraîches, associées ou non à d'autres denrées alimentaires, ou une combinaison de ces différents procédés;
 - e) chauffage: utilisation de la chaleur sèche ou humide;
 - f) salage: utilisations de sels;
 - g) salaison: diffusion de sels dans la masse du produit;
 - h) maturation: traitement des viandes crues salées, appliqué dans des conditions climatiques susceptibles de provoquer, au cours d'une réduction lente et graduelle de l'humidité, l'évolution de processus fermentatifs ou enzymatiques naturels, comportant dans le temps des modifications qui confèrent au produit des caractéristiques organoleptiques typiques et en garantissant la conservation et la salubrité dans des conditions normales de température ambiante;
 - i) dessiccation: réduction naturelle ou artificielle de la quantité d'eau;
 - j) plats cuisinés: produits à base de viande correspondant à des préparations culinaires, cuites ou précuites, ne faisant pas appel pour leur conservation à des additifs conservateurs, et conditionnés;
 - k) pays expéditeur: l'État membre à partir duquel les produits à base de viande sont expédiés vers un autre État membre;
 - l) pays destinataire: l'État membre vers lequel sont expédiés les produits à base de viande provenant d'un autre État membre;
 - m) lot: la quantité de produit à base de viande couverte par le même certificat de salubrité;
 - n) conditionnement: l'opération destinée à réaliser la protection des produits à base de viande, l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct du produit concerné, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même;
 - o) emballage: l'opération consistant à placer dans un contenant un ou plusieurs produits à base de viande conditionnés ou non, ainsi que ce contenant lui-même;

p) contenant hermétiquement clos: contenant qui est destiné à protéger le contenu contre l'introduction de micro-organismes pendant et après le traitement par la chaleur et qui est impénétrable à l'air.

Article 3

1. Chaque État membre veille à ce que seuls soient expédiés de son territoire vers le territoire d'un autre État membre les produits à base de viande répondant, sans préjudice des conditions prévues au paragraphe 3, aux conditions générales suivantes:

- 1) ils doivent être préparés dans un établissement agréé et inspecté conformément à l'article 7;
- 2) ils doivent avoir été préparés, entreposés et transportés conformément à l'annexe A et s'ils sont entreposés dans un entrepôt frigorifique distinct de l'établissement, cet entrepôt doit être agréé et inspecté conformément à l'article 8 de la directive 64/433/CEE;
- 3) ils doivent avoir été préparés à partir:
 - a) de viandes fraîches définies à l'article 2 point b) sous ii), étant entendu que ces viandes fraîches peuvent provenir:
 - i) conformément aux directives 64/433/CEE et 71/118/CEE, de l'État membre dans lequel la préparation est effectuée ou de tout autre État membre. Les viandes de porc reconnues trichinées ne doivent pas être utilisées pour la fabrication des produits à base de viande;
 - ii) conformément à l'article 5 bis de la directive 72/461/CEE, de l'État membre dans lequel la préparation est effectuée;
 - iii) conformément à la directive 72/462/CEE, d'un pays tiers, soit directement, soit par l'intermédiaire d'un autre État membre;
 - iv) conformément à l'article 15 de la directive 71/118/CEE, d'un pays tiers, pour autant que:
 - les produits obtenus à partir de ces viandes répondent aux exigences prévues par la présente directive,
 - ces produits ne fassent pas l'objet du marquage de salubrité prévu à l'annexe A chapitre VI,
 - les échanges intracommunautaires de ces produits demeurent soumis aux dispositions nationales de chaque État membre;
 - b) de viandes visées à l'article 5 point a) de la directive 64/433/CEE;
- 4) ils doivent avoir été préparés à partir de viandes fraîches dans le respect des exigences de l'annexe A chapitre III;
- 5) ils doivent, conformément à l'annexe A chapitre IV, avoir été soumis à un contrôle assuré par l'autorité compétente et, s'il s'agit de contenants hermétique-

ment clos, effectué conformément aux prescriptions à établir, selon la procédure prévue à l'article 18, au plus tard le 31 mars 1990;

- 6) ils doivent satisfaire aux exigences prévues à l'article 4;
- 7) lorsqu'il y a conditionnement ou emballage, ils doivent être conditionnés et emballés conformément à l'annexe A chapitre V;
- 8) ils doivent faire l'objet d'un marquage de salubrité conformément à l'annexe A chapitre VI;
- 9) ils doivent, au cours de leur transport vers le pays destinataire, être accompagnés d'un certificat de salubrité conforme à l'annexe A chapitre VII. Cette obligation ne s'applique pas aux produits à base de viande se trouvant dans des contenants hermétiquement clos et ayant subi un traitement tel que prévu à l'annexe B chapitre II point 1 sous a) premier tiret, si le marquage de salubrité leur est appliqué de manière indélébile conformément aux prescriptions à établir selon la procédure prévue à l'article 18;
- 10) ils doivent être entreposés et transportés vers le pays destinataire dans des conditions sanitaires satisfaisantes, conformément à l'annexe A chapitre VIII.

2. Les produits à base de viande ne peuvent avoir été soumis à des radiations ionisantes, à moins que cela soit justifié pour des raisons d'ordre médical et que la mention de cette opération figure clairement sur le certificat de salubrité.

3. Les États membres veillent à ce que, en sus des exigences générales prévues aux paragraphes 1 et 2, les produits à base de viande satisfassent aux conditions suivantes:

- a) ils doivent avoir été préparés par chauffage, salaison ou dessiccation, ces procédés pouvant être combinés avec le fumage ou la maturation, le cas échéant dans des conditions microclimatiques particulières, et associés, en particulier, à certains adjuvants de salaison, dans le respect de l'article 13. Ils peuvent également être associés à d'autres produits alimentaires et condiments;
- b) ils peuvent avoir été obtenus à partir d'un produit à base de viande ou d'une préparation de viandes.

Article 4

Pour les produits à base de viande qui ne peuvent être conservés à température ambiante, le producteur doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur l'emballage du produit, la température à laquelle le produit doit être transporté et entreposé et la date de durabilité minimale.

Article 5

Les articles 3 et 4 ne s'appliquent pas aux produits à base de viande qui sont importés avec l'autorisation du pays

destinataire pour des usages autres que la consommation humaine; dans ce cas, le pays destinataire veille à ce que ces produits ne soient pas utilisés à des fins autres que celles pour lesquelles ils ont été expédiés vers ce pays.

Article 6

Les États membres veillent à ce que les échanges intra-communautaires de plats cuisinés soient régis par les dispositions prévues pour les produits à base de viande et à ce que ces plats satisfassent en outre aux exigences prévues à l'annexe B chapitre III.

Article 7

1. Chaque État membre établit une liste de ses établissements agréés, chacun d'eux ayant un numéro d'agrément vétérinaire. Il communique cette liste aux autres États membres et à la Commission.

Un État membre n'agrée un établissement que si celui-ci satisfait aux dispositions de la présente directive. L'État membre retire son agrément si les conditions de l'agrément cessent d'être remplies.

L'État membre considéré tient compte des conclusions d'un éventuel contrôle effectué conformément à l'article 8. Les autres États membres et la Commission sont informés en cas de retrait d'un agrément.

2. L'inspection et le contrôle des établissements agréés sont effectués par l'autorité compétente.

L'autorité compétente doit avoir libre accès, à tout moment, à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer du respect des dispositions de la présente directive.

3. Lorsqu'un État membre estime, notamment à la suite d'une des inspections prévues à l'article 12 paragraphes 1 et 2, que dans un établissement d'un autre État membre les dispositions auxquelles est soumis l'agrément ne sont pas ou ne sont plus respectées, il informe l'autorité centrale compétente de cet État. Celle-ci prend toutes les mesures nécessaires et communique à l'autorité centrale compétente du premier État membre les décisions prises et leurs motifs.

Si cet État membre craint que ces mesures ne soient pas prises ou ne soient pas suffisantes, il recherche avec l'État membre mis en cause les voies et moyens permettant de remédier à la situation, le cas échéant par une visite sur place.

Les États membres concernés informent la Commission des litiges et des solutions trouvées.

Si les États membres en question ne peuvent se mettre d'accord, l'un d'eux saisit, dans un délai raisonnable, la Commission qui charge un ou plusieurs experts vétérinaires

d'émettre un avis. Compte tenu de cet avis ou de l'avis exprimé conformément à l'article 8, les États membres peuvent être autorisés, selon la procédure prévue à l'article 18, à refuser provisoirement l'introduction sur leur territoire de produits à base de viande provenant de cet établissement. L'autorisation peut être retirée, selon la procédure prévue à l'article 18, compte tenu d'un nouvel avis émis par un ou plusieurs experts vétérinaires.

Les experts vétérinaires doivent avoir la nationalité d'un État membre autre que ceux en litige.

Les modalités générales d'application du présent paragraphe sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 18.

Article 8

Les dispositions de l'article 9 de la directive 64/433/CEE sont applicables *mutatis mutandis* aux établissements visés à l'article 7.

Article 9

Par dérogation aux conditions fixées à l'article 3, il peut être décidé, conformément à la procédure prévue à l'article 18, que certaines dispositions de la présente directive ne s'appliquent pas à certains produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande, de produit à base de viande ou de préparation de viandes est minime.

Ces dérogations ne peuvent porter que sur:

- a) les conditions d'agrément des établissements telles que prévues à l'annexe A chapitre I et à l'annexe B chapitre I;
- b) les conditions d'inspection décrites à l'annexe A chapitre IV;
- c) les exigences concernant le marquage et le certificat de salubrité requis aux termes de l'article 3 paragraphe 1 points 8) et 9).

Aux fins d'accorder des dérogations telles que prévues au présent article, il est tenu compte à la fois de la nature et de la composition du produit.

Nonobstant les dispositions du présent article, les États membres veillent à ce que tous les produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires soient des produits sains préparés à partir de viandes fraîches, de produits à base de viande ou des produits visés par la directive 88/657/CEE.

Article 10

Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission à soumettre avant le 1^{er} juillet 1990, détermine les dispositions applicables aux produits visés à l'article 2 point a) troisième alinéa.

Article 11

Les États membres veillent à ce que les produits à base de viande soient soumis à un contrôle à effectuer par les établissements visés à l'article 7, sous contrôle périodique du service officiel, afin de s'assurer que ces produits répondent aux exigences prévues par la présente directive.

Article 12

1. Sans préjudice des articles 7 et 8, un pays destinataire peut vérifier que tout envoi de produits à base de viande, à l'exclusion des produits visés à l'article 3 paragraphe 1 point 9) deuxième phrase, est accompagné du certificat de salubrité conforme à l'annexe A chapitre VII.

2. En cas de présomption grave d'irrégularité, le pays destinataire peut, d'une manière non discriminatoire, procéder à des contrôles pour vérifier le respect des exigences prévues par la présente directive.

3. Les contrôles ont lieu normalement au lieu de destination des marchandises ou en tout autre endroit approprié, à condition que le choix de cet endroit cause à l'acheminement des marchandises le moins d'inconvénients possible.

Les contrôles prévus aux paragraphes 1 et 2 ne peuvent provoquer dans l'acheminement et la mise sur le marché des marchandises de retard indu susceptible d'affecter la qualité des produits à base de viande.

4. Si, au cours d'un contrôle effectué sur la base du paragraphe 2, il est constaté que les produits à base de viande ne répondent pas aux exigences prévues par la présente directive, l'autorité compétente du pays destinataire peut laisser à l'expéditeur, au destinataire ou à leur mandataire le choix entre le refoulement de l'envoi ou son utilisation pour d'autres usages, si les considérations de salubrité le permettent ou, dans le cas contraire, la destruction de l'envoi. En tout état de cause, des mesures de sécurité sont prises pour éviter toute utilisation inadéquate des produits à base de viande.

5. a) Les décisions prises par l'autorité compétente sont communiquées à l'expéditeur ou à son mandataire avec indication des raisons. Si ceux-ci le demandent, les motifs de ces décisions leur sont communiqués immédiatement par écrit avec indication des voies de recours que leur offre la législation en vigueur, de la forme et des délais dans lesquels ces recours doivent être introduits.

b) Si les décisions visées au point a) sont fondées sur le diagnostic d'une maladie contagieuse ou infectieuse ou d'une altération dangereuse pour la santé humaine, elles sont communiquées immé-

diatement à l'autorité centrale compétente de l'État membre producteur et à la Commission.

c) À la suite de cette communication, des mesures appropriées peuvent être prises selon la procédure prévue à l'article 18, notamment pour coordonner les mesures prises dans d'autres États membres au sujet des produits à base de viande en question.

Article 13

Dans l'attente de l'élaboration, dans le cadre de la législation communautaire sur les additifs, de la liste des denrées alimentaires auxquelles les additifs dont l'emploi est autorisé peuvent être ajoutés et de la fixation des conditions de cette adjonction et, le cas échéant, d'une limitation quant au but technologique de leur utilisation, les réglementations nationales, ainsi que les arrangements bilatéraux existants à la date de mise en application de la présente directive, restreignant l'utilisation d'additifs dans les produits couverts par la présente directive demeurent applicables, dans le respect des dispositions générales du traité, pour autant qu'ils soient indistinctement applicables à la production nationale et aux échanges.

Jusqu'à ce que cette liste provisoire soit établie, les réglementations nationales ainsi que les arrangements bilatéraux régissant l'emploi d'additifs pour les produits visés par la présente directive restent en vigueur, dans le respect des dispositions générales du traité et de la réglementation communautaire en vigueur en matière d'additifs.

Article 14

Les annexes sont modifiées par le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission.

Article 15

Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission, prend avant le 1^{er} janvier 1991 une décision concernant l'incorporation dans les produits à base de viande d'amidon ou de protéines d'origine animale ou végétale ainsi que les pourcentages maximaux à autoriser d'un point de vue technologique.

Jusqu'à ce que ladite décision soit prise, les réglementations nationales restreignant l'utilisation des substances précitées ainsi que les arrangements en vigueur à la date de notification de la présente directive et relatifs à cette incorporation demeurent applicables, dans le respect des dispositions générales du traité, et en particulier pour autant qu'ils s'appliquent indistinctement aux produits nationaux et aux produits importés et ce, sans préjudice d'initiatives à prendre selon une procédure communautaire en vue de les rapprocher.

Les États membres qui autorisent ladite incorporation veillent à ce que mention de cette incorporation et des produits incorporés visés au premier alinéa soit faite sur

l'étiquette conformément aux exigences prévues par la directive 79/112/CEE.

Les États membres qui autorisent l'incorporation de protéines d'origine végétale comme substitut de la viande doivent veiller à ce que l'étiquette ne porte aucune mention pouvant donner à penser à l'utilisateur que le produit a été obtenu à partir ou avec de la viande.

Article 16

1. Ne sont pas affectées par la présente directive les voies de recours ouvertes par la législation en vigueur dans les États membres contre les décisions des autorités compétentes prévues par la présente directive.

2. Chaque État membre accorde aux expéditeurs dont les produits à base de viande ne peuvent être mis en circulation, conformément à l'article 12 paragraphe 4, le droit d'obtenir l'avis d'un expert. Chaque État membre fait en sorte que les experts, avant que les autorités compétentes n'aient pris d'autres mesures, telle la destruction des produits à base de viande, aient la possibilité de déterminer si les conditions de l'article 12 paragraphe 4 sont remplies.

L'expert doit avoir la nationalité d'un des États membres autre que le pays expéditeur ou que le pays destinataire.

La Commission établit, sur proposition des États membres, la liste des experts qui pourront être chargés de donner de tels avis. Elle détermine, après consultation des États membres, les modalités générales d'application, notamment en ce qui concerne la procédure à suivre lors de l'élaboration de ces avis.

Article 17

1. Jusqu'à la mise en application des dispositions communautaires relatives aux importations de produits à base de viande en provenance des pays tiers, les États membres appliquent à ces importations des dispositions qui ne doivent pas être plus favorables que celles qui régissent les échanges intracommunautaires. À cette fin, ces importations doivent provenir d'établissements respectant au moins les exigences prévues aux annexes A et B.

Pour assurer l'application uniforme de ces dispositions, des contrôles sont effectués sur place par des experts vétérinaires des États membres et de la Commission.

Les experts des États membres chargés de ces contrôles sont désignés par la Commission sur proposition des États membres.

Ces contrôles sont effectués pour le compte de la Communauté qui prend en charge les frais correspondants.

Toutefois, les États membres sont autorisés à poursuivre les inspections prévues par les dispositions nationales pour les établissements des pays tiers fabriquant des produits à base de viande qui n'ont pas été inspectés selon la procédure communautaire.

Une liste des établissements répondant aux conditions visées aux annexes A et B est établie selon la procédure prévue à l'article 18.

2. Le certificat d'hygiène et de salubrité qui accompagne les produits lors de leur importation, ainsi que la forme et la nature du marquage de salubrité dont les produits font l'objet, doivent correspondre à un modèle à déterminer selon la procédure prévue à l'article 18.»

Article 2

Les annexes A et B de la directive 77/99/CEE sont remplacées par les annexes A, B et C de la présente directive.

Article 3

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} juillet 1990 et, en ce qui concerne le respect des dispositions relatives aux viandes et préparations visées par la directive 88/657/CEE, le 1^{er} janvier 1992. Ils en informent immédiatement la Commission.

Toutefois, la République hellénique dispose d'un délai supplémentaire expirant le 31 décembre 1992 pour se conformer à l'exception prévue à l'article 3 paragraphe 1 point 9 de la directive 77/99/CEE.

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 14 décembre 1988.

Par le Conseil
Le président
Y. POTTAKIS

ANNEXE A

CHAPITRE I

CONDITIONS GÉNÉRALES D'AGRÈMENT DES ÉTABLISSEMENTS

Les établissements doivent, sans préjudice des conditions spéciales prévues à l'annexe B, comporter au moins:

- 1) dans les locaux où l'on procède à l'obtention, au traitement et au stockage des viandes fraîches ou produits à base de viande ainsi qu'au stockage des préparations de viandes:
 - a) un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau. Pour éviter les odeurs, cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés.
Toutefois, les établissements doivent comporter:
 - dans les locaux où sont stockés des viandes, préparations de viande ou produits à base de viande réfrigérés, un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau,
 - dans les locaux où sont stockés des viandes, produits à base de viande ou préparations de viandes congelés, un sol en matériaux imperméables et imputrescibles;
 - b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou dotée d'une finition similaire, sauf en ce qui concerne les locaux visés à l'annexe B chapitre I point 1 lettres a) et b);
 - c) des portes en matériaux inaltérables et, si elles sont en bois, recouvertes des deux côtés d'un revêtement lisse et imperméable;
 - d) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores;
 - e) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;
 - f) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs;
 - g) un plafond propre et facile à maintenir propre; à défaut, la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions;
- 2) le plus près possible des postes de travail:
 - a) un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras. Pour le nettoyage des mains, les installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée à température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une fois;
 - b) des dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'eau à une température minimale de 82 °C.
Le dispositif de nettoyage et de désinfection du matériel n'est pas exigé lorsque ledit nettoyage intervient dans une machine placée dans un local séparé des postes de travail;
- 3) des dispositifs de protection appropriés contre les animaux nuisibles tels qu'insectes, rongeurs;
- 4) a) des dispositifs et des outils comme, par exemple, tables de découpe, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses et scies, en matière résistante à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, les produits à base de viande ou les préparations de viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter; l'emploi du bois est interdit;
- b) des outils et équipements résistants à la corrosion et répondant aux exigences de l'hygiène pour:
 - la manutention des viandes, des produits à base de viande et des préparations de viandes,
 - le dépôt des récipients utilisés pour les viandes, les produits à base de viande ou les préparations de viandes, de façon à empêcher que les viandes, les produits à base de viande, les préparations de viandes ou les récipients n'entrent en contact avec le sol ou les murs;

- c) des facilités pour la manutention hygiénique et la protection des viandes, des produits à base de viande et des préparations de viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement;
- d) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux résistant à la corrosion, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes découpées, des produits à base de viande ou des préparations de viandes non destinés à la consommation humaine, ou d'un local fermant à clé destiné à recevoir ces viandes, produits à base de viande ou préparations de viandes si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail.

Lorsque ces viandes, produits à base de viande ou produits visés par la directive 88/657/CEE sont évacués par des conduits, ceux-ci doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes fraîches, des produits à base de viande ou des préparations de viandes;

- 5) une installation de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes, les produits à base de viande ou les produits visés par la directive 88/657/CEE les températures internes exigées par les directives 64/433/CEE et 71/118/CEE ainsi que par la présente directive.

Cette installation doit comporter un système d'écoulement permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière ne comportant aucun danger de contamination des viandes, des produits à base de viande ou des préparations de viandes;

- 6) une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable au sens de la directive 80/778/CEE, sous pression et en quantité suffisante; toutefois, à titre exceptionnel, les installations fournissant de l'eau non potable peuvent être autorisées pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes, des produits à base de viande et des préparations de viandes. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable;
- 7) une installation fournissant une quantité suffisante d'eau chaude potable au sens de la directive 80/778/CEE;
- 8) un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires qui réponde aux exigences de l'hygiène;
- 9) un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive de l'autorité compétente, ou, dans les locaux de stockage situés en dehors de l'établissement agréé pour la préparation de produits à base de viande ou de préparations de viandes, un emplacement aménagé et équipé correctement à la disposition de ladite autorité;
- 10) des aménagements permettant d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection prescrites par la présente directive;
- 11) un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisance garantissant toutes les conditions d'hygiène avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée, d'une température appropriée, de matériels pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras. De tels lavabos doivent se trouver, en nombre suffisant, à proximité des cabinets d'aisance;
- 12) un emplacement et des aménagements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, cet emplacement et ces aménagements ne sont pas obligatoires s'il existe des dispositions imposant le nettoyage et la désinfection des moyens de transport dans des locaux officiellement autorisés.

CHAPITRE II

HYGIÈNE DU PERSONNEL, DES LOCAUX, DU MATÉRIEL ET DES OUTILS DANS LES ÉTABLISSEMENTS

- 13) Un parfait état de propreté est exigé de la part du personnel, ainsi que des locaux et du matériel:
 - a) le personnel doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres ainsi que, le cas échéant, des protège-nuques. Le personnel affecté au travail ou à la manipulation des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à chaque reprise du travail. Les

personnes qui ont été en contact avec de la viande infectée doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et de stockage;

- b) aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée;
- c) le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours de la journée ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés.
- Les machines à production continue doivent être nettoyées au moins en fin de travail ou en cas de doute sur leur état de propreté.
- 14) Les locaux, les outils et le matériel de travail ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes.
- Toutefois, ils peuvent être utilisés pour l'élaboration simultanée, ou à des moments différents, d'autres produits alimentaires après autorisation de l'autorité compétente, à condition que soient prises toutes les mesures propres à éviter la pollution des produits visés par la présente directive, ainsi que leur altération.
- 15) Les viandes fraîches, les produits à base de viande, les préparations de viandes et les ingrédients ainsi que les récipients qui les contiennent ne peuvent:
- entrer en contact direct avec le sol,
 - être disposés ou manipulés dans des conditions qui risquent de les contaminer ou de les endommager.
- Il doit être veillé à ce qu'il n'y ait aucun contact entre les matières premières et les produits finis.
- 16) L'utilisation d'eau potable est imposée pour tous les usages.
- 17) Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage.
- 18) Des détergents, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés de manière à ce que l'équipement, les instruments de travail, les viandes fraîches, les produits à base de viande et les produits visés par la directive 88/657/CEE ne soient pas affectés. Leur utilisation doit être suivie du rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail. Les produits d'entretien et de nettoyage doivent être stockés dans l'emplacement prévu à l'annexe B chapitre I point 1 lettre g).
- 19) Le travail et la manipulation des viandes fraîches, des produits à base de viande et des produits visés par la directive 88/657/CEE doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer.
- 20) Toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes fraîches et des produits à base de viande est tenue de produire un certificat médical attestant que rien ne s'oppose à cette affectation. Ce certificat médical doit être renouvelé tous les ans, à moins qu'un autre régime de contrôle médical du personnel offrant des garanties similaires ne soit reconnu, selon la procédure prévue à l'article 18.
- 21) Par dérogation au point 4) sous a), l'utilisation de bois est autorisée dans les locaux de fumaison, de salaison, de maturation et de saumurage, de stockage des produits à base de viande et dans le local d'expédition, lorsque cela est indispensable pour des raisons technologiques et pour autant qu'il n'y ait aucun danger de contamination de ces produits. L'introduction des palettes en bois dans lesdits locaux n'est autorisée que pour le transport de produits à base de viande emballés et exclusivement à cet usage.
- 22) Les températures des locaux ou d'une partie des locaux dans lesquels il est procédé au travail des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes doivent garantir une production hygiénique; si nécessaire, ces locaux ou parties de locaux doivent être munis d'un dispositif de conditionnement d'air.
- Quand ils sont utilisés, les locaux de découpe et de salaison doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 12 °C.
- Les locaux de mise en tranches ou de découpe et de conditionnement des produits à base de viande destinés à être mis dans le commerce sous forme préconditionnée doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 12 °C.
- Il peut être dérogé à la température prévue au troisième alinéa, avec l'accord de l'autorité compétente, lorsque, pour des raisons technologiques de préparation, cette dernière l'estime possible, notamment s'il s'agit des locaux de mise en tranches, pour tenir compte de la température des produits à base de viande.

CHAPITRE III

PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES VIANDES FRAÎCHES DEVANT ÊTRE UTILISÉES POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS À BASE DE VIANDE

23) Les viandes fraîches qui proviennent d'un abattoir, d'un atelier de découpe, d'un entrepôt frigorifique ou d'un autre établissement de transformation situé sur le territoire du pays où se trouve l'établissement concerné doivent y être transportées dans des conditions sanitaires satisfaisantes, conformément aux dispositions des directives visées à l'article 2, à l'exception de celles relatives au plombage.

24) Au plus tard le 31 décembre 1992, et sans préjudice du point 26), les viandes ne remplissant pas les conditions fixées à l'article 2 ne peuvent se trouver dans des établissements agréés. Jusqu'à cette date, les viandes ne remplissant pas les conditions fixées à l'article 2 point c) ne peuvent se trouver dans les établissements agréés qu'à la condition d'y être entreposées dans des emplacements séparés; elles doivent être utilisées dans d'autres endroits ou à d'autres moments que les viandes qui répondent auxdites conditions.

L'autorité compétente doit avoir libre accès à tout moment aux entrepôts frigorifiques et à tous les locaux de travail pour vérifier le respect rigoureux de ces dispositions.

Les viandes ou viandes fraîches emballées doivent être entreposées dans des locaux frigorifiques séparés.

25) Dès leur arrivée à l'établissement et jusqu'au moment de leur utilisation, les viandes fraîches destinées à la transformation doivent être conservées conformément aux dispositions des directives visées à l'article 2.

26) En dérogation au point 24) et à l'article 2, l'autorité compétente peut autoriser dans les établissements la présence de viandes provenant d'autres espèces animales que celles indiquées dans les directives visées à l'article 2 pour la fabrication de produits à base de viande pour autant qu'elles soient obtenues conformément aux règles nationales et qu'elles soient transportées, traitées et stockées selon les dispositions prévues dans la présente directive. Les échanges de ces produits sont soumis aux exigences prévues à l'article 3 paragraphe 1 point 3) sous a) sous iv).

Les produits élaborés dans les établissements bénéficiant de cette autorisation et destinés aux échanges intracommunautaires ne peuvent être obtenus que sous surveillance du vétérinaire officiel et doivent être protégés contre toute contamination et recontamination.

CHAPITRE IV

CONTRÔLE DES PRODUCTIONS

27) Les établissements sont soumis à un contrôle exercé par l'autorité compétente. Celle-ci doit être prévenue en temps utile avant qu'il soit procédé au travail des produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires.

28) Le contrôle de l'autorité compétente comporte notamment les tâches suivantes:

- contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage ainsi que de l'hygiène du personnel, conformément au chapitre II,
- contrôle du registre d'entrée et de sortie des viandes fraîches et des produits à base de viande et des préparations de viandes,
- inspection sanitaire des viandes fraîches et des préparations de viandes prévues pour la fabrication de produits destinés aux échanges intracommunautaires et, dans le cas visé à l'article 3 paragraphe 3 point b), des produits à base de viande,
- contrôle de l'efficacité du traitement des produits à base de viande,
- inspection des produits à base de viande lors de leur sortie de l'établissement,
- exécution de tout prélèvement nécessaire aux examens de laboratoire,
- établissement et délivrance du certificat de salubrité prévu au point 40,
- tout autre contrôle qu'elle estime nécessaire pour le respect de la présente directive.

Les résultats des divers contrôles effectués, conformément à l'article 11 et à l'annexe B chapitre II et chapitre III point 2 sous b) ainsi qu'à l'article 12, par les soins du producteur doivent être conservés deux ans en vue d'être présentés à toute demande de l'autorité compétente.

29) L'autorité compétente doit vérifier si un produit à base de viande a été élaboré à partir de viande à laquelle ont été incorporés d'autres produits alimentaires, des additifs alimentaires ou des condiments, en le soumettant à une inspection appropriée et en contrôlant s'il répond aux critères de production établis par le producteur et, notamment, si la composition du produit correspond effectivement aux mentions figurant sur l'étiquette.

- 30) L'autorité compétente doit en particulier veiller à ce que des produits à base de viande et des produits visés par la directive 88/657/CEE élaborés à partir de viandes fraîches visées à l'article 5 points c) à h) de la directive 64/433/CEE ne puissent faire l'objet d'échanges intracommunautaires.

CHAPITRE V

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES PRODUITS À BASE DE VIANDE

- 31) Le conditionnement et l'emballage doivent être effectués dans les locaux prévus à cette fin et dans des conditions hygiéniques satisfaisantes.
- 32) Le conditionnement et l'emballage doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène et notamment:
- ne pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques des produits à base de viande,
 - ne pouvoir transmettre aux produits à base de viande des substances nocives pour la santé humaine,
 - être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits à base de viande.
- 33) Le conditionnement ne peut être réutilisé pour des produits à base de viande, exception faite de certains contenants particuliers en terre cuite et en verre pouvant être réutilisés après nettoyage et désinfection efficace.
- 34) La fabrication des produits à base de viande ainsi que les opérations de conditionnement et d'emballage peuvent être effectuées dans le même local si les conditions suivantes sont remplies:
- a) le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations;
 - b) le conditionnement et l'emballage sont placés immédiatement après leur fabrication dans une enveloppe protectrice hermétique, protégée contre tout endommagement en cours de transport vers l'établissement et entreposée dans des conditions hygiéniques dans un local séparé de l'établissement;
 - c) les locaux de stockage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances pouvant contaminer les viandes fraîches, les produits visés par la directive 88/657/CEE ou les produits à base de viande. Les emballages ne peuvent être entreposés à même le sol;
 - d) les emballages sont assemblés dans des conditions hygiéniques avant leur introduction dans le local; il peut être dérogé à cette exigence dans le cas d'assemblage automatique d'emballages pour autant qu'il n'y ait aucun risque de contamination des produits à base de viande;
 - e) les emballages sont introduits dans des conditions hygiéniques dans le local et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé de manipuler les viandes fraîches et les produits à base de viande non conditionnés;
 - f) immédiatement après leur emballage, les produits à base de viande doivent être placés dans les locaux de stockage prévus à cette fin.
- 35) Le producteur doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur le conditionnement ou, dans les conditions prévues au point 36), sur l'étiquette des produits à base de viande, dans la mesure où elles ne sont pas prévues par la directive 79/112/CEE, les mentions suivantes:
- dans la mesure où cela ne ressort pas clairement de la dénomination de vente du produit, 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,
 - une mention permettant d'identifier le lot,
 - pour les emballages non destinés au consommateur final, la date de préparation,
 - la liste des condiments et éventuellement celle des autres denrées alimentaires.

CHAPITRE VI

MARQUAGE ET ÉTIQUETAGE

- 36) Les produits à base de viande doivent être pourvus d'un marquage de salubrité. Ce marquage doit être effectué sous la responsabilité de l'autorité compétente au moment de leur fabrication ou immédiatement après, à un endroit nettement apparent, d'une manière parfaitement lisible, indélébile et en caractères

aisément déchiffrables. La marque de salubrité peut être apposée sur le produit même ou sur le conditionnement, si le produit à base de viande est pourvu d'un conditionnement individuel ou sur une étiquette apposée sur ce conditionnement conformément au point 39) sous b). Toutefois, dans le cas où un produit à base de viande est conditionné et emballé individuellement, il suffit que la marque de salubrité soit apposée sur l'emballage.

37) Dans les cas où les produits à base de viande pourvus d'un marquage de salubrité conformément au point 36) sont placés ensuite dans un emballage, la marque de salubrité doit également être apposée sur cet emballage.

38) Par dérogation aux points 36) et 37), l'apposition de la marque de salubrité sur les produits à base de viande contenus dans des unités d'expédition palettisées, destinés à subir un complément de transformation ou de conditionnement dans un établissement agréé, n'est pas nécessaire pour autant:

- que la surface externe desdites unités contenant les produits à base de viande porte une marque de salubrité apposée conformément au point 39) sous a);
- que l'établissement expéditeur tienne un registre séparé mentionnant les quantités, le type et le lieu de destination des produits à base de viande expédiés conformément au présent point;
- 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 la marque de salubrité soit détruite lors de l'ouverture desdites unités d'expédition sous la responsabilité de l'autorité compétente;
- 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, sauf lorsque ce dernier est transparent.

Toutefois, lorsqu'une unité d'expédition de produits conditionnés est contenue dans un emballage extérieur transparent, la marque de salubrité sur l'emballage extérieur n'est pas exigée si la marque de salubrité sur les produits conditionnés est clairement visible à travers l'emballage extérieur.

39) a) La marque de salubrité doit comporter les indications suivantes qui sont entourées d'une bande ovale:

i) soit

- dans la partie supérieure:
 - les initiales du pays expéditeur, en majuscules d'imprimerie, ou une des lettres suivantes: B - D - DK - EL - ESP - F - IRL - I - L - NL - P - UK, suivies du numéro d'agrément de l'établissement,
- dans la partie inférieure:
 - un des sigles: CEE - EEC - EEG - EOK - EWG - EØF;

ii) soit

- dans la partie supérieure, le nom du pays expéditeur, en majuscules,
- au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement,
- dans la partie inférieure, un des sigles CEE - EEC - EEG - EOK - EWG - EØF.

b) La marque de salubrité peut être apposée à l'aide d'un tampon encreur ou au feu sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée ou portée sur une étiquette. Pour autant qu'elle soit apposée sur l'emballage, l'estampille doit être détruite lors de l'ouverture de l'emballage. La non-destruction de cette estampille ne peut être tolérée que lorsque l'ouverture de l'emballage détruit celui-ci. Pour les contenants hermétiquement clos, l'estampille doit être appliquée de manière indélébile sur le couvercle ou la boîte.

c) 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 comportant les indications précisées sous a).

CHAPITRE VII

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

40) L'exemplaire original du certificat de salubrité qui, sauf pour les produits visés à l'article 3 paragraphe 1 point 9) deuxième phrase, doit accompagner les produits à base de viande au cours de leur transport vers le pays destinataire, doit être délivré par l'autorité compétente au moment du chargement des produits à base de viande.

Le certificat de salubrité doit correspondre dans sa présentation et son contenu au modèle de l'annexe C; il doit être établi au moins dans la ou les langues officielles du pays destinataire et doit comporter les renseignements prévus. Il doit comporter un seul feuillet.

CHAPITRE VIII

ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

- 41) Les produits à base de viande doivent être entreposés dans les locaux prévus à l'annexe B chapitre I point 1 sous a) ou dans un entrepôt frigorifique agréé conformément à la directive 64/433/CEE.

Les produits à base de viande qui peuvent être conservés à la température ambiante peuvent être entreposés dans des locaux de stockage situés en dehors de l'établissement agréé pour la fabrication de produits à base de viande, pour autant que ces locaux d'entreposage soient agréés par l'autorité compétente à des conditions équivalentes à celles prévues par la présente directive.

- 42) Les produits à base de viande pour lesquels certaines températures d'entreposage sont indiquées conformément à l'article 4 doivent être maintenus à ces températures.
- 43) Les produits à base de viande doivent être expédiés de manière à être protégés pendant le transport des causes susceptibles de les contaminer ou de leur porter atteinte. Il convient de tenir compte à cet égard de la durée du transport ainsi que des moyens de transport utilisés et des conditions météorologiques.
- 44) Les engins employés pour le transport des produits à base de viande doivent être, si les produits l'exigent, équipés de manière que les produits puissent être transportés à l'état réfrigéré et notamment que les températures indiquées conformément à l'article 4 ne soient pas dépassées.

ANNEXE B

CHAPITRE I

CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÈMENT DES ÉTABLISSEMENTS POUR LA FABRICATION DES PRODUITS À BASE DE VIANDE

1. Indépendamment des conditions générales prévues à l'annexe A chapitre I, les établissements procédant à la fabrication et au conditionnement des produits à base de viande doivent comporter au moins:
 - a) jusqu'au 31 décembre 1992 au plus tard, des locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé:
 - i) sous le régime du froid:
 - de viandes fraîches au sens de l'article 2 point b) sous ii) ainsi que des préparations de viandes au sens de l'article 2 point c),
 - de viandes et préparations de viandes autres que celles visées au premier tiret;
 - ii) à température ambiante ou, le cas échéant, sous le régime du froid:
 - des produits à base de viande répondant aux exigences prévues par la présente directive,
 - d'autres produits préparés en totalité ou en partie à partir de viandes;
 - b) à compter du 1^{er} janvier 1993 au plus tard, des locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé:
 - i) sous le régime du froid, des viandes fraîches et des préparations de viandes;
 - ii) à la température ambiante ou, le cas échéant, sous le régime du froid:
 - des produits à base de viande répondant aux exigences prévues par la présente directive,
 - d'autres produits préparés en totalité ou en partie à partir de viandes fraîches;
 - c) un ou plusieurs locaux appropriés suffisamment vastes pour la fabrication et le conditionnement;
 - d) un local fermant à clé pour l'entreposage de certains ingrédients tels que les additifs alimentaires;
 - e) un local pour l'emballage, à moins que les conditions prévues à cet égard à l'annexe A chapitre V point 34 ne soient remplies, et pour l'expédition;
 - f) un local pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage;
 - g) un local pour le nettoyage des équipements et du matériel mobile tels que crochets et récipients et un local ou une armoire pour l'entreposage du matériel de nettoyage et d'entretien.
2. Selon le type de produit concerné, l'établissement doit comporter:
 - a) un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour l'enlèvement de l'emballage;
 - b) un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour la décongélation des viandes fraîches;
 - c) un local pour les opérations de découpe;
 - d) un local pour le remplissage des récipients avant qu'ils ne soient chauffés;
 - e) un local
 - pour la cuisson, les appareils destinés au traitement par la chaleur devant être munis d'un thermomètre ou téléthermomètre enregistreur,
 - pour l'autoclavage, les autoclaves devant être munis d'un thermomètre ou téléthermomètre enregistreur, ainsi que d'un thermomètre de contrôle à lecture directe; les autoclaves doivent en outre être dotés d'un manomètre;
 - f) un local pour la fonte des graisses;
 - g) un local ou une installation spéciale pour la fumaison;
 - h) un local pour le séchage et la maturation;
 - i) un local pour le dessalage, le trempage et tout autre traitement des boyaux naturels;
 - j) un local de prénettoyage des denrées qui sont nécessaires à l'élaboration des produits à base de viande;

- k) un local pour la salaison comportant, si nécessaire, un dispositif de climatisation pour le maintien de la température prévue à l'annexe A chapitre II point 22;
- l) un local de prénettoyage, si nécessaire, des produits à base de viande destinés à être mis en tranches ou découpés et conditionnés;
- m) un local comportant, si nécessaire, un dispositif de climatisation pour la mise en tranches ou la découpe et pour le conditionnement des produits à base de viande destinés à être mis dans le commerce sous forme préemballée;
- n) un dispositif permettant d'acheminer de manière hygiénique les boîtes à conserves vers la salle de travail;
- o) un dispositif pour le nettoyage efficace des contenants immédiatement avant le remplissage;
- p) un dispositif pour le lavage à l'eau potable, suffisamment chaude pour éliminer les graisses des contenants après fermeture hermétique et avant autoclavage;
- q) un local ou un emplacement approprié pour la réfrigération et le séchage des récipients après le traitement par la chaleur;
- r) des aménagements pour l'incubation des produits à base de viande contenus dans des récipients hermétiquement clos et prélevés comme échantillons;
- s) un équipement approprié pour vérifier si les récipients sont bien étanches et s'ils sont intacts.

Toutefois, dans la mesure où les dispositifs utilisés ne risquent pas de présenter des inconvénients pour les viandes fraîches ou les produits à base de viande, les opérations prévues dans les locaux séparés visés aux points e) et f) peuvent être effectuées dans un local commun.

Les opérations effectuées dans les locaux visés aux points c), d), e) g) et m) peuvent avoir lieu dans le local prévu au point 1 sous c), pour autant que les installations constituent un cycle unique de production en continu sans interruption des travaux et garantissent le respect des autres exigences de la directive et qu'il n'y ait aucun danger de contamination des viandes fraîches ou des produits à base de viande.

CHAPITRE II

EXIGENCES SPÉCIFIQUES POUR LES CONTENANTS HERMÉTIQUEMENT CLOS

Les établissements fabriquant des produits à base de viande en contenants hermétiquement clos doivent, en sus des dispositions générales, satisfaire aux exigences suivantes:

- 1) L'autorité compétente doit veiller à ce que, en ce qui concerne les produits à base de viande en contenants hermétiquement clos,
 - a) l'exploitant, le propriétaire de l'établissement ou son représentant s'assurent par un contrôle par sondage
 - qu'est appliqué aux produits à base de viande destinés à être entreposés à une température ambiante un procédé permettant d'obtenir une valeur F_c égale ou supérieure à 3,00 ou, dans les États membres où le recours à cette valeur n'est pas usité, un contrôle du traitement effectué par un test d'incubation des sept jours à 37 °C ou de dix jours à 35 °C,
 - qu'est appliqué un procédé thermique sérieux ayant été défini selon des critères représentatifs tels que la durée du chauffage, la température, le mouvement pendant le chauffage, le remplissage, etc.,
 - que les contenants vides satisfont aux normes de production,
 - qu'est pratiqué un contrôle de la production journalière, selon des intervalles établis à l'avance, pour garantir l'efficacité de la fermeture,
 - que sont exercés les contrôles nécessaires et utilisés en particulier des repères de contrôle pour garantir que les récipients ont reçu un traitement thermique adéquat,
 - que sont effectués les contrôles nécessaires pour garantir que l'eau de refroidissement contient une teneur résiduelle de chlore après utilisation. Toutefois, les États membres peuvent accorder une dérogation à cette dernière exigence si l'eau satisfait aux exigences de la directive 80/778/CEE,
 - que sont effectués des tests d'incubation des produits à base de viande se trouvant dans un contenant hermétiquement clos qui ont subi un traitement par la chaleur, conformément au premier tiret,
 - qu'est apposé sur les récipients un signe distinctif qui permet d'identifier les produits à base de viande fabriqués au même moment et dans les mêmes conditions;

- b) les produits contenus dans des contenants hermétiquement clos soient retirés des appareils de chauffage à une température suffisamment élevée pour assurer l'évaporation rapide de l'humidité et ne soient pas manipulés à la main avant le séchage complet;
 - c) les boîtes présentant une formation de gaz soient soumises à un examen complémentaire;
 - d) les thermomètres de l'appareil de chauffage soient contrôlés à l'aide de thermomètres étalonnés.
- 2) Les contenants doivent:
- être rejetés s'ils sont endommagés ou mal faits,
 - être nettoyés d'une façon efficace, immédiatement avant le remplissage, à l'aide des dispositifs de nettoyage visés au chapitre I point 2 sous o), l'utilisation d'eau stagnante n'étant pas autorisée,
 - si nécessaire, être mis à égoutter pendant assez longtemps après le nettoyage et avant le remplissage,
 - si nécessaire, être lavés à l'eau potable, le cas échéant suffisamment chaude pour éliminer les graisses, après fermeture hermétique et avant autoclavage, à l'aide du dispositif visé au chapitre I point 2 sous p),
 - être refroidis après chauffage dans de l'eau satisfaisant aux exigences du point 1 sous a) sixième tiret,
 - être manipulés, avant comme après le traitement par la chaleur, de manière à éviter tout dommage ou toute contamination.
- 3) Les États membres peuvent autoriser l'adjonction de certaines substances à l'eau des autoclaves pour lutter contre la corrosion des boîtes de conserve et pour adoucir et désinfecter l'eau. Une liste de ces substances est établie selon la procédure prévue à l'article 18.
- 4) Les États membres peuvent autoriser l'emploi d'eau recyclée pour refroidir des récipients qui ont été soumis à un traitement par la chaleur. Cette eau doit être filtrée et traitée au chlore ou soumise à un autre traitement approuvé selon la procédure prévue à l'article 18. Le but d'un tel traitement est de faire satisfaire l'eau recyclée aux normes prévues à l'annexe I partie E de la directive 80/778/CEE, de manière que cette eau ne puisse pas contaminer les produits et ne constitue pas de risque pour la santé humaine.
- L'eau recyclée doit circuler en circuit fermé de manière à ne pas pouvoir être utilisée à d'autres fins.
- 5) Lorsqu'il n'y a pas de risque de contamination, le sol peut cependant être nettoyé à la fin de la période de travail avec l'eau qui a été utilisée pour refroidir les récipients ainsi qu'avec l'eau des autoclaves.

CHAPITRE III

PRESCRIPTIONS PARTICULIÈRES POUR LA FABRICATION DE PLATS CUISINÉS

Indépendamment des conditions générales prévues à l'annexe A chapitre I et selon le type de production concerné:

- 1) a) si la fabrication des plats cuisinés n'intervient pas dans le local prévu à cette fin au chapitre I point 1 sous c), l'établissement doit disposer d'un local séparé pour la production de plats cuisinés;
- b) la production de plats cuisinés doit intervenir sous température contrôlée;
- 2) a) l'exploitant, 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, conformément au quatrième alinéa.

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 concerné, 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.

La nature de ces contrôles, leur fréquence, ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique seront précisées dans un code de bonnes pratiques hygiéniques à établir selon la procédure prévue à l'article 18;

- b) l'autorité compétente procède à des analyses régulières des résultats des contrôles prévus au point a). Elle peut, en fonction de ces analyses, faire procéder à des examens microbiologiques complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits.
- Les résultats de ces analyses font l'objet d'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;
- 3) en outre, les plats cuisinés faisant l'objet d'une cuisson et qui sont destinés à la vente directe aux consommateurs doivent:
- être conditionnés immédiatement avant ou après la cuisson,
 - subir, après les opérations de cuisson et de conditionnement, un refroidissement rapide dans une enceinte isolée satisfaisante du point de vue hygiénique,
 - être refroidis pendant une durée inférieure ou égale à deux heures entre la fin de la cuisson et l'obtention d'une température interne de +10 °C,
 - le cas échéant, être congelés ou surgelés immédiatement après le refroidissement;
- 4) l'étiquetage de plats cuisinés doit être conforme à la directive 79/118/CEE. La liste des ingrédients doit, pour les besoins de la présente directive, inclure la mention des espèces animales;
- 5) les plats cuisinés doivent comporter sur l'une des faces externes du conditionnement, en plus des autres indications déjà prévues, la date de fabrication inscrite très clairement.

ANNEXE C

**CERTIFICAT DE SALUBRITÉ RELATIF À DES PRODUITS À BASE DE VIANDE (1)
DESTINÉS À UN ÉTAT MEMBRE DE LA CEE**

n° (2) (3)

Pays expéditeur:

Ministère:

Service:

Référence (2):

I. Identification des produits à base de viande

Produits préparés à partir de viandes de:
(espèce animale)

Nature des produits (4):

Nature de l'emballage:

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage:

Température d'entreposage et de transport (5):

Durée de conservation (5):

Poids net:

II. Provenance des produits à base de viande

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire du (des) établissement(s) de transformation agréé(s) (3):

Si nécessaire:

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire du (des) entrepôts frigorifique(s) agréé(s) (3):

III. Destination des produits à base de viande

Les produits sont expédiés

de:
(lieu d'expédition)

à:
(pays destinataire)

par le moyen de transport suivant (6) (3):

Nom et adresse de l'expéditeur:

Nom et adresse du destinataire:

(1) Au sens de l'article 2 de la directive 77/99/CEE.

(2) Facultatif.

(3) En cas de transbordement dans un établissement ou un entrepôt frigorifique agréé, l'autorité compétente doit compléter le certificat (numéro d'enregistrement, date, lieu, cachet et signature).

(4) Mention éventuelle d'une irradiation ionisante pour des raisons d'ordre médical.

(5) À compléter en cas d'indication conformément à l'article 4 de la directive 77/99/CEE.

(6) Indiquer, pour les wagons et les camions, le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro du vol et, pour les bateaux, le nom.

IV. Attestation de salubrité

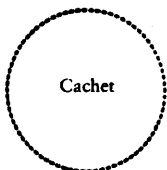
Je soussigné, certifie:

- a) que les produits à base de viande désignés ci-dessus ont été préparés à l'aide de viandes fraîches ou de produits à base de viande dans des conditions satisfaisant aux normes prévues par la directive 77/99/CEE;
- b) que les produits à base de viande ont/n'ont pas ⁽¹⁾ été traités conformément à l'annexe B chapitre I point 1 a) premier tiret de la directive 77/99/CEE;
- c) que lesdits produits, leur conditionnement ou leur emballage ont fait l'objet d'un marquage prouvant que ces produits proviennent en totalité d'établissements agréés ⁽¹⁾;
- d) que les véhicules et engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux normes d'hygiène définies par la directive 77/99/CEE;
- e) que les viandes fraîches de porc utilisées ont été/n'ont pas été ⁽¹⁾ soumises à un examen en vue de la recherche des trichines.

Fait à le

(lieu)

(date)



Cachet

.....
(signature)

(nom en lettres capitales)

⁽¹⁾ Biffer la mention inutile.

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 19 décembre 1988

modifiant les directives 73/132/CEE, 76/630/CEE et 82/177/CEE concernant les enquêtes statistiques sur les cheptels communautaires suite à l'instauration de la nomenclature combinée

(88/659/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

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

vu l'acte d'adhésion de l'Espagne et du Portugal,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen ⁽¹⁾,

considérant que les directives 73/132/CEE ⁽²⁾, 76/630/CEE ⁽³⁾ et 82/177/CEE ⁽⁴⁾, modifiées en dernier lieu respectivement par les directives 86/80/CEE ⁽⁵⁾, 86/83/CEE ⁽⁶⁾ et 86/82/CEE ⁽⁷⁾, font référence au tarif douanier commun, lequel a été abrogé et intégré dans la nomenclature combinée instaurée par le règlement (CEE) n° 2658/87 ⁽⁸⁾; qu'il importe donc d'adapter les références en conséquence,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La directive 73/132/CEE est modifiée comme suit:

- 1) À l'article 2 paragraphe 1, les termes «de la position 01.02 A du tarif douanier commun» sont remplacés par les termes «du code NC 0102, à l'exclusion du code NC 0102 90 90».
- 2) À l'article 8, les termes «du Comité de la Nimexe, selon la procédure prévue à l'article 5 du règlement (CEE) n° 1445/72 ⁽¹⁾» sont remplacés par les termes «du comité de la nomenclature, selon la procédure prévue à l'article 10 du règlement (CEE) n° 2658/87 ⁽¹⁾».

La note en bas de page est remplacée par la note suivante:

«⁽¹⁾ JO n° L 256 du 7. 9. 1987, p. 1.»

Article 2

À l'article 2 de la directive 76/630/CEE, les termes «de la sous-position 01.03 A du tarif douanier commun» sont remplacés par les termes «du code NC 0103, à l'exclusion des codes NC 0103 91 90 et 0103 92 90».

Article 3

La directive 82/177/CEE est modifiée comme suit:

- 1) À l'article 2 paragraphe 1, les termes «les sous-positions 01.04 A I et 01.04 B I du tarif douanier commun» sont remplacés par les termes «le code NC 0104 10» et les termes «les sous-positions 01.04 A II et 01.04 B II de ce même tarif» sont remplacés par les termes «le code NC 0104 20».
- 2) À l'article 8, les termes «du comité de la Nimexe, selon la procédure prévue à l'article 5 du règlement (CEE) n° 1445/72 ⁽¹⁾» sont remplacés par les termes «du comité de la nomenclature, selon la procédure prévue à l'article 10 du règlement (CEE) n° 2658/87 ⁽¹⁾».

La note en bas de page est remplacée par la note suivante:

«⁽¹⁾ JO n° L 256 du 7. 9. 1987, p. 1.»

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 19 décembre 1988.

Par le Conseil
Le président
Y. POTTAKIS

⁽¹⁾ Avis rendu le 16 décembre 1988 (non encore paru au Journal officiel).

⁽²⁾ JO n° L 153 du 9. 6. 1973, p. 25.

⁽³⁾ JO n° L 223 du 16. 8. 1976, p. 4.

⁽⁴⁾ JO n° L 81 du 27. 3. 1982, p. 35.

⁽⁵⁾ JO n° L 77 du 22. 3. 1986, p. 27.

⁽⁶⁾ JO n° L 77 du 22. 3. 1986, p. 31.

⁽⁷⁾ JO n° L 77 du 22. 3. 1986, p. 30.

⁽⁸⁾ JO n° L 256 du 7. 9. 1987, p. 1.

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 19 décembre 1988

modifiant la directive 80/215/CEE relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande

(88/660/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

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 l'article 4 paragraphe 1 de la directive 80/215/CEE ⁽⁴⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 87/491/CEE ⁽⁵⁾, a défini les traitements susceptibles de détruire les germes de maladies animales dans les produits à base de viande en vue de permettre sous certaines conditions les échanges intracommunautaires de ces produits;

considérant que l'expérience acquise ainsi que les progrès enregistrés dans les connaissances scientifiques et la technologie des viandes permettent d'utiliser un nouveau traitement, offrant les garanties exigées;

considérant que l'inclusion de ce traitement parmi ceux déjà prescrits devrait permettre de faciliter la libre circulation dans la Communauté, ce qui augmentera la valeur de la production, tout en évitant les risques de propagation de maladies;

considérant qu'un avis scientifique a été émis, indiquant qu'il peut être renoncé en toute sécurité au poids limite de cinq kilogrammes appliqué jusqu'à présent à ces produits à base de viande, pour autant que toutes les autres garanties existantes soient maintenues et respectées,

Article premier

À l'article 4 paragraphe 1, le point a) sous ii) de la directive 80/215/CEE est modifié comme suit:

- 1) le deuxième tiret est supprimé;
- 2) à l'ancien quatrième tiret premier sous-tiret, les mots «à cœur» sont insérés après la mention «70 °C».

Article 2

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 1^{er} avril 1989. Ils en informent immédiatement la Commission.

Article 3

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 19 décembre 1988.

Par le Conseil

Le président

Y. POTTAKIS

(1) JO n° C 273 du 22. 10. 1988, p. 9.

(2) Avis rendu le 16 décembre 1988 (non encore paru au Journal officiel).

(3) Avis rendu le 14 décembre 1988 (non encore paru au Journal officiel).

(4) JO n° L 47 du 21. 2. 1980, p. 4.

(5) JO n° L 279 du 2. 10. 1987, p. 27.

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 19 décembre 1988

relative aux normes zootechniques applicables aux animaux de l'espèce porcine reproducteurs

(88/661/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 l'élevage et la production d'animaux de l'espèce porcine tiennent une place très importante dans l'agriculture de la Communauté; qu'ils peuvent être une source de revenus pour une partie de la population agricole;

considérant qu'il y a lieu d'encourager la production d'animaux de l'espèce porcine et que des résultats satisfaisants dans ce domaine dépendent dans une large mesure de l'utilisation d'animaux reproducteurs de race pure ou d'animaux reproducteurs hybrides;

considérant que, dans le cadre de leur politique nationale de l'élevage, la plupart des États membres se sont efforcés jusqu'ici d'encourager la production d'animaux répondant à des normes zootechniques bien déterminées; que l'existence de disparités dans la mise en œuvre de ces politiques peut constituer une entrave aux échanges intracommunautaires;

considérant que, en vue d'éliminer ces disparités et de contribuer ainsi à l'accroissement de la productivité de l'agriculture dans le secteur considéré, il convient de libérer progressivement les échanges intracommunautaires de tous les reproducteurs; que la libéralisation totale des échanges suppose une harmonisation complémentaire ultérieure, notamment en ce qui concerne l'admission à la reproduction et les critères d'inscription dans les livres généalogiques ou les registres;

considérant que les États membres doivent avoir la possibilité d'exiger la présentation de certificats établis selon une procédure communautaire;

considérant qu'il convient de prendre des mesures d'application; que, pour la mise en œuvre des mesures envisagées, il y a lieu de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les États membres et la Commission au sein du comité zootechnique permanent institué par le Conseil par la décision 77/505/CEE ⁽⁴⁾;

considérant que, en attendant des décisions communautaires complémentaires, les États membres peuvent, dans le respect des règles générales du traité, conserver leurs dispositions nationales;

considérant qu'il y a lieu de prévoir que les importations de porcins reproducteurs en provenance des pays tiers ne peuvent être effectuées à des conditions plus favorables que celles qui sont appliquées dans la Communauté;

considérant que, eu égard aux conditions particulières existant en Espagne et au Portugal, il est nécessaire de prévoir un délai supplémentaire pour la mise en application de la présente directive,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

CHAPITRE I

Définitions

Article premier

Aux fins de la présente directive, on entend par:

- a) *reproducteur porcine de race pure*: tout animal de l'espèce porcine dont les parents et les grands-parents sont inscrits ou enregistrés dans un livre généalogique de la même race et qui y est lui-même soit inscrit, soit enregistré et susceptible d'y être inscrit;
- b) *reproducteur porcine hybride*: tout animal de l'espèce porcine qui répond aux conditions suivantes:
 - 1) il provient d'un croisement planifié:
 - soit entre des reproducteurs porcins de race pure appartenant à des races ou des lignées différentes,
 - soit entre des animaux résultant eux-mêmes d'un croisement entre races ou lignées différentes,
 - soit entre des animaux appartenant à une race pure et à l'une ou l'autre des catégories précitées;
 - 2) il doit être inscrit dans un registre;
- c) *livre généalogique*: tout livre, fichier ou support informatique:
 - qui est tenu soit par une association d'éleveurs agréée officiellement par l'État membre dans lequel cette association est établie, soit par un service officiel de l'État membre en question.

(1) JO n° C 44 du 21. 2. 1980, p. 12.

(2) JO n° C 147 du 16. 6. 1980, p. 34.

(3) JO n° C 182 du 21. 7. 1980, p. 5.

(4) JO n° L 206 du 12. 8. 1977, p. 11.

Toutefois, les États membres peuvent également prévoir qu'il est tenu par une organisation d'élevage agréée officiellement par l'État membre dans lequel cette organisation est établie,

- dans lequel sont inscrits ou enregistrés des reproducteurs porcins de race pure d'une race déterminée avec mention de leurs ascendants;

d) *registre*: tout livre, fichier ou support informatique:

- qui est tenu soit par une association d'éleveurs, une organisation d'élevage ou une entreprise privée agréée officiellement par l'État membre dans lequel cette association, organisation ou entreprise est établie, soit par un service officiel de l'État membre en question,
- dans lequel sont inscrits des reproducteurs porcins hybrides avec mention de leurs ascendants.

CHAPITRE II

Règles pour les échanges intracommunautaires de reproducteurs porcins de race pure

Article 2

1. Les États membres ne peuvent interdire, restreindre ou entraver pour des raisons zootechniques:

- les échanges intracommunautaires de reproducteurs porcins de race pure ainsi que de leurs spermés, ovules et embryons,
- la création de livres généalogiques dans la mesure où ils répondent aux conditions fixées en application de l'article 6,
- l'agrément officiel des associations d'éleveurs ou des organisations d'élevage, telles que mentionnées à l'article 1^{er} point c), tenant ou créant des livres généalogiques conformément à l'article 6.

2. Toutefois, les États membres peuvent maintenir les dispositions nationales conformes aux règles générales du traité jusqu'à l'entrée en vigueur des décisions communautaires y afférentes, telles que visées aux articles 3, 5 et 6.

Article 3

Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, arrête, au plus tard le 31 décembre 1990, les dispositions communautaires d'admission des reproducteurs porcins de race pure à la reproduction.

Article 4

1. Les associations d'éleveurs et/ou les organisations d'élevage telles que mentionnées à l'article 1^{er} point c), officiellement agréées par un État membre et/ou le service officiel d'un État membre, ne peuvent s'opposer à l'inscription dans leurs livres généalogiques de reproducteurs porcins de race pure en provenance d'un autre État membre pour autant qu'ils répondent aux normes fixées conformément à l'article 6.

2. Toutefois, les États membres peuvent prescrire ou admettre que certains reproducteurs porcins de race pure, expédiés d'un autre État membre et ayant des caractéristiques spécifiques qui les différencient de la population de la même race se trouvant dans l'État membre de destination, soient inscrits dans une section séparée du livre généalogique de la race à laquelle ils appartiennent.

Article 5

Les États membres peuvent exiger que les reproducteurs porcins de race pure ainsi que leurs spermés, ovules et embryons soient accompagnés, lors de leur commercialisation, de certificats établis conformément à l'article 6.

Article 6

1. Sont déterminés selon la procédure prévue à l'article 11:

- les méthodes de contrôle des performances et d'appréciation de la valeur génétique des reproducteurs porcins de race pure,
- les critères de création des livres généalogiques,
- les critères d'inscription dans les livres généalogiques,
- les critères d'agrément et de surveillance des associations d'éleveurs et/ou des organisations d'élevage telles que mentionnées à l'article 1^{er} point c), tenant ou créant des livres généalogiques,
- le certificat mentionné à l'article 5.

2. Jusqu'à l'entrée en vigueur des dispositions prévues au paragraphe 1, les contrôles visés au paragraphe 1 premier tiret et effectués officiellement dans chaque État membre, ainsi que les livres généalogiques, sont reconnus par les autres États membres.

CHAPITRE III

Règles pour les échanges intracommunautaires de reproducteurs porcins hybrides

Article 7

1. Les États membres ne peuvent interdire, restreindre ou entraver pour des raisons zootechniques:

- les échanges intracommunautaires de reproducteurs porcins hybrides ainsi que de leurs spermés, ovules et embryons,
- la création de registres dans la mesure où ils répondent aux conditions fixées en application de l'article 10,
- l'agrément officiel des associations d'éleveurs et/ou des organisations d'élevage et/ou des entreprises privées, telles que mentionnées à l'article 1^{er} point d), tenant ou créant des registres conformément à l'article 10.

2. Toutefois, les États membres peuvent maintenir les dispositions nationales conformes aux règles générales du

traité jusqu'à l'entrée en vigueur des décisions communautaires y afférentes, telles que visées aux articles 8, 9 et 10.

Article 8

Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, arrête, au plus tard le 31 décembre 1990, les dispositions communautaires d'admission des reproducteurs porcins hybrides à la reproduction.

Article 9

Les États membres peuvent exiger que les reproducteurs porcins hybrides ainsi que leurs spermés, ovules et embryons soient accompagnés, lors de leur commercialisation, de certificats établis conformément à l'article 10.

Article 10

1. Sont déterminés selon la procédure prévue à l'article 11:

- les méthodes de contrôle des performances et d'appréciation de la valeur génétique des reproducteurs porcins hybrides,
- les critères de création des registres,
- les critères d'inscription dans les registres,
- les critères d'agrément et de surveillance des associations d'éleveurs et des organisations d'élevage et/ou des entreprises privées, telles que mentionnées à l'article 1^{er} point d), tenant ou créant des registres,
- le certificat mentionné à l'article 9.

2. Jusqu'à l'entrée en vigueur des dispositions prévues au paragraphe 1, les contrôles visés au paragraphe 1 premier tiret et effectués officiellement dans chaque État membre, ainsi que les registres, sont reconnus par les autres États membres.

CHAPITRE IV

Dispositions générales

Article 11

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le comité zootechnique permanent institué par la décision 77/505/CEE, 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. Au sein du comité, les voix des États membres sont affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

3. Le représentant de la Commission soumet un projet de mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ces mesures dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence des questions soumises à examen. Il se prononce à la majorité de 54 voix.

4. La Commission arrête les mesures envisagées et les met immédiatement en application 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 arrête les mesures à la majorité qualifiée. Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la date à laquelle il a été saisi, le Conseil n'a pas arrêté de mesures, la Commission arrête les mesures proposées et les met immédiatement en application.

Article 12

Jusqu'à la mise en application d'une réglementation communautaire en la matière, les conditions zootechniques applicables aux importations de reproducteurs porcins de race pure et hybrides en provenance des pays tiers ne doivent pas être plus favorables que celles qui régissent les échanges intra-communautaires.

Article 13

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 1991. Ils en informent immédiatement la Commission.

Toutefois, le royaume d'Espagne et la République portugaise bénéficient d'un délai supplémentaire de deux ans pour se conformer à la présente directive sauf dans le cas où le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, décide de proroger cette dérogation.

Article 14

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 19 décembre 1988.

Par le Conseil
Le président
Y. POTTAKIS

DÉCISION DU CONSEIL

du 21 décembre 1988

concernant l'application à titre provisoire de l'accord international de 1987 sur le caoutchouc naturel

(88/662/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

DÉCIDE:

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment ses articles 113 et 116,

vu la proposition de la Commission,

considérant que l'accord international de 1979 sur le caoutchouc naturel est expiré;

considérant que, en application de la décision 88/107/CEE ⁽¹⁾, l'accord international de 1987 sur le caoutchouc naturel, ci-après dénommé «accord de 1987», a été signé par la Communauté et ses États membres le 18 décembre 1987 ⁽¹⁾;

considérant qu'il convient d'assurer l'entrée en vigueur à titre provisoire de l'accord de 1987 au plus tard le 1^{er} janvier 1989; que, à cette fin, il est nécessaire que la Communauté et ses États membres, conformément à leurs procédures internes requises à cet effet et dès l'accomplissement de celles-ci, notifient au secrétaire général de l'Organisation des Nations unies leur intention d'appliquer l'accord de 1987 à titre provisoire,

Article premier

La Communauté et ses États membres, dès l'accomplissement des procédures internes requises à cet effet, notifient au secrétaire général de l'Organisation des Nations unies leur intention d'appliquer l'accord international de 1987 sur le caoutchouc naturel à titre provisoire, conformément à son article 59 paragraphe 1 et à son article 60 paragraphe 2.

Article 2

Le président du Conseil est autorisé à désigner la personne habilitée à déposer la notification d'application à titre provisoire de l'accord de 1987 de la part de la Communauté.

Fait à Bruxelles, le 21 décembre 1988.

Par le Conseil

Le président

V. PAPANDREOU

⁽¹⁾ JO n° L 58 du 3. 3. 1988, p. 18.

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 21 décembre 1988

portant modification de la directive 74/651/CEE relative aux franchises fiscales applicables à l'importation des marchandises faisant l'objet de petits envois sans caractère commercial au sein de la Communauté

(88/663/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 99,

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 l'article 1^{er} paragraphe 4 de la directive 74/651/CEE ⁽⁴⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 85/349/CEE ⁽⁵⁾, prévoit que, tous les deux ans, et pour la première fois le 31 octobre 1987 au plus tard, le Conseil, statuant selon les procédures prévues par le traité en la matière, procède à l'adaptation des montants des franchises visés au paragraphe 2 point d) et au paragraphe 2 bis dudit article, afin d'en maintenir la valeur réelle;

considérant que, selon l'enquête effectuée par la Commission, la moyenne pondérée de l'augmentation de l'indice des prix dans les États membres de la Communauté est de 11,3 % pour la période du 1^{er} octobre 1985 au 31 décembre 1988;

considérant qu'il convient d'arrondir les chiffres en résultant;

considérant que, dans le cas où l'adaptation de la franchise communautaire entraîne une modification de la franchise, exprimée en monnaie nationale, de moins de 5 % ou un abaissement de cette franchise, il convient de permettre à l'État membre en question de conserver le montant, en monnaie nationale, antérieur à cette modification,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

L'article 1^{er} de la directive 74/651/CEE est modifié comme suit:

- a) au paragraphe 2 point d), l'expression «cent écus» est remplacée par «cent dix écus»;
- b) au paragraphe 2 bis, l'expression «77 écus» est remplacée par «quatre-vingt-cinq écus»;
- c) le paragraphe suivant est ajouté:
«5. Les États membres peuvent maintenir le montant des franchises en vigueur si la conversion des montants des franchises, exprimés en écus, aboutit à une modification de la franchise, exprimée en monnaie nationale, de moins de 5 % ou à un abaissement de cette franchise.»

Article 2

1. Les États membres mettent en vigueur les mesures nécessaires pour se conformer à la présente directive avant le 1^{er} juillet 1989.
2. Les États membres informent la Commission des dispositions de droit interne qu'ils adoptent pour l'application de la présente directive.

Article 3

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 21 décembre 1988.

*Par le Conseil**Le président*

V. PAPANDREOU

⁽¹⁾ JO n° C 5 du 9. 1. 1988, p. 5 et JO n° C 272 du 21. 10. 1988, p. 5.

⁽²⁾ JO n° C 235 du 12. 9. 1988, p. 139.

⁽³⁾ JO n° C 80 du 28. 3. 1988, p. 13.

⁽⁴⁾ JO n° L 354 du 30. 12. 1974, p. 57.

⁽⁵⁾ JO n° L 183 du 16. 7. 1985, p. 27.

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 21 décembre 1988

portant neuvième modification de la directive 69/169/CEE concernant l'harmonisation des dispositions législatives, réglementaires et administratives relatives aux franchises des taxes sur le chiffre d'affaires et des accises perçues à l'importation dans le trafic international de voyageurs

(88/664/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 99,

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 l'article 2 paragraphe 6 et l'article 7 *ter* paragraphe 4 de la directive 69/169/CEE ⁽⁴⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 87/198/CEE ⁽⁵⁾, prévoient que, tous les deux ans, et pour la première fois le 31 octobre 1987 au plus tard, le Conseil, statuant selon les procédures prévues par le traité en la matière, procède à l'adaptation des montants des franchises visées aux paragraphes 1 et 2 desdits articles, afin d'en maintenir la valeur réelle;

considérant que, selon l'enquête effectuée par la Commission, la moyenne pondérée de l'augmentation de l'indice des prix dans les États membres est de 11,3 % pour la période du 1^{er} octobre 1985 au 31 décembre 1988;

considérant qu'il convient d'arrondir les chiffres en résultant;

considérant que, dans le cas où l'adaptation de la franchise communautaire entraîne une modification de la franchise, exprimée en monnaie nationale, de moins de 5 % ou un abaissement de cette franchise, il convient de permettre à l'État membre en question de conserver le montant, en monnaie nationale, antérieur à cette modification,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La directive 69/169/CEE est modifiée comme suit:

1) À l'article 2:

- a) au paragraphe 1, l'expression «trois cent cinquante écus» est remplacée par «trois cent quatre-vingt-dix écus»;

- b) au paragraphe 2, l'expression «quatre-vingt-dix écus» est remplacée par «cent écus».

2) À l'article 7, le paragraphe suivant est ajouté:

«5. Les États membres peuvent maintenir le montant des franchises en vigueur si la conversion des montants des franchises, exprimés en écus, adoptés lors de l'adaptation visée à l'article 2 paragraphe 6 et à l'article 7 *ter* paragraphe 4, aboutit à une modification de la franchise, exprimée en monnaie nationale, de moins de 5 % ou à un abaissement de cette franchise.»

3) À l'article 7 *ter*:

- a) au paragraphe 1 point a), l'expression «280 écus» est remplacée par «trois cent dix écus»;
- b) au paragraphe 1 point b), l'expression «77 écus» est remplacée par «quatre-vingt-cinq écus»;
- c) au paragraphe 2, l'expression «77 écus» est remplacée par «quatre-vingt-cinq écus».

Article 2

1. Les États membres mettent en vigueur les mesures nécessaires pour se conformer à la présente directive avant le 1^{er} juillet 1989.

2. Les États membres informent la Commission des dispositions de droit interne qu'ils adoptent pour l'application de la présente directive.

Article 3

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 21 décembre 1988.

Par le Conseil
Le président
V. PAPANDREOU

⁽¹⁾ JO n° C 102 du 16. 4. 1988, p. 4 et JO n° C 272 du 21. 10. 1988, p. 6.

⁽²⁾ JO n° C 235 du 12. 9. 1988, p. 138.

⁽³⁾ JO n° C 95 du 11. 4. 1988, p. 11.

⁽⁴⁾ JO n° L 133 du 4. 6. 1969, p. 6.

⁽⁵⁾ JO n° L 78 du 20. 3. 1987, p. 53.

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 21 décembre 1988

modifiant plusieurs directives concernant le rapprochement des législations des États membres en ce qui concerne la publication au Journal officiel des attestations et certificats y prévus

(88/665/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 100 A,

vu la proposition de la Commission,

en coopération avec le Parlement européen ⁽¹⁾,

vu l'avis du Comité économique et social ⁽²⁾,

considérant que plusieurs directives communautaires fixent des dispositions générales qui concernent notamment les procédures d'homologation CEE, d'examen CEE de type, de vérification CEE et d'autres certifications CEE; que d'autres directives particulières font référence à ces procédures;

considérant que, dans le cadre des procédures d'homologation CEE et d'examen CEE de type, une information mutuelle entre États membres et/ou organismes agréés, ainsi qu'une notification à la Commission sur les attestations accordées sont prévues; qu'un extrait des attestations doit être également publié au *Journal officiel des Communautés européennes*;

considérant que l'expérience acquise a démontré que la publication des extraits des certificats et des attestations au Journal officiel n'augmente pas sensiblement la transparence en la matière, du fait que celle-ci est déjà assurée de manière satisfaisante par d'autres moyens; qu'elle n'est donc pas indispensable et peut être supprimée,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

Les directives suivantes sont modifiées comme suit:

- 1) directive 71/316/CEE du Conseil, du 26 juillet 1971, concernant le rapprochement des législations des États

⁽¹⁾ JO n° C 156 du 15. 6. 1987, p. 190 et JO n° C 310 du 5. 12. 1988.

⁽²⁾ JO n° C 232 du 31. 8. 1987, p. 7.

membres relatives aux dispositions communes aux instruments de mesurage et aux méthodes de contrôle métrologique ⁽³⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 87/355/CEE ⁽⁴⁾:

À l'annexe I, le point 5.1 est supprimé et, au point 5.3, la référence au point 5.1 est supprimée;

- 2) directive 76/767/CEE du Conseil, du 27 juillet 1976, concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux dispositions communes aux appareils à pression et aux méthodes de contrôle de ces appareils ⁽⁵⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 87/354/CEE ⁽⁶⁾:

À l'annexe I, le point 4.1 est supprimé et, au point 4.3, la référence au point 4.1 est supprimée;

- 3) directive 79/196/CEE du Conseil, du 6 février 1979, concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au matériel électrique utilisable en atmosphère explosible mettant en œuvre certains modes de protection ⁽⁷⁾, modifiée par la directive 84/47/CEE ⁽⁸⁾:

À l'article 6, le paragraphe 2 est supprimé et, à l'article 7 paragraphe 1, la référence à l'article 6 est supprimée;

- 4) directive 84/528/CEE du Conseil, du 17 septembre 1984, concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux dispositions communes aux appareils de levage et de manutention ⁽⁹⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 87/354/CEE:

À l'annexe I, le point 5.1 est supprimé et, au point 5.3, la référence au point 5.1 est supprimée;

- 5) directive 84/530/CEE du Conseil, du 17 septembre 1984, concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux dispositions communes aux appareils utilisant des combustibles gazeux, aux dispositifs de sécurité et de régulation du gaz destinés à ces appareils et aux méthodes de contrôle de ces appareils ⁽¹⁰⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 87/354/CEE:

⁽³⁾ JO n° L 202 du 6. 9. 1971, p. 1.

⁽⁴⁾ JO n° L 192 du 11. 7. 1987, p. 46.

⁽⁵⁾ JO n° L 262 du 27. 9. 1976, p. 153.

⁽⁶⁾ JO n° L 192 du 11. 7. 1987, p. 43.

⁽⁷⁾ JO n° L 43 du 20. 2. 1979, p. 20.

⁽⁸⁾ JO n° L 31 du 2. 2. 1984, p. 19.

⁽⁹⁾ JO n° L 300 du 19. 11. 1984, p. 72.

⁽¹⁰⁾ JO n° L 300 du 19. 11. 1984, p. 95.

À l'annexe I, le point 5.1 est supprimé et, au point 5.3, la référence au point 5.1 est supprimée;

- 6) directive 84/532/CEE du Conseil, du 17 septembre 1984, concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux dispositions communes aux matériels et engins de chantier ⁽¹⁾, modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de l'Espagne et du Portugal:

À l'annexe I, le point 4.1 est supprimé et, au point 4.3, la référence au point 4.1 est supprimée.

Article 2

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 21 décembre 1988.

Par le Conseil

Le président

V. PAPANDREOU

⁽¹⁾ JO n° L 300 du 19. 11. 1984, p. 111.

DÉCISION DU CONSEIL

du 21 décembre 1988

concernant la mise en application provisoire du procès-verbal agréé modifiant l'accord entre la Communauté économique européenne et Hong-kong sur le commerce des produits textiles

(88/666/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

DÉCIDE:

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 113,

vu la proposition de la Commission,

considérant que, dans l'attente de l'accomplissement des procédures nécessaires à sa conclusion, l'accord entre la Communauté économique européenne et Hong-kong sur le commerce des produits textiles, paraphé le 2 octobre 1986, est appliqué provisoirement depuis le 1^{er} janvier 1987, conformément, en ce qui concerne la Communauté, à la décision 88/213/CEE ⁽¹⁾;

considérant que cet accord prévoit la possibilité de procéder à des ajustements quantitatifs des quotas de certaines catégories, afin de tenir compte de l'introduction de la nomenclature combinée;

considérant que, à l'issue des consultations qui ont eu lieu entre la Communauté et Hong-kong, un procès-verbal agréé, qui modifie les quotas des produits des catégories 7 et 78 fixées dans l'accord, a été paraphé le 29 juillet 1988;

considérant que, en attendant l'accomplissement des procédures nécessaires à la conclusion de l'accord et du procès-verbal agréé, il convient d'appliquer provisoirement le procès-verbal agréé, avec effet au 1^{er} janvier 1988, sous réserve d'une application provisoire par Hong-kong à titre de réciprocité,

Article premier

Dans l'attente de l'accomplissement des procédures nécessaires à sa conclusion, le procès-verbal agréé modifiant l'accord sur le commerce des produits textiles entre la Communauté économique européenne et Hong-kong est appliqué provisoirement dans la Communauté, avec effet au 1^{er} janvier 1988, sous réserve d'une application provisoire par Hong-kong à titre de réciprocité.

Le texte du procès-verbal agréé est joint à la présente décision.

Article 2

La Commission est invitée à recueillir l'accord du gouvernement de Hong-kong sur l'application provisoire du procès-verbal agréé visé à l'article 1^{er} et à le communiquer au Conseil.

Fait à Bruxelles, le 21 décembre 1988.

Par le Conseil

Le président

V. PAPANDREOU

⁽¹⁾ JO n° L 97 du 14. 4. 1988, p. 1.

AGREED MINUTE

1. A delegation of the Hong Kong Government and a delegation of the European Community met in Brussels on 27 July 1988 for consultations on problems arising from the adoption, following introduction of the harmonized system, of the revised definitions of blouses, both knitted and woven, as set out in the explanatory notes to the combined nomenclature (CN) Chapters 61 and 62 concerning shirts, shirt-blouses and blouses for women or girls (category 7). The consultations were conducted in accordance with Article 14 (3) of the Agreement on Trade in Textile Products between Hong Kong and the Community initialled on 2 October 1986 in Brussels.

2. As a result of the consultations and having regard to the migration of woven tops with shoulder straps and woven tops without opening from category 78 to category 7, the two parties agreed to add the following quantities to the quantitative limits for category 7 established in Annex II of the said Agreement:

<i>Year</i>	<i>Additional quantity '000 pieces</i>
1988	632
1989	637
1990	642
1991	647

and to deduct the following quantities from the quantitative limits for category 78 established in Annex II of the said Agreement:

<i>Year</i>	<i>Quantity to be deducted Tonnes</i>
1988	52
1989	52
1990	53
1991	53

3. It was further agreed that the regional shares for category 7 for the year 1988 as indicated in the Annex to the Community's Note Verbale No 02728 dated 4 March 1988 will be increased in consequence of the additional quantity for category 7 referred to in paragraph 2 above by the following quantities:

<i>Region</i>	<i>Additional quantity '000 pieces</i>
D	417
F	61
I	1
BNL	19
UK	133
DEN	1

4. As regards the regional shares for category 78 for the year 1988 as indicated in the Annex to the Community's Note Verbale No 02728 dated 4 March 1988, it was agreed that they will be decreased in consequence of the quantities to be deducted from category 78 referred to in paragraph 1 above by the following quantities:

<i>Region</i>	<i>Quantity to be deducted Tonnes</i>
D	34
F	5
BNL	2
UK	11

Brussels, 28 July 1988.

*Delegation of
the Hong Kong Government*

*Delegation of the
European Economic Community*

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 21 décembre 1988

portant quatrième modification de la directive 76/768/CEE concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux produits cosmétiques

(88/667/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 100 A,

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,en coopération avec le Parlement européen ⁽²⁾,vu l'avis du Comité économique et social ⁽³⁾,considérant que les modifications successives apportées aux annexes de la directive 76/768/CEE ⁽⁴⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 88/233/CEE ⁽⁵⁾, nécessitent une adaptation des dispositions de ladite directive;

considérant que l'expérience acquise depuis l'adoption de la directive 76/768/CEE a démontré que ses dispositions relatives à l'étiquetage doivent être améliorées et que le délai prévu à son article 12 paragraphe 2 est insuffisant,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La directive 76/768/CEE est modifiée comme suit:

1) À l'article 1^{er}, le paragraphe 3 est remplacé par le texte suivant:

«3. Sont exclus du champ d'application de la présente directive les produits cosmétiques contenant une des substances énumérées à l'annexe V. Les États membres prennent à l'égard de ces produits toute disposition qu'ils jugent utile.»

2) À l'article 4, les points c) et d) sont remplacés par le texte suivant:

«c) des colorants autres que ceux énumérés dans la première partie de l'annexe IV, à l'exception des produits cosmétiques contenant des colorants destinés uniquement à colorer le système pileux;

d) des colorants énumérés dans la première partie de l'annexe IV, utilisés en dehors des conditions indiquées, à l'exception des produits cosmétiques contenant des colorants destinés uniquement à colorer le système pileux.»

3) L'article 5 est remplacé par le texte suivant:

«Article 5

Les États membres admettent la mise sur le marché des produits cosmétiques contenant:

- a) les substances énumérées dans la deuxième partie de l'annexe III, dans les limites et conditions indiquées, jusqu'aux dates figurant dans la colonne g) de ladite annexe;
- b) les colorants énumérés dans la deuxième partie de l'annexe IV, dans les limites et conditions indiquées, jusqu'aux dates d'admission figurant dans ladite annexe;
- c) les agents conservateurs énumérés dans la deuxième partie de l'annexe VI, dans les limites et conditions indiquées, jusqu'aux dates figurant dans la colonne f) de ladite annexe. Toutefois, certaines de ces substances peuvent être utilisées dans d'autres concentrations à des fins spécifiques ressortant de la présentation du produit;
- d) les filtres ultraviolets énumérés dans la deuxième partie de l'annexe VII, dans les limites et conditions indiquées, jusqu'aux dates figurant dans la colonne f) de ladite annexe.

À ces dates, ces substances, colorants, agents conservateurs et filtres ultraviolets sont:

- soit définitivement admis,
- soit définitivement interdits (annexe II),
- soit maintenus pendant un délai déterminé à la deuxième partie des annexes III, IV, VI et VII,

⁽¹⁾ JO n° C 86 du 1. 4. 1987, p. 3.⁽²⁾ JO n° C 122 du 9. 5. 1988 et décision du 14 décembre 1988 (non encore parue au Journal officiel).⁽³⁾ JO n° C 319 du 30. 11. 1987, p. 5.⁽⁴⁾ JO n° L 262 du 27. 9. 1976, p. 169.⁽⁵⁾ JO n° L 105 du 26. 4. 1988, p. 11.

— soit supprimés de toutes annexes, en fonction de l'évaluation des informations scientifiques disponibles ou parce qu'ils ne sont plus utilisés.»

4) L'article 6 est remplacé par le texte suivant:

«Article 6

1. Les États membres prennent toute disposition utile pour que les produits cosmétiques ne puissent être mis sur le marché que si le récipient et l'emballage portent en caractères indélébiles, facilement lisibles et visibles, les mentions suivantes:

- a) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant ou du responsable de la mise sur le marché du produit cosmétique, établi à l'intérieur de la Communauté. Ces mentions peuvent être abrégées dans la mesure où l'abréviation permet, d'une manière générale, d'identifier l'entreprise. Les États membres peuvent exiger l'indication du pays d'origine pour les produits manufacturés en dehors de la Communauté;
- b) le contenu nominal au moment du conditionnement, indiqué en poids ou en volume, sauf pour les emballages contenant moins de 5 grammes ou moins de 5 millilitres, les échantillons gratuits et les unidoses; en ce qui concerne les préemballages, qui sont habituellement commercialisés par ensemble de pièces et pour lesquels l'indication du poids ou du volume n'est pas significative, le contenu peut ne pas être indiqué pour autant que le nombre de pièces soit mentionné sur l'emballage. Cette mention n'est pas nécessaire lorsque le nombre de pièces est facile à déterminer de l'extérieur ou si le produit n'est habituellement commercialisé qu'à l'unité;
- c) la date de durabilité minimale. La date de durabilité minimale d'un produit cosmétique est la date jusqu'à laquelle ce produit, conservé dans des conditions appropriées, continue à remplir sa fonction initiale et reste notamment conforme à l'article 2.

La date de durabilité minimale est annoncée par la mention: «À utiliser de préférence avant fin . . .» suivie:

- soit de la date elle-même,
- soit de l'indication de l'endroit de l'étiquetage où elle figure.

En cas de besoin, ces mentions sont complétées par l'indication des conditions dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée.

La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du mois et de l'année. Pour les produits cosmétiques dont la durabilité minimale excède trente mois, l'indication de la date de durabilité n'est pas obligatoire;

d) les précautions particulières d'emploi, et notamment celles indiquées dans la colonne «Conditions d'emploi et avertissements à reprendre obligatoirement sur l'étiquetage» des annexes III, IV, VI et VII, qui doivent figurer sur le récipient et sur l'emballage, ainsi que d'éventuelles indications concernant des précautions particulières à observer pour les produits cosmétiques à usage professionnel, notamment ceux destinés aux coiffeurs. En cas d'impossibilité pratique, ces indications doivent figurer sur une notice jointe, avec indication abrégée sur le récipient et l'emballage, renvoyant le consommateur auxdites indications;

e) le numéro de lot de fabrication ou la référence permettant l'identification de la fabrication. En cas d'impossibilité pratique due aux dimensions réduites des produits cosmétiques, une telle mention ne doit figurer que sur l'emballage.

2. Pour les produits cosmétiques présentés non préemballés ou pour les produits cosmétiques emballés sur les lieux de vente à la demande de l'acheteur, ou préemballés en vue de leur vente immédiate, les États membres arrêtent les modalités selon lesquelles les mentions prévues au paragraphe 1 sont indiquées.

3. Les États membres prennent toute disposition utile pour que dans l'étiquetage, la présentation à la vente et la publication concernant les produits cosmétiques, le texte, les dénominations, marques, images ou autres signes figuratifs ou non ne soient pas utilisés pour attribuer à ces produits des caractéristiques qu'ils ne possèdent pas.»

5) À l'article 12, le paragraphe 2 est remplacé par le texte suivant:

«2. La Commission procède, dans les délais les plus brefs, à la consultation des États membres intéressés, puis elle émet sans tarder son avis et prend les mesures appropriées.»

6) L'annexe III deuxième partie devient l'annexe IV première partie.

7) L'annexe IV première partie devient l'annexe III deuxième partie.

Article 2

1. Les États membres prennent toutes les mesures nécessaires pour que, à partir du 1^{er} janvier 1992, ni les fabricants, ni les importateurs établis dans la Communauté ne mettent sur le marché des produits dont l'étiquetage ne satisfait pas aux dispositions de la présente directive.

2. Les États membres prennent toutes les mesures nécessaires pour que les produits visés au paragraphe 1 ne puissent

plus être vendus ou cédés au consommateur final après le 31 décembre 1993.

Article 3

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 31 décembre 1989. Ils en informent immédiatement la Commission.

2. Les États membres communiquent à la Commission les dispositions de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par la présente directive.

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 21 décembre 1988.

Par le Conseil
Le président
V. PAPANDREOU