

Règlement grand-ducal du 19 octobre 1994 concernant les problèmes d'ordre hygiénique et sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché des ovoproduits.

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

Vu la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels;

Vu la directive 89/437/CEE du Conseil du 20 juin 1989 concernant les problèmes d'ordre hygiénique et sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché des ovoproduits modifiée en dernier lieu par la directive 91/684/CEE;

Vu l'avis du Collège vétérinaire;

Après avoir demandé l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

Vu l'article 27 de la loi du 8 février 1961 portant organisation du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre ministre de la Santé, de Notre ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et de Notre ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Le présent règlement établit les prescriptions d'ordre hygiénique et sanitaire relatives à la production et à la mise sur le marché des ovoproduits destinés tant à la consommation humaine directe qu'à la fabrication de denrées alimentaires.

Toutefois, le présent règlement ne s'applique pas:

- aux produits alimentaires finis fabriqués à partir d'ovoproduits, tels que définis à l'article 2, et qui satisfont aux dispositions de l'article 3,
- aux ovoproduits obtenus dans un atelier non industriel et qui, sans avoir été soumis à un traitement, sont utilisés pour la fabrication de denrées alimentaires destinées à la vente directe sans intermédiaire au consommateur ou consommés sur place directement après leur préparation.

Art. 2. Aux fins du présent règlement, les définitions figurant à l'article 1^{er} paragraphe 2 du règlement (CEE) n° 2772/75(1) sont applicables.

En outre, on entend par:

- 1) ovoproduits: les produits qui ont été obtenus à partir de l'oeuf, de ses différents composants ou de leurs mélanges, après élimination de la coquille et des membranes, et qui sont destinés à la consommation humaine; ils peuvent être partiellement complétés par d'autres denrées alimentaires ou additifs; ils peuvent être soit liquides soit concentrés, séchés, cristallisés, congelés, surgelés ou coagulés;
- 2) exploitation de production: sans préjudice des dispositions du règlement (CEE) n° 2782/75, l'exploitation pour la production d'oeufs destinés à la consommation humaine;
- 3) établissement: l'établissement agréé pour la fabrication et/ou le traitement des ovoproduits;
- 4) oeufs fêlés: les oeufs dont la coquille est abîmée mais qui ne présente pas de solution de continuité, sans rupture de membrane;
- 5) charge: la quantité d'ovoproduits préparés dans les mêmes conditions et qui ont notamment été soumis à un traitement en une seule opération continue;
- 6) lot: une quantité d'ovoproduits à livrer en une seule fois au même lieu de destination pour transformation ultérieure dans l'industrie alimentaire ou destinés à la consommation humaine directe;
- 7) conditionnement: le placement des ovoproduits dans toute sorte de récipient;
- 8) autorité compétente: le Ministre de la Santé agissant par l'intermédiaire des experts de l'Administration des Services vétérinaires et du Laboratoire National de Santé visés par l'article 1^{er}, sous A, de l'arrêté grand-ducal modifié du 7 septembre 1954, concernant la désignation des agents et experts chargés de l'exécution des dispositions de la loi modifiée du 25 septembre 1953, ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels.

Art. 3. Seuls peuvent être produits en qualité de denrées alimentaires ou pour être utilisés pour la fabrication de denrées alimentaires les ovoproduits répondant aux conditions générales suivantes:

- a) avoir été obtenus à partir d'oeufs de poule, de cane, d'oie, de dinde, de pintade ou de caille, à l'exclusion des mélanges d'espèces différentes;
- b) porter l'indication du pourcentage de leurs constituants d'oeufs lorsqu'ils sont partiellement complétés par d'autres denrées alimentaires ou par des additifs;
- c) satisfaire à la réglementation concernant les additifs autorisés dans les denrées alimentaires;

- d) avoir été traités et/ou préparés dans un établissement agréé conformément à l'article 6 et répondant aux conditions fixées aux chapitres I et II de l'annexe, et satisfaire aux dispositions du présent règlement;
- e) avoir été préparés, dans des conditions d'hygiène conformes aux prescriptions des chapitres III et V de l'annexe, à partir d'oeufs répondant aux conditions fixées au chapitre IV de l'annexe;
- f) avoir subi un traitement par un procédé agréé par les instances communautaires qui leur permet de répondre notamment aux spécifications analytiques prévues au chapitre VI de l'annexe.

Toutefois, lorsque cela est nécessaire pour des raisons technologiques de préparation de certaines denrées alimentaires obtenues à partir d'ovoproduits, le Ministre de la Santé peut autoriser, sur la base de critères à établir par les instances communautaires, que certains ovoproduits ne soient pas soumis à un traitement; dans ce cas, les ovoproduits doivent être utilisés sans délai dans l'établissement où ils sont destinés à la fabrication d'autres denrées alimentaires;

- g) satisfaire aux spécifications analytiques prévues au chapitre VI de l'annexe;
- h) avoir été soumis à un contrôle sanitaire conformément au chapitre VII de l'annexe;
- i) avoir été conditionnés conformément au chapitre VIII de l'annexe;
- j) être entreposés et transportés conformément aux chapitres IX et X de l'annexe;
- k) être munis de la marque de salubrité prévue au chapitre XI de l'annexe et, en ce qui concerne les produits destinés à la consommation humaine directe, répondre aux exigences en matière d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires.

Art. 4. L'autorité compétente s'assure que le fabricant d'ovoproduits prend toutes les mesures nécessaires pour se conformer au présent règlement, et notamment que:

- des échantillons destinés à des examens de laboratoire sont prélevés afin de vérifier le respect des spécifications analytiques prévues au chapitre VI de l'annexe,
- les ovoproduits qui ne peuvent être maintenus à température ambiante sont transportés ou entreposés aux températures visées aux chapitres IX et X de l'annexe,
- la période durant laquelle la conservation des ovoproduits est assurée est déterminée.
- les résultats des différents contrôles et tests sont enregistrés et conservés pour pouvoir lui être présentés pendant une période de deux ans,
- chaque charge est assortie d'une indication permettant d'identifier la date de son traitement; cette indication de charge doit figurer sur le relevé du traitement effectué et sur la marque de salubrité prévue au chapitre XI.

Art. 5.

1. Des contrôles sont effectués en vue de la recherche des résidus de substances à action pharmacologique et hormonale, d'antibiotiques, de pesticides, d'agents détergents et d'autres substances nuisibles ou susceptibles d'altérer les caractéristiques organoleptiques ou de rendre éventuellement la consommation d'ovoproduits dangereuse ou nocive pour la santé humaine.
2. Si les ovoproduits examinés présentent des traces de résidus dépassant les tolérances admises, fixées conformément au paragraphe 4 ci-dessous, ils sont exclus de l'utilisation dans l'alimentation humaine ou de la mise sur le marché, tant pour la fabrication de denrées alimentaires que pour la consommation humaine directe.
3. Les examens des résidus sont effectués selon des méthodes éprouvées et scientifiquement reconnues, notamment celles qui sont définies dans des directives communautaires ou dans d'autres normes internationales.

Les résultats des examens de résidus sont évalués suivant des méthodes de référence fixées par les instances communautaires.

Le Laboratoire National de Santé est désigné comme Laboratoire de référence chargé d'effectuer l'examen de résidus en cas d'application de l'article 7.

4. Les mesures relatives:

- aux modalités de contrôle,
 - aux tolérances pour les substances visées au paragraphe 2,
 - à la fréquence de l'échantillonnage
- adoptées par les instances communautaires sont applicables.

Art. 6.

1. Le Ministre de la Santé établit une liste des établissements agréés, chacun d'eux possédant un numéro d'agrément. Cette liste est communiquée aux autres Etats membres et à la Commission.

Le ministre n'agréé un établissement que s'il est assuré que ledit établissement satisfait aux dispositions du présent règlement. Il retire l'agrément si les conditions d'agrément cessent d'être remplies et en informe la Commission et les autres Etats membres.

2. L'inspection et le contrôle des établissements et des centres d'emballage sont effectués régulièrement par l'autorité compétente qui a libre accès, à tout moment, à toutes les parties des établissements, en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent règlement.

Si ces inspections révèlent que les exigences du présent règlement ne sont pas respectées, les mesures appropriées doivent être prises par l'exploitant pour y remédier.

Art. 7. Des experts désignés par la Commission sont autorisés, dans la mesure où cela est indispensable à l'application du présent règlement, à effectuer en collaboration avec l'autorité compétente, des contrôles sur place.

L'autorité compétente apporte toute l'aide nécessaire aux experts pour l'accomplissement de leur mission.

L'autorité compétente prend les mesures qui pourraient s'avérer nécessaires pour tenir compte des résultats de ce contrôle.

Art. 8. L'annexe fait partie intégrante du présent règlement et peut être modifiée par un règlement à prendre par le Ministre de la Santé suite à une décision des instances communautaires.

Art. 9. Sans préjudice des peines plus fortes comminées par le Code pénal ou d'autres lois spéciales et indépendamment des peines portées par les articles 9 et suivants de la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, les infractions aux dispositions du présent règlement seront punies des peines édictées par l'article 2 de la loi précitée.

Art. 10. Notre Ministre de la Santé, Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Le Ministre de la Santé,

Johny Lahure

Le Ministre de l'Agriculture,

de la Viticulture

et du Développement rural,

Marie-Josée Jacobs

Le Ministre de la Justice,

Marc Fischbach

Château de Berg, le 19 octobre 1994.

Jean

Dir. 89/437 et 91/684.

ANNEXE

CHAPITRE PREMIER

CONDITIONS GÉNÉRALES D'AGRÈMENT ET D'EXPLOITATION

Les établissements doivent comporter au moins:

- 1) dans les locaux où les oeufs sont entreposés et où les ovoproduits sont fabriqués ou entreposés:

- a) un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter, imputrescibles et disposés de façon à permettre un écoulement facile de l'eau. Pour éviter les odeurs, cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés;
- b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou dotée d'une finition similaire, de manière à pouvoir être nettoyée facilement;
- c) des portes en matériaux inaltérables et, si elles sont en bois, recouvertes des deux côtés d'un revêtement lisse et imperméable;
- d) des plafonds faciles à nettoyer, construits et achevés de manière à éviter l'accumulation des impuretés, la formation de moisissures, l'écaillage éventuel des peintures et la condensation de la vapeur d'eau;
- e) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;
- f) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel;
- g) le plus près possible des postes de travail:
 - un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras. Pour le nettoyage des mains, les installations doivent être pourvues d'eau courante, froide et chaude, ou d'eau prémélangée à une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois,
 - des dispositifs pour la désinfection des outils;

- 2) un nombre approprié de vestiaires, dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne doivent pas donner directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante, chaude et froide, ou d'eau prémélangée à une température appropriée, d'installations pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Ces lavabos doivent se trouver en nombre suffisant à proximité des cabinets d'aisance;
- 3) un local séparé et des installations appropriées pour les opérations de nettoyage et de désinfection des récipients et des citernes fixes et mobiles. Toutefois, cet emplacement et ces installations ne sont pas exigés s'il existe des dispositions permettant le nettoyage et la désinfection des récipients et des citernes par d'autres centres;
- 4) une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable au sens du règlement grand-ducal du 11 avril 1985 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.
Toutefois, une installation d'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des ovoproduits. La vapeur et l'eau en question ne peuvent ni entrer en contact direct avec les ovoproduits, ni être utilisées pour le nettoyage et la désinfection des récipients, des installations et du matériel qui entrent en contact avec les ovoproduits. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles destinées à l'eau potable;
- 5) un dispositif approprié de protection contre les animaux indésirables, tels qu'insectes et rongeurs;
- 6) le matériel, les raccords et les instruments, ou leur surface, qui sont destinés à entrer en contact avec les ovoproduits, doivent être fabriqués en un matériau lisse, facile à laver, à nettoyer et à désinfecter, résistant à la corrosion et ne dégageant pas dans les ovoproduits une quantité d'éléments telle qu'elle risquerait de mettre en danger la santé humaine, d'altérer la composition des ovoproduits ou de dégrader leurs propriétés organoleptiques.

CHAPITRE II

CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÈMENT DES ÉTABLISSEMENTS

Outre les conditions générales prévues au chapitre I, les établissements doivent comporter au moins:

- 1) des locaux adéquats, suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des oeufs et des ovoproduits finis, le cas échéant, équipés d'une installation de réfrigération permettant de conserver les ovoproduits aux températures adéquates. Les entrepôts frigorifiques doivent être équipés d'un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreur;
- 2) en cas d'utilisation d'oeufs souillés, des installations pour laver et désinfecter les oeufs.
La liste des produits autorisés pour effectuer cette désinfection, établie par les instances communautaires, est applicable;
- 3) a) un local spécial doté d'installations appropriées pour casser les oeufs et collecter leur contenu et éliminer les parties de coquilles et de membranes;
b) un local séparé pour les opérations autres que celles visées au point a).
En cas de pasteurisation des ovoproduits, celle-ci peut intervenir dans le local visé au point a) lorsque l'établissement dispose d'un système fermé de pasteurisation; dans les autres cas elle doit intervenir dans le local visé au point b). Dans ce dernier cas, toutes les dispositions doivent être prises pour éviter une contamination des ovoproduits après leur pasteurisation;
- 4) des équipements appropriés pour transporter le contenu des oeufs dans l'établissement;
- 5) dans les cas prévus par le présent règlement, des équipements agréés par l'autorité compétente pour le traitement des ovoproduits, au moins pourvus:
 - a) dans le cas de la pasteurisation:
 - d'un contrôle automatique de la température,
 - d'un thermomètre enregistreur,
 - d'un système de sûreté automatique interdisant un chauffage insuffisant;
 - b) dans le cas d'un système de pasteurisation en continu, l'équipement doit, en outre, être pourvu:
 - d'un système de sûreté adéquat interdisant le mélange d'ovoproduits pasteurisés avec des ovoproduits incomplètement pasteurisés
 et
 - d'un enregistreur automatique de la sûreté empêchant le mélange précité;
- 6) un local pour l'entreposage d'autres denrées alimentaires et d'additifs;

- 7) en cas d'emballage dans des récipients à jeter, un emplacement approprié et, le cas échéant, séparé pour l'entreposage de ces récipients et des matières premières destinées à leur fabrication;
- 8) des installations permettant l'enlèvement immédiat et l'entreposage séparé des coquilles vides et des oeufs ou ovoproduits impropres à la consommation humaine;
- 9) des installations appropriées pour l'emballage hygiénique des ovoproduits;
- 10) pour effectuer les analyses et les examens dans le respect des exigences du présent règlement sur les matières premières et les ovoproduits, l'établissement doit disposer d'un laboratoire approprié. Dans le cas contraire, il doit s'assurer les services d'un laboratoire qui permette de satisfaire aux mêmes exigences. Dans ce dernier cas, il en informe l'autorité compétente;
- 11) le cas échéant, des installations appropriées pour la décongélation des ovoproduits congelés qui doivent être soumis à un traitement et autre manipulation dans un établissement agréé;
- 12) un local séparé pour l'entreposage des produits de nettoyage et de désinfection.

CHAPITRE III

HYGIENE DES LOCAUX, DU MATÉRIEL ET DU PERSONNEL DANS LES ÉTABLISSEMENTS

Le plus parfait état de propreté est exigé du personnel, des locaux et du matériel:

- 1) le personnel affecté au traitement ou à la manipulation des oeufs et des ovoproduits doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres. Il est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à chaque reprise du travail;
- 2) aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée;
- 3) les locaux, le matériel et les instruments utilisés pour le travail des ovoproduits doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Le matériel et les instruments doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés, si nécessaire plusieurs fois au cours de la journée de travail, à la fin de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés. Les dispositifs de conduite fermés servant au transport des ovoproduits doivent être pourvus d'un système approprié de nettoyage permettant le nettoyage et la désinfection de toutes les parties. Après le nettoyage et la désinfection, les conduites doivent être rincées à l'eau potable;
- 4) les locaux, les outils et le matériel ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des ovoproduits, sauf pour le travail d'autres denrées alimentaires effectué simultanément ou à des moments différents après autorisation par l'autorité compétente, à condition que toutes les mesures appropriées soient prises pour éviter la contamination ou l'altération des produits couverts par le présent règlement;
- 5) L'utilisation d'eau potable est imposée pour tous les usages; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent d'utiliser cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des oeufs et des ovoproduits. Par ailleurs, l'utilisation d'eau non potable peut être autorisée à titre exceptionnel pour le refroidissement des équipements frigorifiques. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable;
- 6) des détergents, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés et entreposés de manière à ne pas contaminer les équipements, les instruments de travail et les ovoproduits. Leur utilisation doit être suivie du rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail;
- 7) le travail et la manipulation des oeufs et des ovoproduits doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer;
- 8) toute personne affectée au travail ou à la manipulation des oeufs et des ovoproduits est tenue de produire un certificat médical attestant que rien ne s'oppose à cette affectation. Ce certificat médical doit être renouvelé tous les ans.

CHAPITRE IV

PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES OEUFES DESTINÉS A LA FABRICATION D'OVOPRODUITS

- 1) Les oeufs utilisés pour la fabrication des ovoproduits doivent être conditionnés conformément aux dispositions du règlement (CEE) n° 1907/90 du Conseil du 26 juin 1990 concernant certaines normes de commercialisation applicables aux oeufs et aux dispositions communautaires fixant les modalités d'application de ce règlement.
- 2) a) Pour fabriquer des ovoproduits, seuls peuvent être utilisés des oeufs non incubés propres à la consommation humaine; leurs coquilles doivent être entièrement développées et ne pas présenter de défauts.
b) Par dérogation à la proposition prévue au point a), les oeufs fêlés peuvent être utilisés pour la fabrication d'ovoproduits, à condition d'être livrés directement par les centres d'emballage ou l'exploitation de production à un établissement agréé, où ils doivent être cassés aussi rapidement que possible.
- 3) Les oeufs et les ovoproduits qui sont impropres à la consommation humaine doivent être enlevés et dénaturés de manière à ne pas pouvoir être réutilisés pour la consommation humaine. Ils doivent être immédiatement placés dans le local prévu au chapitre II point 8.

CHAPITRE V

PRESCRIPTIONS D'HYGIENE SPÉCIALES POUR LA FABRICATION D'OVOPRODUITS

Toutes les opérations doivent être effectuées de manière à éviter toute contamination pendant la production, la manipulation et l'entreposage des ovoproduits, et notamment :

- 1) les oeufs et les ovoproduits présentés pour être ultérieurement traités dans établissement agréé doivent être entreposés immédiatement après leur arrivée dans les locaux prévus au chapitre II point 1 jusqu'à leur transformation. La température de ces locaux doit garantir qu'ils ne sont pas contaminés. Les plateaux servant au transport des oeufs en coquille ne doivent pas être posés à même le sol ;
- 2) les oeufs doivent être déballés et, si nécessaire, être lavés et désinfectés dans un local séparé du local de cassage ; le matériel d'emballage ne doit pas pénétrer dans le local de cassage ;
- 3) les oeufs doivent être cassés dans le local prévu au chapitre II point 3 sous a) ; les oeufs fêlés visés au chapitre IV point 2 sous b) doivent être transformés sans délai ;
- 4) les oeufs souillés doivent être nettoyés avant cassage ; cette opération doit être effectuée dans un local séparé du local de cassage ou de tout local où le contenu des oeufs, exposé à la contamination, est manipulé. Les opérations de nettoyage doivent se dérouler de manière à éviter la contamination ou l'altération du contenu des oeufs. Les coquilles doivent être suffisamment sèches au moment du cassage, de manière à éviter que des résidus d'eau de nettoyage ne souillent le contenu des oeufs ;
- 5) les oeufs autres que ceux de poule, de dinde et de pintade doivent être manipulés et transformés séparément. Les équipements doivent être nettoyés et désinfectés au moment de reprendre la transformation des oeufs de poule, de dinde et de pintade ;
- 6) le cassage, quelle que soit la méthode appliquée, doit être effectué de manière à éviter dans toute la mesure du possible la contamination du contenu des oeufs. A cet effet, le contenu des oeufs ne peut pas être obtenu par centrifugation ou écrasement des oeufs, ni par la centrifugation des coquilles vides pour en obtenir le restant des blancs d'oeuf. Il y a lieu de limiter le plus possible la présence de restes de coquilles ou de membranes dans l'ovoproduit, qui ne doivent pas dépasser la quantité visée au chapitre VI point 2 sous c) ;
- 7) après cassage, chaque particule de l'ovoproduit doit être soumise aussi rapidement que possible à un traitement. Le traitement thermique consiste en la combinaison appropriée de température et de temps afin d'éliminer les micro-organismes pathogènes éventuellement présents dans l'ovoproduit. Pendant le traitement thermique, les températures doivent être enregistrées en permanence. Les enregistrements se référant à chaque charge traitée doivent être maintenus pendant deux ans à la disposition de l'autorité compétente. Une charge dont le traitement a été insuffisant peut être soumise sans délai à un nouveau traitement dans le même établissement, à condition que ce nouveau traitement la rende propre à la consommation humaine ; au cas où il serait constaté qu'elle est impropre à la consommation humaine, elle doit être dénaturée conformément aux dispositions du chapitre IV point 3 ;
- 8) si le traitement n'est pas appliqué immédiatement après le cassage, le contenu des oeufs doit être entreposé dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, soit congelé, soit à une température ne dépassant pas 4 °C. Cette période d'entreposage à 4 °C ne doit pas dépasser quarante-huit heures, à l'exclusion des composants qui feront l'objet d'un désucrage ;
- 9) lorsque certaines pratiques de production l'imposent, les conditions spécifiques arrêtées par les instances communautaires, selon lesquelles les ovoproduits provenant d'un établissement agréé peuvent être traités dans un autre établissement agréé, sont applicables pour autant que les conditions générales suivantes soient remplies :
 - a) dès qu'ils ont été obtenus, ils doivent être soit surgelés soit réfrigérés à une température ne dépassant pas 4 °C ; dans ce dernier cas, ils doivent être traités sur le lieu de destination dans les quarante-huit heures suivant le jour de cassage des oeufs à partir desquels ils ont été obtenus, à l'exclusion des composants qui feront l'objet d'un désucrage ;
 - b) ils doivent être conditionnés, contrôlés, transportés et manipulés, conformément aux prescriptions du présent règlement ;
 - c) ils doivent être étiquetés conformément aux prescriptions du chapitre XI. La nature des marchandises doit être indiquée de la manière suivante : «Ovoproduits non pasteurisés — à traiter sur le lieu de destination — date et heure de cassage —» ;
- 10) les autres opérations effectuées après le traitement doivent assurer que l'ovoproduit n'est pas recontaminé. Les produits liquides ou les produits concentrés non stabilisés pour se conserver à température ambiante sont immédiatement, ou après avoir subi un processus de fermentation, soit séchés soit refroidis à une température ne dépassant pas 4 °C. Les produits à congeler sont congelés immédiatement après avoir été traités ;
- 11) les ovoproduits doivent être conservés aux températures requises par le présent règlement jusqu'à ce qu'ils soient utilisés dans la fabrication d'autres denrées alimentaires ;
- 12) dans les établissements agréés, la préparation d'ovoproduits à partir de matières premières qui ne conviennent pas à la fabrication de denrées alimentaires est interdite, même aux fins d'utilisation technique.

CHAPITRE VI

SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES

1. Critères microbiologiques

Les charges d'ovoproduits doivent, après le traitement, être soumises à des contrôles microbiologiques par sondage dans les établissements de traitement, afin de garantir qu'ils sont conformes aux critères suivants :

- a) salmonelles : absence dans 25 grammes ou millilitres d'ovoproduit ;
 - b) autres critères :
 - bactéries aérobies mésophiles : $M = 10^5$ dans un 1 gramme ou 1 millilitre,
 - enterobacteriaceae : $M = 10^2$ dans 1 gramme ou 1 millilitre,
 - staphylococcus auréus : absence dans 1 gramme d'ovoproduit,
- M = valeur limite du nombre de bactéries ; le résultat est considéré comme insatisfaisant si une ou plusieurs unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M .

2. Autres critères

Les charges d'ovoproduits doivent être soumises à des contrôles par sondage dans les établissements de traitement, afin de garantir qu'ils sont conformes aux critères suivants :

- a) la concentration en acide butyrique 3 OH ne doit pas dépasser 10 milligrammes par kilogramme de matière sèche d'ovoproduit non modifié ;
- b) afin de garantir une manipulation hygiénique des oeufs et des ovoproduits avant leur traitement, les normes suivantes sont applicables :
 - la teneur en acide lactique ne doit pas dépasser 1 000 milligrammes par kilogramme de matière sèche d'ovoproduit (valeur valable uniquement pour le produit non traité),
 - la teneur en acide succinique ne doit pas dépasser 25 milligrammes par kilogramme de matière sèche d'ovoproduit.

Toutefois, pour les produits fermentés, ces valeurs sont les valeurs constatées avant le processus de fermentation ;

- c) la quantité de résidus de coquilles, de membranes d'oeufs et d'autres particules éventuelles dans l'ovoproduit ne doit pas dépasser 100 milligrammes par kilogramme d'ovoproduit ;
 - d) la quantité de résidus des substances visées à l'article 5 paragraphe 1 ne peut dépasser les tolérances visées au paragraphe 4 dudit article.
3. Les méthodes d'analyse et de test, les schémas d'échantillonnage, le nombre d'échantillons à prélever et les tolérances analytiques, établies par les instances communautaires, sont applicables.

Dans l'attente de ces décisions, les tats membres reconnaissent comme méthode de référence les méthodes d'analyse et de tests admises sur le plan international.

CHAPITRE VII

CONTROLE SANITAIRE ET SURVEILLANCE DE LA PRODUCTION

1. Les établissements sont soumis à un contrôle exercé par l'autorité compétente.

La surveillance de l'autorité compétente comprend toute mesure de surveillance jugée nécessaire pour garantir que le fabricant d'ovoproduits respecte les exigences du présent règlement, et notamment :

- le contrôle de l'origine des oeufs et de la destination des ovoproduits, ainsi que du registre visé à l'article 4 quatrième tiret,
- l'inspection des oeufs destinés à la fabrication d'ovoproduits ;
- l'inspection des ovoproduits au départ de l'établissement,
- le contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage ainsi que de l'hygiène du personnel,
- l'exécution de tout prélèvement nécessaire aux examens de laboratoire pour garantir que les oeufs et les ovoproduits satisfont aux prescriptions du présent règlement. Les résultats de ces tests doivent être portés sur un registre et communiqués au fabricant d'ovoproduits.

2. A la demande de l'autorité compétente, le fabricant d'ovoproduits doit intensifier la fréquence des examens de laboratoire visés à l'article 4 premier tiret lorsque cela est jugé nécessaire pour garantir l'hygiène de la fabrication des ovoproduits.

CHAPITRE VIII

CONDITIONNEMENT DES OVOPRODUITS

1. Le conditionnement des ovoproduits doit être effectué dans des conditions d'hygiène satisfaisantes afin d'assurer que les ovoproduits ne sont pas contaminés.
Les récipients doivent satisfaire à toutes les règles d'hygiène, et notamment :
 - ils ne doivent pas pouvoir altérer les propriétés organoleptiques des ovoproduits,
 - ils ne doivent pas pouvoir transmettre aux ovoproduits des substances nocives pour la santé humaine,
 - ils doivent être suffisamment solides pour assurer une protection efficace des ovoproduits.
2. Le local d'entreposage des récipients doit être exempt de poussière et de vermine; les matériaux dont sont faits les récipients à jeter ne doivent pas être entreposés sur le sol.
3. Les récipients destinés aux ovoproduits doivent être propres avant d'être remplis; les récipients destinés à être réutilisés doivent être nettoyés, désinfectés et rincés avant d'être remplis.
4. Les récipients doivent être introduits dans le local de travail de façon hygiénique et utilisés sans délai excessif.
5. Immédiatement après le conditionnement, les récipients doivent être fermés et placés dans les locaux d'entreposage visés au chapitre II point 1.
6. Les récipients destinés aux ovoproduits peuvent être utilisés pour d'autres denrées alimentaires si nécessaire, à condition qu'ils soient nettoyés et désinfectés de manière à ne pas contaminer les ovoproduits.
7. Les récipients destinés au transport des ovoproduits en vrac doivent satisfaire à toutes les règles d'hygiène, et notamment aux suivantes :
 - leurs surfaces intérieures et toute autre partie susceptible d'être en contact avec l'ovoproduit doivent être faites d'un matériau lisse qui soit facile à laver, nettoyer et désinfecter, qui résiste à la corrosion et qui ne transfère pas de substances aux ovoproduits dans des quantités susceptibles de menacer la santé humaine, d'altérer la composition de l'ovoproduit ou de dégrader ses caractéristiques organoleptiques,
 - ils doivent être conçus de telle sorte que l'ovoproduit puisse être entièrement enlevé; s'ils sont équipés de robinets, ceux-ci doivent être faciles à enlever, à démonter, à laver, à nettoyer et à désinfecter,
 - ils doivent être lavés, nettoyés, désinfectés et rincés immédiatement après chaque utilisation et, si nécessaire, avant d'être réutilisés,
 - ils doivent être dûment scellés après remplissage et rester scellés pendant le transport jusqu'à l'utilisation des ovoproduits,
 - ils sont réservés au transport des ovoproduits.

CHAPITRE IX

ENTREPOSAGE

1. Les ovoproduits doivent être entreposés dans les locaux appropriés visés au chapitre II point 1.
2. Les ovoproduits pour lesquels certaines températures d'entreposage sont requises doivent être maintenus à ces températures. Les températures d'entreposage doivent être enregistrées de façon continue, la vitesse de réfrigération doit être telle que le produit atteigne les températures requises aussi rapidement que possible et les récipients doivent être entreposés de telle sorte que l'air puisse circuler librement autour d'eux.
3. Lors de l'entreposage, les températures suivantes ne doivent pas être dépassées :
 - pour les produits surgelés: $- 18\text{ }^{\circ}\text{C}$,
 - pour les produits congelés: $- 12\text{ }^{\circ}\text{C}$,
 - pour les produits réfrigérés: $+ 4\text{ }^{\circ}\text{C}$.

CHAPITRE X

TRANSPORT

1. Les véhicules et récipients destinés au transport des ovoproduits doivent être conçus et équipés de telle sorte que les températures requises par le présent règlement puissent être maintenues de façon pendant toute la durée du transport.
2. Les ovoproduits doivent être expédiés de manière à être dûment protégés, durant le transport, de tout ce qui est susceptible de leur être préjudiciable.
3. Lors du transport les températures prévues au chapitre IX point 3 doivent être respectées.

CHAPITRE XI**MARQUAGE DES OVOPRODUITS**

1. Sans préjudice des dispositions prévues par le règlement grand-ducal du 16 avril 1992 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard tout envoi d'ovoproduits quittant l'établissement doit être muni d'une étiquette comportant les indications suivantes:
 - i) soit:
 - dans la partie supérieure, les initiales du pays expéditeur, en majuscules d'imprimerie, ou l'une des lettres suivantes: B - D - DK - EL - ESP - F - IRL - I - L - NL - P - UK, suivies du numéro d'agrément de l'établissement,
 - dans la partie inférieure, l'un des sigles suivants: CEE - EEC - EEG - EOIC Æ EWG Æ E0F;
 - ii) soit:
 - dans la partie supérieure, le nom du pays expéditeur, en majuscules,
 - au centre, le numéro d'agrément de l'établissement,
 - dans la partie inférieure, l'un des sigles suivants: CEE - EEC - EEG - EOK - EWG - E0F;
 - iii) la température à laquelle les ovoproduits doivent être maintenus et la période pendant laquelle leur conservation peut ainsi être assurée. L'étiquette doit être rédigée de façon lisible, indélébile et en caractères aisément déchiffrables.
 2. Les documents de transport doivent notamment comporter:
 - a) la nature du produit, avec mention de l'espèce d'origine;
 - b) le numéro de la charge;
 - c) le lieu de destination et le nom et l'adresse du premier destinataire.
 3. Ces informations ainsi que celles contenues dans la marque de salubrité doivent être établies dans la ou les langues officielles du pays destinataire.
-