

Règlement grand-ducal du 9 janvier 1992 établissant des prescriptions d'ordre sanitaire pour les échanges intracommunautaires et l'importation de produits à base de viandes.

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

Vu la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, telle qu'elle a été complétée par la loi du 9 août 1971;

Vu la loi du 29 août 1976 portant création de l'Administration des Services vétérinaires;

Vu la directive du Conseil du 14 décembre 1988 modifiant la directive 77/99/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande (88/658/CEE);

Vu la directive du Conseil du 19 décembre 1988 modifiant la directive 80/215/CEE relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande (88/660/CEE);

Vu la directive du Conseil du 21 mars 1989 modifiant les directives 72/462/CEE et 77/99/CEE pour tenir compte de l'instauration de règles sanitaires et de police sanitaire devant régir les importations de produits à base de viande en provenance de pays tiers (89/227/CEE);

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

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:

CHAPITRE I: Champ d'application et définitions

Art. 1^{er}. Le présent règlement établit des prescriptions d'ordre sanitaire pour les échanges intracommunautaires et pour les importations en provenance de pays tiers de produits à base de viande destinés à la consommation humaine.

Art. 2. Aux fins du présent règlement, on entend par: produits à base de viande: les 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 viande fraîche.

Toutefois, ne sont pas considérés comme produits à base de viande:

- i) les viandes fraîches, y compris celles conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement autre que celui par le froid, de nature à assurer leur consommation;
- ii) les viandes hachées, les viandes en morceaux de moins de cent grammes et les préparations de viandes.

En outre, ne sont pas visés par le présent règlement:

- i) les extraits de viande, les consommés de viande, les bouillons de viande et les sauces de viande, ainsi que les produits similaires, sans fragments de viande;
- ii) 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;
- iii) les graisses fondues provenant des tissus d'animaux;
- iv) les estomacs, vessies et boyaux nettoyés et blanchis, salés ou séchés;

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;

chauffage: utilisation de la chaleur sèche ou humide;

salage: utilisation de sels;

salaison: diffusion de sels dans la masse du produit;

maturation: traitement des viandes crues salées, appliqué dans des conditions climatiques susceptibles de provoquer, au cours d'une réduction lente et graduelle de l'humidité, l'évolution de processus fermentatifs 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;

dessiccation: réduction naturelle ou artificielle de la quantité d'eau;

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;

lot: la quantité de produit à base de viande couverte par le même certificat de salubrité;

conditionnement: l'opération destinée à réaliser la protection des produits à base de viande, 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 ce premier contenant lui-même;

emballage: l'opération consistant à placer dans un contenant un ou plusieurs produits à base de viande conditionnés ou non, ainsi que ce contenant lui-même;

contenant hermétiquement clos: contenant qui est destiné à protéger le contenu contre l'introduction de micro-organismes pendant et après le traitement par la chaleur et qui est impénétrable à l'air;

autorité compétente: l'administration des services vétérinaires agissant suivant le cas, par l'intermédiaire de son directeur ou de ses vétérinaires-inspecteurs ou des inspecteurs des viandes ou vétérinaires officiels auxquels une mission d'inspection a été confiée.

CHAPITRE II: Echanges intracommunautaires de produits à base de viande.

Art. 3. Le présent chapitre établit les prescriptions d'ordre sanitaire pour les échanges intracommunautaires de produits à base de viande destinés à la consommation humaine. Toutefois ses dispositions ne s'appliquent pas aux produits à base de viande:

- a) contenus dans les bagages personnels des voyageurs pour autant qu'ils ne soient pas ultérieurement utilisés à des fins commerciales;
- b) faisant l'objet de petits envois adressés à des particuliers pour autant qu'il s'agisse d'importations dépourvues de tout caractère commercial;
- c) qui se trouvent, en tant que ravitaillement du personnel et des passagers, à bord de moyens de transport effectuant des transports commerciaux entre les Etats membres.

Art. 4.

1. Seuls peuvent faire l'objet d'un échange entre le Luxembourg et un autre Etat membre les produits à base de viande répondant, sans préjudice des conditions prévues au paragraphe 3, aux conditions générales suivantes:
 - 1) ils doivent être préparés dans un établissement agréé et inspecté conformément à l'article 9;
 - 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 pour les échanges intra-communautaires;
 - 3) ils doivent avoir été préparés à partir:
 - a) de viandes fraîches définies à l'article 2, sous i) et admises aux échanges intracommunautaires, étant entendu que ces viandes fraîches peuvent provenir:
 - i) conformément aux directives 64/433/CEE et 71/118/CEE, de l'Etat membre dans lequel la préparation est effectuée ou de tout autre Etat membre. Les viandes de porc reconnues trichinées ne doivent pas être utilisées pour la fabrication des produits à base de viande;
 - ii) conformément à l'article 5bis de la directive 72/461/CEE, de l'Etat Membre dans lequel la préparation est effectuée;
 - iii) conformément à la directive 72/462/ CEE d'un pays tiers, soit directement, soit par l'intermédiaire d'un autre Etat Membre;
 - iv) conformément à l'article 15 de la directive 71/118/CEE, d'un pays tiers, pour autant que:
 - les produits obtenus à partir de ces viandes répondent aux exigences prévues par le présent règlement;
 - ces produits ne fassent pas l'objet du marquage de salubrité prévu à l'annexe A chapitre VI, Il est entendu que les échanges intracommunautaires de ces produits demeurent soumis à la réglementation luxembourgeoise;
 - b) de viandes visées à l'article 5 point a de la directive 64/433/CEE;
 - 4) ils doivent avoir été préparés à partir de viandes fraîches dans le respect des exigences de l'annexe A chapitre III;
 - 5) ils doivent, conformément à l'annexe A chapitre IV, avoir été soumis à un contrôle assuré par l'autorité compétente et, s'il s'agit de contenants hermétiquement clos, effectué conformément aux prescriptions à établir, selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent;
 - 6) ils doivent satisfaire aux exigences prévues à l'article 5;
 - 7) lorsqu'il y a conditionnement ou emballage, ils doivent être conditionnés et emballés conformément à l'annexe A chapitre V;
 - 8) ils doivent faire l'objet d'un marquage de salubrité conformément à l'annexe A chapitre VI;
 - 9) ils doivent, au cours de leur transport vers le pays destinataire, être accompagnés d'un certificat de salubrité conforme à l'annexe A chapitre VII. Cette obligation ne s'applique pas aux produits à base de viande se trouvant dans des contenants hermétiquement clos et ayant subi un traitement tel que prévu à l'annexe B chapitre II point 1 sous a) premier tiret, si le marquage de salubrité leur est appliqué de manière indélébile conformément aux prescriptions à établir selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent;
 - 10) ils doivent être entreposés et transportés vers le pays destinataire dans des conditions sanitaires satisfaisantes conformément à l'annexe A chapitre VIII.
2. Les produits à base de viande ne peuvent avoir été soumis à des radiations ionisantes, à moins que cela soit justifié pour des raisons d'ordre médical et que la mention de cette opération figure clairement sur le certificat de salubrité.
3. En outre et en sus des exigences générales prévues aux paragraphes 1 et 2, les produits à base de viande doivent satisfaire aux conditions suivantes:
 - a) ils doivent avoir été préparés par chauffage, salaison ou dessication, 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 salaison, dans le respect de l'Annexe E. Ils peuvent également être associés à d'autres produits alimentaires et condiments;
 - b) ils peuvent avoir été obtenus à partir d'un produit à base de viande ou d'une préparation de viandes.

Art. 5. 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 et la date de durabilité minimale.

Art. 6. Les articles 4 et 5 ne s'appliquent pas aux produits à base de viande qui sont importés pour des usages autres que la consommation humaine; dans ce cas l'Administration des Services vétérinaires veille à ce que ces produits ne soient pas utilisés à des fins autres que celles pour lesquelles ils ont été expédiés vers ce pays.

Art. 7. Les produits à base de viande qui ont été fabriqués en totalité ou partiellement à partir de viandes fraîches obtenues à partir d'animaux de boucherie ne remplissant pas les conditions de provenance visées à l'annexe I, chapitre IV sous 32 du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985, mais ne provenant pas d'une exploitation sous séquestre sanitaire, peuvent être exportés ou importés, à condition que ces produits aient subi:

1. un traitement par la chaleur effectué

- i) soit en récipient hermétique, la valeur F_c étant égale ou supérieure à 3,00;
- ii) soit dans les conditions suivantes - dans la mesure où il s'agit de produits préparés exclusivement à partir de viandes de porcs ou avec des viandes de porcs issus d'exploitations qui ne sont pas frappées d'interdiction pour des motifs de police sanitaire suite à la constatation de la peste porcine africaine:
 - la viande doit être totalement désossée et les principales glandes lymphatiques enlevées;
 - avant le chauffage, chaque pièce de viande mentionnée ci-dessus doit être enfermée dans un conteneur hermétiquement fermé pour être ainsi commercialisée;
 - la viande dans son conteneur doit être soumise à un traitement par la chaleur assurant le strict respect des conditions suivantes:
 - le produit doit conserver une température d'au moins 60°C pour un temps minimal de quatre heures pendant lequel la température doit atteindre au moins 70°C à coeur pendant un temps minimal de trente minutes,
 - la température d'un nombre représentatif d'échantillons de chaque lot de produits doit être contrôlée en permanence. Ce contrôle doit être effectué au moyen de dispositifs automatiques susceptibles de permettre l'enregistrement de la température aussi bien au coeur des gros morceaux qu'à l'intérieur des appareils de chauffage. Pendant toute la durée des opérations précitées, ces viandes doivent être obtenues, découpées, transportées ou entreposées de façon séparée ou à d'autres moments que les viandes destinées aux échanges intracommunautaires de viandes fraîches.

Après le traitement, il faut apposer sur chaque conteneur visé aux deuxième et troisième tirets ci-dessus la marque de salubrité conformément au chapitre VI de l'Annexe A du présent règlement. Au cas où il est fait recours au traitement prévu par le présent point 1, la liste des établissements qui possèdent les installations propres à garantir le respect des températures prévues ci-dessus est communiquée à la Commission et aux autres Etats membres par l'Administration des Services vétérinaires;

- 2. Un traitement par la chaleur différent de ceux visés sous 1) mais ayant porté la température à coeur à 70°C au moins;
- 3. pour autant qu'en outre la maladie en cause ne soit pas la maladie vésiculeuse du porc, un traitement par fermentation naturelle et maturation d'au moins 9 mois pour les jambons désossés d'un poids d'au moins 5,5 kg et présentant les caractéristiques suivantes:
 - Aw égale ou inférieure à 0,93
 - pH égal ou inférieur à 6.
 Toutefois, si la maladie en question est la fièvre aphteuse, ce traitement peut être appliqué aux jambons non désossés qui remplissent les conditions prévues au premier alinéa;
- 4. les produits mentionnés dans le présent article ne peuvent être préparés que sous un contrôle vétérinaire officiel et doivent être protégés de toute contamination ou recontamination,
- 5. les viandes fraîches visées au présent paragraphe doivent être transportées et stockées séparément ou à d'autres moments et être utilisées de façon à éviter leur introduction dans les produits de viande autres que ceux visés sous 1., 2. et 3;
- 6. lorsqu'en raison de la constatation ou de la persistance de la peste porcine africaine, il est décidé de faire usage du traitement défini au point 1. sous ii) les viandes fraîches de porc doivent être marquées conformément aux dispositions de l'Annexe I, Chapitre IX, sous 73 point 3, du règlement grand-ducal précité du 10 juillet 1985. Le certificat de salubrité prévu à l'Annexe C du présent règlement, sans préjudice de la note (4) dudit certificat, doit porter sous la rubrique «nature des produits» selon le cas, la mention «traité conformément à l'article 4, paragraphe 1, point a) de la directive 80/215/CEE» ou la mention «traité conformément à l'article 4, paragraphe 1, point b) de la directive 80/215/CEE».

Art. 8. Les échanges intracommunautaires de plats cuisinés sont régis par les dispositions prévues pour les produits à base de viande et ces plats doivent en outre satisfaire aux exigences prévues à l'annexe B chapitre III.

Art. 9.

- 1. L'agrément des établissements est de la compétence du ministre de la Santé. L'agrément n'est accordé que si les dispositions du présent règlement sont respectées.
L'agrément est retiré si les conditions d'agrément cessent d'être remplies.
Il est tenu compte des conclusions d'un éventuel contrôle effectué conformément à l'article 10.
- 2. Tous les établissements agréés pour les échanges intracommunautaires sont inscrits sur une liste, chaque établissement étant doté d'un numéro d'agrément vétérinaire. Ces listes d'établissements agréés, ainsi que, le cas échéant, le retrait d'un agrément, seront communiqués aux autres Etats membres et à la Commission des C.E.
La liste des établissements agréés est arrêtée par le ministre de la Santé et publiée au Mémorial.
- 3. Toutefois, lorsque le directeur estime, notamment suite à une inspection ou vérification prévues à l'article 10, que dans un établissement d'un autre Etat membre les conditions auxquelles est lié l'agrément ne sont pas ou ne sont plus respectées, il en informe l'autorité centrale compétente de cet Etat, qui prend les mesures nécessaires, et lui communique les décisions prises et les motifs de ces décisions. Si le directeur craint que ces mesures ne soient pas prises ou ne soient pas suffisantes, il est procédé conformément à l'article 8 paragraphe 3 de la directive 64/433/CEE.

Art.10. Des experts vétérinaires des Communautés Européennes peuvent, dans la mesure où cela est nécessaire à l'application uniforme de la directive, effectuer des contrôles sur place; ils peuvent notamment vérifier si les établissements agréés observent effectivement les dispositions du présent règlement.

L'Administration des Services vétérinaires ainsi que les responsables de l'établissement apporteront toute l'aide nécessaire aux experts pour l'accomplissement de leur mission et tiennent compte des conclusions qui en résultent.

Les experts suivront les règles arrêtées dans un code établi à cet effet par la Commission des C.E.E.

Des experts des Etats membres chargés de procéder à ces vérifications peuvent être désignés par la Commission sur proposition des Etats membres; ils doivent avoir la nationalité d'un Etat membre autre que celui dans lequel le contrôle est effectué ou autre que celle des Etats membres en litige.

Art.11.

1. On entend par «produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produits à base de viande est minime», des produits ne contenant pas plus de 10% p/p de viande ou de produits à base de viande mis en oeuvre par rapport au produit fini, prêt à l'utilisation après préparation conformément au mode d'emploi du fabricant.
2. En ce qui concerne l'agrément des établissements de transformation des produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime:
 - a) les conditions fixées à l'annexe A, chapitre I, concernent uniquement la partie de l'établissement où les viandes fraîches ou les produits à base de viande sont réceptionnés, entreposés, manipulés et incorporés dans les produits à base de viande et/ou les produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime, et où ces produits sont transformés ou entreposés;
 - b) dans l'hypothèse où le producteur utilise, pour la préparation de produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime, des produits à traitement complet, le vétérinaire-inspecteur peut décider que les locaux pour l'entreposage sous régime du froid prévus à l'annexe B, chapitre I, point 1 sous a) ne sont pas requis;
 - c) dans la mesure où cela ne risque pas de présenter d'inconvénients pour les viandes fraîches et les produits à base de viande, les opérations qui doivent être effectuées dans les locaux séparés visés à l'annexe B point 2., peuvent être effectuées dans un local commun. Les dérogations prévues aux lettres a) et b) ne s'appliquent qu'à la partie de l'établissement où les produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime, sont préparés;
 - d) si l'établissement fabrique également d'autres produits alimentaires ne contenant pas de viande ou de produit à base de viande, les locaux visés à l'annexe A, chapitre I, points 9 et 11 et à l'annexe B chapitre II sous 1, d), e), f) g), et les installations visées à l'annexe A, chapitre I sous 3, 6, 7 et 8, nécessaires pour les produits visés au présent article peuvent être communs avec les locaux et installations destinés à la fabrication des autres produits ne contenant pas de viande ou de produit à base de viande;
 - e) le numéro d'agrément vétérinaire des établissements ou des parties des établissements agréés visés au présent article est précédé du chiffre 8 suivi d'un tiret, c'est-à-dire «8-»;
 - f) aux fins des échanges intracommunautaires des produits visés au présent article, le numéro d'agrément vétérinaire des établissements visés à l'annexe A chapitre I peut être complété par le chiffre 8 suivi d'un tiret (c'est-à-dire «8-»).
3. En ce qui concerne les produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime, les dispositions de l'annexe A, chapitre IV, sont applicables; toutefois, pour l'application du point 28, le vétérinaire-inspecteur décide des périodes pendant lesquelles le contrôle est effectué. A cet effet, il tient compte des périodes pendant lesquelles les viandes fraîches ou les produits à base de viande et les produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime sont introduits, entreposés, manipulés et préparés dans les établissements, et le contrôle ne porte que sur la partie de l'établissement faisant l'objet de l'agrément. Le producteur doit déclarer au vétérinaire-inspecteur les périodes au cours desquelles de la viande fraîche ou des produits à base de viande et des produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime sont introduits, entreposés, manipulés et préparés dans son établissement.

Art.12. Par dérogation aux conditions fixées à l'article 4, le ministre de la Santé peut décider, suite à une décision afférente du Comité Vétérinaire Permanent, que certaines dispositions du présent règlement ne s'appliquent pas à certains produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande, de produit à base de viande ou de préparation de viandes est minime.

Ces dérogations ne peuvent porter que sur:

- a) les conditions d'agrément des établissements telles que prévues à l'annexe A chapitre I et à l'annexe B chapitre I;
- b) les conditions d'inspection décrites à l'annexe A chapitre IV;
- c) les exigences concernant le marquage et le certificat de salubrité requis aux termes de l'article 4 paragraphe 1 points 8) et 9).

Aux fins d'accorder des dérogations telles que prévues au présent article, il est tenu compte à la fois de la nature et de la composition du produit.

Nonobstant les dispositions du présent article, l'autorité compétente veille à ce que tous les produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires soient des produits sains préparés à partir de viandes fraîches, de produits à base de viande ou de préparations de viande.

Art.13. Les produits à base de viande doivent être soumis à un contrôle à effectuer par les établissements visés à l'article 9, sous contrôle périodique du vétérinaire officiel, afin de s'assurer que ces produits répondent aux exigences du présent règlement.

Art.14.

1. Sans préjudice des articles 9 et 11 l'autorité compétente peut vérifier que tout envoi de produits à base de viande, à l'exclusion des produits visés à l'article 4 paragraphe 1 point 9) deuxième phrase, est accompagné du certificat de salubrité conforme à l'annexe A chapitre VII.
2. En cas de présomption grave d'irrégularité, il peut être procédé, d'une manière non discriminatoire, à des contrôles pour vérifier le respect des exigences prévues par le présent règlement.
3. Les contrôles ont lieu normalement au lieu de destination des marchandises ou en tout autre endroit approprié, à condition que le choix de cet endroit cause à l'acheminement des marchandises le moins d'inconvénients possible. Les contrôles prévus aux paragraphes 1 et 2 ne peuvent provoquer dans l'acheminement et la mise sur le marché des marchandises de retard indû susceptible d'affecter la qualité des produits à base de viande.
4. Si, au cours d'un contrôle effectué sur la base du paragraphe 2, il est constaté que les produits à base de viande ne répondent pas aux exigences prévues par le présent règlement, l'autorité compétente peut laisser à l'expéditeur, au destinataire ou à leur mandataire le choix entre le refoulement de l'envoi ou son utilisation pour d'autres usages, si les considérations de salubrité le permettent ou, dans le cas contraire, la destruction de l'envoi. En tout état de cause, des mesures de sécurité sont prises pour éviter toute utilisation inadéquate des produits à base de viande.
5. a) Les décisions prises par l'autorité compétente sont communiquées à l'expéditeur ou à son mandataire avec indication des raisons. Si ceux-ci le demandent, les motifs de ces décisions leur sont communiqués immédiatement par écrit avec indication des voies de recours que leur offre la législation en vigueur, de la forme et des délais dans lesquels ces recours doivent être introduits.
- b) Si les décisions visées au point a) sont fondées sur le diagnostic d'une maladie contagieuse ou infectieuse ou d'une altération dangereuse pour la santé humaine, elles sont communiquées immédiatement à l'autorité compétente de l'Etat membre producteur et à la Commission.
- c) A la suite de cette communication, des mesures appropriées peuvent être prises selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, notamment pour coordonner les mesures prises dans d'autres Etats membres au sujet des produits à base de viande en question.

Art.15. Il est accordé aux expéditeurs dont les produits à base de viande ne peuvent être mis en circulation, conformément à l'article 14 paragraphe 4, le droit d'obtenir l'avis d'un expert. Il est fait en sorte que les experts, avant que les autorités compétentes n'aient pris d'autres mesures, telle la destruction des produits à base de viande, aient la possibilité de déterminer si les conditions de l'article 14 paragraphe 4 sont remplies.

CHAPITRE III. Importations de produits à base de viande en provenance de pays-tiers.

Art.16. Le présent chapitre établit les prescriptions d'ordre sanitaire pour les importations en provenance de pays tiers de produits à base de viande destinés à la consommation humaine.

Toutefois ses dispositions ne s'appliquent pas:

- a) aux produits à base de viande autres que ceux visés au point d) ci-dessous contenus dans les bagages personnels des voyageurs et destinés à leur propre consommation, dans la mesure où la quantité transportée ne dépasse pas 1 kilogramme par personne et sous réserve qu'ils proviennent d'un pays tiers figurant sur la liste établie conformément à l'article 18 et à partir duquel les importations ne sont pas interdites pour des raisons de police sanitaire;
- b) aux produits à base de viande autres que ceux visés au point d) ci-dessous faisant l'objet de petits envois adressés à des particuliers pour autant qu'il s'agisse d'importations dépourvues de tout caractère commercial, dans la mesure où la quantité expédiée ne dépasse pas 1 kilogramme et sous réserve qu'ils proviennent d'un pays tiers ou d'une partie de pays tiers figurant sur la liste établie conformément à l'article 18 et à partir duquel les importations ne sont pas interdites pour des raisons de police sanitaire;
- c) aux produits à base de viande qui se trouvent, au titre de ravitaillement du personnel et des passagers, à bord de moyens de transports effectuant des transports internationaux.
Lorsque ces produits à base de viande ou leurs déchets de cuisine sont déchargés, ils doivent être détruits. Il est toutefois possible de ne pas recourir à la destruction lorsque les produits à base de viande passent, directement ou après avoir été placés provisoirement sous contrôle douanier, de ce moyen de transport à un autre;
- d) dans la mesure où la quantité ne dépasse pas 1 kilogramme, aux produits à base de viande ayant subi un traitement par la chaleur en récipient hermétique dont la valeur F_0 est supérieure ou égale à 3,00:
 - i) contenus dans les bagages personnels des voyageurs et destinés à leur consommation personnelle;
 - ii) faisant l'objet de petits envois adressés à des particuliers, pour autant qu'il s'agisse d'importations dépourvues de tout caractère commercial.

Art.17. L'importation de produits à base de viande n'est admise qu'en provenance de pays ou de parties de pays et des établissements visés aux articles 18 et 19. Lors de l'importation, les produits à base de viande doivent être conformes aux dispositions du présent règlement et être accompagnés d'un certificat de salubrité conforme au modèle de l'Annexe C du présent règlement.

Art. 18. La liste des pays ou des parties de pays en provenance desquels est autorisée l'importation des produits à base de viande, compte tenu de la situation sanitaire de ces pays et parties de pays, est établie par la Commission des Communautés Européennes et publiée au Journal Officiel des Communautés Européennes.

Art. 19. L'importation à partir de pays tiers n'est autorisée qu'en provenance d'établissements agréés par la Commission des Communautés Européennes et figurant sur une liste publiée au Journal Officiel des Communautés européennes.

Art. 20.

1. Sans préjudice de l'article 21, les produits à base de viande doivent

avoir été élaborés à partir ou avec des viandes fraîches obtenues dans des pays tiers :

- a) indemnes depuis 12 mois, de celles des maladies suivantes auxquelles les animaux dont proviennent ces viandes sont réceptifs: peste bovine, fièvre aphteuse à virus exotique, peste porcine africaine, paralysie contagieuse des porcs (maladie de Teschen);
- b) dans lesquels il n'a pas été procédé depuis 12 mois à des vaccinations contre les maladies visées sous a) auxquelles les animaux dont proviennent ces viandes sont réceptifs. Les dispositions ci-dessus s'entendent sans préjudice de l'application de l'article 15 de la directive 72/462/CEE, telle qu'elle a été modifiée dans la suite;

avoir été préparés à partir ou avec des viandes fraîches originaires d'un Etat membre, pour autant que ces viandes fraîches :

- i) soient admises aux échanges intracommunautaires conformément à la directive 80/215/CEE;
- ii) aient été acheminées, sous contrôle vétérinaire, dans l'établissement de transformation, soit directement, soit après avoir été stockées préalablement dans un entrepôt frigorifique agréé;
- iii) aient fait, avant traitement, l'objet d'un contrôle par un vétérinaire officiel pour s'assurer qu'elles sont toujours aptes à faire l'objet d'un traitement conformément à la directive 77/99/CEE.

Art. 21. Sont également admis à l'importation les produits à base de viandes provenant d'un pays tiers ou d'une partie d'un pays tiers figurant sous la rubrique «Produits à base de viande» de la liste établie par le ministre de la Santé et publiée au Mémorial, mais à partir desquels les importations de viandes fraîches ne sont pas ou ne sont plus autorisées, pour autant que ces produits satisfassent aux exigences suivantes :

- i) ils doivent provenir d'un établissement qui, satisfaisant aux conditions générales d'agrément, a fait l'objet d'un agrément spécial pour ce type de production;
- ii) ils doivent avoir été obtenus à partir ou avec des viandes fraîches définies au paragraphe 1 ou de viandes provenant du pays de fabrication qui doivent :
 - satisfaire à certaines exigences de police sanitaire à établir par le Comité Vétérinaire Permanent,
 - provenir d'un abattoir spécialement agréé pour la livraison de viandes à l'établissement visé au point i),
 - être munies d'une marque spéciale à déterminer selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent;
- iii) ils doivent avoir été soumis à un traitement par la chaleur en récipient hermétiquement clos, dont la valeur Fo est supérieure ou égale à 3,00. Toutefois, d'autres traitements peuvent être admis par le ministre de la Santé suite à une décision du Comité Vétérinaire Permanent en fonction de la situation zoonositaire prévalant dans le pays exportateur.

Art. 22. Outre les exigences de l'article 20 les produits à base de viande en provenance de pays tiers doivent, pour pouvoir être importés au Luxembourg, satisfaire aux exigences suivantes :

- 1) avoir été obtenus dans un établissement figurant sous la rubrique «Produits à base de viandes» de la liste établie conformément à l'article 19;
- 2) provenir d'un établissement répondant aux exigences pertinentes des annexes A et B de la directive 77/99/CEE;
- 3) avoir été obtenus dans des conditions d'hygiène satisfaisant aux exigences de l'annexe A chapitre II et chapitre III points 23 et 25 de la directive 77/99/CEE;
- 4) avoir été obtenus à partir de :
 - a) de viandes fraîches :
 - i) provenant d'un établissement figurant sur une des listes établies conformément à la directive 64/433/CEE ou au présent règlement;
 - ii) satisfaisant aux exigences des articles 18 et 19 du présent règlement et répondant en outre aux conditions fixées à l'annexe A chapitre III points 23 et 25 de la directive 77/99/CEE;
 - b) en cas d'application de l'article 21, de viandes satisfaisant aux exigences spécifiques fixées pour le pays de fabrication concerné;
 - c) produits à base de viande obtenus dans un établissement figurant sur une des listes établies conformément aux articles 18 et 19;
- 5) répondre aux exigences générales établies par la directive 77/99/CEE, et en particulier :
 - a) avoir subi un des traitements définis à l'article 2 point d) de la directive 77/99/CEE;
 - b) avoir été soumis à un contrôle effectué par un vétérinaire officiel conformément à l'annexe A chapitre IV du présent règlement;

- c) lorsqu'il y a conditionnement ou emballage, être conditionnés et emballés conformément à l'annexe A chapitre V de la directive 77/99/CEE;
 - d) être munis d'une marque de salubrité qui réponde aux conditions de marquage prévues à l'annexe A, chapitre VI de la directive 77/99/CEE, à l'exception des sigles et initiales prévus pour les Etats membres au point 39 sous a) qui sont à remplacer par la mention du pays tiers d'origine, accompagnés du numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'origine;
 - e) être entreposés et transportés vers le Luxembourg dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément à l'annexe A chapitre VIII de la directive 77/99/CEE, et manipulés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes; pour les produits à base de viande visés à l'article 4 de ladite directive, 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 et la durée pendant laquelle sa conservation peut ainsi être assurée;
- 6) ne pas avoir été soumis à des radiations ionisantes.

Art.23.

1. Lors de l'importation de produits à base de viande ceux-ci doivent être accompagnés d'un certificat de salubrité établi par un vétérinaire officiel du pays tiers exportateur. Ces certificats doivent :
 - a) être rédigés au moins dans l'une des langues luxembourgeoise, française et allemande et dans une des langues du pays destinataire, si ce pays n'est pas le Luxembourg;
 - b) accompagner les produits à base de viande dans leur exemplaire original; c) comporter un seul feuillet;
 - d) être prévus pour un seul destinataire.

Le certificat sanitaire doit attester que les produits à base de viande répondent aux exigences sanitaires prévues par le présent règlement et à celles fixées en application de celui-ci pour l'importation des produits à base de viande en provenance du pays tiers.
2. Le certificat sanitaire doit être conforme au modèle établi à l'Annexe C.
 Cette annexe peut être modifiée par un règlement à prendre par le ministre de la Santé, suite à une décision du Comité Vétérinaire Permanent.
 Suite à une décision du Comité Vétérinaire Permanent, le directeur peut décider, cas par cas, que le certificat sanitaire et le certificat de salubrité peuvent constituer un seul feuillet.
3. Le certificat de salubrité doit correspondre, dans sa présentation et son contenu, au modèle figurant à l'annexe C et être délivré le jour du chargement des viandes fraîches ou des produits à base de viande en vue de l'expédition vers le pays destinataire.

Art.24.

1. Dès leur arrivée au Luxembourg les produits à base de viande sont soumis à un contrôle sanitaire effectué par le vétérinaire officiel, quel que soit le régime douanier sous lequel ils sont déclarés.
 Sont arrêtées, selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, les modalités d'application nécessaires pour assurer l'exécution uniforme des contrôles visés au premier alinéa.
2. Sans préjudice des dispositions du paragraphe 3, l'importation est interdite lorsque ce contrôle révèle que :
 - ces produits à base de viande ne proviennent pas du territoire ou d'une partie de territoire d'un pays tiers inscrit sur la liste établie conformément à l'article 18;
 - ces produits à base de viandes proviennent du territoire ou d'une partie de territoire d'un pays tiers en provenance duquel les importations sont interdites, sans préjudice de l'article 21,
 - le certificat sanitaire qui accompagne ces produits à base de viande n'est pas conforme aux conditions fixées en application de l'article 23 paragraphes 1 et 2.
3. Le transport de produits à base de viande provenant d'un pays tiers vers un autre pays tiers est autorisé sous réserve que :
 - a) l'intéressé fournisse la preuve que le premier pays tiers vers lequel les produits à base de viande sont acheminés, après transit à travers le territoire de la Communauté, s'engage à ne refouler ou réexpédier en aucun cas vers cette dernière les viandes ou produits à base de viande dont il autorise l'importation ou le transit;
 - b) ce transport soit autorisé auparavant par les autorités compétentes de l'Etat membre sur le territoire duquel est effectué le contrôle sanitaire à l'importation; c) ce transport soit effectué sans rupture de charge sur le territoire de la Communauté sous contrôle des autorités compétentes, en véhicules ou conteneurs scellés par les autorités compétentes; les seules manipulations autorisées au cours de ce transport sont celles effectuées respectivement au point d'entrée dans le territoire de la Communauté ou au point de sortie de celui-ci pour le transbordement direct d'un navire ou d'un aéronef à tout autre moyen de transport ou inversement.
4. Tous les frais occasionnés par l'application du présent article sont à charge de l'expéditeur, du destinataire ou de leur mandataire, sans indemnisation de la part de l'Etat luxembourgeois.

Art.25.

1. Chaque lot de produits à base de viande est soumis à un contrôle de salubrité avant la mise en consommation au Luxembourg ainsi qu'à un contrôle sanitaire effectué par un vétérinaire officiel. Les importateurs sont tenus d'aviser, au moins deux jours ouvrables à l'avance, le service local chargé du contrôle à l'importation du poste où les produits à base de viande seront présentés au contrôle en précisant la quantité et la nature du produit à base de viande et le moment à partir duquel le contrôle pourra être effectué.

2. Le contrôle de salubrité prévu au paragraphe 1 s'effectue par échantillonnage aléatoire. Il a notamment pour but de vérifier, conformément aux dispositions du paragraphe 3 :
 - a) le certificat de salubrité, la conformité des produits à base de viande aux stipulations de ce certificat, le marquage ;
 - b) l'état de conservation, la présence de souillures et d'agents pathogènes ;
 - c) la présence de résidus ;
 - d) si la fabrication a été effectuée dans des établissements agréés à cette fin ;
 - e) les conditions de transport.
3. Les modalités d'application nécessaires pour assurer l'exécution uniforme des contrôles visés au paragraphe 1, notamment en ce qui concerne la recherche de résidus et plus particulièrement les méthodes d'analyse, la fréquence et les normes d'échantillonnage sont arrêtées par la Commission. Les textes publiés à cet effet au Journal Officiel des Communautés Européennes sont applicables au Luxembourg.
4. La mise sur le marché de produits à base de viande est interdite lorsqu'il est constaté, lors des contrôles prévus au paragraphe 1, que :
 - les produits à base de viande sont impropres à la consommation humaine,
 - les conditions prévues par le présent règlement et l'annexe I de la directive 64/433/CEE ou les annexes A et B de la directive 77/99/CEE ne sont pas remplies,
 - un des certificats visés à l'article 23 accompagnant chacun des lots ne satisfait pas aux conditions prévues audit article.
5. Lorsque les produits à base de viande ne peuvent être importés, ils doivent être refoulés, lorsque des considérations de police sanitaire ou de salubrité ne s'y opposent pas.
Si le refoulement est impossible, ils doivent être détruits. Par dérogation à cette disposition, et sur demande de l'importateur ou de son mandataire, le directeur de l'Administration des services vétérinaires peut autoriser leur introduction pour des usages autres que la consommation humaine, pour autant qu'il n'existe aucun danger pour les hommes ou les animaux et que les produits à base de viande proviennent d'un pays figurant sur la liste établie conformément à l'article 18 et dont les importations ne sont pas interdites conformément à l'article 28. Ces produits à base de viande ne peuvent quitter le territoire luxembourgeois. Le directeur de l'Administration des services vétérinaires en contrôle la destination.
6. Dans tous les cas, à la suite des contrôles visés au paragraphe 1, les certificats doivent être revêtus d'une mention faisant apparaître clairement la destination réservée aux produits à base de viande.

Art. 26. Les produits à base de viande de chaque lot, dont la mise en circulation dans la Communauté a été autorisée sur la base des contrôles visés à l'article 25, doivent, avant leur acheminement vers le pays destinataire, être accompagnés d'un certificat correspondant, dans sa présentation et son contenu, au modèle figurant à l'annexe D du présent règlement.

Ce certificat doit :

- a) être établi par le vétérinaire compétent du poste de contrôle ou du lieu de stockage ;
- b) être délivré le jour du chargement pour l'expédition des produits à base de viande vers le pays destinataire ;
- c) être rédigé au moins dans la langue de ce dernier pays ; d) accompagner le lot de produits à base de viande dans son exemplaire original.

Art. 27. Tous les frais occasionnés par l'application des articles 25 et 26, notamment les frais de contrôle des produits à base de viande, les frais de stockage ainsi que d'éventuels frais de destruction de ces produits sont à la charge de l'expéditeur, du destinataire ou de leur mandataire, sans indemnisation de la part de l'Etat luxembourgeois.

Art. 28.

1. Si dans un pays tiers figurant sur la liste établie conformément à l'article 18, apparaît ou s'étend une maladie contagieuse des animaux susceptible d'être transmise par ces produits à base de viande et de compromettre la santé publique ou l'état sanitaire du cheptel, ou si toute autre raison de police sanitaire le justifie, le ministre de la Santé interdit l'importation de ces produits à base de viande en provenance directe ou indirecte, par l'intermédiaire d'un autre Etat membre, soit du pays tiers tout entier, soit d'une partie du territoire de celui-ci.
2. Les mesures prises, ainsi que leur abrogation, sont communiquées sans délai aux autres Etats membres et à la Commission avec indication des motifs.

Art. 29. Les annexes publiées à la suite du présent règlement en formeront partie intégrante et pourront être complétées et modifiées par des règlements à prendre par le ministre de la Santé.

CHAPITRE IV: Abrogations

Art. 30. Les dispositions des articles 48, 49, 50 et 51 du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires, pour autant qu'elles ont trait aux échanges intracommunautaires et importations de produits à base de viande, sont abrogées et remplacées par les dispositions du présent règlement.

Art. 31. L'article 28 paragraphe 2 du règlement grand-ducal du 10 juillet 1985 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires, tel qu'il a été modifié par le règlement grand-ducal du 8 avril 1988, est abrogé.

Art. 32. Par dérogation à l'article 78 paragraphe 3 du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985 précité, les conditions dans lesquelles certains produits de charcuterie peuvent être vendus dans des circonstances spéciales telles que manifestations publiques, foires et marchés, etc., ainsi qu'à l'intérieur des gares, sont fixées par un règlement à prendre par le ministre de la Santé. Ces dispositions s'appliquent également à la vente au moyen d'automates et d'installations semblables.

CHAPITRE V: Pénalités et Exécution.

Art. 33. Sans préjudice des peines prévues par le code pénal et par d'autres lois, ainsi que celles prévues 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 prévues par l'article 2 de la loi du 25 septembre 1953 précitée.

Art. 34. 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,

René Steichen

Le Ministre de la Justice,

Marc Fischbach

Château de Berg, le 9 janvier 1992.

Jean

ANNEXE A

CHAPITRE I. 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 à l'obtention, 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, des 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 I, point 1, lettres a) et b);
 - 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 pas 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 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 les 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 viande 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, produits à base de viande ou produits visés par la directive 88/657/CEE 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 dans les viandes, les produits à base de viande ou les produits visés par la directive 88/657/CEE les températures internes exigées par les directives 64/433/CEE et 71/118/CEE ainsi que par le présent règlement. 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 au sens de la directive 80/778/CEE, 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 au sens de la directive 80/778/CEE;
- 8) un dispositif d'évacuation des eaux résiduelles 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 le présent règlement;
- 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 avec de 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 le présent règlement, 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 produits visés par la directive 88/657/CEE 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 I point 1 lettre g);
- 19) le travail et la manipulation des viandes fraîches, des produits à base de viande et des produits visés par la directive 88/657/CEE 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, à moins qu'un autre régime de contrôle médical du personnel offrant des garanties similaires ne soit reconnu, selon la procédure prévue à l'article 18;
- 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 directives 64/432/CEE, 64/433/CEE et 72/461/CEE, telle qu'elles ont été modifiées par la suite;
- 24) au plus tard le 31 décembre 1992, et sans préjudice du point 26), les viandes ne remplissant pas les conditions fixées au point 23 ne peuvent se trouver dans des établissements agréés. Jusqu'à cette date, les viandes ne remplissant pas les conditions fixées par les directives visées au point 23 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 4^e transformation doivent être conservées conformément aux dispositions des directives visées au point 23;
- 26) en dérogation aux points 23 et 24, l'autorité compétente peut autoriser dans les établissements la présence de viandes provenant d'autres espèces animales que celles indiquées dans les directives visées au point 23 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 au présent règlement. 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;
- 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 5, point a) de la directive 64/433/CEE, 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 40,
 - tout autre contrôle qu'elle estime nécessaire pour le respect du présent règlement.
- 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;
- 30) l'autorité compétente doit en particulier veiller à ce que des produits à base de viande et des produits visés par la directive 88/657/CEE élaborés à partir de viandes fraîches visées à l'article 5 points c) à h) de la directive 64/433/CEE ne puissent faire l'objet d'échanges intracommunautaires.

CHAPITRE V. Conditionnement et emballage des produits à base de viande.

- 31) Le conditionnement et l'emballage doivent être effectués dans les locaux prévus à cette fin et dans des conditions hygiéniques satisfaisantes;
- 32) 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;
- 33) 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. 34) 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, les produits visés par la directive 88/657/CEE 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.
- 35) Le producteur doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur le conditionnement ou, dans les conditions prévues au point 36), sur l'étiquette des produits à base de viande, dans la mesure où elles ne sont pas prévues par la directive 79/112/CEE, les mentions suivantes:
- dans la mesure où cela ne ressort pas clairement de la dénomination de vente du produit, l'espèce ou les espèces à partir de laquelle ou desquelles les viandes ont été obtenues et, en cas de mélange, le pourcentage de chaque espèce,
 - 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.

- 36) 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 39) 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.
- 37) Dans les cas où les produits à base de viande pourvus d'un marquage de salubrité conformément au point 36) sont placés ensuite dans un emballage, la marque de salubrité doit également être apposée sur cet emballage.
- 38) Par dérogation aux points 36) et 37), 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 39) 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 l'établissement destinataire tienne un registre séparé mentionnant les quantités, le type et l'origine des produits à base de viande reçus 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.
- 39) 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 - ESP - 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

- 40) L'exemplaire original du certificat de salubrité qui, sauf pour les produits visés à l'article 4, point 9) 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 ; 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.

- 41) Les produits à base de viande doivent être entreposés dans les locaux prévus à l'annexe B chapitre I point 1 sous a) ou dans un entrepôt frigorifique agréé conformément à la directive 64/433/CEE. 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 équivalents à celles prévues par le présent règlement.

- 42) Les produits à base de viande pour lesquels certaines températures d'entreposage sont indiquées conformément à l'article 5 doivent être maintenus à ces températures.
- 43) 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.
- 44) 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 5 ne soient pas dépassées.

ANNEXE B

CHAPITRE I. 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 I, les établissements procédant à la fabrication et au conditionnement des produits à base de viande doivent comporter au moins :
 - a) jusqu'au 31 décembre 1992 au plus tard, des locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé ;
 - i) sous le régime du froid :
 - de viandes fraîches au sens des directives 64/433/CEE, 71/118/CEE, 72/461/CEE, 72/462/CEE et 88/657/CEE,
 - de viandes et préparations de viandes autres que celles visées au premier tiret ;
 - ii) à température ambiante ou, le cas échéant, sous le régime du froid :
 - des produits à base de viande répondant aux exigences prévues par le présent règlement,
 - d'autres produits préparés en totalité ou en partie à partir de viandes ;
 - b) à compter du 1^{er} janvier 1993 au plus tard, des locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé :
 - i) sous le régime du froid, des viandes fraîches et des préparations de viandes ;
 - ii) à 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 règlement,
 - d'autres produits préparés en totalité ou en partie à partir de viandes fraîches ;
 - c) un ou plusieurs locaux appropriés suffisamment vastes pour la fabrication et le conditionnement ;
 - d) un local fermant à clé pour l'entreposage de certains ingrédients tels que les additifs alimentaires ;
 - e) un local pour l'emballage, à moins que les conditions prévues à cet égard à l'annexe A chapitre V point 34 ne soient remplies, et pour l'expédition ;
 - f) un local pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage ;
 - g) 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 tout autre traitement 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 viandes destinés à être mis dans le commerce sous forme préemballée;
 - n) un dispositif permettant d'acheminer de manière hygiénique les boîtes à 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 c), pour autant que les installations constituent un cycle unique de production en continu sans interruption des travaux et garantissant le respect des autres exigences du règlement 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 des 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. Toutefois une dérogation à cette exigence peut être accordée si l'eau satisfait aux exigences de la directive 80/778/CEE,
 - 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 I 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),
 - 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.

- 3) L'adjonction de certaines substances à l'eau des autoclaves pour lutter contre la corrosion des boîtes de conserve et pour adoucir et désinfecter l'eau peut être autorisée. Une liste de ces substances est établie selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.
- 4) L'emploi d'eau recyclée pour refroidir des récipients qui ont été soumis à un traitement par la chaleur peut être autorisée. Cette eau doit être filtrée et traitée au chlore ou soumise à un autre traitement approuvé selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent. Le but d'un tel traitement est de faire satisfaire l'eau recyclée aux normes prévues à l'annexe I partie E de la directive 80/778/CEE, de manière que cette eau ne puisse pas contaminer les produits et ne constitue pas de risque pour la santé humaine. L'eau recyclée doit circuler en circuit fermé de manière à ne pas pouvoir être utilisée à d'autres fins.
- 5) Lorsqu'il n'y a pas de risque de contamination, le sol peut cependant être nettoyé à la fin de la période de travail avec l'eau qui a été utilisée pour refroidir les récipients ainsi qu'avec des autoclaves.

CHAPITRE III. Prescriptions particulières pour la fabrication de plats cuisinés.

Indépendamment des conditions générales prévues à l'annexe A chapitre I 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 c), 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, leur fréquence, ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique seront précisées dans un code de bonnes pratiques hygiéniques à établir selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent;
- 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 $+10^{\circ}\text{C}$,
 - le cas échéant, être congelés ou surgelés immédiatement après le refroidissement;
- 4) l'étiquetage de plats cuisinés doit être conforme à la directive 79/118/CEE. La liste des ingrédients doit, pour les besoins du présent règlement, 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 salubrité relatif à des produits à base de viande (1) destinés à un Etat membre de la CEE

no (2) (3).

Pays expéditeur:

Ministère:

Service:

Référence (2):

I. Identification des produits à base de viande

Produits préparés à partir de viandes de:
 (espèce animale)

Nature des produits (4):

Nature de l'emballage:

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage:

Température d'entreposage et de transport (5):

Durée de conservation (5):

Poids net:

II. Provenance des produits à base de viande

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire du(des) établissement(s) de transformation agréé(s) (3):

 Si nécessaire:
 Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire du (des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s) (3):

III. Destination des produits à base de viande

Les produits sont expédiés
 de:
 (lieu d'expédition)

à
 (pays destinataire)

par le moyen de transport suivant (6) (3):

Nom et adresse de l'expéditeur:

Nom et adresse du destinataire:

(1) Au sens de l'article 2 de la directive 77/99/CEE

(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 77/99/CEE.

(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.

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 77/99/CEE;
- b) que les produits à base de viande ont/n'ont pas (1) été traités conformément à l'annexe B chapitre II point 1 a) premier tiret de la directive 77/99/CEE;
- 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 (1);
- 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 77/99/CEE;
- e) que les viandes fraîches de porc utilisées ont été/n'ont pas été (1) soumises à un examen en vue de la recherche des trichines.

Fait à , le
 (lieu) (date)

Cachet
 (signature)
 (nom en lettres capitales)

(1) Biffer la mention inutile

ANNEXE D

Certificat de contrôle d'importation valable pour les produits à base de viande importés en provenance des pays tiers

Etat membre dans lequel le contrôle à l'importation a été effectué:

Poste de contrôle:

Nature des produits à base de viande:

Conditionnement:

.....

.....

Nombre de cartons:

Poids net:

Pays d'origine:

Produits importés conformément à l'article 14 / l'article 21 bis paragraphe 2(1) de la directive 72/462/CEE:

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que les produits à base de viande faisant l'objet du présent certificat ont été contrôlés au moment de leur acheminement.

.....

(Lieu et date)

.....

(Vétérinaire officiel)

(1) Biffer la mention inutile.
