

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (68)1016

Vol. 1968/0183

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

COMMISSION DES COMMUNAUTES EUROPEENNES

COM(68) 1016 final

Bruxelles, le 20 décembre 1968

Proposition modifiée d'une

DIRECTIVE DU CONSEIL

relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges
intracommunautaires de certaines viandes fraîches découpées

(présentée par la Commission au Conseil en vertu de
l'article 149, alinéa 2 CEE)

Proposition modifiée d'une

DIRECTIVE DU CONSEIL

relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intra-communautaires de certaines viandes fraîches découpées.

(présentée par la Commission au Conseil en vertu de

l'article 149, alinéa 2 CEE)

La Commission a présenté au Conseil le 2 mai 1968 une proposition de directive relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de certaines viandes fraîches découpées.

Le Parlement européen, consulté par le Conseil, a approuvé cette proposition, sous réserve de quelques modifications, le 27 juillet 1968.

Toutefois, afin de répondre au vœu exprimé, par ailleurs, par le Parlement européen et par les experts agricoles et vétérinaires du Conseil, la Commission, abandonnant la forme initiale qu'elle avait préconisée d'une directive autonome "viandes fraîches découpées", a établi, conformément à l'article 149 deuxième alinéa du traité CEE, une nouvelle proposition tendant à intégrer dans la directive de 1964 toutes les dispositions relatives aux viandes fraîches.

Par rapport à la proposition initiale, le texte ci-joint n'est donc, essentiellement, qu'un aménagement relevant de la technique législative et ne comportant aucune modification fondamentale. Il y a lieu de noter à cet égard que la suppression des dispositions prévoyant la mise en oeuvre de la procédure du Comité vétérinaire permanent ne constitue pas une modification des propositions de la Commission ; en effet, il n'est pas nécessaire de maintenir ces propositions, faites spécialement pour les viandes découpées, puisque par ailleurs, à l'occasion de l'examen de la proposition de directive transmise au Conseil le 19.2.1968 (doc. COM(68)77 final du 16.2.1968), et tendant à modifier la directive de 1964, un débat général, au sein du groupe de travail du Conseil, doit permettre de définir l'ensemble des cas pour lesquels, dans le domaine des viandes fraîches, le recours à une telle procédure doit être prescrit.

.../...

- I. Le titre est à modifier de la façon suivante : "Proposition d'une directive du Conseil modifiant, en ce qui concerne les viandes fraîches découpées, la directive du 26 juin 1964 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches".
- II. Les trois premiers considérants sont maintenus ; tous les autres sont supprimés et remplacés par les considérants suivants :
- "considérant que ce rapprochement peut être entrepris en étendant à
" certaines viandes fraîches découpées l'effet des dispositions prévues par la directive précitée du 26 juin 1964 ; qu'en particulier il y a lieu de rendre uniformes les conditions d'hygiène dans les établissements de découpe et de désossage, les règles en matière de stockage et de transport des viandes découpées ainsi que les conditions de délivrance d'un certificat de salubrité destiné à garantir que les échanges intracommunautaires de viandes répondent aux prescriptions communautaires ;
- "considérant qu'il convient de même, à l'exemple de ce qui a déjà été fait par ailleurs pour les autres viandes fraîches, de laisser aux Etats membres le soin d'agréer les établissements de découpe et de désossage ainsi que de veiller au respect des conditions prévues pour cet agrément ; que, dans le même esprit, il importe que les Etats membres disposent de la faculté de refuser l'introduction dans leur territoire de viandes qui s'avèreraient impropres à la consommation humaine ou qui ne répondraient pas aux dispositions communautaires en matière sanitaire ;
- "considérant qu'il convient, enfin, de donner aux expéditeurs de viandes découpées les mêmes garanties que celles prévues par la directive de 1964 pour un expéditeur des autres morceaux de viandes fraîches, dans le cas d'une interdiction ou d'une restriction émanant de l'Etat membre destinataire".

III. Le dispositif et les annexes sont remplacés par le texte suivant :

Article premier

La directive du Conseil du 26.6.1964 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches, modifiée par la directive du Conseil du 25.10.1966, est modifiée comme il est stipulé aux articles suivants.

Article 2

1. L'article 3 paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant :

"1. Chaque Etat membre veille à ce que seules soient expédiées de son territoire vers le territoire d'un autre Etat membre des viandes fraîches qui, sans préjudice des dispositions de l'article 8 répondent aux conditions suivantes :

A. Lorsqu'il s'agit de carcasses, demis et quartiers,

- a) elles doivent avoir été obtenues dans un abattoir agréé et contrôlé, conformément à l'article 4 paragraphe 1 ;
- b) elles doivent provenir d'un animal de boucherie qui ait, conformément aux dispositions du chapitre IV de l'annexe I, fait l'objet d'une inspection sanitaire ante mortem assurée par un vétérinaire officiel et ait été considéré, à la suite de cet examen, propre à l'abattage pour les échanges intracommunautaires de viandes fraîches ;
- c) elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre V de l'annexe I, avoir été traitées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes ;
- d) elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I, avoir été soumises à une inspection sanitaire post mortem par un vétérinaire officiel, et n'avoir présenté aucune altération, à l'exception des lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, de malformations ou d'altérations localisées, pour autant qu'il soit constaté, au besoin

par des examens de laboratoire appropriés qu'elles ne rendent pas la carcasse et les abats correspondants impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé humaine ;

- e) elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I, être munies d'un marquage de salubrité ;
- f) elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre XI de l'annexe I, être accompagnées, au cours de leur transport vers le pays destinataire, d'un certificat de salubrité ;
- g) elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre XII de l'annexe I, être entreposées après l'inspection post mortem dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, à l'intérieur d'abattoirs et ateliers de découpe agréés et contrôlés conformément à l'article 4 paragraphe 1, ou d'établissements frigorifiques agréés et contrôlés, au sens de l'article 4 paragraphe 4 ;
- h) elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre XIII de l'annexe I, être transportées vers le pays destinataire dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

B. Lorsqu'il s'agit de morceaux plus petits que les quartiers ou de viandes désossées,

- a) ils doivent avoir été découpés dans un atelier de découpe agréé et contrôlé conformément à l'article 4 paragraphe 1 ;
- b) ils doivent avoir été découpés à partir de viandes répondant aux prescriptions du chapitre VII de l'annexe I, et provenir
 - soit de viandes fraîches, indigènes, répondant aux conditions du ^{point} A ci-dessus, à l'exception des alinéas f) et h) mais transportées conformément aux dispositions du chapitre XIII de l'annexe I,
 - soit de viandes fraîches introduites en provenance d'un autre Etat membre et qui répondent aux conditions du point A ci-dessus,

- soit de viandes fraîches importées en provenance de pays tiers, et qui répondent aux conditions prévues par les dispositions nationales prises conformément à l'article 9, jusqu'à l'entrée en application de dispositions communautaires éventuelles ;

c) ils doivent également

- être entreposés, dans des conditions correspondant aux dispositions du chapitre XII de l'annexe I,
- avoir été soumis, conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I, au contrôle assuré par un vétérinaire officiel,
- répondre, quant à leur emballage, aux prescriptions du chapitre X de l'annexe I,
- satisfaire aux conditions visées ci-dessus au paragraphe A c), e), f) et h)."

2. Les dispositions suivantes sont ajoutées au paragraphe 1 de l'article 3 :

"2. Toutefois, si l'Etat membre destinataire l'autorise, les conditions visées aux points A et B du paragraphe précédent ne sont pas obligatoires pour les viandes destinées à un autre usage que la consommation humaine ; dans ce cas, l'Etat membre destinataire veille à ce que les viandes ne puissent être utilisées à d'autres fins que celles pour lesquelles elles ont été introduites."

3. Le paragraphe 2 de l'article 3 devient le paragraphe 3 et son premier alinéa est modifié de la façon suivante :

"3. Au cours de l'inspection post mortem visée au paragraphe I A d) et du contrôle visé au paragraphe 1 B c) deuxième tiret, le vétérinaire officiel peut être assisté, quant aux tâches purement matérielles, par des auxiliaires spécialement formés à cet effet."

4. Le paragraphe 3 de l'article 3 devient le paragraphe 4.

Article 3

Le paragraphe 1 de l'article 4 est modifié de la façon suivante :

"1. L'autorité centrale compétente de l'Etat membre sur le territoire duquel se trouve l'abattoir ou l'atelier de découpe veille à ce que l'agrément prévu à l'article 3 paragraphe 1 A a) et B a) ne soit accordé que si les dispositions des chapitres I, II et III de l'annexe I sont respectées; elle veille également au contrôle permanent du respect de ces dispositions par un vétérinaire officiel et au retrait de l'agrément lorsqu'une ou plusieurs de celles-ci ne sont plus respectées."

Article 4

A l'article 6 paragraphe 1, le point A est remplacé par le texte suivant :

"A. Interdisent ou limitent l'introduction dans leurs territoires des produits suivants :

- a) les viandes fraîches en petits morceaux dont le poids, par morceau, est inférieur à 3 kg, notamment la viande hachée et les viandes morcelées de manière analogue ;
- b) les viandes découpées, préemballées dans des unités commerciales indivisibles, destinées à être vendues directement au consommateur ;
- c) les abats séparés de la carcasse ;
- d) les viandes fraîches de solipèdes ;
- e) les viandes fraîches non destinées à la consommation humaine."

Article 5

A l'annexe I, chapitre I paragraphe 1,

- a) le début de l'alinéa m) est remplacé par le texte suivant : "Dans les locaux où l'on procède à l'abattage et au travail des viandes : " ;
- b) la première phrase de l'alinéa p) est modifié de la façon suivante : "Une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable sous pression et en quantité suffisante" ;

- c) l'alinéa q) est modifié comme suit : "Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude."

Article 6

Le chapitre II de l'annexe I est remplacé par les dispositions suivantes :

"Chapitre II

Conditions d'agrément des ateliers de découpe

2. Les ateliers de découpe doivent comporter :

- a) un local frigorifique suffisamment vaste pour la conservation des viandes ;
- b) un local pour les opérations de découpage et de désossage ainsi que pour les opérations de conditionnement prévues au n° 46 ;
- c) un local pour les opérations d'emballage prévues au n° 45 et pour l'expédition des viandes ;
- d) un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire ;
- e) un local pourvu d'un appareillage suffisant pour rendre possible un examen trichinoscopique, pour autant qu'un tel examen soit effectué dans l'établissement ;
- f) des vestiaires, des lavabos et des douches ainsi que des cabinets d'aisance avec chasse d'eau, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux de travail ; les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois ; des lavabos doivent être placés à proximité des cabinets d'aisance ;
- g) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant d'y puiser, destinés à recevoir des viandes ou des déchets de viandes provenant du découpage et non destinés à la consommation humaine, ou un local fermant à clé destiné à recevoir ces viandes et déchets si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail ;

h) Dans les locaux prévus aux alinéas a) et b) :

- un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter et imputrescibles, pourvu d'une pente légère et d'un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides vers des orifices grillagés munis d'un siphon,
- des murs lisses enduits, jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, d'un revêtement ou d'une peinture lavable et clair et dont les angles et les coins sont arrondis ;

i) Dans les locaux prévus aux alinéas a) et b) un dispositif de refroidissement permettant de maintenir les viandes en permanence à une température interne inférieure ou égale à plus 7°C ;

j) Un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreur ;

k) Des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection et de contrôle vétérinaire prescrites dans la présente directive ;

l) Des aménagements tels qu'ils assurent une aération suffisante dans les locaux où l'on procède au travail des viandes ;

m) Dans les locaux où l'on procède au travail des viandes, un éclairage naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs ;

n) Une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable sous pression et en quantité suffisante ; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins ;

o) Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude ;

p) Un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires qui réponde aux exigences de l'hygiène ;

q) Dans les locaux où l'on procède au travail des viandes, des dispositifs suffisants permettant le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail ;

- r) Un équipement répondant aux exigences de l'hygiène pour
 - la manutention des viandes,
 - le dépôt des récipients utilisés pour la viandede façon à empêcher que la viande ou les récipients entrent en contact avec le sol ;
- s) Des dispositifs de protection contre les insectes et les rongeurs ;
- t) Des dispositifs et des outils de travail comme, par exemple, les tables de découpe, les plateaux de découpe amovibles, les récipients, les bandes transporteuses et les scies, en matière résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter."

Article 7

A l'annexe I chapitre III

- a) Le texte suivant est inséré entre la première et la deuxième phrase de l'alinéa a) paragraphe 3 : "Le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail et à la manipulation des 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 de travail."
- b) Le paragraphe 5 est modifié comme suit : "Les viandes et récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol."
- c) Les paragraphes suivants sont ajoutés à la suite du paragraphe 6 :
 - "7. L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages ; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins.
 - 8. Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux visés aux alinéas b), c), d), e), g) du point 1 du chapitre I, et a), b) et c) du point 2 du chapitre II ;
 - 9. Les viandes doivent être introduites dans les locaux visés au n° 2 b) au fur et à mesure des besoins et leur séjour dans ces locaux doit être aussi bref que possible ;

10. Pendant le travail de découpage, de désossage, d'emballage, tel que prévu aux n° 45 et 46 et sans préjudice de la disposition prévue au n° 34 ci-après, les viandes doivent être maintenues en permanence à une température interne inférieure ou égale à +7°C ;

11. Le découpage est exécuté de façon à éviter toute souillure des viandes.

Les éclats d'os et les caillots de sang sont éliminés. Les viandes provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les récipients prévus au n° 2 g)."

d) Le paragraphe 7 devient le paragraphe 12 .

e) Le paragraphe 8 devient le paragraphe 13.

Article 8

Le paragraphe 22 est supprimé et la numérotation des paragraphes allant de 9 à 26 inclus, est remplacée par une numérotation allant de 14 à 30.

Article 9

Les dispositions suivantes sont ajoutées après le chapitre VI de l'annexe I :

"Chapitre VII

Prescriptions concernant les viandes destinées à être découpées

31. Un découpage plus poussé pour le découpage en demis ou en quartiers, ou le désossage, ne sont autorisés que dans les ateliers de découpe.
32. L'exploitant de l'établissement ou son représentant est tenu de faciliter les opérations de contrôle de l'entreprise, notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile et de mettre à la disposition du service de contrôle les aménagements nécessaires ; en particulier, il doit être en mesure, à toute réquisition, de porter à la connaissance de chaque vétérinaire chargé du contrôle la provenance des viandes introduites dans son établissement.

.../...

33. Les viandes ne remplissant pas les conditions de l'article 3 paragraphe 1 B b) ne peuvent se trouver dans les ateliers de découpe agréés qu'à la condition d'y être entreposées dans des emplacements spéciaux ; elles doivent être découpées dans d'autres endroits ou à d'autres moments que les viandes qui répondent aux dites conditions. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès à tout moment aux entrepôts frigorifiques et à tous locaux de travail pour garantir le respect rigoureux des dispositions ci-dessus.

34. Les viandes fraîches destinées à être découpées doivent être placées, dès leur introduction, dans l'atelier de découpe et jusqu'au moment de leur utilisation, dans le local prévu au n° 2 a) ; ce local doit assurer en permanence le maintien à une température interne inférieure ou égale à + 7°C pour les carcasses et leurs morceaux.

Toutefois, par dérogation au paragraphe 49 ci-après, les viandes peuvent être transportées directement du local d'abattage au local frigorifique. Dans ce cas, le local d'abattage et le local de découpage doivent être situés dans un même groupe de bâtiments et suffisamment proches l'un de l'autre, les viandes à découper doivent être transférées sans rupture de charge de l'un à l'autre local grâce à une extension du réseau aérien de manutention du local d'abattage et la découpe doit être réalisée sans délai. Sitôt la découpe et l'emballage prévus réalisés, les viandes doivent être transportées dans le local frigorifique prévu au n° 2 a).

Pendant le découpage, la température du local doit être inférieure ou égale à + 10°C.

35. Sauf dans le cas de découpe à chaud, la découpe ne peut avoir lieu que si la viande a atteint une température inférieure à + 7°C. Au moment de la découpe, le pH de la viande doit être compris entre 5,6 et 6,1.

36. Le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge ainsi que le soufflage sont interdits.

Chapitre VIII

Contrôle sanitaire des viandes découpées

37. Les ateliers de découpe sont en permanence soumis à un contrôle exercé par un vétérinaire officiel qui doit pouvoir être sollicité à tout moment et suffisamment à l'avance.
38. Le vétérinaire officiel assume les tâches suivantes :
- contrôle du registre d'entrée des viandes fraîches et de sortie des viandes découpées ;
 - inspection sanitaire des viandes introduites dans l'établissement ;
 - inspection sanitaire des viandes fraîches lors de l'introduction dans l'établissement, avant les opérations de découpe et lors de leur sortie de l'établissement ;
 - ~~réaction~~ et délivrance des documents sanctionnant le contrôle des viandes découpées prévus au chapitre X n° 45 c) et au chapitre XI n° 48 ;
 - contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage prévu au chapitre III, ainsi que de l'hygiène du personnel ;
 - prélèvement de viande et de débris obtenus par le raclage des tables de travail, des équipements, des récipients, des parois, etc..., en vue d'effectuer des examens de laboratoire lorsqu'il soupçonne la présence d'additifs ou d'autres substances non autorisées. Les résultats de ces examens seront consignés dans un registre ;
 - tout autre contrôle qu'il estime utile pour le respect des dispositions de la directive."

Article 10

Le chapitre VII de l'annexe I devient le chapitre IX et son titre "Estampillage" est remplacé par le titre "Marquage de salubrité".

Le paragraphe 27 dudit chapitre devient le paragraphe 39 et est modifié de la façon suivante :

"39. Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel. A cet effet, il détient et conserve :

- a) les instruments destinés au marquage des viandes, qu'il ne pourra remettre au personnel auxiliaire qu'au moment même du marquage et pour le laps de temps nécessaire à celui-ci ;
- b) les étiquettes dont il est fait mention au chapitre X dans la mesure où celles-ci ont déjà été revêtues de l'estampille prévue au présent chapitre. Ces étiquettes sont remises au personnel auxiliaire au moment même où elles doivent être fixées et en nombre correspondant aux besoins."

Le paragraphe 28 devient le paragraphe 40 et le terme "L'estampille" qui figure au début de premier alinéa est remplacé par les termes "Le marquage de salubrité.

Le paragraphe 29 devient le paragraphe 41 et son premier alinéa est modifié de la façon suivante : "Les carcasses sont marquées à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille conformément au n° 40".

Le paragraphe 30 devient le paragraphe 42 et la référence au n° 28 qui figure à deux reprises dans cette disposition est remplacée par une référence au n° 40.

Le paragraphe 31 devient le paragraphe n° 43 et est modifié comme suit :

"43. Les morceaux, à l'exception du suif, de la panne, de la queue, des oreilles et des pieds, obtenus dans les ateliers de découpe à partir de carcasses régulièrement marquées, doivent, dans la mesure où ils ne portent pas d'estampille, être marqués à l'encre ou au feu, à l'aide d'une estampille répondant aux prescriptions du n° 40 ci-dessus et comportant au lieu du numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir, celui de l'atelier de découpe.

Les morceaux de lard et de poitrine dont la couenne est enlevée, peuvent être groupés en lots allant jusqu'à cinq morceaux ; chaque lot et, si elle est isolée, chaque pièce, doit être plombée sous le contrôle officiel et munie d'une étiquette répondant aux prescriptions du n° 45 c).

Le marquage peut aussi être effectué à l'aide d'une estampille plaquette. Cette estampille plaquette à fixer sur chaque morceau, doit être telle que son réemploi doit être rendu impossible, elle doit être en matériaux résistants, répondant à toutes les exigences de l'hygiène, et de dimension telle que puissent y figurer, en caractères parfaitement lisibles :

- dans la partie supérieure, les deux lettres en majuscule, du pays expéditeur ;
- au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement de découpe ;
- dans la partie inférieure, un des sigles CEE-EEG-EWG.

Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,2 cm pour les lettres comme pour les chiffres."

Le paragraphe n° 32 est supprimé.

Le paragraphe n° 33 devient le paragraphe n° 44.

Article 11

Les dispositions suivantes sont insérées à la suite du chapitre IX de l'annexe I :

"Chapitre X

Emballage des viandes découpées

45. a) Les emballages (par ex. caisses, cartons) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, notamment :
- être incapables d'altérer les caractères organoleptiques de la viande ;
 - ne pas transmettre à la viande des substances nocives pour la santé humaine ;
 - être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations.
- b) Ces emballages ne doivent pas être réutilisés pour emballer les viandes, sauf si ces emballages sont en matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et ont été, au préalable, nettoyés et désinfectés.
- c) Le conditionnement et l'emballage doivent être pourvus d'une étiquette bien visible sur laquelle figure une marque bien lisible qui soit la réplique de l'estampille prévue aux n° 40 et 43 ci-dessus. Cette étiquette doit être fixée de telle manière qu'elle soit déchirée par l'ouverture de l'emballage. Cette étiquette porte en outre un numéro de série.

46. Lorsque, le cas échéant, les viandes fraîches découpées ou les abats sont enveloppés dans un emballage (par ex. feuilles en plastique) en contact direct avec eux, cette opération doit être effectuée aussitôt après la découpe et d'une manière répondant aux règles de l'hygiène.

A l'exception du lard de poitrine, la viande découpée doit être, dans tous les cas, pourvue d'un emballage de protection, sauf si elle est transportée pendue.

Ces emballages doivent être transparents, incolores, et répondre en outre aux conditions indiquées au n° 45 a) ; ils ne peuvent être utilisés une seconde fois pour l'emballage de la viande.

47. Les emballages visés aux n° 45 et 46 ne peuvent contenir que des viandes découpées appartenant à la même espèce animale."

Article 12

Les chapitres VIII et IX deviennent respectivement les chapitres XI et XII et les paragraphes n° 34 et 35 deviennent respectivement les paragraphes n° 48 et 49.

Le chapitre X devient le chapitre XIII.

Le paragraphe n° 36 devient le paragraphe n° 50 et est modifié de la façon suivante :

"50. Les viandes fraîches doivent être transportées dans des véhicules ou engins plombés, conçus et équipés de telle sorte que les températures prévues au chapitre XII soient assurées pendant toute la durée du transport.

Dans la mesure où la viande est transportée d'un abattoir à un atelier de découpe situé dans un même Etat membre, le plombage n'est pas exigé."

Au paragraphe 37 c) les termes "ainsi que de la viande découpée non emballée" sont insérés après les termes : "... ou des quartiers".

Au paragraphe 41, la troisième phrase est complétée de la façon suivante : "et, notamment en ce qui concerne les emballages, aux dispositions de la présente directive".

Les paragraphes n° 37 à 42 inclus reçoivent une nouvelle numérotation allant de 51 à 56.

Article 13

Les Etats membres mettent en vigueur les mesures nécessaires pour se conformer aux dispositions de la présente directive dans un délai de huit mois suivant sa notification et en informent immédiatement la Commission.

Dès la notification de la présente directive, les Etats membres veillent en outre à informer la Commission, en temps utile, pour qu'elle puisse présenter ses observations, de tout projet ultérieur de dispositions essentielles d'ordre législatif, réglementaire ou administratif qu'ils envisagent d'adopter dans le domaine régi par la présente directive.

Article 14

Les Etats membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le

Par le Conseil

Le Président