

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (63)499

Vol. 1963/0134

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) 499 final

Bruxelles, le 16 décembre 1963

PROPOSITION D'UNE

DIRECTIVE DU CONSEIL

concernant les problèmes sanitaires
dans les échanges de produits
à base de viandes

(Présentée par la Commission au Conseil)

VI/COM(63) 499 final

PROPOSITION D'UNE

DIRECTIVE DU CONSEIL

concernant les problèmes sanitaires
dans les échanges de produits
à base de viandes

(Présentée par la Commission au Conseil)

LE CONSEIL DE LA COMMUNAUTE ECONOMIQUE EUROPEENNE,

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 les règlements n° 84, 85, 86, 87, 88 et 89 (1) qui complètent, quant aux découpes, préparations et conserves à base de viande de porc, le règlement n° 20 portant établissement graduel d'une organisation commune de marchés dans le secteur de la viande de porc (2), sont déjà entrés en application et qu'un règlement similaire est prévu pour le secteur de la viande bovine;

considérant que ces règlements substituent aux multiples et traditionnelles mesures de protection à la frontière un système uniforme,

(1) J.O. des Communautés Européennes n° 123 du 9.8.63, p. 2173

(2) " " " n° 30 du 20.4.62, p. 945

.../...

destiné notamment à faciliter les échanges intracommunautaires :
que le règlement prévu pour la viande bovine tend également à
éliminer les obstacles à ces échanges;

Considérant que la mise en application des règlements susmentionnés
n'aura pas les effets escomptés aussi longtemps que les échanges se
trouvent freinés par les disparités existant dans les Etats membres
en matière sanitaire et en matière de répression des fraudes dans le
domaine des produits à base de viandes;

Considérant qu'il est nécessaire, pour éliminer ces disparités, de pro-
céder parallèlement aux règlements déjà arrêtés ou en préparation on
ce qui concerne l'établissement graduel d'organisations communes
des marchés, à un rapprochement des dispositions des Etats membres en
matière sanitaire et en matière de répression des fraudes;

Considérant que le rapprochement envisagé doit viser en particulier à
rendre uniformes les conditions sanitaires des produits à base de
viandes dans les établissements de fabrication ainsi qu'en matière
d'entreposage et de transport de ces produits; qu'il est apparu
opportun de laisser aux autorités compétentes des Etats membres le
soin d'agréer les établissements répondant aux conditions sanitaires
fixés 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 qu'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 de plus approprié de fournir aux
autorités compétentes du pays destinataire l'assurance qu'un envoi de pro-
duits à base de viandes répond aux dispositions de la présente directive;
que ce certificat doit accompagner l'envoi de produits à base de viandes
jusqu'au lieu de destination;

.../...

CONSIDERANT qu'il convient de prévoir que le vétérinaire officiel puisse se faire assister, lors de l'inspection sanitaire des produits à base de viandes quant aux tâches purement matérielles, par des auxiliaires spécialement formés à cet effet;

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

CONSIDERANT 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 produits à base de viandes ;

CONSIDERANT 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 ;

CONSIDERANT 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 choisi sur une liste établie par la Commission ;

CONSIDERANT 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 établissement de fabrication ;

CONSIDERANT que les dispositions de police sanitaire relatives aux échanges de viandes fraîches et de produits à base de viandes 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 produits à base de viandes sur leur territoire pour des motifs de police sanitaire et en prévoyant une procédure de consultation;

CONSIDERANT que le rapprochement des législations des Etats membres en matière sanitaire doit être accompagné par un rapprochement des dispositions qui définissent la composition des produits à base de viandes et autorisent l'emploi de certaines substances pour leur traitement;

CONSIDERANT que pour certaines de ces substances un complet rapprochement des législations des Etats membres ne peut être atteint dès maintenant;

CONSIDERANT que la détermination des produits à base de viandes, auxquels les substances amylacées et protéiques autorisées peuvent être ajoutées, ainsi que la détermination des conditions de cette addition constituent des mesures de caractère technique, dont il convient de confier l'adoption à la Commission;

CONSIDERANT que pour certaines substances qui peuvent être ajoutées aux produits à base de viandes il est nécessaire de fixer des critères de pureté ainsi que les méthodes d'analyse pour le contrôle de ces critères de pureté; que ces mesures ont également un caractère technique dont il convient de confier l'adoption à la Commission;

CONSIDERANT que la détermination des méthodes d'analyse nécessaires pour contrôler la composition du produit à base de viandes constitue une mesure d'application de caractère technique dont il convient de confier l'adoption à la Commission;

CONSIDERANT qu'il est apparu nécessaire de permettre aux établissements de fabrication agréés, pendant une période de transition de trois ans, de fabriquer des produits à base de viandes qui ne remplissent pas, en ce qui concerne les viandes fraîches utilisées, les conditions sanitaires prévues pour les échanges intracommunautaires et qui sont destinés à être mis en circulation sur le marché national de l'Etat membre;

CONSIDERANT qu'il apparaît souhaitable de consacrer dans la directive le principe général de la non-discrimination et que, dès lors, il convient de prescrire en attendant des règles communautaires précises en matière d'importations en provenance des pays tiers et pour autant que certaines dispositions de cette directive se limitent aux échanges intracommunautaires, que le régime à appliquer aux pays tiers par chaque Etat membre ne doit pas être plus favorable que le régime appliqué en vertu de la directive aux échanges entre les Etats membres,

A ARRETE LA PRESENTE DIRECTIVE :

Dispositions générales

Article 1

La présente directive se rapporte :

- a) pour autant qu'il s'agisse des dispositions des articles 4 à 9, exclusivement aux échanges intracommunautaires de produits à base de viandes;
- b) pour autant qu'il s'agisse des dispositions des articles 10 à 12, aux échanges intracommunautaires, aux échanges à l'intérieur de chaque Etat membre de produits à base de viandes ainsi qu'à ceux qui sont importés dans le territoire de la Communauté.

Article 2

- 1. Sont considérés pour l'application de la présente directive comme produits à base de viandes, les produits destinés et **propres** à la consommation humaine obtenus par traitement des viandes par le sel, par dessiccation, par fumage ou par la chaleur. Ces produits doivent être obtenus à partir de viandes fraîches telles qu'elles ont été définies à l'article 1er de la directive du Conseil du ... relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches ou/et à partir de produits à base de viandes obtenus à partir de ces viandes fraîches.
- 2. Sans préjudice des dispositions de l'article 10, alinéas d) à i) ne sont pas considérés comme produits à base de viandes, les produits dans la composition desquels entrent des denrées alimentaires autres que des viandes.
- 3. La Commission peut, après consultation des Etats membres, établir si un produit à base de viandes déterminé tombe sous la définition indiquée aux paragraphes 1 et 2.

.../...

Dispositions spéciales

Partie I

Article 3

Au sens de la partie I de la présente directive, on entend par :

- a) vétérinaire officiel : le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente de l'Etat membre ;
- b) pays expéditeur : l'Etat membre à partir duquel les produits à base de viandes sont expédiés vers un autre Etat membre ;
- c) pays destinataire : l'Etat membre vers lequel sont expédiés les produits à base de viandes provenant d'un autre Etat membre.

Article 4

1. Chaque Etat membre veille à ce que seuls soient expédiés de son territoire dans le territoire d'un autre Etat membre des produits à base de viandes qui, sans préjudice des dispositions de l'article 9 répondent aux conditions suivantes :

- a) ils doivent avoir été préparés dans un établissement agréé et contrôlé conformément à l'article 5, paragraphe premier ;
- b) ils doivent avoir été préparés à partir de viandes fraîches en remplissant les conditions prévues au chapitre III de l'annexe I ;
- c) ils doivent, conformément aux dispositions du chapitre IV de l'annexe I, avoir été soumis à une inspection assurée par un vétérinaire officiel ;
- d) ils doivent être conditionnés conformément aux dispositions du chapitre V de l'annexe I ;
- e) ils doivent faire l'objet d'un marquage conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I ;

.../...

- f) ils doivent, conformément aux dispositions du chapitre VII de l'annexe I, au cours de leur transport vers le pays destinataire, être accompagnés d'un certificat de salubrité ;
- g) ils doivent être entreposés conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I;
- h) ils doivent être transportés vers le pays destinataires dans des conditions sanitaires satisfaisantes conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I;

2. Au cours de l'inspection visée au paragraphe 1, alinéa c), le vétérinaire officiel peut être assisté, quant aux tâches purement matérielles, par des auxiliaires spécialement formés à cet effet. La Commission peut déterminer, après consultation des Etats membres, les modalités de cette assistance.

Article 5

- 1. L'autorité centrale compétente de l'Etat membre sur le territoire duquel se trouve l'établissement de fabrication, veille à ce que l'agrément prévu à l'article 4 paragraphe 1er, alinéa a) ne soit accordé que si les dispositions des chapitres I et II de l'annexe I sont remplies ; elle veille également au contrôle du respect de ces dispositions par un vétérinaire officiel et au retrait de l'agrément lorsque celles-ci ne sont plus respectées.

Tous les établissements de fabrication agréés sont inscrits sur une liste, chaque établissement étant doté d'un numéro d'agrément vétérinaire. Chaque Etat membre communique aux autres Etats membres et à la Commission la liste des établissements 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 établissement d'un autre Etat membre les dispositions auxquelles l'agrément est lié 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 produits à base de viandes provenant de cet établissement.

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.

Article 6

1. Sans préjudice des pouvoirs résultant des dispositions de l'article 5, paragraphe 3, deuxième alinéa, deuxième phrase, un Etat membre peut interdire la mise en circulation de produits à base de viandes sur son territoire,
 - a) lorsque ceux-ci s'avèrent impropres à la consommation humaine, à l'occasion de l'inspection sanitaire effectuée dans le pays destinataire ou
 - b) si les dispositions de l'article 4 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 produits à base de viandes, pour autant que des considérations d'ordre sanitaires 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 publique ou d'un manquement grave aux dispositions de la partie I de la présente directive, elles sont communiquées également sans délai et avec l'indication des motifs, à l'autorité centrale compétente du pays expéditeur.
5. Ne sont pas affectées par les dispositions des paragraphes 1 à 4, les dispositions des Etats membres qui se rapportent au contrôle destiné à assurer le respect des dispositions prévues aux articles 10 à 12.

Article 7

Jusqu'à l'entrée en vigueur de dispositions éventuelles de la Communauté Economique Européenne, ne sont pas affectées par la présente directive, les dispositions des Etats membres qui se rapportent :

- a) au traitement des animaux de boucherie par des substances telles que des antibiotiques, des oestrogènes, des thyrostatiques ou des attendrisseurs susceptibles de rendre éventuellement la consommation de produits à base de viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine,
- b) au traitement des produits à base de viandes au moyen de radiations ionisantes ou ultraviolettes.

.../...

- c) à la prévention de la trichinose, à condition que ces dispositions ne soient pas appliquées d'une manière discriminatoire, eu égard notamment à l'application dans les Etats membres expéditeurs d'une recherche systématique tendant à déceler les trichines.

Article 8

1. 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 partie I de la présente directive.
2. Chaque Etat membre accorde aux expéditeurs de produits à base de viandes, dont la mise en circulation est interdite conformément à l'art. 6, paragraphe 1, le droit d'obtenir l'avis d'un expert. Chaque Etat membre fait en sorte que les experts, avant que les autorités compétentes n'aient pris d'autres mesures telles la destruction des viandes, aient la possibilité de déterminer si les conditions de l'article 6, paragraphe 1 étaient remplies.
L'expert 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 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 9

1. Sans préjudice des paragraphes 2 à 4, les dispositions des Etats membres en matière de police sanitaire relatives aux échanges de produits à base de viandes 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 produits à base de viandes en provenance d'un autre Etat membre, prendre les mesures suivantes :
 - a) en cas d'apparition d'une maladie épizootique dans cet autre Etat membre, il peut temporairement interdire ou restreindre l'introduction de ces produits en provenance des parties du territoire de cet Etat où cette maladie est apparue, à l'exception de produits à base de viandes obtenus par le traitement des viandes par la chaleur, de produits qui, après la salaison, ont fait l'objet sous le contrôle d'un vétérinaire officiel d'un entreposage d'au moins 6 mois destiné à leur donner leurs propriétés particulières ainsi que de produits à base de viandes désossées;
 - b) dans le cas où une maladie épizootique prend un caractère extensif ou en cas d'apparition d'une nouvelle maladie grave et contagieuse des animaux, il peut temporairement interdire ou restreindre, à partir de l'ensemble du territoire de cet Etat, l'introduction de produits, à l'exception de produits à base de viandes obtenus par le traitement des viandes par la chaleur.
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.

.../...

Partie II

Article 10

1. Les Etats membres n'autorisent, pour la fabrication et le traitement des produits à base de viandes, que :
 - a) la fumaison, conformément aux dispositions de l'article 3 de la directive du relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les agents conservateurs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine;
 - b) les substances énumérés à l'annexe III, conformément aux limitations et conditions d'emploi prévues dans cette annexe;
 - c) les dérivés sodiques et calciques des acides acétique, lactique, tartrique et citrique; l'acide glutaminique et le glutamate de sodium;
 - d) les substances amylacées suivantes: fécula de pommes de terre; fécula de tapioca; farine, fécula et gruaux de seigle, d'avoine, d'orge de blé, de maïs, de sarrasin et de riz; farine et fécula de soya; petit pain, biscotte, pain et chapelure;
 - e) les substances protéiques suivantes: lait en poudre ou frais, écrémé ou non, gélatine; oeufs de poule, jaune et blanc d'oeufs, frais congelés ou séchés;
 - f) les sucres suivants: saccharose, sucre interverti, glucose et sirop de glucose;
 - g) les condiments, y compris la moutarde; les épices et les aromates d'origine végétale ainsi que leurs extraits;
 - h) le sel de cuisine et la saumure;
 - i) les denrées alimentaires suivantes: les huiles comestibles, la crème de lait, la crème fraîche, le beurre, la margarine, le vin, la bière, l'eau-de-vie, le vinaigre, les champignons comestibles, fruits et légumes, sardines, ainsi que l'eau;

.../...

2. L'emploi des substances et produits énumérés au paragraphe 1, alinéas c) et f) à i) doit présenter une importance secondaire et intervenir en une quantité telle que ceux-ci ne confèrent aux produits à base de viandes qu'un caractère particulier organoleptique.
3. Les Etats membres prennent toutes dispositions utiles pour que les substances énumérées à l'annexe III, point 4, et destinées à être employées dans les produits à base de viandes, répondent aux critères de pureté établis conformément à l'article 12, alinéa b).

Article 11

1. Jusqu'au moment où le Conseil aura arrêté, sur proposition de la Commission, une réglementation communautaire, sont appliquées les dispositions des législations nationales qui :
 - a) déterminent lesquelles des substances énumérées à l'annexe A de la directive du relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les antioxygènes pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine peuvent être ajoutées aux graisses animales ainsi que les conditions de cette addition ;
 - b) autorisent l'addition des substances énumérées à l'annexe III, point 4, à des produits à base de viandes autres que ceux y définis et déterminent les conditions de cette addition.
2. Jusqu'au moment où la Commission aura arrêté une réglementation communautaire conformément à l'article 12, alinéa a), sont appliquées les dispositions des législations nationales qui déterminent les produits à base de viandes auxquels les substances énumérées à l'article 10, paragraphe 1, alinéas d) et e) peuvent être ajoutées, ainsi que les conditions de cette addition. Toutefois, la quantité totale de ces substances ne doit pas dépasser 3 % du produit fini.

.../...

Article 12

Après consultation des Etats membres la Commission :

- a) détermine les produits à base de viandes auxquels les substances énumérées à l'article 10, paragraphe 1, alinéas d) et e) peuvent être ajoutées, ainsi que les conditions de cette addition;
- b) établit pour les substances énumérées à l'annexe III, point 4, les critères de pureté ainsi que les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de ces critères de pureté;
- c) peut compléter la liste des denrées alimentaires énumérées à l'article 10, paragraphe 1er, alinéa i);
- d) peut autoriser l'emploi de certaines substances ou produits, pour le traitement des boyaux et d'autres enveloppes comestibles et établir les conditions de cet emploi;
- e) peut établir les méthodes d'analyses nécessaires au contrôle de la composition des produits à base de viandes.

DISPOSITIONS COMMUNES

Article 13

Pour autant que la présente directive ne règle pas la composition, la dénomination, le conditionnement et l'étiquetage des produits à base de viandes, les dispositions des législations nationales sont appliquées.

.../...

DISPOSITIONS FINALES

Article 14

1. Les Etats membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer aux dispositions de la présente directive et de ses annexes, au même moment où les dispositions prises sur la base de la directive du Conseil du relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intra-communautaires de viandes fraîches entrent en vigueur, et en informent immédiatement la Commission.
2. Par dérogation aux dispositions du n° 9 de l'annexe I de la présente directive et pendant une durée de trois ans à partir de sa mise en vigueur, les Etats membres peuvent, lors de la préparation de produits à base de viandes destinés aux échanges intracommunautaires, admettre la présence dans les établissements de fabrication de viandes qui ne remplissent pas les conditions de la présente directive.
Ces viandes, ainsi que les produits à base de viandes fabriqués à partir de ceux-ci, doivent être entreposés dans des locaux séparés de ceux dans lesquels sont entreposés des viandes et produits à base de viandes répondant aux dispositions de la présente directive.

Article 15

Au cas où le régime communautaire relatif aux importations en provenance des pays tiers de produits à base de viandes ne serait pas applicable au moment de la mise en application de la présente directive, et en attendant son application, les dispositions nationales applicables aux produits importés ne devraient pas être plus favorables que celles qui régissent les échanges intracommunautaires.

Article 16

Les Etats membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le
Par le Conseil,
Le Président

ANNEXE I

à la

~~DIRECTIVE DU CONSEIL N° ...~~

relative à des problèmes sanitaires
dans les échanges des produits à base
~~de viandes et à la composition de ces produits~~

CHAPITRE I

Conditions d'agrément des établissements de fabrication de produits à base de viandes.

1. Les établissements de fabrication doivent comporter :

- a) des locaux appropriés et suffisamment vastes pour la conservation des viandes fraîches et des produits à base de viandes, la protection du froid devant être assurée pour les produits à base de viandes pour lesquels cette protection est nécessaire ainsi que pour les viandes fraîches;
- b) 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 ;
- c) un local suffisamment aménagé, fermant à clef, à la disposition exclusive du service vétérinaire ; un local pourvu d'un appareillage suffisant pour rendre possible un examen trichinoscopique, pour autant qu'il est prévu qu'un tel examen soit obligatoirement effectué dans l'établissement ;
- d) des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer le contrôle de toute entrée et sortie de l'établissement ;
- e) dans les locaux où l'on procède aux fabrications :
 - 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 ;
 - des murs lisses enduits, jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres, d'un revêtement ou d'une peinture lavable et claire et dont les angles et les coins soient arrondis ;

.../...

- f) une aération suffisante et une bonne évacuation des buées dans les locaux où l'on procède aux fabrications ;
- g) dans ces mêmes locaux, un éclairage suffisant, naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs ;
- h) une installation permettant un approvisionnement sous pression et en quantité suffisante en eau potable exclusivement ;
- i) une installation fournissant une quantité suffisante d'eau chaude ;
- j) un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires qui réponde aux exigences de l'hygiène ;
- k) 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 fois ; les lavabos doivent être placés à proximité des cabinets d'aisance ;
- l) dans les locaux de travail, des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail ;
- m) un équipement répondant aux exigences de l'hygiène pour la manutention des viandes fraîches, de façon à ce que celles-ci ne puissent entrer en contact avec le sol ;
- n) des dispositifs de protection contre les insectes et les rongeurs ;
- o) des dispositifs et des outils de travail, notamment des tables à plateaux de découpe amovibles, des récipients, des bandes transporteuses et des scies, en matière résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- p) un emplacement et des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des véhicules transportant des viandes fraîches ;
- q) des locaux spéciaux pour le découpage de la viande, séparés par des murs des autres locaux, notamment des emplacements d'abattage et des locaux où l'on procède à la préparation des viandes, lorsque l'atelier et l'abattoir se trouvent dans des bâtiments communs ;

.../...

- r) des dispositifs de refroidissement également dans les salles de découpe, assurant que les viandes soient maintenues en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7°C pour les carcasses et leurs morceaux et à + 3°C pour les abats ;
- s) un local spécial pour les autoclaves destinés à la stérilisation des conserves. Les autoclaves doivent être munis de thermomètres enregistreurs ;
- t) des locaux spéciaux pour la préparation des produits fumés et des produits cuits ;
- u) des locaux spéciaux pour le conditionnement des produits à base de viandes destinés à être mis dans le commerce sous forme préemballée ;
- v) un local spécial pour la préparation des salaisons, la température de ce local devant être constamment maintenue à une température inférieure à + 7°C ;
- w) un local spécial pour la fonte des graisses ;
- x) un local spécial pour l'emballage et l'expédition ;
- y) un local pouvant être chauffé à 37°C ou une étuve de capacité suffisante munis d'un thermomètre enregistreur.

CHAPITRE II

Hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les ateliers où l'on prépare des produits à base de viandes.

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. Le personnel affecté aux fabrications est tenu de se laver et de se désinfecter les mains à chaque reprise du travail. Il est interdit de fumer et de cracher dans les salles de travail et de stockage ;
- b) aucun chien ou chat ni animal de basse-cour ne doit pénétrer dans l'établissement ; la destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée ;

.../...

- c) le matériel et les instruments utilisés pour les fabrications 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.
3. Les locaux, les outils et le matériel de travail ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que les fabrications. Les outils servant au travail des viandes et des produits à base de viandes ne doivent être utilisés qu'à cet effet.
4. Les viandes, les abats et les produits à base de viandes ne doivent pas entrer en contact avec le sol.
5. L'emploi des détersifs, des désinfectants, des moyens de lutte contre les animaux nuisibles ne doit pas affecter la salubrité des produits à base de viandes.
6. Le travail des viandes et des produits à base de viandes doit être interdit aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment aux personnes :
- a) soit, atteintes ou suspectes d'être atteintes de typhus abdominal, de paratyphus 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 et produits à base de 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.

.../...

7. Un certificat médical doit être exigé de toute personne affectée au travail des viandes et des produits à base de 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

8. A. Les viandes pouvant être utilisées pour la fabrication de produits à base de viandes doivent, sans préjudice des dispositions de l'art. 3, § 3, a) b) c) et d) de la directive du Conseil du relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches, remplir les conditions prévues au § 1, a) b) c) d) e) f) et h) de cette directive. En outre, elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre IV, de l'annexe I de la directive du Conseil précitée, avoir été soumises à une inspection sanitaire post-mortem assurée par un vétérinaire officiel, assisté éventuellement par des auxiliaires, conformément à l'art. 3, § 2, de cette même directive.
- B. Les viandes doivent être transportées jusqu'à l'établissement de fabrication dans des conditions sanitaires satisfaisantes, conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I de la directive du Conseil précitée.
9. Lors de la préparation de produits à base de viandes destinés aux échanges intracommunautaires, il ne pourra être admis dans les entreprises de fabrication que des viandes remplissant les conditions de la présente directive.
10. Les viandes destinées aux fabrications doivent être placées, dès leur arrivée à l'établissement de fabrication et jusqu'au moment de leur utilisation, dans des locaux assurant leur maintien en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7°C pour les carcasses et leurs morceaux, et à + 3°C pour les abats.

CHAPITRE IV

Inspection sanitaire

11. Les ateliers de fabrication de produits à base de viandes sont soumis à un contrôle permanent exercé par un vétérinaire officiel.
12. Le vétérinaire officiel vérifie la conformité des viandes destinées à la fabrication aux dispositions du chapitre III. Il contrôle le respect des conditions d'hygiène dans la préparation et la fabrication.

.../...

13. En cas de suspicion, le vétérinaire officiel doit procéder à un examen plus approfondi des produits fabriqués, comportant, s'il l'estime nécessaire, des analyses de laboratoire.

CHAPITRE V

Conditionnement des produits

14. Les produits à base de viandes destinés aux échanges intracommunautaires doivent être conditionnés d'une manière répondant aux exigences de l'hygiène.
15. a) Lorsque les produits sont inclus dans un emballage de manière à constituer une unité commerciale, le mode de fermeture doit garantir l'inviolabilité de l'emballage ;
- b) en outre, lorsqu'il s'agit de produits stérilisés, la fermeture doit être hermétique ;
- c) dans tous les cas les matériaux utilisés pour l'emballage doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène, notamment :
- être résistants à la corrosion,
 - être imperméables aux liquides et aux corps gras,
 - être incapables d'altérer les caractères organoleptiques des produits.

CHAPITRE VI

Le marquage de salubrité

16. a) Pour les produits inclus dans un emballage destiné à constituer une unité commerciale, le marquage de salubrité peut consister :
- en l'estampillage de l'enveloppe,
 - ou en l'apposition sur la face externe de l'enveloppe d'une marque indélébile
- b) La marque présente les caractéristiques suivantes :
- elle est de forme ovale ayant une hauteur de 1,5 cm et une largeur de 2,5 cm,
 - elle porte les indications suivantes en caractères parfaitement lisibles :

.../...

dans la partie supérieure :

les initiales du pays expéditeur, en majuscules, soit une des lettres suivantes : B, D, F, I, L, NL, suivies du numéro d'identification vétérinaire de l'établissement agréé ;

dans la partie inférieure :

un des sigles CEE, EEG, EWG.

- les caractères doivent avoir une hauteur de 0,4 cm.

17. Pour les produits autres que ceux mentionnés au n° 16, le marquage de salubrité consiste en la fixation inamovible d'un disque en matériau résistant, répondant à toutes les exigences de l'hygiène, de 1 cm. de diamètre ou en l'apposition d'une marque à feu conformément au n° 16, b).

Sur le disque doivent figurer les indications suivantes en caractères parfaitement lisibles :

- dans la partie supérieure :

les initiales du pays expéditeur, en majuscules, soit une des lettres suivantes : B, D, F, I, L, NL, suivies du numéro d'identification vétérinaire de l'établissement agréé ;

- dans la partie inférieure :

un des sigles CEE, EEG, EWG.

Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,2 cm.

18. Le marquage doit être effectué de façon telle que toute substitution avec des produits à base de viandes non destinés aux échanges intracommunautaires soit rendue impossible.

CHAPITRE VII

Le certificat de salubrité

19. Le certificat de salubrité qui accompagne les produits à base de viandes 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 de l'annexe II.

.../...

CHAPITRE VIII

Entreposage et transport

20. Les produits à base de viandes sont à entreposer dans les locaux prévus au n° 1, a).
21. Au cours de leur transport, les produits doivent être protégés de tout contact avec des matières susceptibles de les souiller ou de leur communiquer une odeur quelconque.
22. Les produits à base de viandes ne doivent être transportés qu'à l'aide d'engins équipés de telle sorte que, pour autant que nécessaire, ces produits soient transportés sous la protection du froid.

A N N E X E II

à la directive du Conseil n° relative à des problèmes sanitaires + à
dans les échanges des produits à base de viandes et à la
composition de ces produits

Modèle

Certificat de salubrité

pour les produits à base de viandes ¹⁾
destinés à un Etat membre de la C.E.E.

Pays expéditeur N°

Ministère

Service

Département

Réf.

I. Identification et provenance des produits à base de viandes :

N°	Nature des produits	Fabriqué avec des viandes provenant de (espèce animale)	Adresse et n° d'agrément vétérinaire de l'atelier	Nature de l'emballage	Nature des unités d'emballage	Nombre des unités d'emballage	Poids net

(1) Sont considérés pour l'application de la présente directive, comme produits à base de viandes, les produits mentionnés à l'article 1, § 1, du dispositif.

II. Destination des produits à base de viandes :

Les produits à base de viandes sont expédiés

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) Si l'envoi s'effectue par wagon de chemin de fer ou camion, il y a lieu d'inscrire les marques et numéros correspondants; si l'envoi se fait par avion, le numéro du vol.

III. Certificat de salubrité

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie

- a) que les produits à base de viandes ou leurs emballages portent des estampilles, marques de salubrité ou marques à feu, prouvant que ces produits proviennent en totalité d'établissements agréés et qu'on a utilisé pour leur fabrication uniquement des viandes fraîches qui remplissent les conditions prévues pour les viandes destinées à la fabrication de produits à base de viandes, dans la directive du Conseil du ... relative à des problèmes sanitaires et à la répression des fraudes dans les échanges de produits à base de viandes ;
- b) que les produits à base de viandes ont été préparés et fabriqués dans des conditions d'hygiène, conformément aux prescriptions de la directive du Conseil précitée ;
- c) que les viandes utilisées pour la fabrication des produits à base de viandes ont été - n'ont pas été⁽¹⁾ soumises à un examen trichinoscopique ;
- d) 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.

A N N E X E III

DIRECTIVE DU CONSEIL N° ...

relative à des problèmes sanitaires
dans les échanges des produits à base
de viandes et à la composition de ces produits

1. Nitrite de sodium (E 250)

Il peut être mis dans le commerce et employé exclusivement en mélange avec le sel de cuisine comme sel nitrité au pourcentage maximal de 0,6 %.

2. Nitrate de sodium (E 251) et Nitrate de potassium (E 252)

Ils ne doivent être employés, séparément ou ensemble, seul ou en mélange avec du sel de cuisine, que dans une quantité totale qui garantit que leur teneur par kg de produit fini au moment de la mise dans le commerce ne dépasse pas 0,5 gr. exprimée en nitrate de potassium.

Remarques portant sur 1 et 2

- a) Dans un mélange des substances énumérées aux points 1 et 2, le pourcentage de nitrate, exprimé en nitrate de potassium, ne doit pas dépasser 1 % de la quantité de sel nitrité employée dans le mélange.
- b) Dans le cas d'emploi, séparément ou ensemble, des substances énumérées aux points 1 et 2, la teneur en nitrite par kg de produit fini au moment de la mise dans le commerce ne doit pas dépasser 0,2 gr. exprimée en nitrite de sodium.
- c) L'emploi de mélanges des substances énumérées aux points 1 et 2 est autorisé exclusivement pour le traitement des pièces musculaires entières ou morceaux de pièces musculaires, salés et séchés, fumés ou non.
- a) L'emploi des substances énumérées aux points 1 et 2 n'est pas autorisé pour le traitement des saucisses fraîches à rôtir.

.../...

3. Acide l-ascorbique (E 310) et dérivé sodique de l'acide l-ascorbique (E 301)

Ils ne doivent être employés, séparément ou ensemble, seul ou en mélange avec l'acide citrique, que dans une quantité totale, qui garantit que leur teneur par kg de matières grasses dans le produit fini au moment de la mise dans le commerce ne dépasse pas 1,0 gr. exprimée en acide ascorbique.

4. Diphosphate de sodium, Diphosphate acide de sodium, Triphosphate de sodium.

Leur emploi est autorisé pour le traitement de la viande à l'état cru et finement hachée destinée à la fabrication de produits cuits à base de viandes.

Ils peuvent être employés dans une quantité maxima de 2,5 gr. par kg de viande mise en oeuvre.

Leur pH, mesuré dans une solution aqueuse à 0,5 %, ne doit pas dépasser 7,5.

La teneur en phosphates par kg de produit fini au moment de la mise dans le commerce, ne doit pas dépasser 8 gr., exprimée en P_2O_5 .

Le rapport eau sur protéines dans le produit fini au moment de la mise dans le commerce, ne doit pas dépasser 4,5.