

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (63)480

Vol. 1963/0127

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.

COMMUNAUTE ECONOMIQUE EUROPEENNE

COMMISSION

VI/COM(63)480 final

Bruxelles, le 17 décembre 1963

PROPOSITION

d'une Directive du Conseil relative à des problèmes
sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches
de volaille

(présentée par la Commission au Conseil)

VI/COM(63)480 final

Proposition d'une
DIRECTIVE DU CONSEIL

relative à des problèmes sanitaires en matière
d'échanges de viandes fraîches de volaille

(Présentée par la Commission au Conseil)

LE CONSEIL DE LA COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE,

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

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement Européen,

vu l'avis du Comité Economique et social,

considérant que le règlement n° 22 du Conseil portant établissement
graduel d'une organisation commune des marchés dans le secteur de
la viande de volaille (1) est déjà entré en application ;

considérant que le règlement n° 22 du Conseil substitue aux multi-
ples et traditionnelles mesures de protection à la frontière un
système uniforme, destiné notamment à faciliter les échanges intra-
communautaires ;

considérant que la mise en application des règlements susmentionnés
n'aura pas les effets escomptés aussi longtemps que les échanges se
trouveront freinés par les disparités existant dans les Etats membres
en matière de prescriptions sanitaires dans le domaine des viandes
de volaille ;

.../...

(1) Journal officiel des Communautés européennes n° 30 du
20 avril 1962, page 959/62

considérant qu'il est nécessaire, pour éliminer ces disparités, de procéder parallèlement aux règlements déjà arrêtés ou en préparation en ce qui concerne l'établissement graduel d'organisations communes des marchés, à un rapprochement des dispositions des Etats membres en matière sanitaire ;

considérant qu'il est apparu que plusieurs Etats membres préparent en ce moment des prescriptions nationales visant à fixer des dispositions précises en ce qui concerne l'inspection sanitaire ante-mortem et post-mortem de la volaille ; qu'il est apparu opportun, compte tenu de cette situation, d'élaborer dans ce domaine des dispositions communautaires destinées, après une période de transition, pendant laquelle ces dispositions ne concerneront que les échanges intracommunautaires, à être appliquées, aux viandes de volaille mises en circulation dans les Etats membres, à l'exception de celles livrées directement par les producteurs aux consommateurs ;

considérant que le rapprochement envisagé doit viser en particulier à rendre uniformes les conditions sanitaires des viandes de volaille dans les abattoirs ainsi qu'en matière d'entreposage et de transport des viandes de volaille ; qu'il est apparu opportun de laisser aux autorités compétentes des Etats membres le soin d'agréer, les abattoirs répondant aux conditions sanitaires fixées par la présente directive et de veiller au respect des conditions prévues pour cet agrément ; qu'il convient de prévoir également un agrément des établissements frigorifiques par les Etats membres ;

considérant que lors de l'inspection ~~sanitaire post-mortem~~, il convient, tenant compte des conditions particulières dans lesquelles cette inspection est réalisée pour les viandes de volaille, de confier à des auxiliaires qualifiés des tâches assez importantes, sous la responsabilité et le contrôle du vétérinaire officiel ; qu'il n'est toutefois possible de préciser la nature de ces tâches qu'après l'élaboration de règles uniformes en matière de formation de ces auxiliaires ;

.../...

considérant que, en ce qui concerne les échanges intracommunautaires, la délivrance d'un certificat de salubrité, établi par un vétérinaire officiel du pays expéditeur, a été jugé le moyen le plus approprié de fournir aux autorités compétentes du pays destinataire l'assurance qu'un envoi de viandes de volaille répond aux dispositions de la présente directive ; que ce certificat doit accompagner l'envoi de viandes de volaille jusqu'au lieu de destination ;

considérant que les Etats membres doivent disposer de la faculté de refuser la mise en circulation sur leur territoire de viandes de volaille provenant d'un autre Etat membre, qui s'avéreraient impropres à la consommation humaine ou qui ne répondraient pas aux dispositions communautaires en matière sanitaire ;

considérant que dans ce cas, si des raisons d'ordre sanitaire ne s'y opposent pas et si l'expéditeur ou son mandataire en fait la demande, il convient de lui permettre de réexpédier les viandes ;

considérant que pour permettre aux intéressés d'apprécier les raisons qui ont été à la base d'une interdiction ou d'une restriction, il importe que les motifs de celle-ci soient portés à la connaissance de l'expéditeur ou de son mandataire ainsi que, dans certains cas, des autorités compétentes du pays expéditeur ;

considérant qu'il convient de donner à l'expéditeur, dans le cas où un litige sur le bien-fondé d'une interdiction ou d'une restriction surgirait entre lui et les autorités de l'Etat membre destinataire, la possibilité de demander l'avis d'un expert vétérinaire, choisi sur une liste établie par la Commission ;

considérant qu'il est en outre opportun de prévoir une procédure communautaire rapide en vue de régler les conflits qui surgiraient entre des Etats membres concernant le bien-fondé de l'agrément d'un abattoir ;

.../...

considérant que dans certains domaines pour lesquels des problèmes spéciaux se posent, le rapprochement des dispositions des Etats membres ne peut être réalisé qu'après une étude plus approfondie ;

considérant que les dispositions de police sanitaire relatives aux échanges de volailles vivantes et de viandes fraîches de volaille feront l'objet d'autres directives communautaires ; qu'il est apparu dès maintenant nécessaire d'effectuer un premier rapprochement des dispositions nationales dans ces domaines, en précisant certaines conditions dans lesquelles les Etats membres peuvent refuser ou restreindre l'introduction de viandes de volaille sur leur territoire pour des motifs de police sanitaire et en prévoyant une procédure de consultation ;

.../...

A ARRETE LA PRESENTEDIRECTIVE :

PARTIE I - DISPOSITIONS GENERALES

Article premier

1. La présente directive concerne les échanges de viandes fraîches de volaille provenant des espèces suivantes vivant à l'état domestique : poules, dindes, pintades, canards et oies.
2. Sont considérées comme viande toutes parties de ces animaux propres à la consommation humaine.
3. Sont considérées comme fraîches toutes les viandes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches pour l'application de la présente directive.

Article 2

Au sens de la présente directive, on entend par :

- a) carcasse : le corps entier d'une volaille après saignée, plumaison et éviscération, et facultativement section de la tête et des pattes au niveau du tarse ;
- b) abats : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie à l'alinéa a) ;
- c) viscères : les organes qui se trouvent dans les cavités du corps, ainsi que la trachée et l'œsophage, et, le cas échéant, le jabot ;
- d) vétérinaire officiel : le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente de l'Etat membre ;
- e) pays expéditeur : l'Etat membre à partir duquel les viandes fraîches de volaille sont expédiées vers un autre Etat membre ;

.../...

- f) pays destinataire : l'Etat membre vers lequel sont expédiées des viandes fraîches de volaille provenant d'un autre Etat membre

PARTIE II - DISPOSITIONS QUI CONCERNENT A LA FOIS LES ECHANGES INTRACOMMUNAUTAIRES DE VIANDES DE VOLAILLE ET LES ECHANGES A L'INTERIEUR DES ETATS MEMBRES.

Article 3

1. Chaque Etat membre veille à ce que seules soient admises aux échanges, conformément à l'article 9, les viandes fraîches de volaille qui répondent aux conditions suivantes :
- a) elles doivent avoir été obtenues dans un abattoir agréé et contrôlé conformément à l'article 4, paragraphe 1er ;
 - b) elles doivent provenir d'un animal qui ait, conformément aux dispositions du chapitre III de l'Annexe I, fait l'objet d'une inspection sanitaire ante-mortem assurée par un vétérinaire officiel, assisté, le cas échéant, par des auxiliaires spécialement formés à cet effet, opérant sous son contrôle et sa responsabilité, et ait été jugé sain ;
 - c) elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre IV de l'Annexe I, avoir été traitées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes ;
 - d) elles doivent, conformément aux dispositions des chapitres V et VI de l'Annexe I, avoir été soumises à une inspection sanitaire post-mortem assurée par un vétérinaire officiel, et avoir été reconnues propres à la consommation humaine ;
 - e) elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre VII de l'Annexe I, être estampillées comme étant reconnues propres à la consommation humaine ;
 - f) elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre IX de l'Annexe I, être entreposées, après l'inspection post-mortem,

.../...

dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, à l'intérieur d'abattoirs 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.

g) elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre X de l'Annexe I, être transportées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

2. Lors de l'inspection post-mortem prévue au paragraphe 1, alinéa d), le vétérinaire officiel peut être assisté pour certaines tâches, par des auxiliaires spécialement formés à cet effet, et opérant sous son contrôle et sous sa responsabilité.

La Commission, après consultation des Etats membres, fera au Conseil une proposition de directive quant à la formation de ces auxiliaires et la délimitation des tâches à confier à ceux-ci. Cette directive entrera en vigueur au plus tard en même temps que la présente directive.

3. Sont à exclure des échanges :

- a) les viandes fraîches de volaille traitées par l'eau oxygénée ou par des substances chimiques à effet décolorant ou des colorants naturels ou artificiels, à l'exception du colorant prescrit au chapitre VII de l'Annexe I pour l'estampillage ;
- b) les viandes fraîches de volaille traitées avec des antibiotiques ou des substances conservatrices.

Article 4

1. L'autorité centrale compétente de l'Etat membre sur le territoire duquel se trouve l'abattoir veille à ce que l'agrément prévu à l'article 3, paragraphe 1, alinéa a) ne soit accordé que si les dispositions des chapitres I et II de l'Annexe I sont respectées. L'Autorité centrale compétente veille à ce qu'un vétérinaire officiel contrôle en permanence le respect de ces dispositions ; elle veille également au retrait de l'agrément lorsque ces dispositions ne sont plus respectées.

.../...

2. Tous les abattoirs agréés sont inscrits sur une liste, chaque abattoir étant doté d'un numéro d'agrément vétérinaire. Chaque Etat membre communique aux autres Etats membres et à la Commission la liste des abattoirs agréés ainsi que leur numéro d'agrément vétérinaire et les informe, le cas échéant, du retrait d'un agrément.
3. Lorsqu'un Etat membre estime que dans un abattoir d'un autre Etat membre les conditions auxquelles est lié l'agrément ne sont pas ou ne sont plus respectées, il en informe l'autorité centrale compétente de cet Etat. Celle-ci prend toutes les mesures nécessaires et communique à l'autorité centrale compétente du premier Etat membre les décisions prises et les motifs de ces décisions.
Si celui-ci craint que ces mesures ne soient pas prises ou ne soient pas suffisantes, il peut saisir la Commission qui charge un ou plusieurs experts vétérinaires d'émettre un avis. Si la Commission constate, compte tenu de cet avis, que les dispositions auxquelles est lié l'agrément ne sont pas ou ne sont plus respectées, elle autorise les Etats membres à refuser provisoirement l'introduction sur leur territoire de viandes fraîches de volaille provenant de cet abattoir. A la suite d'une demande émanant de l'Etat membre responsable de l'agrément, la Commission retire cette autorisation après avoir chargé un ou plusieurs experts vétérinaires d'établir un nouvel avis et avoir constaté que l'agrément est à nouveau justifié.
Les experts vétérinaires doivent avoir la nationalité d'un des Etats membres autre que ceux en litige.
La Commission détermine, après consultation des Etats membres, les modalités générales d'application du présent paragraphe, notamment en ce qui concerne la désignation des experts vétérinaires et la procédure à suivre lors de l'élaboration de leurs avis.
4. Même lorsqu'il s'agit d'établissements frigorifiques situés en dehors d'un abattoir, ceux-ci restent placés, en ce qui concerne l'entreposage des viandes fraîches de volaille, sous le contrôle d'un vétérinaire officiel.
L'autorité centrale compétente de l'Etat membre sur le territoire duquel se trouve l'établissement frigorifique est responsable de l'agrément de l'établissement ainsi que du retrait de cet agrément, en ce qui concerne l'entreposage des viandes fraîches de volaille.

.../...

PARTIE III - DISPOSITIONS QUI CONCERNENT UNIQUEMENT LES
ECHANGES INTRACOMMUNAUTAIRES DE VIANDES DE
VOLAILLE.

Article 5

Sans préjudice des dispositions de l'article 3 paragraphe 2, et jusqu'à l'entrée en vigueur de dispositions éventuelles de la Communauté économique européenne, ne sont pas affectées par la présente directive les dispositions des Etats membres qui :

- a) concernent les conditions relatives à l'agrément des établissements frigorifiques mentionnés à l'article 4, paragraphe 4 et au retrait éventuel de cet agrément ;
- b) concernent le traitement des volailles, par des substances susceptibles de rendre éventuellement la consommation de viandes fraîches de volaille dangereuse ou nocive pour la santé humaine, telles que antibiotiques, oestrogènes, thyrostatiques, attendrisseurs, ou des substances arsenicales ou antimoniales ;
- c) concernent l'addition aux viandes fraîches de volaille de substances étrangères ainsi que leur traitement au moyen de radiations ionisantes ou ultraviolettes.

Article 6

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

Article 7

1. Sans préjudice des pouvoirs résultant des dispositions de l'article 4, paragraphe 3, deuxième alinéa, 2ème phrase, un Etat membre peut interdire sur son territoire, la mise en circulation de viandes fraîches de volaille provenant d'un autre Etat membre ;
 - a) lorsque celles-ci s'avèrent impropres à la consommation humaine, à l'occasion de l'inspection sanitaire effectuée dans le pays destinataire ou

.../...

- b) lorsque les dispositions de l'article 3 ou l'article 8 n'ont pas été respectées.
2. Les décisions prises en vertu du paragraphe 1 doivent autoriser, à la demande de l'expéditeur ou de son mandataire, la réexpédition des viandes fraîches de volaille pour autant que des considérations d'ordre sanitaire ne s'y opposent pas.
3. Ces décisions doivent être communiquées à l'expéditeur ou à son mandataire avec mention des motifs.
- Lorsque la demande en est faite, ces décisions motivées doivent lui être communiquées sans délai, par écrit, et avec mention des voies de recours prévues par la législation en vigueur, ainsi que des formes et des délais dans lesquels elles sont ouvertes.
4. Lorsque ces décisions sont fondées sur la constatation d'une maladie contagieuse, d'une altération dangereuse pour la santé humaine ou d'un manquement grave aux dispositions de la présente directive, elles sont communiquées également sans délai et avec l'indication des motifs à l'autorité centrale compétente du pays expéditeur.

Article 8

Chaque Etat membre veille à ce que les viandes fraîches de volaille expédiées vers le territoire d'un autre Etat membre soient accompagnées d'un certificat de salubrité conformément au chapitre VIII de l'annexe I.

Article 9

Chaque Etat membre accorde aux expéditeurs dont les viandes fraîches de volaille ne peuvent être mises en circulation conformément à l'article 7, paragraphe 1, le droit d'obtenir l'avis d'un expert vétérinaire.

Chaque Etat membre fait en sorte que les experts vétérinaires, avant que les autorités compétentes aient pris d'autres mesures telles la destruction des viandes, aient la possibilité de déterminer si les conditions de l'article 7, paragraphe 1 étaient remplies.

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

.../...

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

Article 10

1. Sans préjudice des paragraphes 2 à 4, les dispositions des Etats membres en matière de police sanitaire relatives aux échanges intra-communautaires de volailles vivantes et de viandes fraîches de volaille restent applicables jusqu'à l'entrée en vigueur de dispositions éventuellement prises en la matière par la Communauté Economique Européenne.
2. Un Etat membre peut, s'il y a danger de propagation de maladies des animaux par l'introduction dans son territoire de viandes fraîches de volaille en provenance d'un autre Etat membre, prendre les mesures suivantes :
 - a) en cas d'apparition d'une maladie épidémiologique dans cet autre Etat membre, il peut temporairement interdire ou restreindre l'introduction de ces viandes fraîches de volaille en provenance des parties du territoire de cet Etat où cette maladie est apparue ;
 - b) dans le cas où une maladie épidémiologique prend un caractère extensif, ou en cas d'apparition d'une nouvelle maladie grave et contagieuse des animaux, il peut temporairement interdire ou restreindre l'introduction de ces viandes fraîches de volaille à partir de l'ensemble du territoire de cet Etat.
3. Les mesures prises par un Etat membre sur la base du paragraphe 2 doivent être communiquées dans les dix jours ouvrables aux autres Etats membres et à la Commission avec l'indication précise des motifs.
4. Si l'Etat membre intéressé estime que l'interdiction ou la restriction visée au paragraphe 2 est injustifiée, il peut s'adresser à la Commission afin d'obtenir l'ouverture immédiate de pourparlers.

.../...

Article 13

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le

Par le Conseil

Le Président

A N N E X E I

à la directive du Conseil du relative à
des problèmes sanitaires en matière d'échanges
de viandes fraîches de volaille

CHAPITRE I

Conditions d'hygiène relatives aux abattoirs

1. Les abattoirs doivent comporter :

- a) Un local ou un emplacement couvert suffisamment vaste et facile à nettoyer et à désinfecter pour l'inspection ante-mortem des volailles;
- b) Un local spécial facile à nettoyer et à désinfecter, réservé aux volailles malades et suspectes;
- c) Un local d'abattage de dimensions telles que les opérations d'étourdissement et de saignée, d'une part, de plumaison, éventuellement associée à l'échaudage, d'autre part, soient effectuées chacune sur des emplacements particuliers; le local d'abattage ne doit avoir aucune communication directe avec le local d'hébergement autre, le cas échéant, qu'une ouverture réduite destinée au strict passage des volailles et pouvant être fermée;
- d) Un local d'éviscération et de conditionnement de dimensions telles que les opérations d'éviscération soient effectuées sur un emplacement suffisamment distant ou séparé par une cloison de façon à empêcher la souillure des autres emplacements réservés au premier refroidissement, au triage, à la mise en forme et à l'emballage. Toute communication entre le local de conditionnement et le local d'abattage autre que l'ouverture réduite destinée au strict passage des volailles doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique;
- e) Un local d'expédition;
- f) Des locaux frigorifiques suffisamment vastes;
- g) Un local pour l'entreposage des plumes, à moins que celles-ci ne soient traitées comme des déchets et immédiatement placées dans des récipients munis d'un couvercle ajusté;

.../...

- h) Des locaux spéciaux fermant à clef, réservés d'une part à l'entreposage des viandes consignées, d'autre part à l'entreposage des déchets et des viandes déclarées impropres à la consommation humaine selon le nr 27 et celles qui sont selon le nr 28, exclues de la consommation humaine;
- i) Un local spécial réservé au traitement des viandes déclarées impropres à la consommation humaine selon le nr 27 et celles qui sont, selon le nr 28, exclues de la consommation humaine, des déchets et des sous-produits à usage industriel, lorsque ce traitement est réalisé dans l'établissement.
- j) Des vestiaires, des lavabos et des douches ainsi que des cabinets d'aisance avec chasses d'eau, ces derniers ne pouvant pas 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;
- k) Un emplacement spécialement aménagé pour les fumiers, pour autant que ceux-ci ne soient pas évacués autrement et d'une façon hygiénique;
- l) Un emplacement et des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des cageots et des véhicules;
- m) Un local suffisamment aménagé, fermant à clef, à la disposition exclusive du service vétérinaire;
- n) Dans les locaux de travail, des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail;
- o) Des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire prescrites dans la présente directive;
- p) Des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer le contrôle de toute entrée et sortie de l'abattoir;

.../...

- q) Sans préjudice des dispositions des alinéas a) et d), une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé;
- r) Dans les locaux mentionnés de a) à l) :
 - un sol en matériau imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter et imputrescible, pourvu d'une pente légère et d'un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides;
 - des murs lisses enduits, jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres, d'un revêtement ou d'une peinture lavable et clair et dont les angles et les coins sont arrondis;
- s) Une aération suffisante et une bonne évacuation des buées;
- t) Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs dans les locaux réservés aux volailles vivantes ou abattues;
- u) Une installation permettant l'approvisionnement sous pression et en quantité suffisante en eau potable exclusivement;
- v) Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau chaude;
- w) Un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires qui réponde aux exigences de l'hygiène, comportant notamment des puisards siphonnés et grillagés;
- x) Des dispositifs de protection contre les insectes et les rongeurs;
- y) Des outils, des ustensiles et du petit matériel en matière inaltérable, facile à nettoyer et à désinfecter;
- z) Pour la collecte des viandes, impropres à la consommation humaine, des récipients spéciaux, étanches, munis d'un couvercle ajusté et d'un système de fermeture inviolable.

CHAPITRE II

Hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les abattoirs

- 2. Le plus parfait état de propreté possible 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. Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou 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) A l'exception des animaux servant à l'attelage pour l'activité de l'établissement, aucun chien ou chat, ni animal autre que les volailles destinées à y être abattues, ne doivent se trouver dans les abattoirs.

La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée;

- c) Les locaux énumérés au chapitre I, chiffre 1, alinéas a, b, c et d) doivent être nettoyés et désinfectés à la fin des opérations de la journée;
- d) Le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes et leur entreposage doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés, notamment par les germes d'une maladie.
3. Les locaux, les outils et le matériel de travail employés au travail des viandes et leur entreposage ne doivent être utilisés qu'à cet effet.
4. En dehors des heures de travail l'ouverture réduite destinée au strict passage des volailles entre le local d'hébergement et le local d'abattage doit être fermé.
5. Les carcasses et les abats ne doivent pas entrer en contact avec le sol.
6. L'emploi des détersifs, des désinfectants, des moyens de lutte contre les animaux nuisibles ne doit pas affecter la salubrité des viandes.
7. Le travail d'abattage et la manipulation des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment aux personnes :
- a) soit atteintes ou suspectes d'être atteintes de typhys abdominal, de paratyphys A et B, d'entérite infectieuse (salmonellose), de dysenterie, d'hépatite infectieuse, de scarlatine, soit porteuses d'agents de ces mêmes maladies.
- b) atteintes ou suspectes d'être atteintes de tuberculose contagieuse;

- c) atteintes ou suspectes d'être atteintes d'une maladie de peau contagieuse;
 - d) exerçant simultanément une activité par laquelle des microbes sont susceptibles d'être transmis aux viandes;
 - e) portant un pansement aux mains, à l'exception d'un pansement en matière plastique protégeant une blessure du doigt fraîche et non infectée.
8. Un certificat médical doit être exigé de toute personne affectée au travail des viandes. Il atteste que rien ne s'oppose à cette affectation; il doit être renouvelé tous les ans et chaque fois que le vétérinaire officiel en fait la demande; il doit être tenu à la disposition de ce dernier.

CHAPITRE III

Inspection sanitaire ante-mortem

9. Les animaux doivent être soumis à l'inspection ante-mortem le jour de leur arrivée à l'abattoir. Cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage si l'animal est resté plus de 24 heures en stabulation.
10. L'inspection ante-mortem peut, pour les animaux provenant d'exploitations qui comportent au moins 500 animaux, se limiter à la recherche de dommages causés par le transport, pour autant que ces animaux ont été examinés dans l'exploitation au cours des dernières 24 heures et ont été jugés sains. En outre, leur identité doit être démontrée lors de leur arrivée à l'abattoir.

Pour autant que l'examen ante-mortem dans l'exploitation d'origine et à l'abattoir n'est pas effectué par le même vétérinaire, les animaux doivent être accompagnés d'un certificat de salubrité, contenant les indications prévues à l'annexe II.

11. L'inspection ante-mortem doit être effectuée dans des conditions convenables d'éclairage.
12. 1. L'inspection doit permettre de préciser:
- a) si les animaux sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux ou s'ils présentent des symptômes ou se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie;
 - b) s'ils présentent des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre les viandes impropres à la consommation humaine;

- c) lors de l'inspection ante-mortem à l'abattoir, s'ils sont dans un état de fatigue, causé par le transport, ou d'excitation.

2. A cet effet, le vétérinaire officiel recherchera particulièrement les manifestations énumérées ci-après :

- perturbation de l'état général,
- troubles de la croissance (rachitisme, etc...)
- cachexie
- oedème de la tête
- coloration anormale ou décoloration de la crête et des barbillons (anémique, ictère, troubles circulatoires),
- troubles respiratoires (baillements, éternuements, dyspnée, etc.),
- troubles digestifs (diarrhée et décoloration des selles), prolapsus du cloaque, inflammation du cloaque ou de l'intestin,
- troubles nerveux (dépression, excitations, tremblements, torticolis, paralysie, incoordination motrice, boiterie, etc...)
- tumeurs
- ascite
- autres inflammations de la peau, des muqueuses ou des articulations (éruptions, oedème sous-cutané, synovite).

13. Ne peuvent être abattus en vue des échanges intracommunautaires de viandes fraîches de volaille, les animaux :

- a) qui présentent l'une des manifestations énumérées au numéro 12 paragraphe 1 alinéas a) et b) ;
- b) dont il est établi :
 - aa) par la présence d'animaux malades dans l'abattoir,
 - bb) par des informations sanitaires concernant leur provenance, qu'ils ont fait l'objet d'un contact, de façon telle que la maladie puisse être transmise, avec des oiseaux atteints ou suspects d'être atteints de peste aviaire franche, de maladie de New Castle, de rage, de salmonellose, de choléra ou d'ornithose ;
- c) qui n'ont pas été mis au repos pendant une période suffisante ; les animaux fatigués ou excités doivent être mis au repos pendant le temps jugé nécessaire par le vétérinaire officiel.

14. Les volailles dont l'état sanitaire n'est pas satisfaisant doivent être abattues séparément et en dernier lieu.

.../...

CHAPITRE IV

Hygiène de l'abattage

15. Les animaux introduits dans les locaux d'abattage, doivent être sacrifiés immédiatement après avoir été étourdis au préalable.
16. La saignée doit être complète. Elle est effectuée obligatoirement sur l'animal suspendu par les pattes et immobilisé.
17. La plumaison doit être immédiate et complète.
18. L'éviscération doit être effectuée sans délai. La carcasse doit être ouverte de façon telle que les cavités et tous les viscères puissent être inspectés. A cet effet, le foie, la rate, le tractus digestif doivent être sortis de la carcasse de façon telle que celle-ci ne soit pas souillée et que les connexions naturelles de ces viscères soient maintenues jusqu'au moment de l'inspection.
19. Après l'inspection, les viscères sortis doivent être immédiatement séparés de la carcasse et les parties impropres à la consommation humaine doivent être immédiatement enlevées.
Les viscères ou parties de viscères restés dans la carcasse doivent être aussitôt enlevés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.
20. Sont interdits :
le soufflage des viandes et leur nettoyage à l'aide d'un linge, ainsi que le bourrage des carcasses, sauf à l'aide d'un lot d'abats comestibles correspondant à l'une des volailles abattues dans l'établissement. Les abats peuvent être emballés conformément au numéro 36.
21. Il est interdit de procéder au dépeçage de la carcasse, à tout enlèvement ou traitement des viandes, avant la fin de l'inspection. Le vétérinaire peut imposer toute autre manipulation que l'inspection exige.
22. Les viandes consignées et celles déclarées impropres à la consommation humaine, selon le No. 27 ou exclues de la consommation humaine selon le No. 28, les plumes et les déchets, doivent être transportés aussitôt que possible dans les locaux prévus à l'article 1er, alinéa g) et doivent être manipulées de façon à limiter le plus possible les risques de contamination ou de contagion.

.../...

23. A l'issue de l'inspection et de l'enlèvement des viscères, les viandes fraîches doivent être, avant leur conditionnement, immédiatement soumises à une réfrigération qui réponde aux règles de l'hygiène, de sorte que leur température interne ne dépasse pas + 4 ° C.

CHAPITRE V

Inspection sanitaire post-mortem

24. Toutes les parties de l'animal doivent être soumises à l'inspection immédiatement après l'abattage.
25. L'inspection post-mortem doit être effectuée dans des conditions convenables d'éclairage.
26. L'inspection post-mortem doit comporter :
- a) l'examen visuel de l'animal abattu ;
 - b) la palpation de la carcasse, du cou, des ailes, des cuisses, du foie et de la rate ;
 - c) les incisions d'organes pour autant que nécessaire ;
 - d) la recherche des anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, éventuellement, de saveur ;
 - e) au besoin, des examens de laboratoire.

CHAPITRE VI

Décision du vétérinaire officiel à l'inspection post-mortem :

27. 1. Sont déclarées impropres à la consommation humaine, en totalité, les volailles dont l'inspection post-mortem révèle un des cas suivants :
- Mort résultant d'une cause autre que l'abattage
 - Souillure généralisée
 - Lésion traumatique généralisée
 - Odeur, couleur, saveur anormales

.../...

- Putréfaction
- Sclérose musculaire
- Cachexie
- Hydrohémie
- Ascite
- Ictère
- Entérite grave ou étendue
- Inflammations banales non localisées
- Pichémie
- Septicémie
- Peste franche
- Maladie de New Castle
- Tuberculose
- Salmonellose
- Choléra
- Charbon bactérien
- Ornithose
- Rage
- Tularémie
- Pseudo-tuberculose
- Variole généralisée
- Rouget
- Listerellose
- Botulisme
- Synovites infectieuses
- Aspergillose généralisée
- Toxoplasmose
- Parasitisme étendu sous-cutané ou musculaire
- Tumeurs malignes ou multiples
- Leucose
- Intoxication

2. Sont déclarés impropres à la consommation humaine les parties de la carcasse ou les organes qui présentent des lésions ou des altérations non mentionnées au paragraphe précédent.

28. Sont exclus de la consommation humaine les viscères énumérés ci-après :
trachée, oesophage, jabot, intestin, rate.

.../...

CHAPITRE VII

L'estampillage

29. L'estampillage doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel.

30. L'estampillage doit consister :

- a) pour les carcasses, en la fixation sur chacune d'elles d'une estampille disque.

Ce disque doit avoir 1 cm. de diamètre. Il doit être en matériau résistant, répondant à toutes les exigences de l'hygiène. Sur le disque, doivent figurer les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles :

- dans la partie supérieure les deux premières lettres en majuscules, du pays expéditeur ;
- au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir agréé ;
- 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.

- b) pour les abats, en l'apposition de l'estampille cachet sur une étiquette, bien visible, fixée à l'emballage.

Ce cachet doit être un cachet à encre de forme ovale ayant 6,5 cm. de largeur et 4,5 cm. de hauteur . Sur le cachet doivent figurer les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles :

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

Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,8 cm. pour les lettres et de 1,1 cm. pour les chiffres.

Cette étiquette porte en outre les indications suivantes :

- un numéro de série
- la désignation anatomique des abats
- l'indication de l'espèce animale à laquelle appartiennent les abats
- le poids net de l'unité d'emballage.

Un duplicatum de cette étiquette doit être placé à l'intérieur de chaque unité d'emballage de façon qu'il n'en résulte aucune souillure pour le contenu.

.../...

31. Seul, le violet de méthyl peut être utilisé pour l'estampillage à l'encre.

CHAPITRE VIII

Certificat de salubrité

32. Le certificat de salubrité qui accompagne les viandes fraîches de volaille au cours de leur transport vers le pays destinataire doit être délivré par un vétérinaire officiel au moment de l'embarquement. Il doit être établi au moins dans la langue du pays destinataire et doit comporter les renseignements prévus dans le modèle repris à l'annexe III.

CHAPITRE IX

Entreposage

33. Les viandes fraîches de volaille doivent être maintenues à une température interne qui ne peut dépasser à aucun moment + 4 ° C.

CHAPITRE X

Transport

34. Les viandes fraîches de volaille doivent être transportées dans des colis en matériau répondant à toutes les règles de l'hygiène, résistants, incapables d'altérer les caractères organoleptiques des viandes ou de les rendre nocives pour la santé. Les colis doivent assurer une protection efficace contre les insectes et les souillures extérieures et être étanches aux liquides et aux corps gras.
35. Les abats doivent être enveloppés dans une feuille protectrice en matériau résistant à la corrosion. Les feuilles protectrices ne peuvent être utilisées qu'une seule fois. Les feuilles protectrices utilisées pour des abats séparés de la carcasse doivent être plombées.

.../...

36. Les viandes fraîches de volaille ne peuvent être transportées que par des moyens de transport conçus et équipés de telle sorte que la température prévue au chapitre IX soit assurée pendant toute la durée du transport.
 37. Les moyens de transport des viandes fraîches de volaille ne peuvent être utilisés pour le déplacement d'animaux vivants ou de tout produit susceptible d'altérer ou de contaminer les viandes.
 38. Les viandes fraîches de volaille ne peuvent être transportées en même temps que des matières susceptibles de les souiller ou de leur communiquer une odeur quelconque.
 39. Le vétérinaire officiel doit s'assurer avant l'expédition que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement sont conformes aux conditions d'hygiène définies au présent chapitre.
-

A N N E X E I I

à la directive du Conseil du
relative à des problèmes sanitaires
en matière d'échanges de viandes
fraîches de volaille

Modèle

Certificat de salubrité
pour la volaille qui est transportée
de l'exploitation à l'abattoir

Service..... No.
Département.....

I. Identification des animaux :

Espèce animale.....
Nombre des animaux.....
Age des animaux.....
Marque d'identification.....

II. Provenance des animaux :

Adresse de l'exploitation de provenance.....
.....

III. Destination des animaux :

Ces animaux sont transportés vers l'abattoir suivant :
.....
par les moyens de transport suivants :

IV. Attestation

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les animaux
indiqués ci-devant ont fait l'objet d'une inspection ante-
mortem dans l'exploitation susmentionnée le à heures
et ont été jugés sains.

Fait à le

Signature du vétérinaire officiel
(.....)

.../...

A N N E X E I I I

à la directive du Conseil du relative
à des problèmes sanitaires en matière
d'échanges de viandes fraîches de volaille

Modèle

Certificat de salubrité

relatif à des viandes fraîches de volailles 1)
destinées à un Etat membre de la CEE

Pays expéditeur..... No

Ministère.....

Service

Département

Réf.

(Facultatif)

-
- 1) Viandes fraîches de volaille : les viandes fraîches provenant
des espèces suivantes : poules, dindes, pintades, canards,
et oies vivant à l'état domestique.

.../...

I. Identification des viandes

Viandes de
(espèce animale)
Nature des pièces
Nature de l'emballage
Nombre des pièces ou des unités d'emballages
Poids net

II. Provenance des viandes

Adresse (s) et numéro (s) d'agrément vétérinaire de l' (des)
abattoir (s) agréé (s)
.....
.....

III. Destination des viandes

Les viandes sont expédiées
de
(lieu d'expédition)
à
(pays et lieu de destination)
par le moyen de transport suivant ¹⁾
Nom et adresse de l'expéditeur
.....
Nom et adresse du destinataire
.....

1) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation
et pour les avions, le numéro du vol.

IV. Attestation de salubrité

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie :
que les viandes de volaille désignées ci-dessus - et que les
emballages des viandes désignées ci-dessus (1) -

a) portent

un disque et une étiquette avec une estampille prouvant que les
viandes proviennent d'animaux abattus dans des abattoirs agréés ;

b) qu'elles sont reconnues propres à la consommation humaine à la
suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la
directive du Conseil du relative à des problèmes sanitaires
en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille ;

c) que les véhicules et engins de transport ainsi que les conditions
de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences
de l'hygiène définies dans la directive précitée ;

Fait à le

Signature du vétérinaire officiel

(.....)

(1) Biffer la mention inutile.