

Règlement grand-ducal du 21 février 1992 établissant les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparations 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 réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boisson et produits usuels, telle qu'elle a été complétée par la loi du 9 août 1971;

Vu la directive 64/433/CEE du Conseil du 26 juin 1964 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intra-communautaires de viandes fraîches, telle qu'elle a été modifiée;

Vu la directive 71/118/CEE du Conseil, du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille, telle qu'elle a été modifiée;

Vu la directive 72/462/CEE du Conseil, du 12 décembre 1972, concernant des problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine et porcine et des viandes fraîches en provenance des pays tiers;

Vu la directive 77/99/CEE du Conseil, du 21 décembre 1976 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande;

Vu la directive 88/657/CEE du Conseil, du 14 décembre 1988, établissant les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparations de viandes et modifiant les directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 72/462/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:

Art. 1^{er}. Champ d'application.

Le présent règlement établit les exigences à respecter pour la production et les échanges intracommunautaires de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparations de viandes destinées à la consommation humaine directe ou à l'industrie.

Art. 2.

Les définitions figurant à l'article 2 du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires s'appliquent en tant que de besoin. En outre, on entend par:

a) viandes hachées: les préparations obtenues par le hachage en fragments des viandes fraîches.

Est également à considérer comme «viandes hachées» la viande passée au moulin hélicoidal;

b) viandes en morceaux de moins de cent grammes: les viandes fraîches divisées en pièces de moins de cent grammes;

c) préparations de viandes: préparations obtenues totalement ou partiellement à partir des viandes fraîches, des viandes hachées ou des viandes en morceaux de moins de cent grammes, qui ont été

- soit soumises à un traitement autre que celui défini à l'article 26 points a) et b) du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985;

- soit préparées par addition de denrées alimentaires, de condiments ou d'additifs;

- soit soumises à une combinaison des procédés précédents.

La préparation doit être telle que la structure cellulaire de la viande ne soit pas affectée et qu'il n'y ait aucun fragment d'os dans le produit fini.

Toutefois, ne sont pas considérées comme préparations de viandes, des viandes hachées ou des viandes en morceaux de moins de cent grammes n'ayant subi qu'un traitement par le froid;

d) condiments: le sel destiné à la consommation humaine, la moutarde, les épices et leurs extraits, les herbes aromatisantes et leurs extraits;

e) denrée alimentaire: tout produit d'origine animale ou végétale reconnu apte à la consommation humaine;

f) atelier de fabrication: tout atelier de découpe ou tout établissement de production de viandes hachées et de viandes en morceaux de moins de cent grammes satisfaisant aux exigences de l'annexe I chapitre I du présent règlement, ainsi qu'aux exigences de l'annexe II du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985;

g) unité de production autonome: atelier de fabrication qui n'est situé ni dans les locaux, ni en annexe d'un établissement agréé conformément à l'article 9 du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985 et satisfaisant aux exigences de l'annexe I chapitre I du présent règlement;

h) autorité compétente: Administration des Services vétérinaires.

Ne sont pas considérées comme viandes hachées ou viandes en morceaux de moins de cent grammes ou comme préparations de viandes, au sens du présent règlement, mais comme produits à base de viande, les produits qui ont subi l'un des traitements prévus à l'article 26 point b) du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985 et qui ne présentent plus les caractéristiques de la viande fraîche.

Art. 3.

1. Les viandes et préparations de viandes définies à l'article 2 et destinées aux échanges intracommunautaires doivent répondre aux conditions suivantes:

a) elles doivent avoir été préparées à partir de viandes fraîches conformes au chapitre IX du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985. S'il s'agit de viandes fraîches de porc importées en provenance de pays tiers, elles doivent avoir été soumises à un examen de recherche de trichines, conformément au chapitre VI, point D, de l'annexe I du présent règlement grand-ducal du 10 juillet 1985;

b) elles doivent avoir été préparées dans un atelier de préparation qui:

i) réponde aux exigences de l'annexe I chapitre I du présent règlement, qu'il s'agisse d'une unité de production autonome ou d'un atelier situé dans ou en annexe à un établissement agréé conformément à l'article 9 du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985;

ii) ait fait l'objet d'un agrément et figure sur la ou les listes établies conformément à l'article 5 paragraphe 1;

c) elles doivent avoir été préparées, emballées et stockées conformément aux dispositions prévues à l'annexe I chapitre II, III et IV;

d) elles doivent avoir été contrôlées conformément aux dispositions prévues à l'annexe I chapitres V et VI;

e) elles doivent être marquées conformément aux dispositions prévues à l'annexe I chapitre VII;

f) elles doivent être transportées conformément aux dispositions prévues à l'annexe I chapitre VIII;

- g) elles doivent, au cours de leur transport vers le pays destinataire, être accompagnées d'un certificat de salubrité conforme au modèle A de l'annexe IV du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires et complété par les mentions suivantes:

«Le soussigné, vétérinaire-officiel, certifie que les viandes hachées, les viandes en morceaux de moins de cent grammes, les préparations de viande (a) désignées ci-dessus ont été obtenues dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive 88/657/CEE établissant les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparations de viandes et modifiant les directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 72/462/CEE. (a) biffer la mention inutile»;

- h) l'appellation «viandes hachées maigres» ou «viandes hachées», le cas échéant associée avec le nom de l'espèce animale dont est obtenue la viande, doit être réservée aux produits destinés au consommateur final qui, outre les conditions générales prévues à l'annexe I au chapitre III, satisfont aux exigences prévues à l'annexe II point 1.

2. En sus des conditions générales prévues au paragraphe 1, les viandes hachées, les viandes en morceaux de moins de cent grammes et, dans la mesure où elles contiennent de telles viandes, les préparations de viandes destinées aux échanges intracommunautaires, doivent répondre aux exigences suivantes:

- a) elles doivent, sans préjudice de l'article 4, être obtenues à partir de viandes fraîches provenant d'animaux de boucherie:

i) dans le cas de viandes qui ont été congelées ou surgelées sans os, dans un délai maximum de dix-huit mois pour la viande bovine, de douze mois pour la viande ovine et de six mois pour la viande porcine après leur congélation ou surgélation dans un entrepôt agréé conformément à l'article 9 du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985;

ii) dans le cas des autres viandes fraîches, dans un délai maximum de six jours après l'abattage des animaux dont elles proviennent, le respect de cette exigence étant garanti par une méthode d'identification à prescrire par l'Administration des Services vétérinaires;

- b) elles doivent avoir été soumises à un traitement par le froid dans un délai maximum d'une heure après les opérations de découpage en portions et de conditionnement, sauf en cas de recours à des procédés nécessitant l'abaissement de la température interne des viandes au cours de leur préparation;

- c) si elles sont destinées à être mises sur le marché:

- sous la forme réfrigérée en unités de conditionnement destinées au consommateur final, elles doivent être obtenues exclusivement à partir de viandes visées au point a) sous ii) et ramenées à une température à coeur inférieure à +2 °C dans un délai maximum d'une heure,

- sous la forme surgelée en unités, de conditionnement destinées au consommateur final, elles doivent avoir été obtenues à partir des viandes visées au point a) sous ii) ou à partir de viandes visées au point a) sous i) et ramenées à une température à coeur inférieure à -18 °C dans un délai maximum de quatre heures,

- sous la forme congelée, elles peuvent être obtenues à partir des viandes visées au point a) sous i) ou sous ii) et ramenées à une température à coeur inférieure à -12 °C dans un délai maximum de douze heures. Ces viandes ne peuvent être conditionnées dans des conditionnements destinés au consommateur final;

- d) elles ne doivent pas avoir fait l'objet d'un traitement aux rayons ionisants ou ultraviolets;

- e) en ce qui concerne les préparations de viandes, les assaisonnements ne peuvent dépasser 3% du produit fini lorsqu'ils sont incorporés à l'état sec et 10% lorsqu'ils sont incorporés dans un autre état.

Art. 4.

Sont exclues des échanges intracommunautaires les viandes suivantes:

- a) les viandes de solipèdes, hachées ou en morceaux de moins de cent grammes;
- b) les viandes hachées contenant des abats;
- c) les viandes hachées, les viandes en morceaux de moins de cent grammes ou les préparations de viandes obtenues à partir ou avec des viandes séparées mécaniquement;
- d) les viandes hachées de volailles;
- e) des viandes hachées avec condiments ou des préparations de viandes obtenues toutes deux à partir d'abats;
- f) des viandes hachées obtenues à partir de ou avec, soit des viandes fraîches provenant de solipèdes domestiques, soit des viandes fraîches de volaille destinées à l'industrie de transformation;
- g) les viandes hachées, les viandes en morceaux de moins de cent grammes ou les préparations de viandes qui n'ont pas fait l'objet d'une congélation ou d'une surgélation;
- h) des viandes ou préparations visées à l'article 2 qui ne satisfont pas aux normes prévues à l'article 3 paragraphe 1 point h) et paragraphe 2 point a) sous i) et point c) ou aux normes prévues au chapitre VI de l'annexe I. Toutefois, par dérogation aux points g) et h) ci-dessus, le directeur peut accorder des autorisations spéciales dont il fixe les conditions.

Art. 5.

1. Une liste des établissements fabricant des produits définis à l'article 2 sous a), b) et c) est établie par le ministre de la Santé et publiée au Mémorial. Cette liste est communiquée aux autres Etats membres et à la Commission, en précisant s'il s'agit d'ateliers de fabrication ou d'unités autonomes. Chaque atelier est doté d'un numéro d'agrément qui, dans le premier cas, sera celui de l'établissement agréé, avec mention du fait qu'il est agréé pour la production des viandes et préparations définies à l'article 2. Les ateliers ainsi agréés sont mentionnés dans une colonne spécifique de la liste des établissements visés à l'article 9 du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985 ou, dans le cas d'une unité de production autonome, sur une liste distincte établie selon les mêmes critères.

2. Un atelier de fabrication ou une unité de production autonome ne peut figurer sur la liste au paragraphe 1 que si cet établissement satisfait aux conditions du présent règlement. Cette indication spécifique est retirée si les conditions cessent d'être remplies.
3. L'autorité compétente tient compte des conclusions d'un éventuel contrôle effectué conformément à l'article 10 du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985. Les autres Etats membres et la Commission sont informés du retrait de l'indication spécifique prévue au paragraphe 1.

Art. 6.

1. Les ateliers de fabrication et les unités de production autonomes sont soumis à un contrôle officiel qui permette de s'assurer que les exigences en matière d'hygiène de production sont respectées. Si le ou les contrôles visés au premier alinéa et au paragraphe 2 permettent de constater un manquement aux exigences d'hygiène, le vétérinaire officiel prend les mesures appropriées.
2. Les viandes en morceaux de moins de cent grammes, les viandes hachées et les préparations de viandes sont soumises à un contrôle microbiologique à effectuer par les établissements, sous la supervision, le contrôle et la responsabilité du vétérinaire officiel, afin de s'assurer que les viandes précitées répondent aux exigences du présent règlement.
3. Des contrôles périodiques microbiologiques sont effectués en vue de la recherche des germes aérobies mésophiles, de salmonelles, de staphylocoques, d'*Escherichia coli* et d'anaérobies sulfito-réducteurs dans les conditions fixées à l'annexe I chapitre VI.
4. Les normes et méthodes d'interprétation figurant à l'annexe II point II du présent règlement sont appliquées à l'ensemble de la production de viandes et préparations de viandes définies à l'article 2 point 2), à l'exception de celles préparées sur le champ à la demande de l'acheteur ainsi que celles obtenues dans les établissements qui assurent la vente directe au consommateur sans transport ni préconditionnement.
5. Les contrôles microbiologiques doivent être effectués selon les méthodes scientifiques reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des directives communautaires ou dans d'autres normes internationales.
Les résultats des contrôles microbiologiques doivent être évalués selon les normes d'interprétation prévues à l'annexe II.
En cas de contestation dans les échanges, les méthodes ISO sont reconnues comme méthodes de référence.
6. Aux fins des contrôles des exploitations de production, la Commission, après avis du Comité Vétérinaire Permanent, élabore un code général d'hygiène précisant les conditions générales d'hygiène à respecter dans les ateliers de fabrication et les unités de production autonomes, en particulier les conditions d'entretien des locaux. La Commission assurera la publication de ce code.
7. Lorsqu'il existe une suspicion fondée que les exigences du présent règlement ne sont pas respectées, le vétérinaire officiel procède aux contrôles nécessaires et, au cas où cette suspicion est confirmée, prend les mesures appropriées, notamment propose au Ministre de la Santé la suspension de l'agrément.

Art. 7.

L'inspection et le contrôle des établissements visés à l'article 5 aux fins du présent règlement sont effectués conformément aux articles 3, 6 et 9, paragraphe 4, du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985.

Art. 8.

Les modifications suivantes sont apportées au règlement grand-ducal modifié précité du 10 juillet 1985 :

1. A l'article 20 sous E le point b) iii) est remplacé par le texte suivant :
«iii) séparées mécaniquement;»
2. Au même article 20 le point g) est supprimé.
3. A l'article 34 le point 3. est abrogé et remplacé par le texte suivant :
«3. Toutefois, lorsque par dérogation au paragraphe 2, les viandes hachées à l'avance sont fabriquées industriellement dans un établissement agréé, cette fabrication est soumise aux conditions de la réglementation spécifique en matière d'exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparations de viandes.»

Art. 9.

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 suite à une disposition communautaire en ce sens.

Art. 10.

La fabrication, la préparation, la transformation, le commerce et la distribution de viandes et préparations visés à l'article 1er qui ne répondent pas aux prescriptions du présent règlement sont interdits.

Art. 11.

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 à l'article 2 de la loi du 25 septembre 1953 précitée.

Art. 12.

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 21 février 1992.
Jean

ANNEXE I
Chapitre I^{er}**Conditions spéciales d'agrément pour les établissements de production des viandes définies à l'article 2 point 2**

1. Indépendamment des conditions générales établies, respectivement à l'annexe I points 1 à 12 et 14, 15 et 16 de la directive 64/633/CEE, à l'annexe A chapitre I de la directive 77/99/CEE, les ateliers de fabrication ou unités de production autonomes définis à l'article 2 point 2) de la présente directive doivent comporter au moins:
 - a) un local séparé de la salle de découpe pour les opérations de hachage, de conditionnement et pour l'ajout d'autres denrées alimentaires, pourvu d'un thermomètre enregistreur ou d'un téléthermomètre enregistreur. Toutefois, l'autorité compétente peut autoriser le hachage des viandes dans l'atelier de découpe pour autant que le hachage soit effectué dans un emplacement séparé, l'ajout des condiments et d'autres denrées alimentaires étant exclu;
 - b) un local d'emballage, à moins que les conditions prévues à l'annexe I chapitre XI point 62 de la directive 64/433/CEE ne soient remplies;
 - c) un local pour l'entreposage des condiments et d'autres denrées alimentaires propres et prêts à l'utilisation;
 - d) des équipements frigorifiques permettant le respect des températures prévues par la présente directive. Les établissements de production de préparations de viandes doivent en outre répondre aux exigences pertinentes de l'annexe B chapitre I de la directive 77/99/CEE.
2. Les règles prévues à l'annexe I chapitre IV de la directive 64/433/CEE sont applicables en ce qui concerne l'hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les établissements. En cas de préparation manuelle, le personnel affecté à la production de viandes hachées doit en outre porter un masque bucco-nasal et des gants de type chirurgical.

Chapitre II**Conditions pour la production des viandes en morceaux de moins de cent grammes**

3. Les viandes sont examinées avant la découpe. Toutes les parties souillées ou suspectes sont enlevées et saisies avant de procéder à la découpe des viandes.
4. Les viandes en morceaux de moins de cent grammes ne peuvent être obtenues ni à partir de chutes de découpe et de parage ni à partir d'abats.
 Toutefois, pour les besoins de la présente directive, sont à considérer comme viandes en morceaux de moins de cent grammes des abats en tranches, obtenus dans des conditions hygiéniquement satisfaisantes.
5. Lorsque les opérations réalisées entre le moment où les viandes sont introduites dans les locaux visés au chapitre I point 1 sous a) et le moment où le produit fini est soumis au processus de réfrigération, de surgélation ou de congélation sont exécutées dans un délai maximum d'une heure, la température à coeur de la viande doit être au maximum de +7 °C et la température des locaux de production de +12 °C au maximum. L'autorité compétente peut autoriser un délai supérieur pour des cas individuels où l'ajout de condiments ou de denrées alimentaires se justifie par des motifs technologiques, pour autant que les règles d'hygiène ne soient pas affectées par cette dérogation.
 Lorsque lesdites opérations durent plus d'une heure ou plus du délai autorisé par l'autorité compétente conformément à l'alinéa précédent, la viande fraîche ne peut être utilisée qu'après que la température à coeur de cette viande aura été ramenée à +4 °C maximum.
6. Immédiatement après la production, les viandes en morceaux de moins de cent grammes doivent être conditionnées et emballées de façon hygiénique et stockées à une température inférieure ou égale à +2 °C pour les viandes réfrigérées et inférieure ou égale à -18 °C pour les viandes surgelées ou à -12 °C pour les viandes congelées.

Chapitre III**Conditions pour la production des viandes hachées**

7. Les viandes sont examinées avant le hachage. Toutes les parties souillées ou suspectes sont enlevées et saisies avant de procéder au hachage des viandes.

8. Les viandes hachées ne peuvent être obtenues à partir de chutes de découpe ou de parage. En particulier, elles ne peuvent être préparées à partir de viande provenant des parties suivantes des bovins, porcins, ovins ou caprins: petite viande de la tête, jarret désossé, plaies de saignées, zones d'injection, diaphragme, bavette et chutes de viande raclée sur les os. Elles ne doivent contenir aucun fragment d'os. Les règles prévues au point 5 pour les viandes en morceaux de moins de cent grammes s'appliquent mutatis mutandis à la production de viandes hachées.
9. Immédiatement après la production, les viandes hachées doivent être conditionnées et emballées de façon hygiénique et stockées aux températures prévues à l'article 3 paragraphe 2 point c).

Chapitre IV

Prescriptions particulières pour la fabrication de préparations de viandes

10. Indépendamment des conditions générales prévues au chapitre I et selon le type de production concerné:
 - a) la production de préparations de viandes doit intervenir sous température contrôlée. Sitôt la production terminée, les préparations de viandes doivent être immédiatement ramenées aux températures prévues à l'article 3 paragraphe 2 point c);
 - b) les préparations à base de viandes hachées, telles que visées à l'article 2 point 2) sous c), ne peuvent être expédiées qu'aux conditions suivantes:
 - avoir été congelées, étant entendu que la vitesse de congélation aura été de 1 centimètre par heure;
 - être conditionnées en unités d'expédition. Ces préparations doivent être commercialisées dans un délai maximum de six mois;
 - c) les préparations de viandes autres que celles mentionnées au point b) et destinées à la vente directe au consommateur final doivent être conditionnées en portions commerciales indivisibles;
 - d) la recongélation des préparations de viandes est interdite.

Chapitre V

Contrôles

11. Les établissements de production des viandes définies à l'article 2 point 2) sont soumis à un contrôle du service officiel. Le vétérinaire officiel doit être présent lorsqu'il est procédé au travail des viandes et préparations de viandes définies à l'article 2.
Le vétérinaire officiel peut, pour assurer ce contrôle, être assisté par des auxiliaires placés sous son autorité et sa responsabilité.
Les modalités de cette assistance sont, pour autant que de besoin, fixées selon la procédure prévue à l'article 19 de la directive 77/99/CEE.
Les détails concernant les qualifications professionnelles des auxiliaires visés au présent point ainsi que les activités qu'ils devront exercer seront fixés par le Conseil, statuant sur proposition de la Commission.
12. Le contrôle du vétérinaire officiel comporte les tâches suivantes:
 - contrôle des entrées des viandes fraîches,
 - contrôle des sorties des viandes définies à l'article 2 point 2),
 - contrôle de l'hygiène des locaux, des installations et de l'outillage,
 - exécution de tout prélèvement nécessaire et, en particulier, ceux nécessaires pour les examens microbiologiques visés au chapitre VI.

Chapitre VI

Examens microbiologiques

13. La production des viandes hachées, des viandes en morceaux de moins de cent grammes et des préparations de viandes doit être contrôlée en effectuant chaque jour des examens microbiologiques dans l'établissement de production ou dans un laboratoire agréé.
A cette fin, 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.
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.
L'autorité compétente procède à des analyses régulières des résultats des contrôles prévus au premier alinéa. 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.
14. L'échantillon prélevé aux fins d'analyse doit être constitué par cinq unités de cent grammes chacune. Dans le cas de production de viandes hachées en portions destinées au consommateur final, l'échantillon doit être prélevé dans la production conditionnée. Les échantillons doivent être représentatifs de la production journalière.
15. Les échantillons doivent, en fonction du type de production concerné, être examinés chaque jour pour les germes aérobies mésophiles et la «Salmonella», et chaque semaine pour «staphylocoques», «Escherichia coli» et «Anaérobies sulfitoréducteurs».

Toutefois,

- en cas de respect des normes prévues pour la «Salmonella» pendant une période de trois mois, l'autorité compétente peut autoriser un examen hebdomadaire,
 - en cas de productions destinées à être mises sur le marché sous la forme congelée ou surgelée, l'autorité compétente peut renoncer à la recherche de staphylocoques.
16. Lors des contrôles par sondage effectués par l'atelier de fabrication ou l'unité de production autonome, la production des viandes et préparations de viandes visées à l'article 2 point 2) doit satisfaire, compte tenu des espèces de viandes utilisées, aux normes prévues à l'annexe II point II.
17. Le résultat des contrôles microbiologiques doit être à la disposition du vétérinaire officiel.
- L'établissement informe ce dernier lorsque les normes fixées à l'annexe II point II sont atteintes. Le vétérinaire officiel prend les mesures appropriées.
- Si, à l'expiration d'un délai de quinze jours à compter de la prise d'échantillon, la production d'un atelier de fabrication ou d'une unité de production autonome ne respecte toujours pas les normes prescrites, les produits de ces établissements doivent être exclus des échanges intracommunautaires et, dès l'application des normes conformément à l'article 8 paragraphe 4 premier alinéa, des échanges domestiques.

Chapitre VII

Marquage et Etiquetage

18. Les viandes et préparations de viandes doivent être marquées sur l'emballage avec la marque de salubrité de l'établissement telle que définie respectivement à l'annexe I chapitre X de la directive 64/433/CEE et à l'annexe A chapitre VIII de la directive 77/99/CEE.
- Les viandes et préparations de viandes définies à l'article 2 point 2) de la présente directive, produites dans les établissements visés à l'article 3 paragraphe 1 point b) de ladite directive, doivent être marquées sur l'emballage avec la marque de salubrité de l'établissement, telle que définie à l'annexe A chapitre VIII de la directive 77/99/CEE.
19. Le producteur doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur le conditionnement des viandes hachées et des viandes en morceaux de moins de cent grammes, ainsi que des préparations de viandes, pour autant qu'elles ne sont pas exigées 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,
 - la date de préparation,
 - la liste des condiments et éventuellement celle des autres denrées alimentaires,
 - la mention «taux de graisse inférieur à ...»,
 - la mention «Rapport collagène sur protéine de viande inférieur à ...».
20. Sans préjudice des points 18 et 19, lorsque les viandes définies à l'article 2 point 2) de la présente directive sont conditionnées en portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur, une reproduction imprimée de la marque prévue au point 18 doit figurer sur le conditionnement ou sur une étiquette appliquée sur le conditionnement. La marque doit comprendre le numéro d'agrément de l'établissement. Les dimensions prévues par les directives 64/433/CEE et 77/99/CEE ne s'appliquent pas au marquage visé par le présent point, pour autant que les mentions prévues restent lisibles.

Chapitre VIII

Transport

21. Les viandes définies à l'article 2 point 2) doivent être expédiées de manière que, pendant le transport, elles soient protégées des causes susceptibles de les contaminer ou d'avoir sur elles une influence défavorable, compte tenu de la durée et des conditions de ce transport, ainsi que des moyens employés. En particulier, les engins utilisés pour le transport des viandes définies à l'article 2 point 2) doivent être équipés de manière à assurer que les températures indiquées par la présente directive ne soient pas dépassées et, pour les échanges intracommunautaires de longue distance, d'un thermomètre enregistreur permettant de garantir le respect de cette dernière exigence.

ANNEXE II

Normes de composition et normes microbiologiques

I. Normes de composition

	Taux de matière grasse	Rapport collagène sur protéine de viande
- Viandes hachées maigres	< 7%	< 12
- Viandes hachées pur boeuf	< 20%	< 15
- Viandes hachées contenant du porc	< 30%	< 18
- Viandes hachées d'autres espèces	< 25%	< 15

II. Normes microbiologiques

Les ateliers de fabrication ou unités de production autonomes doivent veiller à ce que, conformément au chapitre VI de l'annexe I et selon les méthodes d'interprétation figurant ci-après, les viandes hachées, les viandes de moins de cent grammes destinées à être commercialisées en l'état ou comme composantes des préparations de viandes répondent aux normes suivantes :

	M (1)	m (2)
Germes aérobies mésophiles n (3) = 5 c (4) = 2	5 x 10 /g	5 x 10 /g
Escherichia coli n = 5 c = 2	5 x 10 /g	50/g
Anaérobies sulfito-réducteurs n = 5 c = 1	10 /g	10/g
Staphylocoques n = 5 c = 1	5 x 10 /g	50/g
Salmonella n = 5 c = 0	absence dans 25 g	

- (1) M = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, M étant égal à 10 m lors d'un dénombrement effectué en milieu solide et égal à 30 m lors d'un dénombrement effectué en milieu liquide.
- (2) m = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants.
- (3) Nombre d'unités composant l'échantillon.
- (4) Nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

L'interprétation des résultats des analyses microbiologiques doit se faire selon :

A. Un plan à trois classes de contamination pour les germes aérobies mésophiles, Escherichia coli, anaérobies sulfito-réducteurs et staphylocoques, à savoir :

- une classe inférieure ou égale au critère m,
- une classe comprise entre le critère m et le seuil M,
- une classe supérieure au seuil M.

1. La qualité du lot est considérée comme :

- a) satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à 3 m lors d'emploi en milieu solide ou à 10 m lors d'emploi en milieu liquide ;
- b) acceptable lorsque les valeurs observées sont comprises entre :
 - i) 3 m et 10 m (=M) en milieu solide ;
 - ii) 10 m et 30 m (=M) en milieu liquide,
 et lorsque c/n est inférieur ou égal à 2/5 avec le plan n = 5 et c = 2 ou tout autre plan d'efficacité équivalente ou supérieure à reconnaître par le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission.

2. La qualité du lot est considérée comme non satisfaisante

- dans tous les cas où des valeurs supérieures à M sont observées,
- lorsque c/n est supérieur à 2/5.

Toutefois, lorsque ce dernier seuil a été dépassé pour les microorganismes aérobies à +30 °C, alors que les autres critères sont respectés, ce dépassement de seuil doit faire l'objet d'une interprétation complémentaire, notamment pour les produits crus.

En tout état de cause, le produit doit être considéré comme toxique ou corrompu lorsque la contamination atteint la valeur microbienne limite S qui est fixée dans le cas général à m 10

Pour le staphylococcus aureus, cette valeur S ne doit jamais pouvoir excéder 5 10

Les tolérances liées aux techniques d'analyse ne sont applicables aux valeurs de M et de S.

B. Un plan de deux classes pour les salmonella, sans aucune tolérance, à classer comme suit :

- «Absence dans» : le résultat est considéré comme satisfaisant ;
- «Présence dans» : le résultat est considéré comme non satisfaisant.