

TEXTES GENERAUX
MINISTERE DU LOGEMENT DES TRANSPORTS ET DE LA MER

Arrêté du 21 mars 1991 relatif aux conditions sanitaires d'entrée en France de produits à base de viande

NOR: AGRG9100164A

Le ministre de l'agriculture et de la forêt et le ministre délégué au budget, Vu le code rural, notamment l'article 247; Vu le décret no 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale; Vu l'arrêté du 10 juillet 1986 relatif à l'entrée en France de viandes fraîches d'animaux de boucherie destinées à la consommation humaine; Vu l'arrêté du 16 octobre 1986 relatif à l'importation des viandes et autres denrées animales ou d'origine animale; Vu l'arrêté du 28 septembre 1989 relatif aux viandes hachées, préparations de viandes et morceaux de moins de 100 grammes; Vu le code des douanes,

Arrêtent:

Art. 1er. - 1. Le présent arrêté concerne l'entrée en France de produits à base de viande. Il ne fait obstacle ni aux mesures spéciales prises en application de l'article 247 du code rural ni aux autres dispositions réglementaires en vigueur et notamment celles relatives aux additifs et colorants

2. Ne sont pas visés par le présent arrêté: a) Les produits à base de viande appertisés (Fo 0 3) contenus dans les bagages personnels des voyageurs et destinés à leur consommation personnelle ou faisant l'objet de petits envois adressés à des particuliers pour autant qu'il s'agisse d'importations dépourvues de tout caractère commercial. Dans le cas d'importation en provenance de pays tiers, la quantité importée est limitée à un kilogramme par personne ou par envoi. b) Les produits à base de viande autres que ceux définis au a qui se trouvent au titre de ravitaillement du personnel et des passagers à bord des moyens de transport effectuant des transports internationaux. Lorsque ces produits à base de viande ou leurs déchets de cuisine sont déchargés, ils doivent être détruits, à moins que ces produits à base de viande passent directement, ou après avoir été placés sous contrôle douanier, de ce moyen de transport à un autre. Les produits à base de viande se trouvant au titre de ravitaillement du personnel et des passagers à bord des moyens de transport effectuant des transports entre Etats membres de la Communauté économique européenne ne sont pas soumis à cette mesure de destruction, sauf s'ils proviennent d'un pays frappé de mesures d'interdiction pour raison de police sanitaire.

3. Ne sont pas visés par le présent arrêté mais restent soumis aux mesures de prohibition pour raison de police sanitaire: a) Les produits à base de viande autres que ceux définis en 2 contenus dans les bagages personnels des voyageurs et destinés à leur propre consommation, sous réserve que la quantité importée ne dépasse pas un kilogramme par personne lorsqu'il s'agit d'importation en provenance de pays tiers; b) Les produits à base de viande autres que ceux définis en 2 faisant l'objet de petits envois adressés à des particuliers pour autant qu'il s'agisse d'importations dépourvues de tout caractère commercial, sous réserve que la quantité envoyée ne dépasse pas un kilogramme par envoi lorsqu'il s'agit d'importation en provenance de pays tiers.

Art. 2. - Au sens du présent arrêté, on entend par: a) Produits à base de viande: produits qui ont été élaborés à partir de viande ou avec de la viande qui a subi un traitement tel que la surface de

coupe à coeur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche. Ne sont pas considérés comme produits à base de viande les viandes n'ayant subi qu'un traitement par le froid, ainsi que les extraits de viande, consommés de viande, bouillons de viande, sauces de viande et produits similaires sans fragment de viande; les os entiers cassés ou broyés, les peptones de viande, les gélatines animales, les farines de viande, la poudre de couennes, le plasma sanguin, le sang séché, le plasma sanguin séché, les protéines cellulaires, les extraits d'os et les produits similaires; les graisses fondues provenant des tissus d'animaux; les estomacs, vessies et boyaux nettoyés et blanchis, séchés ou salés.

b) Viandes fraîches les viandes visées à - l'article 2, sous b, de l'arrêté du 10 juillet 1986 relatif à l'entrée en France de viandes fraîches d'animaux de boucherie destinées à la consommation humaine; - l'article 1er de l'arrêté du 4 février 1977 relatif à l'entrée en France de viandes fraîches de volaille en provenance des Etats membres de la Communauté économique européenne; - l'article 1er de l'arrêté du 20 mars 1979 relatif à l'importation de viandes fraîches de volaille en provenance des pays autres que les Etats membres de la Communauté économique européenne, ainsi que les viandes satisfaisant aux exigences de l'arrêté du 28 septembre 1989 relatif aux viandes hachées, préparations de viandes et morceaux de moins de 100 grammes. c) Préparations de viandes: les préparations satisfaisant aux exigences de l'arrêté du 28 septembre 1989 relatif aux viandes hachées, préparations de viandes et morceaux de moins de 100 grammes. d) Traitement: le chauffage, le salage, la salaison ou la dessiccation des viandes fraîches, associées ou non à d'autres denrées alimentaires, ou une combinaison de ces différents procédés. e) Chauffage: utilisation de la chaleur sèche ou humide. f) Salage: utilisation de sels. g) Salaison: diffusion de sels dans la masse du produit. h) Maturation: traitement des viandes crues ou salées, appliqué dans des conditions climatiques susceptibles de provoquer au cours d'une réduction lente et graduelle de l'humidité, l'évolution de processus fermentaires ou enzymatiques naturels comportant dans le temps des modifications qui confèrent au produit des caractéristiques organoleptiques typiques et en garantissant la conservation et la salubrité dans des conditions normales de température ambiante. i) Dessiccation: réduction naturelle ou artificielle de la quantité d'eau. j) Plats cuisinés: produits à base de viande correspondant à des préparations culinaires, cuites ou précuites, ne faisant pas appel pour leur conservation à des additifs conservateurs et conditionnés. k) Pays expéditeur: le pays à partir duquel les produits à base de viande sont expédiés vers la France. l) Vétérinaire officiel: le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente du pays expéditeur. m) Lot: la quantité de produits à base de viande couverte par le même certificat de salubrité. n) Conditionnement: l'opération destinée à réaliser la protection des produits à base de viande par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct du produit concerné, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou le premier contenant lui-même. o) Emballage: l'opération consistant à placer dans un deuxième contenant un ou plusieurs produits à base de viande conditionnés ou non ainsi que ce contenant lui-même. p) Contenant hermétiquement clos: contenant destiné à protéger le contenu contre l'introduction de micro-organismes pendant et après le traitement par la chaleur et qui est impénétrable par l'air.

Art. 3. - Est seule autorisée l'importation de produits à base de viande répondant aux conditions générales suivantes: 1. Ils doivent avoir été préparés dans un établissement agréé et inspecté conformément à l'article 6. 2. Ils doivent avoir été préparés, entreposés et transportés, conformément à l'annexe A, et s'ils sont entreposés dans un entrepôt frigorifique distinct de l'établissement, cet entrepôt doit être agréé et inspecté conformément à l'article 7 de l'arrêté ministériel du 10 juillet 1986 et contrôlé selon la procédure prévue à l'annexe I, chapitre IX, de l'arrêté précité. 3. Ils doivent avoir été préparés à partir: a) De viandes fraîches définies à l'article

2, sous b, et répondant respectivement aux exigences des arrêtés cités dans cet article; b) D'un produit à base de viande pour autant que ce dernier réponde aux exigences du présent arrêté; c) De préparations de viande définies à l'article 2, sous c. 4. Ils doivent avoir été préparés par chauffage, salaison, salage ou dessiccation, ces procédés pouvant être combinés avec le fumage ou la maturation, le cas échéant, dans des conditions microclimatiques particulières, et associés, en particulier, à certains adjuvants de salaisons, sous réserve que ces derniers ne soient pas interdits. Ils peuvent également être associés à d'autres produits alimentaires et condiments. 5. Ils doivent avoir été préparés à partir de viandes fraîches répondant aux conditions de l'annexe A, chapitre III. 6. Ils doivent, conformément à l'annexe A, chapitre IV, avoir été soumis à une inspection assurée par un vétérinaire officiel, ce contrôle pouvant être effectué avec l'assistance, quant aux tâches purement matérielles, d'auxiliaires spécialement formés à cette fin.

7. Lorsqu'il s'agit de contenants hermétiquement clos, ils doivent satisfaire aux normes prévues à l'annexe B, chapitre II. Lorsqu'il s'agit de plats cuisinés, ils doivent satisfaire aux normes prévues par l'annexe B, chapitre III. 8. Lorsqu'il y a conditionnement ou emballage, ils doivent être conditionnés et emballés conformément à l'annexe A, chapitre VI. 9. Ils doivent faire l'objet d'un marquage de salubrité conformément à l'annexe A, chapitre VI. 10. Ils doivent, conformément à l'annexe A, chapitre VII, au cours de leur transport vers la France, être accompagnés d'un certificat de salubrité. Cette obligation ne s'applique pas aux produits à base de viande se trouvant dans des récipients hermétiquement clos et ayant subi un traitement thermique tel que prévu à l'annexe B, chapitre II, sous a), provenant d'un Etat membre de la Communauté économique européenne; - pour les autres produits à base de viande provenant d'un Etat membre de la Communauté économique européenne, ce certificat doit être conforme au modèle prévu par l'annexe C du présent arrêté; - pour les produits à base de viande provenant d'un pays tiers, ce certificat doit être conforme au modèle prévu par l'annexe D. 11. Les produits à base de viande ne peuvent avoir été soumis à des radiations ionisantes à moins que ces produits proviennent d'un Etat membre de la Communauté économique européenne et que cela soit justifié pour des raisons d'ordre médical, la mention de cette opération devant figurer clairement sur le produit et sur le certificat de salubrité. 12. Pour les produits à base de viande qui ne peuvent être conservés à température ambiante, le producteur doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur l'emballage du produit la température à laquelle le produit doit être transporté et entreposé ainsi que la durée pendant laquelle sa conservation peut ainsi être assurée.

Art. 4. - En dérogation aux conditions fixées par l'article 3 ci-dessus, il peut être décidé que certaines dispositions du présent arrêté ne s'appliquent pas à certains produits dont le pourcentage de viande est faible. Ces dérogations ne pourront porter que sur les conditions d'agrément des établissements, les conditions d'inspection ou les exigences concernant le marquage et le certificat de salubrité. Les conditions de dérogations feront l'objet d'un arrêté du ministre de l'agriculture et de la forêt publié au Journal officiel de la République française.

Art. 5. - En dérogation à l'article 3, point 3, ci-dessus, les produits transformés à base de viande pourront dans certains cas être préparés à partir de viandes fraîches ne répondant pas aux mentions de police sanitaire prévues dans les arrêtés cités à l'article 2, sous b, pour autant que ces produits satisfassent aux exigences qui seront définies dans un arrêté du ministre de l'agriculture et de la forêt publié au Journal officiel de la République française.

Art. 6. - 1. En ce qui concerne les importations de produits à base de viande en provenance des

Etats membres, l'autorité compétente de l'Etat membre sur le territoire duquel se trouve l'établissement veille à ce que l'agrément prévu à l'article 3 du présent arrêté ne soit accordé que si les conditions générales d'agrément et les dispositions du chapitre I de l'annexe A et du chapitre Ier de l'annexe B sont respectées et si cet établissement est en mesure de satisfaire aux autres conditions de ces annexes. 2. En ce qui concerne les importations en provenance des pays tiers autorisés, l'agrément à l'exportation vers la France est proposé par l'autorité compétente du pays tiers conformément aux dispositions communautaires en vigueur et il est accordé selon le cas: a) Soit par décision de la Commission des communautés européennes publiée au Journal officiel des communautés européennes; b) Soit par décision du ministre français de l'agriculture et de la forêt dans l'attente de la mise en place de la procédure d'agrément prévue au a. 3. Tous les établissements agréés sont inscrits sur des listes séparées, chaque établissement étant doté d'un numéro d'agrément vétérinaire. 4. Les agréments à l'exportation accordés par les autorités visées au paragraphe 2, sous a et b, peuvent être retirés lorsqu'il s'avère que les conditions de l'annexe A ne sont plus respectées.

Art. 7. - L'arrêté du 30 avril 1979 relatif à l'importation de produits à base de viande, issues, graisses alimentaires autres que celles présentées à l'état frais, réfrigéré ou congelé, conserves et préparations de viandes ou d'abats ainsi qu'extraits de viande est abrogé.

Art. 8. - Le directeur général de l'alimentation et le directeur général des douanes et droits indirects sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 21 mars 1991.

Le ministre de l'agriculture et de la forêt, LOUIS MERMAZ Le ministre délégué au budget,
MICHEL CHARASSE

ANNEXE A

CHAPITRE Ier Conditions générales d'agrément des établissements

Les établissements doivent, sans préjudice des conditions spéciales prévues à l'annexe B, comporter au moins: 1. Dans les locaux où l'on procède au traitement et au stockage des viandes fraîches ou produits à base de viande ainsi qu'au stockage des préparations de viandes: a) Un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau. Pour éviter les odeurs, cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés. Toutefois, les établissements doivent comporter: - dans les locaux où sont stockés des viandes, préparations de viande ou produits à base de viande réfrigérés, un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau; - dans les locaux où sont stockés des viandes, produits à base de viande ou préparations de viandes congelés, un sol en matériaux imperméables et imputrescibles; b) Des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou dotée d'une finition similaire, sauf en ce qui concerne les locaux visés à l'annexe B, chapitre Ier, point 1, lettre a; c) Des portes en matériaux inaltérables et, si elles sont en bois, recouvertes des deux côtés d'un revêtement lisse et imperméable; d) Des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores; e) Une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées; f) Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant par les

couleurs; g) Un plafond propre et facile à maintenir propre; à défaut, la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions. 2. Le plus près possible des postes de travail: a) Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras. Pour le nettoyage des mains, les installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée à température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une fois; b) Des dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'eau à une température minimale de 82°C. Le dispositif de nettoyage et de désinfection du matériel n'est pas exigé lorsque ledit nettoyage intervient dans une machine placée dans un local séparé des postes de travail. 3. Des dispositifs de protection appropriés contre les animaux nuisibles tels qu'insectes, rongeurs; 4. a) Des dispositifs et des outils comme, par exemple, tables de découpe, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses et scies, en matière résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, les produits à base de viande ou les préparations de viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter; l'emploi du bois est interdit; b) Des outils et équipements résistant à la corrosion et répondant aux exigences de l'hygiène pour: - la manutention des viandes, des produits à base de viande et des préparations de viandes; - le dépôt des récipients utilisés pour les viandes, les produits à base de viande ou les préparations de viandes, de façon à empêcher que les viandes, les produits à base de viande, les préparations de viandes ou les récipients n'entrent en contact avec le sol ou les murs; c) Des facilités pour la manutention hygiénique et la protection des viandes, des produits à base de viande et des préparations de viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement; d) Des récipients spéciaux étanches, en matériaux résistant à la corrosion, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes découpées, des produits à base de viande ou des préparations de viandes non destinés à la consommation humaine, ou d'un local fermant à clé destiné à recevoir ces viandes, produits à base de viandes ou préparations de viandes si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail. Lorsque ces viandes ou produits à base de viande ou préparations de viandes sont évacués par des conduits, ceux-ci doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes fraîches, des produits à base de viande ou des préparations de viandes; 5. Une installation de réfrigération permettant de maintenir les viandes, les produits à base de viande et les préparations de viande à des températures internes réglementaires. Cette installation doit comporter un système d'écoulement permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière ne comportant aucun danger de contamination des viandes, des produits à base de viande ou des préparations de viandes. 6. Une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable sous pression et en quantité suffisante; toutefois, à titre exceptionnel, les installations fournissant de l'eau non potable peuvent être autorisées pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes, des produits à base de viande et des préparations de viandes. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable. 7. Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau chaude potable sous pression. 8. Un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires qui réponde aux exigences de l'hygiène. 9. Un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive de l'autorité compétente, ou, dans les locaux de stockage situés en dehors de l'établissement agréé pour la préparation de produits à base de viande ou de préparations de viandes, un emplacement aménagé et équipé correctement à la disposition de ladite autorité. 10. Des aménagements permettant d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection prescrites par la présente directive. 11. Un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisance garantissant toutes les conditions

d'hygiène avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée, d'une température appropriée, de matériels pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras. De tels lavabos doivent se trouver, en nombre suffisant, à proximité des cabinets d'aisance. 12. Un emplacement et des aménagements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, cet emplacement et ces aménagements ne sont pas obligatoires s'il existe des dispositions imposant le nettoyage et la désinfection des moyens de transport dans des locaux officiellement autorisés.

CHAPITRE II Hygiène du personnel, des locaux, du matériel et des outils dans les établissements

13. Un parfait état de propreté est exigé de la part du personnel ainsi que des locaux et du matériel: a) Le personnel doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres ainsi que, le cas échéant, des protège-nuques. Le personnel affecté au travail ou à la manipulation des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à chaque reprise du travail. Les personnes qui ont été en contact avec de la viande infectée doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras à l'eau chaude, puis les désinfecter. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et de stockage; b) Aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée; c) Le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours de la journée ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés. Les machines à production continue doivent être nettoyées au moins en fin de travail ou en cas de doute sur leur état de propreté. 14. Les locaux, les outils et le matériel de travail ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes. Toutefois, ils peuvent être utilisés pour l'élaboration simultanée, ou à des moments différents, d'autres produits alimentaires après autorisation de l'autorité compétente, à condition que soient prises toutes les mesures propres à éviter la pollution des produits visés par la présente directive ainsi que leur altération. 15. Les viandes fraîches, les produits à base de viande, les préparations de viandes et les ingrédients ainsi que les récipients qui les contiennent ne peuvent: - entrer en contact direct avec le sol; - être disposés ou manipulés dans des conditions qui risquent de les contaminer ou de les endommager. Il doit être veillé à ce qu'il n'y ait aucun contact entre les matières premières et les produits finis. 16. L'utilisation d'eau potable est imposée pour tous les usages. 17. Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage. 18. Des détersifs, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés de manière à ce que l'équipement, les instruments de travail, les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes ne soient pas affectés. Leur utilisation doit être suivie du rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail. Les produits d'entretien et de nettoyage doivent être stockés dans l'emplacement prévu à l'annexe B, chapitre Ier, point 1, lettre f. 19. Le travail et la manipulation des viandes fraîches, des produits à base de viande doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer. 20. Toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes fraîches et des produits à base de viande est tenue de produire un certificat médical attestant que rien ne s'oppose à cette affectation. Ce certificat médical doit être renouvelé tous les ans et chaque fois que l'autorité compétente en fait la demande. 21. Par dérogation au point 4, sous a, l'utilisation de bois est autorisée dans les locaux de fumaison, de salaison, de maturation et de saumurage, de stockage des produits à base de viande et dans le local d'expédition, lorsque cela est indispensable pour des raisons technologiques et pour autant qu'il n'y ait aucun danger de contamination de ces produits.

L'introduction des palettes en bois dans lesdits locaux n'est autorisée que pour le transport de produits à base de viande emballés, et exclusivement à cet usage. 22. Les températures des locaux ou d'une partie des locaux dans lesquels il est procédé au travail des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes doivent garantir une production hygiénique; si nécessaire, ces locaux ou parties de locaux doivent être munis d'un dispositif de conditionnement d'air. Quand ils sont utilisés, les locaux de découpe et de salaison doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 12°C. Les locaux de mise en tranches ou de découpe et de conditionnement des produits à base de viande destinés à être mis dans le commerce sous forme préconditionnée doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 12°C. Il peut être dérogé à la température prévue au troisième alinéa, avec l'accord de l'autorité compétente, lorsque, pour des raisons technologiques de préparation, cette dernière l'estime possible, notamment s'il s'agit des locaux de mise en tranches, pour tenir compte de la température des produits à base de viande.

CHAPITRE III Prescriptions concernant les viandes fraîches devant être utilisées pour l'élaboration de produits à base de viande

23. Les viandes fraîches qui proviennent d'un abattoir, d'un atelier de découpe, d'un entrepôt frigorifique ou d'un autre établissement de transformation situé sur le territoire du pays où se trouve l'établissement concerné doivent y être transportées dans des conditions sanitaires satisfaisantes, conformément aux dispositions des arrêtés visés à l'article 2, sous b, à l'exception de celles relatives au plombage. 24. Au plus tard le 31 décembre 1992, et sans préjudice du point 26, les viandes ne remplissant pas les conditions fixées à l'article 2 ne peuvent se trouver dans des établissements agréés. Jusqu'à cette date, les viandes ne remplissant pas les conditions fixées à l'article 2, point b, dernier paragraphe, ne peuvent se trouver dans les établissements agréés qu'à la condition d'y être entreposées dans des emplacements séparés; elles doivent être utilisées dans d'autres endroits ou à d'autres moments que les viandes qui répondent auxdites conditions. L'autorité compétente doit avoir libre accès à tout moment aux entrepôts frigorifiques et à tous les locaux de travail pour vérifier le respect rigoureux de ces dispositions. Les viandes ou viandes fraîches emballées doivent être entreposées dans des locaux frigorifiques séparés. 25. Dès leur arrivée à l'établissement et jusqu'au moment de leur utilisation, les viandes fraîches destinées à la transformation doivent être conservées conformément aux dispositions des arrêtés visés à l'article 2. 26. En dérogation au point 24 et à l'article 2, l'autorité compétente peut autoriser dans les établissements la présence de viandes provenant d'autres espèces animales que celles indiquées dans les arrêtés visés à l'article 2 pour la fabrication de produits à base de viande pour autant qu'elles soient obtenues conformément aux règles nationales et qu'elles soient transportées, traitées et stockées selon les dispositions prévues dans le présent arrêté. Les produits élaborés dans les établissements bénéficiant de cette autorisation et destinés aux échanges intracommunautaires ne peuvent être obtenus que sous surveillance du vétérinaire officiel et doivent être protégés contre toute contamination et recontamination.

CHAPITRE IV Contrôle des productions 27. Les établissements sont soumis à un contrôle exercé par l'autorité compétente. Celle-ci doit être prévenue en temps utile avant qu'il soit procédé au travail des produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires ou à l'importation en provenance des pays tiers. 28. Le contrôle de l'autorité compétente comporte notamment les tâches suivantes: - contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage ainsi que de l'hygiène du personnel, conformément au chapitre II; - contrôle du registre d'entrée et de sortie des viandes fraîches et des produits à base de viande et des préparations de viandes; - inspection sanitaire des viandes fraîches et des préparations de viandes prévues pour la fabrication de produits destinés aux échanges intracommunautaires et, dans le cas visé à l'article 3, paragraphe 3, point b, des produits à base de viande; - contrôle de l'efficacité du traitement des produits à base de viande; - inspection des produits à base de viande lors de leur sortie de l'établissement; - exécution de tout prélèvement nécessaire aux examens de laboratoire; - établissement et délivrance du certificat de salubrité prévu au point 39; - tout autre

contrôle qu'elle estime nécessaire pour le respect de la présente directive. Les résultats des divers contrôles effectués par les soins du producteur doivent être conservés deux ans en vue d'être présentés à toute demande de l'autorité compétente. 29. L'autorité compétente doit vérifier si un produit à base de viande a été élaboré à partir de viande à laquelle ont été incorporés d'autres produits alimentaires, des additifs alimentaires ou des condiments, en le soumettant à une inspection appropriée et en contrôlant s'il répond aux critères de production établis par le producteur et, notamment, si la composition du produit correspond effectivement aux mentions figurant sur l'étiquette.

CHAPITRE V Conditionnement et emballage des produits à base de viande

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

CHAPITRE VI Marquage et étiquetage

35. Les produits à base de viande doivent être pourvus d'un marquage de salubrité. Ce marquage doit être effectué sous la responsabilité de l'autorité compétente au moment de leur fabrication ou immédiatement après, à un endroit nettement apparent, d'une manière parfaitement lisible, indélébile et en caractères aisément déchiffrables. La marque de salubrité peut être apposée sur le produit même ou sur le conditionnement, si le produit à base de viande est pourvu d'un conditionnement individuel ou sur une étiquette apposée sur ce conditionnement conformément au point 38, sous b. Toutefois, dans le cas où un produit à base de viande est conditionné et emballé individuellement, il suffit que la marque de salubrité soit apposée sur l'emballage. 36. Dans les cas où les produits à base de viande pourvus d'un marquage de salubrité conformément au point 35 sont placés ensuite dans un emballage, la marque de salubrité doit également être apposée sur cet emballage. 37. Par dérogation aux points 35 et 36, l'apposition de la marque de

salubrité sur les produits à base de viande contenus dans des unités d'expédition palettisées, destinés à subir un complément de transformation ou de conditionnement dans un établissement agréé, n'est pas nécessaire pour autant: - que la surface externe desdites unités contenant les produits à base de viande porte une marque de salubrité apposée conformément au point 38, sous a; - que l'établissement expéditeur tienne un registre séparé mentionnant les quantités, le type et le lieu de destination des produits à base de viande expédiés conformément au présent point; - que la marque de salubrité soit détruite lors de l'ouverture desdites unités d'expédition sous la responsabilité de l'autorité compétente; - que le lieu de destination et l'utilisation prévue des produits à base de viande soient clairement indiqués sur la surface extérieure du grand emballage, sauf lorsque ce dernier est transparent. Toutefois, lorsqu'une unité d'expédition de produits conditionnés est contenue dans un emballage extérieur transparent, la marque de salubrité sur l'emballage extérieur n'est pas exigée si la marque de salubrité sur les produits conditionnés est clairement visible à travers l'emballage extérieur. 38. a) La marque de salubrité doit comporter les indications suivantes qui sont entourées d'une bande ovale: i) soit: - dans la partie supérieure: les initiales du pays expéditeur, en majuscules d'imprimerie, ou une des lettres suivantes: B, D, DK, EL, F, IRL, I, L, NL, P, UK, suivies du numéro d'agrément de l'établissement; - dans la partie inférieure un des sigles CEE, EEC, EEG, EOK, EWG, EOF. ii) soit: - dans la partie supérieure, le nom du pays expéditeur, en majuscules; - au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement; - dans la partie inférieure, un des sigles CEE, EEC, EEG, EOK, EWG, EOF. b) La marque de salubrité peut être apposée à l'aide d'un tampon encreur ou au feu sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée ou portée sur une étiquette. Pour autant qu'elle soit apposée sur l'emballage, l'estampille doit être détruite lors de l'ouverture de l'emballage. La non-destruction de cette estampille ne peut être tolérée que lorsque l'ouverture de l'emballage détruit celui-ci. Pour les contenants hermétiquement clos, l'estampille doit être appliquée de manière indélébile sur le couvercle ou la boîte. c) Le marquage de salubrité peut également consister en la fixation inamovible d'une plaque en matériau résistant, répondant à toutes les exigences de l'hygiène et comportant les indications précisées sous a.

CHAPITRE VII Certificat de salubrité

39. L'exemplaire original du certificat de salubrité qui, sauf pour les produits visés à l'article 3, point 10, deuxième phrase, doit accompagner les produits à base de viande au cours de leur transport vers le pays destinataire doit être délivré par l'autorité compétente au moment du chargement des produits à base de viande. Le certificat de salubrité doit correspondre dans sa présentation et son contenu au modèle de l'annexe C dans le cas d'importation en provenance de la Communauté économique européenne ou au modèle de l'annexe D dans le cas d'importation en provenance d'un pays tiers; il doit être établi au moins dans la ou les langues officielles du pays destinataire et doit comporter les renseignements prévus. Il doit comporter un seul feuillet.

CHAPITRE VIII Entreposage et transport

40. Les produits à base de viande doivent être entreposés dans les locaux prévus à l'annexe B, chapitre Ier, point 1, sous a, ou dans un entrepôt frigorifique agréé conformément à l'arrêté du 10 juillet 1986. Les produits à base de viande qui peuvent être conservés à la température ambiante peuvent être entreposés dans des locaux de stockage situés en dehors de l'établissement agréé pour la fabrication de produits à base de viande, pour autant que ces locaux d'entreposage soient agréés par l'autorité compétente à des conditions équivalentes à celles prévues par la présente directive. 41. Les produits à base de viande pour lesquels certaines températures d'entreposage sont indiquées conformément à l'article 3, point 12, doivent être maintenus à ces températures. 42. Les produits à base de viande doivent être expédiés de manière à être protégés pendant le transport des causes susceptibles de les contaminer ou de leur porter atteinte. Il convient de tenir compte à cet égard de la durée du transport ainsi que des moyens de transport utilisés et des conditions météorologiques. 43. Les engins employés pour le transport des produits à base de viande doivent être, si les produits l'exigent, équipés de manière que les produits puissent être

transportés à l'état réfrigéré et notamment que les températures indiquées conformément à l'article 3, point 12, ne soient pas dépassées.

ANNEXE B

CHAPITRE Ier Conditions spéciales d'agrément des établissements pour la fabrication des produits à base de viande

1. Indépendamment des conditions générales prévues à l'annexe A, chapitre 1er, les établissements procédant à la fabrication et au conditionnement des produits à base de viande doivent comporter au moins: a) Des locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé: i) Sous le régime du froid, des viandes fraîches au sens de l'article 2, point b, ainsi que des préparations de viandes au sens de l'article 2, point c; ii) A la température ambiante ou, le cas échéant, sous le régime du froid: - des produits à base de viande répondant aux exigences prévues par le présent arrêté; - d'autres produits préparés en totalité ou en partie à partir de viandes fraîches. b) Un ou plusieurs locaux appropriés suffisamment vastes pour la fabrication et le conditionnement; c) Un local fermant à clé pour l'entreposage de certains ingrédients tels que les additifs alimentaires; d) Un local pour l'emballage, à moins que les conditions prévues à cet égard à l'annexe A, chapitre V, point 33, ne soient remplies, et pour l'expédition; e) Un local pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage; f) Un local pour le nettoyage des équipements et du matériel mobile tels que crochets et récipients et un local ou une armoire pour l'entreposage du matériel de nettoyage et d'entretien. 2. Selon le type de produit concerné, l'établissement doit comporter: a) Un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour l'enlèvement de l'emballage; b) Un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour la décongélation des viandes fraîches; c) Un local pour les opérations de découpe; d) Un local pour le remplissage des récipients avant qu'ils ne soient chauffés; e) Un local: - pour la cuisson, les appareils destinés au traitement par la chaleur devant être munis d'un thermomètre ou téléthermomètre enregistreur; - pour l'autoclavage, les autoclaves devant être munis d'un thermomètre ou téléthermomètre enregistreur, ainsi que d'un thermomètre de contrôle à lecture directe; les autoclaves doivent en outre être dotés d'un manomètre; f) Un local pour la fonte des graisses; g) Un local ou une installation spéciale pour la fumaison; h) Un local pour le séchage et la maturation; i) Un local pour le dessalage, le trempage et autres traitements des boyaux naturels; j) Un local de prénettoyage des denrées qui sont nécessaires à l'élaboration des produits à base de viande; k) Un local pour la salaison comportant, si nécessaire, un dispositif de climatisation pour le maintien de la température prévue à l'annexe A, chapitre II, point 22; l) Un local de prénettoyage, si nécessaire, des produits à base de viande destinés à être mis en tranches ou découpés et conditionnés; m) Un local comportant, si nécessaire, un dispositif de climatisation pour la mise en tranches ou la découpe et pour le conditionnement des produits à base de viande destinés à être mis dans le commerce sous forme préemballée; n) Un dispositif permettant d'acheminer de manière hygiénique les boîtes de conserves vers la salle de travail; o) Un dispositif pour le nettoyage efficace des contenants immédiatement avant le remplissage; p) Un dispositif pour le lavage à l'eau potable, suffisamment chaude pour éliminer les graisses des contenants après fermeture hermétique et avant autoclavage; q) Un local ou un emplacement approprié pour la réfrigération et le séchage des récipients après le traitement par la chaleur; r) Des aménagements pour l'incubation des produits à base de viande contenus dans des récipients hermétiquement clos et prélevés comme échantillons; s) Un équipement approprié pour vérifier si les récipients sont bien étanches et s'ils sont intacts. Toutefois, dans la mesure où les dispositifs utilisés ne risquent pas de présenter des inconvénients pour les viandes fraîches ou les produits à base de viande, les opérations prévues dans les locaux séparés visés aux points e et f peuvent être effectuées dans un local commun. Les opérations effectuées dans les locaux visés aux points c, d, e, g et m peuvent avoir lieu dans le local prévu au point 1, sous b, pour autant que les installations constituent un cycle unique de production en continu sans interruption des travaux et garantissant le respect des autres

exigences de l'arrêté et qu'il n'y ait aucun danger de contamination des viandes fraîches ou des produits à base de viande.

CHAPITRE II Exigences spécifiques pour les contenants hermétiquement clos

Les établissements fabriquant des produits à base de viande en contenants hermétiquement clos doivent, en sus des dispositions générales, satisfaire aux exigences suivantes: 1. L'autorité compétente doit veiller à ce que, en ce qui concerne les produits à base de viande en contenants hermétiquement clos; a) L'exploitant, le propriétaire de l'établissement ou son représentant s'assurent par un contrôle par sondage: - qu'est appliqué aux produits à base de viande destinés à être entreposés à une température ambiante un procédé permettant d'obtenir une valeur F_c égale ou supérieure à 3,00 ou, dans les Etats membres où le recours à cette valeur n'est pas usité, un contrôle du traitement effectué par un test d'incubation de sept jours à 37 °C ou de dix jours à 35 °C; - qu'est appliqué un procédé thermique sérieux ayant été défini selon des critères représentatifs tels que la durée du chauffage, la température, le mouvement pendant le chauffage, le remplissage, etc.; - que les contenants vides satisfont aux normes de production; - qu'est pratiqué un contrôle de la production journalière, selon des intervalles établis à l'avance, pour garantir l'efficacité de la fermeture; - que sont exercés les contrôles nécessaires et utilisés en particulier des repères de contrôle pour garantir que les récipients ont reçu un traitement thermique adéquat; - que sont effectués les contrôles nécessaires pour garantir que l'eau de refroidissement contient une teneur résiduelle de chlore après utilisation; - que sont effectués des tests d'incubation des produits à base de viande se trouvant dans un contenant hermétiquement clos qui ont subi un traitement par la chaleur, conformément au premier tiret; - qu'est apposé sur les récipients un signe distinctif qui permet d'identifier les produits à base de viande fabriqués au même moment et dans les mêmes conditions; b) Les produits contenus dans des contenants hermétiquement clos soient retirés des appareils de chauffage à une température suffisamment élevée pour assurer l'évaporation rapide de l'humidité et ne soient pas manipulés à la main avant le séchage complet; c) Les boîtes présentant une formation de gaz soient soumises à un examen complémentaire; d) Les thermomètres de l'appareil de chauffage soient contrôlés à l'aide de thermomètres étalonnés. 2. Les contenants doivent: - être rejetés s'ils sont endommagés ou mal faits; - être nettoyés d'une façon efficace, immédiatement avant le remplissage, à l'aide des dispositifs de nettoyage visés au chapitre Ier, point 2, sous o, l'utilisation d'eau stagnante n'étant pas autorisée; - si nécessaire, être mis à égoutter pendant assez longtemps après le nettoyage et avant le remplissage; - si nécessaire, être lavés à l'eau potable, le cas échéant, suffisamment chaude pour éliminer les graisses, après fermeture hermétique et avant autoclavage, à l'aide du dispositif visé au chapitre I, point 2, sous p; - être refroidis après chauffage dans de l'eau satisfaisant aux exigences du point 1, sous a, sixième tiret; - être manipulés, avant comme après le traitement par la chaleur, de manière à éviter tout dommage ou toute contamination.

CHAPITRE III Prescriptions particulières pour la fabrication de plats cuisinés Indépendamment des conditions générales prévues à l'annexe A, chapitre Ier, et selon le type de production concerné:

1. a) Si la fabrication des plats cuisinés n'intervient pas dans le local prévu à cette fin au chapitre I, point 1, sous b, l'établissement doit disposer d'un local séparé pour la production de plats cuisinés; b) La production de plats cuisinés doit intervenir sous température contrôlée. 2. a) L'exploitant, le propriétaire de l'établissement ou son représentant est tenu de faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale des conditions de production dans son établissement, notamment par des contrôles microbiologiques, conformément au quatrième alinéa. Ces contrôles doivent porter sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de la production et, selon le type de production concerné, sur les produits. Il doit être en mesure, sur demande du service officiel, de porter à la connaissance de l'autorité compétente ou des experts vétérinaires de la commission, la nature, la périodicité et le résultat des contrôles effectués à cette fin ainsi que, si nécessaire, le nom du laboratoire de contrôle. La nature de ces contrôles, leurs fréquences ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique seront précisées

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

ANNEXE C

CERTIFICAT DE SALUBRITE RELATIF A DES PRODUITS A BASE DE VIANDE (1) DESTINES A UN ETAT MEMBRE DE LA COMMUNAUTE ECONOMIQUE EUROPEENNE

.....

..... I. - Identification des produits à base de viande
..... (espèce animale)

.....

..... II. - Provenance des produits à base de viande Adresse(s) et
numéro(s) d'agrément vétérinaire du (des) établissement(s) de
..... Si nécessaire: Adresse(s) et
numéro(s) d'agrément vétérinaire du (des) entrepôt(s)

..... III. - Destination des
produits à base de viande Les produits sont expédiés (lieu
d'expédition) (pays destinataire)
.....

..... IV. - Attestation de salubrité Je soussigné, certifie: a) Que les
produits à base de viande désignés ci-dessus ont été préparés à l'aide de viandes fraîches ou de
produits à base de viande dans des conditions satisfaisant aux normes prévues par la directive no
77-99C.E.E.; b) Que les produits à base de viande ont/n'ont pas (7) été traités conformément à
l'annexe B, chapitre Ier, point a, premier tiret, de la directive no 77-99C.E.E.; c) Que lesdits
produits, leur conditionnement ou leur emballage ont fait l'objet d'un marquage prouvant que ces
produits proviennent en totalité d'établissements agréés (7); d) Que les véhicules et engins de
transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux normes
d'hygiène définies par la directive no 77-99C.E.E.; e) Que les viandes fraîches de porc utilisées
ont été/n'ont pas été (7) soumises à un examen en vue de la recherche des trichines.
..... (lieu) (date) Cachet
..... (signature) (nom en lettres capitales) (1) Au sens de l'article 2
de la directive no 77-99C.E.E. (2) Facultatif. (3) En cas de transbordement dans un établissement
ou un entrepôt frigorifique agréé, l'autorité compétente doit compléter le certificat (numéro
d'enregistrement, date, lieu, cachet et signature). (4) Mention éventuelle d'une irradiation
ionisante pour des raisons d'ordre médical. (5) A compléter en cas d'indication conformément à
l'article 4 de la directive no 77-99C.E.E. (6) Indiquer, pour les wagons et les camions, le numéro

d'immatriculation, pour les avions, le numéro du vol et, pour les bateaux, le nom. (7) Biffer la mention inutile. ANNEXE D CERTIFICAT DE SALUBRITE RELATIF A DES PRODUITS A BASE DE VIANDE (1) DESTINES A L'IMPORTATION EN FRANCE

.....

.....

..... (facultative) I. - Identification des produits à base de viande

..... (espèce animale)

.....

.....

..... II. - Provenance des produits à base de viande Adresse(s) et
numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) établissement(s)

..... III. - Destination des
produits à base de viande Les produits à base de viande sont expédiés:

..... (lieu d'expédition) (pays
destinataire)

.....

..... IV. - Attestation de salubrité Le vétérinaire officiel soussigné
certifie: a) Que les produits à base de viande désignés ci-avant; Que l'étiquette fixée aux
emballages des produits à base de viande désignés ci-avant, porte(nt) l'estampille attestant que
les produits à base de viande proviennent en totalité des viandes fraîches provenant d'animaux
abattus dans des abattoirs agréés pour l'exportation vers le paysdestinataire ou, en cas
d'application de l'article 21bis, paragraphe 2, de la directive no 72-462 C.E.E., d'animaux abattus
dans un abattoir spécialement agréé pour la livraison de viandes pour le traitement prévu audit
paragraphe(5); b) Que les produits à base de viande sont reconnus en l'état propres à la
consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément aux
exigences de la directive no 72-462 C.E.E.; c) Que les produits à base de viande ont été obtenus
à partir de viandes qui ont été/n'ont pas été soumises à une recherche des trichines et, dans ce
dernier cas, ont été soumises à traitement par le froid(5); d) Que les moyens de transport ainsi
que les conditions de chargement des produits à base de viande de cette expédition sont
conformes aux exigences de l'hygiène prévues pour l'application vers les pays destinataires; e)
Que les produits à base de viande ont été obtenus à partir de viandes satisfaisant aux exigences
du chapitre III de la directive no 72-462 C.E.E. et à celles de l'article 3 de la directive no 77-99
C.E.E. ou ont été obtenus en application de la dérogation prévue à l'article 21bis, paragraphe 2,
de la directive no 72-462 C.E.E.(5).

..... (lieu) (date) (Signature du
vétérinaire officiel) (1) Produits à base de viande au sens de la directive no 77-99 C.E.E. (2)

Facultatif. (3) A compléter en cas d'indication conformément à l'article 4 de la directive no 77-99
C.E.E. (4) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les
avions, le numéro de vol et, pour les bateaux, le nom. (5) Biffer la mention inutile.