

MEMORIAL

Journal Officiel
du Grand-Duché de
Luxembourg



MEMORIAL

Amtsblatt
des Großherzogtums
Luxemburg

RECUEIL DE LEGISLATION

A—N° 7

8 février 1993

S o m m a i r e

DENREES ALIMENTAIRES

Règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches	page 92
Règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage	114
Règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants	122
Règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche	132
Règlement grand-ducat du 18 janvier 1993 relatif aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volaille	144

Règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches,

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

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

Vu la directive 91/497/CEE du Conseil du 29 juillet 1991 portant modification et mise à jour de la directive 64/433/CEE du Conseil et modifiant la directive 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'avis du Collège vétérinaire;

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. 1er.-

1. Le présent règlement établit les conditions sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches destinées à la consommation humaine et provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine (y compris les espèces *Bubalus bubalis* et *Bison bison*), porcine, ovine et caprine, ainsi que de solipèdes domestiques.
2. Le présent règlement ne s'applique pas au découpage et à l'entreposage de viandes fraîches dans des magasins de détail ou dans des locaux contigus à des points de vente, où le découpage et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe.

Art. 2. -

Aux fins du présent règlement, on entend par:

- a) viandes: toutes parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques des espèces bovine (y compris les espèces *Bubalus bubalis* et *Bison bison*), porcine, ovine et caprine, ainsi que de solipèdes domestiques;
- b) viandes fraîches: des viandes, y compris des viandes conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement, autre que celui par le froid, de nature à assurer leur conservation;
- c) viandes séparées mécaniquement:
viandes séparées mécaniquement: viandes séparées mécaniquement des os charnus, à l'exception des os de la tête, des extrémités des membres au-dessous des articulations carpiennes et tarsiennes ainsi que des vertèbres coccygiennes des porcins, et destinées aux établissements agréés conformément à l'article 6 de la directive 77/99/CEE;
- d) carcasse: le corps entier d'un animal de boucherie après saignée, éviscération, ablation des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse, de la tête, de la queue et de la mamelle et, en outre, pour les bovins, les ovins, les caprins et les solipèdes, après dépouillement. Toutefois, dans le cas des porcs, l'ablation des extrémités des membres au niveau du carpe, du tarse et de la tête peut ne pas être pratiquée lorsque les viandes sont destinées à être traitées conformément à la directive 77/99/CEE;
- e) abats: les viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie au point d), même si elles restent naturellement attachées à la carcasse;
- f) viscères: les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'oesophage ;
- g) vétérinaire officiel: le vétérinaire désigné par l'autorité compétente en l'occurrence le Ministre de la Santé;
- h) pays expéditeur: l'Etat membre à partir duquel les viandes fraîches sont expédiées ;
- i) pays destinataire: l'Etat membre vers lequel sont expédiées des viandes fraîches;
- j) moyens de transport: les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs, ainsi que les cales des bateaux ou les containers pour le transport par terre, mer ou air;
- k) établissement: un abattoir agréé, un atelier de découpe agréé, un entrepôt frigorifique agréé ou un ensemble réunissant plusieurs de ces établissements ;
- l) conditionnement: l'opération destinée à réaliser la protection de viandes fraîches par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct des viandes fraîches concernées, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même;
- m) emballage: l'opération consistant à placer des viandes fraîches conditionnées dans un deuxième contenant, ainsi que ce contenant lui-même;
- n) abattage d'urgence+ tout abattage ordonné par un vétérinaire à la suite d'un accident ou de troubles physiologiques et fonctionnels graves. L'abattage d'urgence peut avoir lieu en dehors d'un abattoir lorsque le vétérinaire estime que le transport de l'animal se révèle impossible ou imposerait à l'animal des souffrances inutiles;

- o) consommateur final: celui qui achète de la viande pour ses propres besoins dans son ménage. Sont assimilés au consommateur final, les restaurants, les entreprises de restauration collective ainsi que les professionnels qui utilisent la viande dans leur propre établissement.

Art.3.-

- A. Les carcasses, les demi-carcasses, les demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux ou les quartiers doivent:
- a) être obtenus dans un abattoir satisfaisant aux conditions énoncées à l'annexe I chapitres II et III, agréé par le Ministre de la Santé et contrôlé conformément à l'article 10 ou dans un abattoir agréé de manière spécifique conformément à l'article 4;
 - b) provenir d'un animal de boucherie qui a fait l'objet d'une inspection ante-mortem assurée par un vétérinaire officiel conformément à l'annexe I chapitre VI et qui a été jugé, à la suite de cette inspection, bon pour être abattu aux fins du présent règlement;
 - c) être traités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes conformément à l'annexe I chapitres V et VII;
 - d) être, conformément à l'annexe I chapitre VIII, soumis à une inspection post-mortem assurée par un vétérinaire officiel et ne présenter aucune altération, à l'exception des lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, de malformations ou d'altérations localisées, pour autant qu'il soit constaté, au besoin par des examens de laboratoire appropriés, que ces lésions, malformations ou altérations ne rendent pas la carcasse et les abats correspondants impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé humaine;
 - e) porter, conformément à l'annexe I chapitre XI, une marque de salubrité;
 - f) être, au cours de leur transport, accompagnés:
 - i) jusqu'au 30 juin 1983, du certificat de salubrité délivré par le vétérinaire officiel au moment du chargement correspondant dans sa présentation et son contenu au modèle figurant en annexe V. Il doit être établi au moins dans la ou les langues officielles du lieu de destination. Il doit comporter un seul feuillet;
 - ii) à partir du 1er juillet 1993, d'un document d'accompagnement commercial visé par le vétérinaire officiel, étant entendu que ce document devra:
 - outre les indications prévues à l'annexe I, chapitre XI, point 50, comporter, y compris pour les viandes congelées, la mention en clair du mois et de l'année de congélation, porter le numéro de code permettant d'identifier le vétérinaire officiel;
 - être conservé par le destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présenté, à sa demande, à l'autorité compétente ;
 - iii) d'un certificat de salubrité, conformément à l'annexe I chapitre XI, lorsqu'il s'agit de viandes provenant d'un abattoir situé dans une région ou une zone à restriction ou de viandes destinées à un autre Etat membre, après transit par un pays tiers en camion plombé;
 - g) être, conformément à l'annexe I chapitre XIV, entreposées après inspection post-mortem, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, dans des établissements agréés conformément à l'article 10 et contrôlés conformément à l'annexe I chapitre X;
- être, conformément à l'annexe I chapitre XV, transportées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.
- B. Les découpes ou morceaux plus petits que ceux mentionnés au point A, ou les viandes désossées doivent:
- a) être découpés ou désossés dans un atelier de découpe satisfaisant aux conditions énoncées à l'annexe I chapitres I et III agréé et contrôlé conformément à l'article 10;
 - b) être découpés ou désossés et obtenus conformément à l'annexe I chapitre IX et provenir:
 - de viandes fraîches répondant aux conditions visées au point A, à l'exception de celles visées sous h), et transportées conformément à l'annexe I chapitre XV, ou
 - de viandes fraîches importées de pays tiers conformément aux dispositions de la directive 90/675/CEE;
 - c) être entreposés dans des conditions conformes à l'annexe I chapitre XIV, dans des établissements agréés conformément à l'article 9 et contrôlés conformément à l'annexe I chapitre C;
 - d) être contrôlés par un vétérinaire officiel conformément à l'annexe I chapitre X;
 - e) satisfaire aux exigences de conditionnement et d'emballage énoncées à l'annexe I chapitre XII;
 - f) satisfaire aux conditions visées au point A sous c), e), f) et h).
- C. Les abats doivent provenir d'un abattoir agréé ou d'un atelier de découpe agréé. Les abats entiers doivent répondre aux conditions visées aux points A et B. Les abats découpés en tranches doivent répondre aux conditions énoncées au point B.
- Les abats ne peuvent pas être découpés en tranches, à l'exception des foies des animaux de l'espèce bovine si ces foies sont découpés en tranches dans un atelier de découpe agréé.
- D. Les viandes fraîches qui ont été stockées, conformément aux dispositions du présent règlement, dans un entrepôt frigorifique agréé et n'ont depuis lors été soumises à aucune manipulation, sauf pour le stockage doivent:
- a) répondre aux conditions visées au point A SOUS c), e), g) et h) et aux points B et C ou être importées en provenance de pays tiers conformément aux dispositions de la directive 90/675/CEE;

- b) être accompagnées, au cours de leur transport vers le lieu de destination, d'un document d'accompagnement commercial ou du certificat visés au paragraphe 1 point A sous f),

Dans le cas où les viandes doivent être accompagnées d'un certificat, celui-ci est établi par le vétérinaire officiel sur la base des certificats de salubrité joints aux envois de viandes fraîches lors de l'admission au stockage et doit, en cas d'importation, préciser l'origine des viandes fraîches,

- E. Les viandes fraîches, produites conformément aux dispositions du présent règlement, qui ont été stockées dans un entrepôt frigorifique d'un pays tiers approuvé conformément à la directive 72/462/CEE, sous contrôle douanier, et qui n'ont depuis lors été soumises à aucune manipulation, sauf pour la stockage doivent:
 - a) répondre aux conditions visées aux points A, B et C;
 - b) répondre aux garanties particulières concernant le contrôle et l'attestation du respect des exigences de stockage et de transport;
 - c) être accompagnées d'un certificat conforme à un modèle à élaborer selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent. Les garanties particulières concernant le contrôle et l'attestation des exigences de stockage et du transport, ainsi que les conditions de la délivrance du certificat sont arrêtées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.
- F. Toutefois, sans préjudice des dispositions communautaires de police sanitaire, le paragraphe 1 ne s'applique pas:
 - a) aux viandes fraîches destinées à des usages autres que la consommation humaine;
 - b) aux viandes fraîches destinées à des expositions, à des études particulières ou à des analyses, dans la mesure où un contrôle officiel permet d'assurer que ces viandes ne seront pas utilisées pour la consommation humaine et que, les expositions terminées ou les études particulières et les analyses effectuées, ces viandes, à l'exception des quantités utilisées pour les besoins des analyses, seront détruites;
 - c) aux viandes fraîches utilisées exclusivement à l'approvisionnement d'organisations internationales.

Art. 4. -

- A. Les tueries particulières, exerçant leur activité à la date du 31 décembre 1991 et qui traitent un maximum de 12 UGB par semaine avec un maximum de 600 UGB par an, sont soumises aux conditions suivantes:
 - 1. Elles doivent faire l'objet d'un agrément spécial par le Ministre de la Santé et être dotés d'un numéro d'agrément spécifique lié au ressort d'inspection.

Pour pouvoir être agréé:

 - a) l'établissement doit satisfaire aux conditions d'agrément énoncées à l'annexe II,
 - b) l'exploitant doit tenir un registre permettant de contrôler:
 - les entrées d'animaux et les sorties des viandes obtenues,
 - les contrôles effectués,
 - les résultats des contrôles.

Ces données doivent être communiquées, à sa demande, au vétérinaire-inspecteur;

 - c) l'exploitant doit prévenir le vétérinaire chargé de l'inspection des viandes de l'heure de l'abattage, du nombre et de l'origine des animaux, de façon à lui permettre de procéder à l'inspection ante-mortem, conformément à l'annexe I chapitre VI, soit à la ferme, soit immédiatement avant l'abattage;
 - d) le vétérinaire chargé de l'inspection des viandes doit être présent périodiquement lors de l'abattage pour s'assurer du respect des règles d'hygiène énoncées à l'annexe I chapitres V, VII et VIII.

Les viandes ne peuvent quitter l'établissement qu'après l'inspection post-mortem, qui doit intervenir le jour même de l'abattage;
 - e) le vétérinaire-inspecteur contrôle le circuit de distribution des viandes provenant de l'établissement, ainsi que le marquage approprié des viandes déclarées impropres à la consommation, ainsi que leur destination et utilisation ultérieures.

La liste des établissements bénéficiant de ces dérogations, ainsi que les modifications ultérieures de cette liste, est communiquée à la Commission;
 - f) les viandes fraîches provenant des établissements visés au point e) doivent être marquées avec les estampilles approuvées à cette fin selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent et doivent porter l'indication du ressort d'inspection dans lequel est situé l'établissement.
 - 2. Lorsqu'il s'agit d'un atelier de découpe ou de transformation qui n'est pas dans un établissement agréé et qui ne produit pas plus de trois tonnes par semaine, des dérogations peuvent en outre être accordées par le Ministre de la Santé conformément à l'annexe II.

Les dispositions de l'annexe I chapitres VII et IX et chapitre X point 48 ne s'appliquent pas aux opérations d'entreposage et de découpe dans les établissements visés au premier alinéa.
 - 3. Les viandes provenant des établissements visés au présent article doivent:
 - i) être réservées à la vente directe au marché local, soit à l'état frais, soit après transformation, au consommateur final, sans préemballage ou conditionnement préalable;
 - ii) être transportées de l'établissement jusqu'au destinataire dans des conditions hygiéniques de transport.

- B. Les experts vétérinaires de la Commission peuvent, en collaboration avec les autorités nationales compétentes et dans la mesure nécessaire à l'application uniforme du présent article, effectuer des contrôles sur place sur un nombre représentatif d'établissements bénéficiant des conditions prévues au présent article.
- C. Les modalités d'application du présent article, arrêtées selon la procédure du comité Vétérinaire Permanent, sont applicables au Luxembourg.

Art. 5. -

Sont déclarées impropres à la consommation humaine par l'inspecteur des viandes:

- a) les viandes provenant d'animaux :
 - i) chez lesquels, sans préjudice des maladies visées à l'annexe C de la directive 90/425/CEE du 26 juin 1990 relative aux contrôles vétérinaires et zootechniques applicables dans les échanges intracommunautaires de certains animaux vivants et de leurs Produits (maladies notifiables) l'une des maladies suivantes a été constatée:
 - actinobacillose ou actinomycose généralisées,
 - charbon bactérien et charbon symptomatique,
 - tuberculose généralisée,
 - lymphadénite généralisée,
 - morve,
 - rage,
 - tétanos,
 - salmonellose aiguë,
 - brucellose aiguë,
 - rouget (erésipèle),
 - botulisme,
 - septicémie, pyohémie, toxémie et virémie;
 - ii) qui présentent des lésions aiguës de broncho-pneumonie, pleurésie, Péritonite, métrite, mammite, arthrite, péricardite, entérite ou méninge-encéphalomyélite, confirmées par une inspection détaillée, complétée éventuellement par un examen bactériologique et la recherche de résidus de substances ayant une action pharmacologique.

Toutefois, lorsque les résultats de ces examens Particuliers sont favorables, les carcasses sont déclarées propres à la consommation humaine après enlèvement des parties impropres à la consommation;

 - iii) qui sont atteints des maladies parasitaires suivantes: sarcosporidiose et cysticercose généralisées et trichinose;
 - iv) qui sont morts, mort-nés ou morts in-utero;
 - v) qui sont abattus trop jeunes et dont les viandes sont oedémateuses;
 - vi) qui présentent de la cachexie ou une anémie prononcée;
 - vii) qui présentent des tumeurs et abcès multiples ou des blessures graves en différentes parties de la carcasse ou dans différents viscères;
- b) les viandes des animaux:
 - i) qui ont présenté une réaction positive ou douteuse à la tuberculine et dans lesquelles un examen effectué conformément à l'annexe I chapitre VIII point 41 G a permis de mettre en évidence des lésions tuberculeuses localisées en plusieurs organes ou plusieurs parties de la carcasse. Toutefois, lorsqu'une lésion tuberculeuse a été constatée dans les ganglions d'un même organe ou d'une même partie de carcasse, seul l'organe atteint ou la partie de carcasse atteinte et les ganglions lymphatiques y adhérents sont déclarés impropres à la consommation humaine;
 - ii) qui ont présenté une réaction positive ou douteuse Pour la brucellose confirmée par des lésions signalant une affection aiguë.

Même si aucune de ces lésions n'a été constatée, les reins, la rate, le foie et les mamelles, le tractus génital et le sang doivent être déclarés impropres à la consommation humaine;
- c) - les parties de carcasses présentant des infiltrations séreuses ou hémorragiques importantes, des abcès localisés ou des souillures localisées;
 - les abats et viscères présentant des lésions pathologiques d'origine infectieuse, parasitaire ou traumatique;
- d) les viandes
 - fiévreuses,
 - présentant de graves anomalies en ce qui concerne la couleur, l'odeur, la consistance et la saveur;
- e) les viandes résultant du parage de la plaie de saignée;
- f) lorsque l'inspecteur des viandes constate qu'une carcasse entière ou une partie de carcasse ou un abat est atteint d'une maladie ou d'une affection autre que celles qui sont mentionnées aux points précédents, la carcasse tout entière et les abats, ou la partie de la carcasse ou l'abat qu'il lui apparaît nécessaire de déclarer impropre à la consommation humaine;
- g) les carcasses dont les abats n'ont pas été soumis à l'inspection post-mortem;
- h) le sang d'un animal dont les viandes ont été déclarées impropres à la consommation conformément aux points précédents, ainsi que le sang contaminé par le contenu de l'estomac ou toute autre substance;

- i) les viandes provenant d'animaux auxquels ont été administrés:
 - i) des substances interdites en application des directives 81/602/CEE et 88/146/CEE;
 - ii) des produits susceptibles de rendre ces viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine et sur lesquels une décision est intervenue selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, après avis du comité scientifique vétérinaire;
 - iii) des attendrisseurs;
- j) les viandes contenant des résidus des substances autorisés conformément aux exceptions prévues à l'article 4 de la directive 81/602/CEE et aux articles 2 et 7 de la directive 88/146/CEE, des résidus de médicaments, d'antibiotiques, de pesticides ou d'autres substances nuisibles ou susceptibles de rendre éventuellement la consommation de viandes fraîches dangereuse ou nocive pour la santé humaine, dans la mesure où ces résidus dépassent les limites de tolérance fixées par la réglementation en la matière;
- k) les viandes contaminées ou altérées dans des proportions décidées selon la procédure du Comité Vétérinaire, après avis du Comité Vétérinaire Scientifique;
- l) les foies et les reins d'animaux de plus de deux ans originaires des régions dans laquelle l'exclusion des plans approuvés conformément à l'article 4 de la directive 86/469/CEE a permis de constater la présence généralisée de métaux lourds dans l'environnement;
- m) les viandes qui, sans préjudice d'une éventuelle réglementation communautaire applicable en matière d'ionisation, ont été traitées aux radiations ionisantes ou ultraviolettes;
- n) les viandes présentant une odeur sexuelle prononcée.

Art. 6.-

- a) Sans préjudice des cas prévus à l'article 5 point a) sous iii), les viandes fraîches d'origine porcine et chevaline visées à l'article 3 et n'ayant pas été soumises à la recherche des trichines conformément à l'annexe I de la directive 77/96/CEE sont soumises à un traitement par le froid, conformément à l'annexe IV de ladite directive, sauf dérogation accordée par les instances communautaires compétentes;
- b) les viandes:
 - i) de porcs mâles utilisés pour la reproduction,
 - ii) de porcs cryptorchides et hermaphrodites,
 - iii) sans préjudice des cas prévus à l'article 5 point n), de porcs mâles non castrés d'un poids abattu supérieur à 80 kg, sauf si l'établissement est en mesure de garantir, par une méthode reconnue selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, que les carcasses présentant une odeur sexuelle prononcée peuvent être détectées, doivent être munies de la marque spéciale prévue par la décision 84/371/CEE et soumise à un traitement prévu par la directive 77/99/CEE;
- c) les viandes séparées mécaniquement doivent être soumises à un traitement thermique conformément à la directive 77/99/CEE;
- d) après l'enlèvement des parties impropres à la consommation, les viandes fraîches et abats provenant d'animaux présentant une infestation non généralisée de *Cysticercus bovis* ou de *Cysticercus cellulosae* doivent être soumises à un traitement par le froid selon une méthode reconnue selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent;
- e) les viandes provenant d'animaux qui ont fait l'objet d'un abattage d'urgence ne peuvent être admises à la consommation humaine que sur le marché local et seulement si les conditions suivantes ont été respectées:
 - l'exploitation d'origine ne fait pas l'objet de restrictions de police sanitaire;
 - l'animal a été soumis à une inspection ante-mortem, conformément à l'article 3 point A b), par un vétérinaire;
 - l'animal a été abattu après étourdissement, saigné et éventuellement éviscéré sur place; le vétérinaire peut déroger à l'étourdissement et autoriser l'abattage par balle dans des cas particuliers;
 - l'animal abattu et saigné a été transporté, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, vers un abattoir agréé conformément au présent règlement et ce le plus rapidement possible après l'abattage. Dans la mesure où l'animal abattu ne peut être amené dans un délai d'une heure dans cet abattoir, il doit être transporté dans un conteneur ou un moyen de transport dans lequel règne une température comprise entre 0°C et 4°C. L'éviscération, si elle n'a pas été pratiquée au moment de l'abattage, doit être effectuée au plus tard une heure après celui-ci; dans le cas où l'éviscération est pratiquée sur place, les viscères doivent être ajoutées à la carcasse jusqu'à l'abattoir;
 - lors du transport à l'abattoir, l'animal abattu est accompagné d'une attestation du vétérinaire qui a ordonné l'abattage, mentionnant le résultat de l'inspection ante-mortem, la pratique correcte de la saignée, l'heure de l'abattage, la nature du traitement éventuel administré à l'animal et, le cas échéant, le résultat de l'inspection des viscères; cette attestation doit être conforme à un modèle à élaboration selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent;
 - la carcasse de l'animal abattu doit, tant que l'inspection post-mortem effectuée conformément à l'article 3 point A d), le cas échéant complétée par un examen bactériologique, n'a pas permis de la considérer, en tout ou en partie, comme apte à la consommation humaine, être manipulée de manière à ne pas entrer en contact avec des carcasses, des viandes et abats destinés à la consommation humaine;

- f) les viandes provenant d'une zone soumise à des restrictions de police sanitaire doivent être soumises aux règles spécifiques décidées cas par cas selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent;
- g) les traitements prévus aux points précédents doivent être effectués dans l'établissement d'origine ou tout autre établissement désigné par le vétérinaire officiel;
- h) les viandes doivent être munies de l'estampille prévue à l'article 4 paragraphe A sous f).

Art. 7. -

- a) Les viandes déclarées impropres à la consommation humaine doivent être clairement identifiables par rapport aux viandes déclarées propres à la consommation humaine;
- b) les viandes déclarées impropres à la consommation humaine doivent faire l'objet d'un traitement, conformément à la directive 90/667/CEE;
- c) les modalités d'exécution du présent article, arrêtées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, sont applicables au Luxembourg.

Art. 8. - Sans préjudice des dispositions de la directive 86/469/CEE, les animaux et viandes doivent être soumis à un examen des résidus si le vétérinaire officiel en soupçonne la présence sur la base des résultats de l'inspection sanitaire. Cet examen doit porter sur la recherche des résidus de substances à action pharmacologique et de leurs produits de transformations, ainsi que d'autres substances se transmettant à la viande et susceptibles de nuire à la santé humaine.

Si les viandes examinées présentent des traces de résidus dépassant les tolérances admises, elles doivent être déclarées impropres à la consommation humaine. Les examens de résidus doivent être effectués selon des méthodes scientifiquement reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des dispositions communautaires ou dans d'autres normes internationales.

Les résultats des examens de résidus doivent pouvoir être évalués selon des méthodes de référence arrêtées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

Art. 9. -

Est obligatoire:

- i) la présence permanente pendant toute la période des inspections ante-mortem et post-mortem d'au moins un vétérinaire officiel dans un abattoir agréé conformément à l'article 10;
- ii) la présence au moins une fois par jour, pendant qu'il est procédé au travail des viandes, d'un vétérinaire officiel dans un atelier de découpe agréé conformément à l'article 10, en vue du contrôle de l'hygiène générale de l'atelier et du registre d'entrée et de sortie des viandes fraîches;
- iii) la présence périodique d'un vétérinaire officiel dans un entrepôt frigorifique.

Art. 10. -

1. Le Ministre de la Santé établit une liste des établissements agréés autres que ceux visés à l'article 4, chacun d'eux ayant un numéro d'agrément vétérinaire. Cette liste est communiquée aux autres Etats membres et à la Commission. Pour être agréé un établissement doit satisfaire aux dispositions du présent règlement.

En cas de constat de manquements à l'hygiène, et lorsque les mesures prévues à l'annexe I chapitre VIII point 41 F se sont révélées insuffisantes pour y remédier, le Ministre suspend temporairement l'agrément.

Si l'exploitant de l'établissement ne remédie pas aux manquements constatés dans le délai fixé par le Ministre, celui-ci retire l'agrément.

A cet égard le Ministre tient compte des conclusions d'un éventuel contrôle effectué conformément à l'article 12. Les autres Etats membres et la Commission sont informés de la suspension ou du retrait de l'agrément.

2. L'exploitant de l'établissement est tenu de faire procéder, conformément au paragraphe 4 deuxième alinéa, à un contrôle régulier de l'hygiène générale en ce qui concerne les conditions de production dans son établissement, y compris par des contrôles microbiologiques.

Les contrôles doivent porter sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de la production et, si nécessaire, sur les produits.

L'exploitant de l'établissement doit être en mesure, sur demande, de porter à la connaissance du vétérinaire officiel 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 des contrôles, leur fréquence, ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique sont fixées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

3. L'exploitant de l'établissement doit mettre en place un programme de formation du personnel permettant à ce dernier de se conformer aux conditions de production hygiénique, adaptées à la structure de production.

Le vétérinaire officiel responsable de l'établissement doit être associé à la conception et à la mise en oeuvre de ce programme.

4. L'inspection et le contrôle des établissements sont effectués sous la responsabilité du vétérinaire officiel. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès, à tout moment, à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent règlement et, en cas de doute sur l'origine des viandes ou des animaux abattus, aux documents comptables qui lui permettent de remonter à l'exploitation d'origine de l'animal abattu.

Le vétérinaire officiel doit procéder à des analyses régulières des résultats des contrôles prévus au paragraphe 2. Il 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 de l'établissement qui veille à remédier aux carences constatées, en vue d'améliorer l'hygiène.

Art. 11. - L'Administration des Services vétérinaires est chargée de la collecte et de l'exploitation des résultats des contrôles ante-mortem et post-mortem effectués par le vétérinaire officiel et relatifs au diagnostic de maladies transmissibles à l'homme.

Lorsqu'une telle maladie est diagnostiquée, les résultats du cas spécifique sont communiqués dans les plus brefs délais au vétérinaire-inspecteur compétent ayant sous son contrôle le troupeau d'origine des animaux.

Les informations concernant certaines maladies, en particulier en cas de diagnostic de maladies transmissibles à l'homme doivent être soumises à la Commission.

Les modalités d'exécution du présent article, arrêtées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, sont applicables au Luxembourg: - la périodicité selon laquelle les informations doivent être soumises à la Commission, la nature des informations,

- les maladies sur lesquelles doit porter la collecte d'informations,
- les procédés de collecte et d'exploitation des informations,

Art. 12. - Des experts vétérinaires de la Commission peuvent, dans la mesure où cela est nécessaire à l'application uniforme de la directive 91/497/CEE du Conseil du 29 juillet 1993 modifiant et codifiant la directive 64/433/CEE et en collaboration avec l'Administration des Services vétérinaires, effectuer des contrôles sur place. Ils peuvent notamment vérifier si les établissements agréés observent effectivement les dispositions du présent règlement.

Lorsqu'un contrôle est effectué, l'Administration des Services vétérinaires apporte toute l'aide nécessaire aux experts dans l'accomplissement de leur mission.

Art. 13. - Sans préjudice des dispositions spécifiques du présent règlement, le vétérinaire officiel, en cas de suspicion de non-observation de la législation vétérinaire ou en cas de doute quant à la salubrité des viandes, procède à tous les contrôles vétérinaires qu'il juge appropriés.

Art. 14. - Les règles prévues par la directive 89/662/CEE sont applicables, notamment en ce qui concerne les contrôles à l'origine, l'organisation et les suites à donner aux contrôles à effectuer et les mesures de sauvegarde à mettre en oeuvre.

Art. 15. - Les annexes publiées à la suite du présent règlement en forment partie intégrante et peuvent être complétées et modifiées par des règlements 5 prendre par le Ministre de la Santé suite à une directive ou décision des instances communautaires.

Art. 16. - 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 modifiée 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. 17. - Sont abrogées:

- toutes les dispositions du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires qui sont contraires aux dispositions du présent règlement;
- l'annexe I du règlement précité.

Art. 18. - Notre Ministre de la Santé, Notre Ministre de l'Agriculture 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,
Johnny Lahure

Le Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture
et du Développement rural,

Marie-Josée Jacobs

Le Ministre de la Justice,
Marc Fischbach

Château de Berg, le 18 janvier 1993.
Jean

ANNEXE I

Les établissements doivent comporter au moins:

1. dans les locaux où l'on procède à l'obtention, au traitement et au stockage des viandes ainsi que dans les zones et couloirs dans lesquels des viandes fraîches sont transportées;
2. 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:

- dans les locaux visés au chapitre II point 14 d) et f), au chapitre III point 15 a) et au chapitre IV point 16 a), l'acheminement de l'eau vers des puisards siphonnés et grillagés n'est pas exigé et, dans les locaux visés au point 16 a), il suffit d'un dispositif permettant une évacuation facile de l'eau;
 - dans les locaux visés, au chapitre IV point 17 a) ainsi que dans les zones et couloirs dans lesquels des viandes fraîches sont transportées, il suffit d'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, mais d'au moins trois mètres dans les locaux d'abattage 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 être dotée d'une finition similaire, sauf en ce qui concerne les locaux visés au chapitre IV point 17 a).

Toutefois, l'utilisation de murs en bois dans les locaux visés, au chapitre IV, point 17 construits avant le 1^{er} janvier 1983 ne constitue pas un motif de retrait de l'agrément;

- c) des portes en matériaux inaltérables et, si elles sont en bois, recouvertes sur toutes les surfaces d'un revêtement lisse et imperméable;
- d) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores;
- e) une ventilation suffisante et 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, sa surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions;
2. a) le plus près possible des postes de travail, un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que des moyens hygiéniques pour le séchage des mains;
- b) des dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'eau d'une température minimale de 82°C;
3. des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes ou rongeurs;
4. a) des dispositifs et des outils de travail, tels que tables de découpe, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses et scies, en matières résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les surfaces entrant en contact ou susceptibles d'entrer en contact avec les viandes, y compris les soudures et les joints, doivent rester lisses. L'emploi du bois est interdit, sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des viandes fraîches emballées de manière hygiénique;
- b) des outils et équipements résistant à la corrosion et satisfaisant aux exigences de l'hygiène pour:
 - la manutention des viandes,
 - le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à empêcher que la viande ou les récipients entrent en contact direct avec le sol ou les murs;
- c) des équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement, ainsi que des aires de réception et de triage convenablement conçues et équipées;
- d) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes non destinées à la consommation humaine, ou un local fermant à clé destiné à recevoir ces viandes si leur abondance le rend nécessaire ou si elles ne sont pas enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail; lorsque les viandes sont évacuées par des conduits, ces conduits doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes fraîches;
- e) des équipements pour l'entreposage hygiénique des matériaux de conditionnement et d'emballage, lorsque ces activités sont effectuées dans l'établissement;
5. des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par le présent règlement. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination des 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, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches. 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 potable chaude au sens de la directive 80/778/CEE;
8. un dispositif d'évacuation des déchets liquides et solides qui répond aux exigences de l'hygiène;
9. un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire ou, dans les entrepôts visés au chapitre IV point 17, des aménagements appropriés;
10. des aménagements permettant d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire 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 avec chasse d'eau, équipés de manière à protéger les parties propres du bâtiment contre une éventuelle contamination.
Ces cabinets d'aisance ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. La présence de douches n'est pas nécessaire dans le cas d'entrepôts frigorifiques servant uniquement à la réception et à l'entreposage de viandes fraîches emballées de manière hygiénique. 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 de moyens hygiéniques de séchage des mains. 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 de viandes, sauf dans le cas d'entrepôts frigorifiques destinés uniquement à la réception et à l'entreposage, en vue de leur expédition, de viandes fraîches emballées de manière hygiénique. Les abattoirs doivent comporter un emplacement et des aménagements distincts pour les moyens de transport pour les animaux de boucherie. Toutefois, ces emplacements 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;
13. un local ou un dispositif pour le stockage de détergents, de désinfectants et de substances analogues.

CHAPITRE II

CONDITIONS SPECIALES D'AGREMENT DES ABATTOIRS

14. Indépendamment des conditions générales, les abattoirs doivent comporter au moins:
 - a) des locaux appropriés et hygiéniques de stabulation ou, si la situation climatique le permet, des parcs d'attente pour l'hébergement des animaux. Les murs et les sols doivent être résistants, imperméables et faciles à nettoyer et à désinfecter. Ces locaux et parcs doivent être équipés pour l'abreuvement des animaux et, si nécessaire, pour leur alimentation; le cas échéant, ils doivent avoir des réseaux d'évacuation appropriés pour l'écoulement des liquides;
 - b) des locaux d'abattage de dimensions telles que le travail puisse s'y effectuer de façon satisfaisante. Lorsque, dans un local d'abattage, on procède à la fois à l'abattage des porcs et à celui d'autres espèces d'animaux, un emplacement spécial pour l'abattage des porcs doit être prévu; toutefois, cet emplacement spécial n'est pas indispensable si l'abattage des porcs et celui des autres animaux se font à des moments différents, mais, dans ce cas, les opérations d'échaudage, d'épilage, de grattage et de brûlage doivent être effectuées sur des emplacements spéciaux nettement séparés de la chaîne d'abattage, soit par un espace libre d'au moins cinq mètres, soit par une cloison d'au moins trois mètres de haut;
 - c) des locaux séparés, suffisamment vastes et exclusivement destinés: à la vidange, au nettoyage et au parage des estomacs et des intestins.
Toutefois, ces locaux séparés ne sont pas nécessaires si les opérations concernant les estomacs font intervenir un équipement mécanique fermé pourvu d'un système de ventilation approprié et satisfaisant aux exigences suivantes:
 - i) l'équipement doit être installé et arrangé de manière telle que les opérations de séparation des intestins de l'estomac, de vidange et de nettoyage des estomacs s'effectuent de manière hygiénique. Il doit être placé dans un emplacement spécial, qui est nettement séparé des viandes fraîches exposées par une séparation partant du sol jusqu'à une hauteur d'eau moins trois mètres et entourant l'aire sur laquelle sont effectuées ces opérations;
 - ii) le dessin et le fonctionnement de la machine doivent prévenir de manière effective toute contamination des viandes fraîches;
 - iii) un dispositif d'extraction d'air doit être placé et fonctionner dans des conditions propres à éliminer les odeurs ainsi que les risques de contamination par aérosol;
 - iv) la machine doit être équipée d'un dispositif permettant l'évacuation en circuit fermé des eaux résiduelles et du contenu des estomacs vers le système de drainage;

- v) le circuit emprunté par les estomacs en direction et en provenance de l'appareil doit être à la fois nettement séparé et éloigné du circuit des autres viandes fraîches. Immédiatement après leur vidange et leur nettoyage, les estomacs doivent être enlevés de manière hygiénique;
- vi) les estomacs ne doivent pas être manipulés par le personnel qui manipule les autres viandes fraîches. Le personnel manipulant les estomacs ne doit pas avoir accès aux autres viandes fraîches;
- à la transformation des boyaux et des tripes, si ces travaux sont effectués dans l'abattoir. Ils peuvent cependant être effectués dans le local visé au premier tiret, à condition que soit évitée toute souillure d'un produit par l'autre;
- à la préparation et au nettoyage des abats autres que ceux visés aux tirets précédents, y compris un emplacement séparé permettant de garder les têtes suffisamment séparés des autres abats, si ces travaux sont effectués dans l'abattoir sans pour autant être effectués sur la chaîne d'abattage;
- à l'entreposage des cuirs, des cornes, des onglons et des soies de porc, dans le cas où ceux-ci ne sont pas évacués directement de l'abattoir, le jour même de l'abattage, dans des containers fermés et hermétiques en attendant leur enlèvement;
- d) un emplacement séparé pour l'emballage des abats, si le travail est effectué dans l'abattoir;
- e) des locaux fermant à clé ou, si la situation climatique le permet, des parcs, réservés à l'hébergement des animaux malades ou suspects, situés dans un emplacement adéquat et équipés d'un dispositif d'écoulement distinct, des locaux fermant à clé réservés à l'abattage de ces animaux, à l'entreposage des viandes consignées et à celui des viandes déclarées impropres à la consommation humaine. Les locaux réservés à l'abattage de ces animaux ne sont pas indispensables dans un établissement non agréé par l'autorité compétente pour l'abattage de ces animaux ou lorsque cet abattage a lieu à la fin des opérations d'abattage normal et si des mesures sont prises pour éviter une contamination des viandes déclarées propres à la consommation humaine. Dans ce cas, les locaux doivent être spécialement nettoyés et désinfectés sous contrôle officiel avant d'être réutilisés en vue de l'abattage d'animaux qui ne sont ni malades ni suspects;
- f) des locaux frigorifiques suffisamment vastes qui comportent des dispositifs résistants à la corrosion et destinés à empêcher les viandes fraîches d'entrer en contact avec le sol ou les murs au cours de leur transport et de leur entreposage;
- g) des moyens permettant de contrôler toute entrée et toute sortie de l'abattoir;
- h) une nette séparation entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination;
- i) un dispositif tel que, après l'étourdissement, l'habillage soit pratiqué autant que possible sur l'animal suspendu; en aucun cas l'animal ne doit entrer en contact avec le sol pendant l'habillage ;
- j) un réseau de rails aérien pour la manutention ultérieure des viandes;
- k) dans la mesure où du fumier est stocké dans l'enceinte de l'abattoir, un emplacement spécialement aménagé pour ce fumier;
- l) un local suffisamment équipé pour la recherche de trichines, pour autant que cet examen ait lieu dans l'établissement.

CHAPITRE III

CONDITIONS SPECIALES D'AGREMENT DES ATELIERS DE DECOUPE

15. Indépendamment des conditions générales, les ateliers de découpe doivent comporter au moins:
- a) des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour la conservation des viandes et, lorsque des viandes emballées sont entreposées dans l'établissement, un local frigorifique pour ces viandes emballées. Des viandes non emballées ne peuvent être entreposées dans un tel local frigorifique qu'après qu'il a été nettoyé et désinfecté;
 - b) un local pour les opérations de découpage, de désossage et de conditionnement, pourvu d'un thermomètre ou d'un téléthermomètre enregistreurs;
 - c) un local pour les opérations d'emballage lorsque ces opérations sont: effectuées à l'atelier de découpe, à moins que les conditions prévues au chapitre XII point 63 soient remplies;
 - d) un local pour l'entreposage des matériaux d'emballage et de conditionnement lorsque ces opérations sont effectuées à l'atelier de découpe.

CHAPITRE IV

CONDITIONS SPECIALES D'AGREMENT DES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES

16. Indépendamment des conditions générales, les entrepôts dans lesquels des viandes fraîches sont stockées selon les dispositions du chapitre XIV point 66 premier alinéa doivent comporter au moins:
- a) des locaux frigorifiques suffisamment vastes, faciles à nettoyer, dans lesquels la viande fraîche peut être stockée aux températures prévues audit point 66, premier alinéa
 - b) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs dans ou pour chaque local de stockage.

17. Indépendamment des conditions générales, les entrepôts dans lesquels des viandes fraîches sont stokées selon dispositions du chapitre XIV point 66 quatrième alinéa doivent comporter au moins:
- des locaux frigorifiques suffisamment larges, faciles à nettoyer, dans lesquels la viande fraîche peut être stockée aux températures prévues audit point 66 quatrième alinéa;
 - un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs dans ou pour chaque local de stockage.

CHAPITRE V HYGIENE DU PERSONNEL, DES LOCAUX ET DU MATERIEL DANS LES ETABLISSEMENTS

18. Le plus parfait état de propreté possible est exigé de la part du personnel, ainsi que des locaux et du matériel:
- a) le personnel manipulant des viandes fraîches, nues ou conditionnées, ou travaillant dans des locaux ou des zones dans lesquels ces viandes sont manipulées, emballées ou transportées doit notamment porter des coiffures et des chaussures propres et faciles à nettoyer, des vêtements de travail de couleur claire et, le cas échéant, des protège-nuques ou d'autres vêtements de protection. Le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail ou à la manipulation des viandes fraîches est tenu de porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et, si nécessaire, d'en changer au cours de la journée et de se laver et 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 des animaux malades ou 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, dans les zones de chargement, de réception, de triage et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs par lesquels transitent des viandes fraîches.
 - b) Aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements, à l'exception, pour les abattoirs, des animaux destinés à l'abattage et, pour ce qui est de l'enceinte desdits abattoirs, des animaux nécessaires à leur fonctionnement. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement assurée.
 - c) Le matériel et les Instruments utilisés pour le travail des viandes fraîches doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés.
19. Les locaux, les outils et le matériel de travail ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes fraîches ou des viandes de gibier d'élevage autorisées conformément à la directive 91/495/CEE.
- Cette restriction ne s'applique pas:
- au matériel de transport utilisé dans les locaux visés au point 17 a), lorsque les viandes sont emballées,
 - à la découpe de viandes de volaille ou d'autres viandes de gibier ou de lapin ou l'élaboration de préparations de viandes, pour autant que ces opérations soient effectuées à un moment différent de celui de la découpe des viandes fraîches ou de viandes de gibier d'élevage visées au premier alinéa et que la salle de découpe soit entièrement nettoyée et désinfectée avant de pouvoir à nouveau être affectée à la découpe de viandes fraîches ou de viandes de gibier d'élevage. Les outils servant à la découpe des viandes ne doivent être utilisés qu'à cet effet.
20. La viande et les récipients qui la contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.
21. L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée 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 fraîches. Par ailleurs, peut être autorisée, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des équipements frigorifiques. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.
22. Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage des viandes fraîches.
23. Des détersifs, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés de manière que l'équipement, les instruments de travail et les viandes fraîches ne soient pas affectés. Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail,
24. Le travail et la manipulation des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer. Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes fraîches est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien ne s'oppose à cette affectation. Le suivi médical de cette personne relève de la législation nationale en vigueur dans l'Etat membre concerné.

CHAPITRE VI INSPECTION SANITAIRE ANTE-MORTEM

25. Les animaux doivent être soumis à l'inspection ante-mortem le jour de leur arrivée à l'abattoir ou avant le début de l'abattage journalier; cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage si l'animal est resté en stabulation durant la nuit.
- L'exploitant de l'abattoir ou son représentant est tenu de faciliter les opérations d'inspection sanitaire ante-mortem, et notamment toute manipulation jugée utile.
- Chaque animal qui doit être abattu doit porter une marque d'identification permettant à l'autorité compétente de déterminer son origine.

26. a) Le vétérinaire officiel doit procéder à l'inspection ante-mortem selon les règles de l'art, dans des conditions d'éclairage appropriées.
- b) Le vétérinaire officiel doit, en ce qui concerne les animaux livrés à l'abattoir, vérifier que les dispositions communautaires en matière de bien-être des animaux ont été respectées.
27. L'inspection doit permettre de préciser:
- a) si les animaux sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme et aux animaux ou s'ils présentent des symptômes ou se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie;
- b) s'ils présentent des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre leurs viandes impropres à la consommation humaine; au cours de l'inspection, l'attention doit également être accordée à tout signe indiquant que des substances à effets pharmacologiques ont été administrées aux animaux ou que les animaux ont consommé d'autres substances ayant pour effet de rendre leurs viandes nuisibles à la santé humaine;
- c) s'ils sont fatigués, excités ou blessés.
28. a) Sauf décision contraire du vétérinaire officiel, les animaux fatigués ou excités doivent être mis au repos pendant une période d'au moins vingt-quatre heures.
- b) Les animaux chez lesquels a été diagnostiquée l'une des maladies visées au point 27 sous a) et b) ne doivent pas être abattus à des fins de consommation humaine.
- c) L'abattage des animaux suspectés de souffrir de l'une des maladies visées au point 27 sous a) et b) doit être différé; les animaux doivent subir un examen détaillé en vue de l'établissement d'un diagnostic.
- Lorsque l'inspection post-mortem est nécessaire en vue de l'établissement d'un diagnostic, le vétérinaire officiel exige que les animaux en question soient abattus séparément ou à la fin des opérations d'abattage normal.
- Ces animaux subissent une inspection post-mortem détaillée et complétée, si le vétérinaire l'estime nécessaire pour confirmation, par un examen bactériologique approprié et par la recherche de résidus de substances ayant une action pharmacologique et dont on peut penser qu'elles ont été administrées compte tenu de l'état pathologique observé.

CHAPITRE VII

HYGIENE DE L'ABATTAGE, DE LA COUPE ET DE LA MANIPULATION DES VIANDES FRAÎCHES

29. Les animaux de boucherie introduits dans les locaux d'abattage doivent être sacrifiés immédiatement; et les opérations de saignée, de dépouillement ou d'enlèvement des soies, d'habillage et d'éviscération doivent être effectuées de façon que toute contamination de la viande soit évitée,
30. La saignée doit être complète. Le sang destiné à la consommation humaine doit être recueilli dans des récipients parfaitement propres. Il ne peut être battu à la main, mais uniquement à l'aide d'instruments conformes aux exigences de l'hygiène.
31. Sauf pour les porcs et sans préjudice de la dérogation prévue au chapitre VIII point 41 D point a) deuxième phrase, le dépouillement immédiat et complet est obligatoire. Les porcs, s'ils ne sont pas dépouillés, doivent être immédiatement débarrassés de leurs soies. Pour cette opération, des adjuvants peuvent être utilisés à condition que les porcs soient ensuite douchés complètement à l'eau potable. Le dépouillement des têtes de veaux et d'ovins n'est pas nécessaire si ces têtes sont manipulées de manière que toute contamination de viande fraîche soit évitée.
32. L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard 45 minutes après l'étourdissement ou, en cas d'abattage imposé par un rite religieux, une demi-heure après la saignée. Le poumon, le cœur, le foie, le rein, la rate et le médiastin peuvent être soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles. S'ils sont détachés, ils doivent être munis d'un numéro ou de tout autre moyen d'identification permettant de reconnaître leur appartenance à la carcasse; ceci vaut également pour la tête, la langue, le tractus digestif et toute autre partie de l'animal nécessaire à l'inspection ou éventuellement nécessaire à l'exécution des contrôles prévus par la directive 86/469/CEE. Les parties précitées doivent rester à proximité de la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection. Toutefois, pour autant qu'il ne présente aucun signe pathologique ni aucune lésion, le pénis peut être évacué immédiatement. Pour toutes les espèces, les reins doivent être dégagés de leur enveloppe graisseuse et, en ce qui concerne les animaux des espèces bovine et porcine et les solipèdes, de leur capsule péirénale.
33. Il est interdit de ficher les couteaux dans les viandes, de nettoyer ces viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux et de procéder au soufflage. Toutefois, le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé, mais, dans ce cas, l'organe qui a fait l'objet d'un soufflage doit être interdit à la consommation humaine.
34. Les carcasses des solipèdes, des porcs de plus de quatre semaines et des bovins de plus de six mois doivent être présentées à l'inspection découpées en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale. Si les besoins de l'inspection l'exigent, le vétérinaire officiel peut imposer la fente longitudinale de la tête et de la carcasse de tout animal,
- Toutefois, pour tenir compte d'impératifs technologiques ou d'habitudes de consommation locale, l'autorité compétente peut autoriser la présentation à l'inspection de carcasses de porcs non découpées en demi.

35. jusqu'à la fin de l'inspection, les carcasses et les abats non inspectés ne doivent: pas pouvoir entrer en contact avec les carcasses et abats déjà inspectés et il est interdit de procéder à l'enlèvement, à la découpe ou au traitement ultérieur de la carcasse,
36. Les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine, les estomacs, les intestins et les sous-produits non comestibles ne doivent pouvoir entrer en contact avec des viandes déclarées propres à la consommation humaine et doivent être placés aussitôt que possible dans des locaux ou récipients spéciaux, situés et conçus de manière à éviter toute contamination d'autres viandes fraîches.
37. Si le sang ou les abats de plusieurs animaux sont recueillis dans un même récipient avant la fin de l'inspection post-mortem, tout le contenu de celui-ci doit être déclaré impropre à la consommation humaine lorsque la carcasse d'un de ces animaux est reconnue impropre à la consommation humaine.
38. L'habillage, la manipulation, le traitement ultérieur et le transport de viandes, y compris d'abats, doivent être exécutés dans le respect de toutes les prescriptions d'hygiène. Lorsque ces viandes sont emballées, les dispositions du chapitre II point 14 d) et les conditions énoncées au chapitre XI doivent être respectées. Les viandes emballées doivent être entreposées dans un local distinct de celui où se trouvent les viandes fraîches nues.

CHAPITRE VII

INSPECTION SANITAIRE POST-MORTEM

38. Toutes les parties de l'animal, y compris le sang, doivent être soumises à l'inspection immédiatement après l'abattage pour permettre de vérifier si la viande est propre à la consommation humaine.
40. L'inspection post-mortem doit comporter:
 - a) l'examen visuel de l'animal abattu et de ses organes;
 - b) la palpation des organes visés au point 41 et, si le vétérinaire officiel l'estime nécessaire, de l'utérus;
 - c) l'incision de certains organes et ganglions lymphatiques et, compte tenu des conclusions tirées par le vétérinaire officiel de l'utérus. Si l'inspection visuelle ou la palpation de certains organes fait apparaître que l'animal est affecté de lésions pouvant contaminer les carcasses, les équipements, le personnel ou les locaux, ces organes ne peuvent subir l'incision dans le local d'abattage ni dans aucune autre partie de l'Établissement dans laquelle les viandes fraîches pourraient être contaminées;
 - d) la recherche des anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, éventuellement, de saveur;
 - e) au besoin, des examens de laboratoire portant notamment sur les substances visées 21 l'article 5 paragraphe 1 point j) et k).
41. Le vétérinaire officiel doit en particulier procéder comme suit:
 - A. Bovins de plus de six semaines
 - a) examen visuel de la tête et de la gorge, Les ganglions lymphatiques sous-maxillaires, rétropharyngiens et parotidiens (Lnn. retropharyngiales, mandibulaires et parotides) doivent être incisés et examinés. Les masséters externes, dans lesquels il convient de procéder à deux incisions parallèles à la mandibule, et les masséters internes (muscles ptérygoïdes internes), à inciser suivant un plan, doivent être examinés.
La langue, préalablement dégagée de façon à permettre un examen visuel détaillé de la bouche et de l'arrière-bouche, doit faire l'objet d'un examen visuel et d'une palpation. Les amygdales doivent être enlevées;
 - b) inspection de la trachée; examen visuel et palpation des poumons et de l'oesophage. Les ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcationes, eparteriales et médiastinales) doivent être incisés et examinés. la trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être fendues longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires pour les poumons exclus de la consommation humaine;
 - c) examen visuel du péricarde et du coeur, ce dernier étant incisé longitudinalement de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire
 - d) examen visuel du diaphragme;
 - e) examen visuel et palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques, rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. portales); incisions de la surface gastrique du foie et à la base du lobe carré, pour l'examen des canaux biliaires; inspection et palpation des ganglions pancréatiques;
 - f) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. gastrici, mesenterici craniales et caudales); palpation des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques et, si nécessaire, incision de ces ganglions lymphatiques;
 - g) examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate;
 - h) examen visuel des reins et incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Lnn. renales);
 - i) examen visuel de la plèvre et du péritoine;
 - j) examen visuel des organes génitaux;
 - k) examen visuel et, si nécessaire, palpation et incision de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (Lnn. supramamarii). Chez la vache, chaque moitié de la mamelle est ouverte par une longue et profonde incision jusqu'aux sinus lactifères (sinus lactiferes) et les ganglions lymphatiques mammaires sont incisés, sauf si la mamelle est exclue de la consommation humaine.

B. Bovins âgés de moins de six semaines

- a) examen visuel de la tête et de la gorge. Les ganglions lymphatiques rétropharyngiens (Lnn. retropharyngiales) doivent être incisés et inspectés. La bouche et l'arrière-bouche doivent être inspectées et la langue palpée. Les amygdales doivent être enlevées;
- b) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'oesophage; palpation des poumons. Les ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) doivent être incisés et examinés. La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine;
- c) examen visuel du péricarde et du coeur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;
- d) examen visuel du diaphragme;
- e) examen visuel du foie et des ganglions lymphatiques, rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. portales); palpation et, si nécessaire, incision du foie et de ses ganglions lymphatiques;
- f) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales); palpation des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques et, si nécessaire, incision de ces ganglions lymphatiques;
- g) examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate;
- h) examen visuel des reins et incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Lnn. renales);
- i) examen visuel de la plèvre et du péritoine;
- j) examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes. Le liquide synovial doit être examiné.

C. Porcins

- a) examen visuel de la tête et de la gorge. Les ganglions lymphatiques sous-maxillaires (Lnn. mandibulares) doivent être examinés et incisés. La bouche, l'arrière-bouche et la langue doivent être examinées visuellement. Les amygdales doivent être enlevées;
- b) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'oesophage; palpation des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcationes, éparteriales et médiastinales). La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être incisées dans le sens longitudinal et le tiers terminal des poumons doit être incisé transversalement à travers les principales ramifications de la trachée, ces incisions n'étant pas nécessaires lorsque les poumons sont exclus de la consommation humaine;
- c) examen visuel du péricarde et du coeur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;
- d) examen visuel du diaphragme;
- e) examen visuel du foie, des ganglions rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. portales); palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques;
- f) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales); palpation des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques et, si nécessaire, incision de ces ganglions lymphatiques;
- g) examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate;
- h) examen visuel des reins, incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Lnn. renales);
- i) examen visuel de la plèvre et du péritoine;
- j) examen visuel des organes génitaux;
- k) examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (Lnn. supramammarii); incision des ganglions lymphatiques mammaires chez la truie;
- l) examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes.

D. Ovins et caprins

- a) examen visuel de la tête après dépouillement et, en cas de doute, examen de la gorge, de la bouche, de la langue et des ganglions lymphatiques rétropharyngiens et parotidiens. Sans préjudice des conditions de police sanitaire, ces examens ne sont pas nécessaires si l'autorité compétente est en mesure de garantir que la tête, y compris la langue et la cervelle, est exclue de la consommation humaine;
- b) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'oesophage;
palpation des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales). En cas de doute, ces organes et ganglions lymphatiques doivent être incisés et examinés;
- c) examen visuel du péricarde et du coeur. En cas de doute, le coeur doit être incisé et examiné;

- d) examen visuel du diaphragme;
- e) examen visuel du foie et des ganglions rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. portales); palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques; incision de la face intérieure du foie en vue de l'examen des canaux biliaires;
- f) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales);
- g) examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate;
- h) examen visuel des reins; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Lnn. renales);
- i) examen visuel de la plèvre et du péritoine;
- j) examen visuel des organes génitaux;
- k) examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques;
- l) examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations des jeunes animaux. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes.

E. Solipèdes domestiques

- a) examen visuel de la tête et, après dégagement de la langue, de la gorge; palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques rétropharyngiens, sous-maxillaires et parotidiens (Lnn. retropharyngiales, mandibulaires et parotidei). La langue, préalablement dégagée de façon à permettre une inspection détaillée de la bouche et de l'arrière-bouche, doit être examinée visuellement et palpée. Les amygdales doivent être enlevées;
 - b) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'oesophage; palpation des poumons. Les ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) doivent être palpés et, si nécessaire, incisés. La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leurs tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe; toutefois ces incisions ne sont pas nécessaires lorsque les poumons sont exclus de la consommation humaine;
 - c) examen visuel du péricarde et du coeur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;
 - d) examen visuel du diaphragme;
 - e) examen visuel du foie, des ganglions rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. portales); palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques; incision, si nécessaire, du foie et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques;
 - f) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales), incision, si nécessaire, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques;
 - g) examen visuel et palpation des reins; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Lnn. renales);
 - i) examen visuel des organes génitaux des étalons et des juments;
 - k) examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (Lnn. supramammarii); incision, si nécessaire, des ganglions lymphatiques mammaires;
 - l) examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations des jeunes animaux. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes;
 - m) dépistage, sur tous les chevaux à robe grise ou blanche, de la mélanose et de la mélanomata, effectué, en ce qui concerne les muscles et les ganglions lymphatiques (Lnn. lymphonodi subrhomboidei) des épaules, au-dessous du cartilage scapulaire, l'attache d'une épaule étant distendue. Les reins doivent être dégagés et examinés au moyen d'une incision pratiquée à travers l'organe tout entier.
- F. En cas de doute, le vétérinaire officiel peut procéder, sur les parties considérées des animaux, aux autres découpes et inspections nécessaires pour donner un diagnostic définitif. Lorsque le vétérinaire officiel constate un manquement caractérisé aux règles d'hygiène prévues par le présent chapitre ou une entrave à une inspection sanitaire adéquate, il est habilité à intervenir sur l'utilisation d'équipements ou de locaux et à prendre toute mesure nécessaire, pouvant aller jusqu'à réduire la cadence de production ou suspendre momentanément le processus de production.
- G. Les ganglions lymphatiques mentionnés ci-dessus dont l'incision est exigée doivent être systématiquement soumis à des incisions multiples et à un examen visuel.

42. A. Le vétérinaire officiel doit, en outre, effectuer systématiquement:

- 1) la recherche de la cysticercose sur les porcins. Cette recherche doit comprendre l'examen des surfaces musculaires directement visibles, en particulier au niveau des muscles du plat de la cuisse, des piliers du diaphragme, des muscles intercostaux, du coeur, de la langue, du larynx et, si nécessaire, de la paroi abdominale et des psoas dégagés du tissu adipeux;
- 2) la recherche de la morve sur les solipèdes par un examen attentif des muqueuses de la trachée, du larynx, des cavités nasales, des sinus et de leurs ramifications, après fente de la tête dans le plan médian et ablation de la cloison nasale.

- 3) la recherche des trichines sur les viandes fraîches provenant d'animaux de l'espèce porcine et chevaline et comportant des muscles striés.

Cet examen est effectué selon des méthodes scientifiquement reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des directives communautaires ou dans d'autres normes internationales.

Les résultats doivent être évalués suivant une méthode de référence qui est fixée selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent après avis du comité scientifique vétérinaire et dont la fiabilité est au moins équivalente à l'examen trichinoscopique prévu à l'annexe I point 1 de la directive 77/96/CEE.

La Commission publie cette méthode de référence au Journal Officiel des Communautés européennes.

- B. Les résultats des inspections sanitaires ante-mortem et post-mortem sont enregistrées par le vétérinaire officiel et, en cas de diagnostic d'une maladie transmissible à l'homme visée à l'article 6, communiqués aux autorités vétérinaires compétentes ayant sous leur contrôle le troupeau d'origine des animaux, ainsi qu'au responsable dudit troupeau.

CHAPITRE IX

PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES VIANDES DESTINEES A ETRE DECOUPEES

43. Le découpage en morceaux plus petits que ceux visés à l'article 3 paragraphe 1 point A, le désossage ou le découpage des abats en tranches des animaux de l'espèce bovine ne sont autorisés que dans des ateliers de découpe agréés.
44. L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant est tenu de faciliter les opérations de contrôle de l'entreprise, et notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile et de mettre à la disposition du service de contrôle les aménagements nécessaires. En particulier, il doit être en mesure, à toute réquisition, de porter à la connaissance du vétérinaire officiel chargé du contrôle la provenance des viandes introduites dans son établissement et l'origine des animaux abattus.
45. Sans préjudice du chapitre V point 19 deuxième alinéa, les viandes ne remplissant pas les conditions de l'article 3 paragraphe 1 point B b) du présent règlement ne peuvent se trouver dans les ateliers de découpe agréés qu'à la condition d'y être entreposées dans des emplacements spéciaux; elles doivent être découpées dans d'autres endroits ou à d'autres moments que les viandes qui répondent auxdites conditions. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès, à tout moment, à tous les locaux de stockage et de travail pour s'assurer du respect rigoureux des dispositions qui précèdent.
46. a) Les viandes fraîches doivent être introduites dans les locaux visés au chapitre III point 15 b) au fur et à mesure des besoins. Sitôt que la découpe et, le cas échéant, l'emballage sont effectués, elles doivent être transportées dans le local frigorifique approprié visé au point 15 a) du même chapitre.
- b) Les viandes entrant dans un local de découpe doivent être vérifiées et, au besoin, parées. Le poste de travail où cette tâche est effectuée doit être équipé d'installations appropriées et d'un éclairage suffisant.
- c) Pendant le travail de découpe, de désossage, de conditionnement et d'emballage, les viandes doivent être maintenues en permanence à une température interne égale ou inférieure à +7 °C. Pendant le découpage, la température du local doit être égale ou inférieure à +12 °C.
- Pendant la découpe, le désossage, le tranchage, le débitage en dés, le conditionnement et l'emballage, les foies, les reins et la viande de têtes doivent être maintenus en permanence à une température égale ou inférieure à +3 °C.
- d) Par dérogation aux points a) et c), les viandes peuvent être découpées à chaud. Dans ce cas, elles doivent être transportées directement du local d'abattage au local de découpe. Le local d'abattage et le local de découpe doivent alors être situés dans un même groupe de bâtiments et suffisamment proches l'un de l'autre, car les viandes à découper doivent être transférées sans rupture de charge de l'un à l'autre local et la découpe doit être réalisée sans délai. Sitôt que la découpe et, le cas échéant, l'emballage sont effectués, les viandes doivent être transportées dans un local frigorifique approprié.
- e) Le découpage est exécuté de façon que soit évitée toute souillure des viandes. Les éclats d'os et les caillots de sang, doivent être éliminés. Les viandes provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les équipements, récipients ou locaux prévus au point 4 d).

CHAPITRE X

CONTROLE SANITAIRE DES VIANDES DECOUPES ET DES VIANDES ENTREPOSEES

47. Les ateliers de découpe agréés et les entrepôts frigorifiques agréés sont soumis à un contrôle exercé par un vétérinaire officiel.
48. Le contrôle du vétérinaire officiel comporte les tâches suivantes :
- contrôle des entrées et sorties des viandes fraîches,
 - inspection sanitaire des viandes fraîches présentes dans les établissements visés au point 47,
 - inspection sanitaire des viandes fraîches avant les opérations de découpe et lors de leur sortie des établissements visés au point 47,
 - contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage, prévu au chapitre V, ainsi que de l'hygiène du personnel, y compris des vêtements,
 - tout autre contrôle que le vétérinaire officiel estime utile au contrôle du respect des dispositions du présent règlement.

CHAPITRE XI

MARQUAGE DE SALUBRITÉ

49. Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel. A cet effet, celui-ci détient et conserve sous sa responsabilité :
- les instruments destinés au marquage de salubrité des viandes, qu'il ne peut remettre au personnel auxiliaire qu'au moment même du marquage et pour le laps de temps nécessaire à celui-ci ;
 - les étiquettes et le matériel de conditionnement, lorsque ceux-ci ont déjà été revêtus de l'estampille prévue au présent chapitre. Ces étiquettes et ce matériel de conditionnement sont remis au personnel auxiliaire au moment- même où ils doivent être fixés, en nombre correspondant aux besoins.
50. La marque de salubrité doit être :
- soit un cachet de forme ovale ayant au moins 6,5 cm de largeur et 4,5 cm de hauteur. Sur le cachet doivent figurer les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles :
 - dans la partie supérieure, le sigle identifiant le pays expéditeur, en lettres capitales, soit : B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - P - UK, suivi du numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement,
 - dans la partie inférieure, un des sigles CEE, EOF, EWG, EOK, EEC, ou EEG,
 - soit un cachet de forme ovale ayant au moins 6,5 cm de largeur et 4,5 cm de hauteur. Sur le cachet doivent figurer les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles :
 - dans la partie supérieure, le nom du pays expéditeur, en lettres capitales,
 - au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement,
 - dans la partie inférieure, un des sigles CEE, EOF, EWG, EOK, EEC, ou EEG.
- Les caractères doivent avoir une hauteur d'au moins 0,8 cm pour les lettres et d'au moins 1 cm pour les chiffres.
- La marque de salubrité peut, en outre, comporter une indication permettant d'identifier le vétérinaire qui a procédé à l'inspection sanitaire des viandes.
51. Les carcasses sont marquées à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille conformément au point 50 :
- celles qui pèsent plus de 65 kilogrammes doivent porter la marque de l'estampille sur chaque demi-carcasse, au moins aux endroits suivants : face externe de la cuisse, lombes, dos, poitrine et épaule,
 - les autres doivent porter quatre marques d'estampille au moins, apposées sur les épaules et sur la face externe des cuisses.
52. Les foies des bovins, des porcins et des solipèdes sont marqués au feu à l'aide d'une estampille conformément au point 50.
- Les abats de toutes les espèces sont marqués à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille conformément au point 50, à moins qu'ils ne soient conditionnés ou emballés et marqués conformément aux points 55 et 56.
53. Les morceaux obtenus dans les ateliers de découpe à partir de carcasses régulièrement marquées doivent être marqués soit à l'encre ou au feu à l'aide d'une marque de salubrité conformément au point 50, à moins qu'ils soient conditionnés ou emballés et s'il s'agit de trains de côtes, qu'ils soient pourvus d'une marque permettant d'identifier l'abattoir d'origine.
54. Les emballages doivent toujours être marqués conformément au point 55.
55. Les morceaux coupés et les abats emballés visés au point 52 deuxième alinéa et au point 53, y compris les foies découpés des animaux de l'espèce bovine, doivent porter une estampille conforme aux prescriptions du point 50, comprenant le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe, au lieu de celui de l'abattoir, et figurant sur une étiquette fixée à l'emballage ou imprimée sur l'emballage, de façon à être détruite à l'ouverture de l'emballage. Cette étiquette porte également un numéro de série. Cependant, lorsque les morceaux coupés et les abats sont conditionnés conformément au chapitre XII point 62, l'étiquette susvisée peut être fixée au conditionnement. En outre, lorsque les abats sont emballés dans un abattoir, l'estampille doit comprendre le numéro d'agrément vétérinaire de cet abattoir.
56. Outre les dispositions du point 55, lorsque les viandes fraîches sont conditionnées en portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur, une reproduction imprimée de l'estampille prévue au point 50 sous a) doit figurer sur le conditionnement ou sur une étiquette appliquée sur le conditionnement. L'estampille doit comprendre le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe. Les dimensions indiquées au point 50 ne s'appliquent pas au marquage visé par le présent point. Toutefois, lorsque les abats sont conditionnés dans un abattoir, l'estampille doit comprendre le numéro d'agrément vétérinaire de cet abattoir.
57. Les viandes de solipèdes et leur emballage doivent être pourvus d'une marque spéciale à déterminer selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.
58. Les colorants utilisés doivent être autorisés conformément à la directive du Conseil relative au rapprochement des réglementations des Etats membres concernant les matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation.

CHAPITRE XII

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES VIANDES FRAICHES

59. a) Les emballages (par exemple caisses, cartons) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment :
- ne pas pouvoir altérer les caractères organoleptiques de la viande,
 - ne pas pouvoir transmettre à la viande des substances nocives pour la santé humaine,
 - être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations ;
- b) les emballages ne doivent pas être réutilisés pour l'emballage des viandes sauf s'ils sont en matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer, et s'ils ont été au préalable nettoyés et désinfectés.

60. Lorsque, le cas échéant, les viandes fraîches découpées ou les abats sont conditionnés, cette opération doit être effectuée aussitôt après la découpe et d'une manière conforme aux règles de l'hygiène.
- A l'exception des morceaux de lard et de poitrine, les viandes découpées et les abats doivent être, dans tous les cas, pourvus d'un conditionnement de protection, sauf s'ils sont transportés pendus.
- Ces conditionnements doivent être transparents et incolores et répondre, en outre, aux conditions indiquées au point 59 sous a) premier et deuxième tirets; ils ne peuvent être utilisés une seconde fois pour un conditionnement des viandes.
- Il peut être dérogé à cette exigence pour les viandes congelées destinées à être utilisées en l'état comme matière première pour les produits visés par la directive 77/99/CEE ou la directive 88/657/CEE.
- Les foies découpés des animaux de l'espèce bovine doivent être enveloppés individuellement. Un conditionnement ne doit contenir qu'un organe complet, découpé en tranches et présenté sous sa forme originelle.
61. Les viandes conditionnées doivent être emballées.
62. Toutefois, s'il remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, le conditionnement ne doit pas être transparent et incolore et il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant, sous réserve que les autres conditions du point 59 soient remplies.
63. Le découpage, le désossage, le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu 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) l'emballage et le conditionnement sont placés, immédiatement après leur fabrication, dans une enveloppe protectrice hermétique, protégée contre tout endommagement au cours du transport vers l'établissement, et ils sont entreposés 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 être privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances susceptibles de contaminer la viande fraîche. 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;
 - 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 la viande fraîche;
 - f) immédiatement après leur conditionnement, les viandes doivent être placées dans les locaux de stockage prévus à cet effet.
64. Les emballages visés au présent chapitre ne peuvent contenir que des viandes découpées appartenant à la même espèce animale.

CHAPITRE XIII CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

65. L'exemplaire original du certificat de salubrité qui doit accompagner les viandes au cours de leur transport vers le lieu de destination, doit être délivré par un vétérinaire officiel au moment du chargement.
- Le certificat de salubrité doit correspondre, dans sa présentation et dans son contenu, au modèle figurant à l'annexe IV; il doit être établi au moins dans la ou les langues officielles du lieu de destination. Il doit comporter un seul feuillet.

CHAPITRE XIV ENTREPOSAGE

66. Les viandes fraîches doivent être refroidies immédiatement après l'inspection post-mortem et être maintenues en permanence à une température interne, égale ou inférieure à +7 °C pour les carcasses et leurs morceaux et à +3 °C pour les abats.
- Des dérogations à cette exigence peuvent, cas par cas, être accordées par les autorités compétentes en vue du transport des viandes vers des ateliers de découpe ou des boucheries situées aux abords immédiats de l'abattoir, pour autant que la durée du transport n'excède pas une heure. Les viandes fraîches destinées à la congélation doivent provenir directement d'un abattoir agréé ou d'un atelier de découpe agréé.
- La congélation des viandes fraîches ne peut être effectuée que dans les locaux de l'établissement où les viandes ont été obtenues ou découpées ou dans un entrepôt frigorifique agréé, et ce au moyen d'un équipement approprié.
- Les morceaux visés à l'article 3 paragraphe 1 point A du présent règlement, les morceaux visés au chapitre XI point 53 de la présente annexe et les abats qui sont destinés à la congélation doivent être congelés sans délai, sauf si la maturation est exigée pour des motifs sanitaires. Dans ce dernier cas, ils doivent être immédiatement congelés après maturation.
- Les carcasses, les demi-carcasses ou les demi-carcasses en un maximum de trois morceaux et les quartiers destinés à la congélation doivent être congelés sans délai indu après une période de stabilisation.
- Les viandes découpées destinées à la congélation doivent être sans délai indu congelées après la découpe.
- Les viandes congelées doivent atteindre une température interne égale ou inférieure à -12 °C et ne peuvent être entreposées ultérieurement à des températures plus élevées.
- Les viandes fraîches soumises à un processus de congélation doivent porter l'indication du mois et de l'année dans lesquels elles ont été congelées.

67. Aucun autre produit susceptible d'affecter les conditions d'hygiène des viandes ou de les contaminer ne peut être entreposé dans les locaux visés au chapitre IV points 16 et 17, sauf si les viandes sont emballées et entreposées séparément.
68. La température d'entreposage des locaux de stockage visés au chapitre IV points 16 et 17 doit être enregistrée.

CHAPITRE XV TRANSPORT

69. Les viandes fraîches doivent être transportées par des moyens de transport pourvus d'un système de fermeture hermétique ou, s'il s'agit de viandes fraîches importées conformément à la directive 90/675/CEE ou de viandes fraîches transitant à travers le territoire d'un pays tiers, par des moyens de transport plombés, conçus et équipés de telle sorte que les températures prévues au chapitre XIV soient assurées pendant toute la durée du transport.
Par dérogation au premier alinéa, des carcasses, des demi- carcasses ou demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux ou des quartiers peuvent être transportées à des températures plus élevées que celles prévues au chapitre XIV à des conditions à fixer après avis du comité scientifique selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.
70. Les moyens de transport de ces viandes doivent répondre aux conditions suivantes :
 - a) leurs parois internes ou toute autre partie pouvant se trouver en contact avec les viandes doivent être en matériaux résistant à la corrosion et ne pas être susceptibles d'altérer les caractères organoleptiques des viandes ou de rendre ces dernières nocives pour la santé humaine; les parois doivent être lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter ;
 - b) ils doivent être munis de dispositifs efficaces qui assurent la protection des viandes contre les insectes et la poussière et être étanches de façon que soit évité tout écoulement de liquides ;
 - c) ils doivent, pour le transport des carcasses, des demi- carcasses ou demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux ou des quartiers, ainsi que de la viande découpée non emballée, être munis de dispositifs de suspension en matériaux résistant à la corrosion, fixés à une hauteur telle que les viandes ne puissent toucher le plancher. Cette disposition ne s'applique pas aux viandes congelées et pourvues d'un emballage hygiénique. Toutefois, en cas de transport aérien, les dispositifs de suspension ne sont pas exigés, à condition que des équipements résistant à la corrosion soient prévus pour l'embarquement, le séjour et le débarquement des viandes.
71. Les moyens de transport des viandes ne peuvent en aucun cas être utilisés pour celui des animaux vivants ou de tout produit susceptible d'altérer ou de contaminer les viandes.
72. Aucun autre produit susceptible d'affecter les conditions d'hygiène des viandes ou de les contaminer ne peut être transporté en même temps que des viandes dans un même moyen de transport, à moins que des précautions appropriées ne soient prises. Les viandes emballées et les viandes non emballées doivent être transportées dans des moyens de transport distincts, à moins qu'il n'existe dans le même moyen de transport, une séparation physique adéquate protégeant la viande non emballée de la viande emballée. De plus, les estomacs ne peuvent y être transportés que s'ils sont blanchis ou nettoyés, et les têtes et les pattes que si elles sont dépouillées ou échaudées et épilées.
73. Les viandes fraîches ne peuvent être transportées dans des moyens de transport qui ne sont pas propres et n'ont pas été désinfectés.
74. Les carcasses, les demi-carcasses ou demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux et les quartiers, à l'exception de la viande congelée emballée dans des conditions conformes aux exigences de l'hygiène, doivent toujours être transportés suspendus, sauf dans le cas du transport aérien visé au point 70 sous c).
Les autres morceaux ainsi que les abats doivent être suspendus ou placés sur des supports s'ils ne sont pas inclus dans des emballages ou contenus dans des récipients en matériaux résistant à la corrosion. Ces supports, emballages ou récipients doivent satisfaire aux exigences de l'hygiène et, notamment en ce qui concerne les emballages, aux dispositions du présent règlement. Les viscères doivent toujours être transportés dans des emballages résistants et étanches aux liquides et aux corps gras. Ils ne peuvent être réutilisés qu'après avoir été nettoyés et désinfectés.
75. Le vétérinaire officiel doit s'assurer avant l'expédition que les moyens de transport ainsi que les conditions de chargement sont conformes aux conditions d'hygiène définies au présent chapitre.

ANNEXE II

CHAPITRE I

CONDITIONS GENERALES D'AGREMENT DES ETABLISSEMENTS DE FAIBLE CAPACITE

Les établissements de faible capacité doivent comporter au moins :

- 1) dans les locaux où l'on procède à l'obtention et au traitement des 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;

- b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, mais d'au moins trois mètres dans les locaux d'abattage.
 - c) des portes en matériaux imputrescibles et inodores, faciles à nettoyer.
Dans le cas où il y a entreposage des viandes dans l'établissement concerné, celui-ci doit disposer d'un local d'entreposage répondant aux exigences précitées;
 - 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;
- 2) a) le plus près possible des postes de travail, un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains;
 - b) sur place ou dans un local adjacent, un dispositif pour la désinfection des outils, pourvus d'eau d'une température minimale de 82 °C;
 - 3) des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes ou rongeurs;
 - 4) a) des dispositifs et des outils de travail, tels que tables de découpe, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses et scies, en matières résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. L'emploi du bois est interdit;
 - b) des outils et équipements résistant à la corrosion et satisfaisant aux exigences de l'hygiène pour :
 - la manutention des viandes,
 - le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à empêcher que la viande ou les récipients entrent en contact direct avec le sol ou les murs;
 - c) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes non destinées à la consommation humaine, qui doivent être enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail;
 - 5) des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par le présent règlement. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées et ne présentant aucun risque de contamination des 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, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches. 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 potable chaude au sens de la directive 80/778/CEE;
 - 8) un dispositif qui permette d'évacuer les eaux résiduaires de façon hygiénique;
 - 9) au moins un lavabo et des cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Le lavabo doit être pourvu d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de matériels hygiéniques pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que des moyens hygiéniques de séchage des mains. Le lavabo doit se trouver à proximité des cabinets d'aisance.

CHAPITRE II

CONDITIONS SPECIALES D'AGREMENT DES ABATTOIRS DE FAIBLE CAPACITE

10. Indépendamment des conditions générales, les abattoirs de faible capacité doivent comporter au moins :
 - a) pour les animaux passant la nuit dans l'enceinte de l'abattoir, des locaux de stabulation d'une capacité suffisante;
 - b) d'un local d'abattage et, compte tenu des opérations effectuées lors de l'abattage, les locaux correspondant à ces activités, d'une dimension telle que le travail puisse s'y effectuer de façon satisfaisante du point de vue de l'hygiène;
 - c) des emplacements nettement séparés à l'intérieur du local d'abattage pour l'étourdissement et la saignée;
 - d) dans le local d'abattage, des murs qui puissent être lavés jusqu'à une hauteur minimale de trois mètres ou jusqu'au plafond. Lors de l'abattage, la buée doit être suffisamment éliminée;
 - e) un dispositif tel que, après l'étourdissement, l'habillage soit pratiqué autant que possible sur l'animal suspendu. En aucun cas, l'animal ne doit entrer en contact avec le sol pendant l'habillage;
 - f) un local de refroidissement d'une capacité suffisante par rapport à l'importance et au type d'abattage, avec en tout cas un emplacement minimum isolé fermant à clé et réservé à la mise en observation des carcasses soumises à analyse. Des dérogations à cette exigence peuvent, cas par cas, être accordées par les autorités compétentes lorsque des viandes sont retirées immédiatement de ces abattoirs pour l'approvisionnement d'ateliers de découpe ou de boucheries situées aux abords immédiats de l'abattoir, pour autant que la durée de transport n'excède pas une heure.

ANNEXE III

1. Seuls les candidats pouvant apporter la preuve qu'ils ont suivi, pendant 400 heures au moins, un cours théorique, y compris des démonstrations de laboratoire, agréé par les autorités compétentes des Etats membres et portant sur les points visés au paragraphe 3 point a) de la présente annexe et qu'ils ont reçu pendant 200 heures au moins, une formation pratique sous le contrôle d'un vétérinaire officiel sont autorisés à se présenter au test visé à l'article 9 quatrième alinéa du présent règlement. La formation pratique a lieu dans des abattoirs, des ateliers de découpe, des entrepôts frigorifiques et des postes d'inspection de viandes fraîches.
2. Toutefois, les auxiliaires qui satisfont aux conditions énoncées à l'annexe II de la directive 71/118/CEE peuvent suivre un cours de formation où la partie théorique est ramenée à 200 heures.
3. Le test visé à l'article 3 paragraphe 4 du présent règlement comprend une partie théorique et une partie pratique et porte sur les points suivants:

- notions d'anatomie et de physiologie des animaux abattus,
- notions de la pathologie des animaux abattus,
- notions d'anatomie pathologique des animaux abattus,
- notions d'hygiène, et en particulier d'hygiène industrielle, d'hygiène de l'abattage, de la découpe et de l'entreposage et d'hygiène du travail,
- connaissance des méthodes et des procédures d'abattage, d'inspection, de préparation, de conditionnement, d'emballage et de transport des viandes fraîches,
- connaissance des lois, règlements et dispositions administratives régissant l'exercice de leur activité,
- procédure d'échantillonnage;

- inspection et évaluation des animaux abattus,
- identification d'espèces animales par l'examen de parties typiques de l'animal,
- identification d'un certain nombre de parties d'animaux abattus qui ont subi des altérations, et commentaires relatifs à ces parties,
- inspection post-mortem dans un abattoir,
- contrôle de l'hygiène,
- échantillonnage.

ANNEXE IV

No (2)

Lieu d'expédition	
Ministère	
Service	
Réf. (2)	
Identification des viandes	Viandes de (espèce animale)
Nature des pièces	
Nature de l'emballage	
Nombre de pièces ou d'unités d'emballage	
Mois et année(s) de congélation	
Poids net	

- II. Provenance des viandes Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s) agréé(s)
 Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s) de découpe agréé(s)
 Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s)
- III. Destination des viandes Les viandes sont expédiées de
 (lieu d'expédition)
 a
 (pays et lieu de destination)
 par le moyen de transport suivant (3)
 Nom et adresse de l'expéditeur
 Nom et adresse du destinataire
- IV. Attestation de salubrité
 Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes désignées ci-dessus ont été obtenues dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive 64/433/CEE modifiée:
 - dans un abattoir situé dans une région ou zone à restriction (4),
 - sont destinées à un Etat membre après transit par un pays tiers (4).
 Fait à , le
 (nom et signature du vétérinaire officiel)
- (4) Biffer la mention inutile.

 ANNEXE V

 CERTIFICAT DE SALUBRITÉ
 relatif à des viandes fraîches destinées à un Etat membre de la CEE (1)

No (2)

 Pays expéditeur
 Ministère
 Service
 Réf
 (facultative)

I. Identification des viandes

 Viandes de
 (espèce animale)
 Nature des pièces
 Nature de l'emballage
 Nombre de pièces ou d'unités d'emballage
 Mois et année(s) de congélation
 Poids net

II. Provenance des viandes

 Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s) agréé(s)
 Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s) de découpe agréé(s)
 Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) entrepôts frigorifique(s) agréé(s)

III. Destination des viandes Les viandes sont expédiées de

(lieu d'expédition)

 à
 (pays et lieu de destination)

 par le moyen de transport suivant (3)
 Nom et adresse de l'expéditeur
 Nom et adresse du destinataire

IV. Attestation de salubrité

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes désignées ci-dessus ont été obtenues dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive 64/433/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches et qu'elles sont de ce fait reconnues en l'état propres à la consommation humaine.

 Fait à , le
 (Signature du vétérinaire officiel)

(1) Viandes fraîches: selon la directive mentionnée au point IV du présent certificat, toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine, caprine ainsi que des solipèdes, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

(2) Facultatif

(3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro du vol et, pour les bateaux, le nom ainsi que, si nécessaire, le numéro du container.

Règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage.

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

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

Vu la directive 91/495/CEE du Conseil du 27 novembre 1990 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage;

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'avis du Collège vétérinaire;

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^{er}. — Règles générales

Art. 1^{er}. Le présent règlement fixe les exigences concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage.

Art. 2. Aux fins du présent règlement, les définitions figurant au règlement grand-ducal du 10 juillet 1985 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires sont applicables.

En outre, on entend par :

- 1) viandes de lapin: toutes les parties du lapin domestique qui sont propres à la consommation humaine;
- 2) viandes de gibier d'élevage: toutes les parties de mammifères terrestres sauvages et d'oiseaux sauvages, y compris les espèces visées à l'article 2 paragraphe 1 de la directive - 1 - 90/539/CEE, reproduits, élevés et abattus en captivité, qui sont propres à la consommation humaine;
- 3) gibier d'élevage: les mammifères terrestres ou les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques et ne figurent pas à l'article 1^{er} paragraphe 1 de la directive 64/433/CEE ou à l'article 1^{er} de la directive 71/118/CEE, mais qui sont élevés comme des animaux domestiques. Toutefois, les mammifères sauvages vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage ne sont pas considérés comme du gibier d'élevage.

Chapitre II. — Règles applicables à la production et à la commercialisation des viandes de lapin

Art. 3.

1. Les viandes de lapin doivent en vue de leur commercialisation :

- a) être obtenues dans un établissement remplissant les conditions générales du règlement grand-ducal du 10 juillet 1985 précité et agréé aux fins du présent chapitre, conformément à l'article 14;
- b) provenir d'animaux d'une exploitation ou d'une zone ne faisant pas l'objet d'interdictions pour des raisons de police sanitaire;
- c) provenir d'animaux ayant fait l'objet d'une inspection ante-mortem assurée par un vétérinaire officiel ou par des auxiliaires, conformément à l'article 4 de la directive 71/118/CEE, inspection qui devra être effectuée conformément à l'annexe I chapitre I du présent règlement, et ayant été considérés comme aptes à l'abattage à la suite de cette inspection;
- d) être traitées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, similaires à celles prévues à l'annexe I chapitre V de la directive 71/118/CEE, à l'exception de celles énoncées aux points 28 bis et 28 ter;
- e) avoir subi, conformément à l'annexe I chapitre II du présent règlement, une inspection post-mortem effectuée par un vétérinaire officiel ou, conformément à l'article 4 de la directive 71/118/CEE, par des auxiliaires et n'aient révélé aucune altération, à l'exception de lésions traumatiques subies peu de temps avant l'abattage ou des malformations ou altérations localisées, pour autant qu'il est établi, si nécessaire par des tests de laboratoires appropriés, qu'elles ne rendent pas la carcasse et les abats impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé humaine;
- f) porter une marque de salubrité conformément à l'annexe I chapitre II du présent règlement;
- g) être entreposées conformément à l'annexe I chapitre IV du présent règlement, après inspection post-mortem, dans des - 2 - conditions d'hygiène satisfaisantes, dans des établissements agréés conformément à l'article 14 ou dans des entrepôts agréés conformément à la réglementation communautaire;
- h) être transportées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément à l'annexe I chapitre V du présent règlement;
- i) s'il s'agit de parties de carcasse ou de viandes désossées, avoir en outre été obtenues, dans des conditions similaires à celles prévues par l'article 3 de la directive 71/118/CEE, dans des établissements spécialement agréés à cette fin conformément à l'article 14 du présent règlement.

2. Les viandes fraîches de lapin expédiées vers le territoire d'un autre Etat membre doivent être accompagnées d'un certificat de salubrité au cours de leur transport vers le pays destinataire.

L'exemplaire original du certificat de salubrité, qui doit accompagner les viandes fraîches de lapin au cours de leur transport vers le destinataire, doit être délivré par un vétérinaire officiel au moment de l'embarquement. Le certificat de salubrité doit correspondre, dans sa présentation et son contenu, au modèle figurant à l'annexe II; il doit être établi au moins dans la ou les langues du pays destinataire et doit comporter les renseignements prévus dans le modèle figurant à ladite annexe.

Art. 4.

- 1) La cession directe par un petit producteur de viandes de lapins à un particulier pour sa consommation propre est autorisée. La vente ambulante, la vente par correspondance et la vente sur un marché sont interdites.
- 2) Les modalités d'application arrêtées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent sont applicables au Luxembourg.

Chapitre III. — Règles applicables à la production et à la commercialisation de viandes de gibier d'élevage

Art. 5. Les échanges intracommunautaires de viandes de gibier d'élevage sont soumis :

- a) pour ce qui est du gibier d'élevage à plumes, aux exigences de la réglementation prise sur base de la directive 91/494/CEE du Conseil, du 26 juin 1991, relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volaille ;
- b) pour ce qui est des autres espèces de gibier d'élevage, aux exigences du règlement grand-ducal du 10 juillet 1985 précité.

Art. 6.

1. Les viandes de gibier d'élevage provenant de mammifères terrestres sauvages biongulés doivent remplir les conditions pertinentes fixées par le règlement grand-ducal du 10 juillet 1985 précité pour autant que le troupeau d'origine soit soumis à un contrôle vétérinaire périodique et ne fasse pas l'objet de restrictions à la suite de l'enquête effectuée conformément à l'article 11 ci-dessous ou à la suite d'une inspection vétérinaire. Les modalités de ce contrôle sont arrêtées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

Les animaux en question doivent être traités à d'autres moments que les animaux des espèces bovine, porcine, ovine et caprine.

Le certificat de salubrité qui doit accompagner ces viandes doit être conforme au modèle figurant à l'annexe IV du présent règlement.

Les viandes provenant de sangliers d'élevage ou d'autres espèces sensibles à la trichinose doivent faire l'objet d'une analyse par digestion conformément à la directive 77/96/CEE du Conseil, du 21 décembre 1976, relative à la recherche de trichines (*trichinella spiralis*) lors des importations en provenance des pays tiers, des viandes fraîches provenant d'animaux domestiques et de l'espèce porcine, modifié en dernier lieu par la directive 89/321/CEE.

2. Par dérogation au paragraphe 1, l'abattage de gibier d'élevage au lieu d'origine peut être autorisé par le Directeur de l'Administration des Services vétérinaires s'il ne peut être transporté, en vue d'éviter tout risque pour le manipulateur ou d'assurer la protection du bien-être des animaux. Cette dérogation peut être accordée si :
 - le troupeau est soumis à un contrôle vétérinaire périodique et ne fait pas l'objet de restrictions à la suite de l'enquête effectuée conformément à l'article 12 ci-dessous ou à la suite d'une inspection vétérinaire,
 - une demande est présentée par le propriétaire des animaux,
 - le service officiel est prévenu à l'avance de la date de l'abattage d'animaux,
 - l'exploitation dispose d'un centre de rassemblement des animaux sauvages où il sera possible d'effectuer une inspection ante-mortem du groupe à abattre,
 - l'exploitation dispose d'un local approprié pour l'abattage, l'égorgeage et la saignée des animaux,
 - l'abattage par égorgeage et saignée est précédé d'un étourdissement, qui doit intervenir dans les conditions prévues par la directive 74/577/CEE; le directeur de l'Administration des Services vétérinaires peut autoriser l'abattage par balle dans des cas particuliers,
 - les animaux abattus et saignés sont transportés suspendus, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, vers un abattoir agréé conformément à la directive 64/433/CEE, et ce le plus rapidement possible après l'abattage. Dans la mesure où le gibier abattu sur le lieu d'élevage ne peut être amené dans un délai d'une heure dans un abattoir agréé conformément à l'article 8 de la directive 64/433/CEE, il doit être transporté dans un conteneur ou un moyen de transport dans lequel règne une température comprise entre 0°C et 4°C. L'éviscération doit être effectuée au plus tard trois heures après l'étourdissement,
 - lors du transport à l'abattoir, les animaux abattus sont accompagnés d'une attestation du service vétérinaire établissant le résultat favorable de l'inspection ante-mortem, la pratique correcte de la saignée et l'heure de l'abattage; cette attestation doit être conforme au modèle figurant à l'annexe III.
3. L'abattage de gros gibier d'élevage, la découpe et le stockage des viandes visées au paragraphe 1 peuvent, par dérogation au paragraphe 1, être pratiqués dans des établissements autorisés par le Ministre de la Santé pour le marché national, sous réserve que ces viandes n'entrent pas dans le circuit des échanges intracommunautaires.

Art. 7.

1. Le Ministre de la Santé peut, dans le respect des dispositions générales du traité, accorder à un ou plusieurs pays expéditeurs des autorisations générales ou limitées à des cas déterminés selon lesquelles peuvent être introduites sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg, les viandes fraîches visées à l'article 5 points b) et i) à k) de la directive 64/433/CEE.

L'expédition de ces viandes fraîches ne peut se faire que conformément à l'article 3 paragraphes 1 et 3 de la directive 64/433/CEE. 2. Lorsqu'une autorisation générale conformément au paragraphe 1 est accordée, les autres Etats membres et la Commission doivent être informés immédiatement.

3. Il doit être mentionné sur les certificats sanitaires, dont le modèle figure à l'annexe IV, qu'il a été fait usage d'une des possibilités prévues au paragraphe 1.

Art. 8. Les viandes de gibier à plumes d'élevage doivent remplir les conditions visées à l'article 3 de la directive 71/118/CEE.

Les viandes de gibier à plumes d'élevage destinées aux échanges intracommunautaires doivent être accompagnées du certificat de salubrité conforme au modèle figurant à l'annexe IV du présent règlement.

Toutefois, lorsque la technique d'éviscération utilisée ne permet pas, pour les cailles et les pigeons, d'effectuer l'inspection sanitaire complète des viscères de chaque animal, il est possible, par dérogation à l'annexe I chapitre V point 23 de la directive 71/118/CEE, d'effectuer cette inspection sur un échantillon portant sur au moins 5 % - 5 - d'animaux par lot de 500 animaux et une proportion correspondante au-delà de 500 animaux, pour autant qu'il s'agisse de lots homogènes quant à leur nature, leur poids et leur origine.

Au cas où les résultats ne seraient pas nettement favorables, l'avis exprimé sur la comestibilité des animaux abattus sur la base d'une telle inspection des viscères par sondage vaut pour l'ensemble du lot.

Art. 9. Par dérogation à l'article 8 premier alinéa en ce qui concerne les viandes de gibier à plumes d'élevage obtenues et mises en circulation, le Ministre de la Santé peut, dans le respect des dispositions générales du traité, accorder aux abattoirs ou ateliers de découpe exerçant cette activité avant la date de notification de la directive 91/495/CEE, qui en font expressément la demande une dérogation aux dispositions relatives à l'abattage et l'éviscération prévues au chapitre V de l'annexe I de la directive 71/118/CEE pour la production de gibier à plumes d'élevage partiellement éviscéré ou non éviscéré.

Lorsqu'il est fait usage de cette dérogation, l'emploi du marquage de salubrité prévu au chapitre X de l'annexe I à la directive 71/118/CEE est interdit.

Art. 10. L'article 8 ne s'applique pas aux viandes de gibier à plumes d'élevage cédées directement par l'exploitant au consommateur final pour sa consommation propre, dans des cas isolés, à l'exclusion de la vente ambulante, de la vente par correspondance ou sur un marché.

Chapitre IV. — Dispositions communes

Art. 11.

1. Une enquête relative à l'état sanitaire des lapins et du gibier d'élevage doit être menée à intervalles réguliers dans les exploitations.
2. A cette fin, l'Administration des Services vétérinaires est chargée de collecter et d'exploiter les résultats des inspections sanitaires effectuées conformément au présent règlement, si des maladies transmissibles à l'homme ou aux animaux ou la présence de taux de résidus supérieurs aux taux admis sont diagnostiqués.
3. Si une maladie ou un état tel que visé au paragraphe 2 est diagnostiqué, les résultats de l'enquête relative au cas considéré sont communiqués dès que possible au vétérinaire-inspecteur compétent de la surveillance du troupeau d'origine des animaux.
4. Le vétérinaire-inspecteur met en oeuvre, en fonction de la situation épizootique, des tests spécifiques sur le gibier d'élevage en vue de la détection de la présence des maladies visées à l'annexe I de la directive 82/894/CEE. La présence de ces maladies est communiquée à la Commission et aux autres Etats membres conformément à ladite directive.

Art. 12.

1. Les plans de recherche de résidus, visés à l'article 4 de la directive 86/469/CEE du Conseil, du 16 septembre 1986, concernant la recherche de résidus dans les animaux et dans les viandes fraîches, sont complétés dans le but de soumettre les lapins et le gibier d'élevage aux contrôles qui y sont prévus et, pour le gibier sauvage, de contrôler en outre la présence de contaminants dans l'environnement.
2. Compte tenu des résultats des contrôles visés à l'article 11, sont imposées des limitations relatives à l'utilisation de viandes de lapin ou de gibier d'élevage provenant des exploitations ou des territoires mis en cause par le contrôle.
3. Les modalités d'application arrêtées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent sont applicables au Luxembourg.

Art. 13. Les viandes de lapin ou de gibier à plumes d'élevage ne peuvent être utilisées pour la consommation humaine:

- a) s'il est constaté qu'elles présentent des défauts tels qu'énumérés à l'annexe I point 9 a);
- b) si elles proviennent d'animaux auxquels il a été administré des substances susceptibles de rendre les viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine et sur lesquelles une décision est intervenue, selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, après avis du comité scientifique vétérinaire. Dans l'attente de cette décision, les réglementations nationales précisant les substances autorisées restent en vigueur dans le respect des dispositions générales du traité;

- c) si, sans préjudice d'une éventuelle réglementation communautaire applicable en matière d'ionisation, elles ont été traitées aux radiations ionisantes ou ultraviolettes ou au moyen d'atténuateurs ou d'autres substances susceptibles d'affecter leurs propriétés organoleptiques ou à l'aide de colorants autres que ceux utilisés pour le marquage de salubrité.

Art. 14. Les établissements qui procèdent à la production et à la commercialisation de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage sont soumis à un agrément de la part du Ministre de la Santé.

1. Une liste des établissements agréés est établie en leur attribuant un numéro d'agrément vétérinaire. Peuvent être agréés pour l'abattage et la découpe de lapins et de gibier d'élevage, des établissements agréés conformément au règlement grand-ducal du 10 juillet 1985 précité, si ces établissements sont équipés pour la transformation de viandes de lapin et/ou de viandes de gibier d'élevage et qu'ils travaillent dans des conditions garantissant le respect des règles d'hygiène. Cette liste est adressée aux autres Etats membres et à la Commission.
2. Un établissement n'est pas agréé si les conditions énoncées dans le présent règlement ne sont pas remplies. L'agrément est retiré si les conditions d'agrément ne sont plus remplies.
3. Si un contrôle a été effectué conformément à l'article 16, il est tenu compte des conclusions de ce contrôle. Les autres Etats membres et la Commission sont informés du retrait de l'agrément.
4. L'inspection et la surveillance des établissements agréés sont effectuées sous la responsabilité du vétérinaire officiel qui, sans préjudice des tâches dévolues auxiliaires par la directive 71/118/CEE, peut être assisté pour des tâches purement matérielles par un personnel spécialement formé à cet effet. Le vétérinaire officiel doit avoir accès à toutes les parties des établissements pour vérifier que les dispositions du présent règlement sont remplies.

Les modalités de cette assistance sont déterminées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

Art. 15. Des experts de la Commission sont autorisés, dans la mesure nécessaire à l'application uniforme du présent règlement, d'effectuer des contrôles sur place en collaboration avec l'Administration des Services vétérinaires; ils peuvent vérifier si les établissements agréés remplissent effectivement les conditions énoncées dans le présent règlement. La Commission informe les Etats membres du résultat des contrôles effectués.

L'Administration des Services vétérinaires apporte toute l'aide nécessaire aux experts dans l'accomplissement de leur mission.

Art. 16. Les règles fixées par la directive 89/662/CEE en ce qui concerne les contrôles vétérinaires à effectuer dans les échanges intracommunautaires en vue de l'achèvement du marché intérieur s'appliquent en particulier à l'organisation des contrôles effectués par le pays de destination et aux actions à prendre à la suite de ces contrôles, ainsi qu'aux mesures de sauvegarde à appliquer au sujet des problèmes sanitaires relatifs à la production et à la distribution de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage sur le territoire de la Communauté.

Art. 17. Jusqu'à la mise en application des dispositions communautaires relatives aux importations de viandes de lapin et de gibier d'élevage en provenance des pays tiers, des dispositions au moins équivalentes à celles qui résultent du présent règlement sont applicables. Toutefois, dans l'attente de la mise en oeuvre de ces dispositions, il est veillé à ce que les importations en provenance de pays tiers restent soumises aux règles prévues à l'article 6 paragraphe 1 point b) troisième alinéa de la directive 89/662/CEE et qu'en outre:

- i) les viandes fraîches de lapin et de gibier d'élevage ne puissent en aucun cas être pourvues du marquage de salubrité prévu à l'annexe I chapitre X de la directive 71/118/CEE et, lorsqu'elles sont découpées ou désossées, elles soient traitées conformément à l'article 3 paragraphe 1 point B) de ladite directive;
- ii) les viandes provenant d'espèces sensibles à la trichinose fassent l'objet d'une analyse par digestion conformément à la directive 77/96/CEE.

Chapitre V. — Dispositions finales

Art. 18. L'article 47 point 1. du règlement grand-ducal du 10 juillet 1985 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires est abrogé.

Art. 19. Les annexes publiées à la suite du présent règlement en forment partie intégrante et peuvent être complétées et modifiées par des règlements à prendre par le Ministre de la Santé.

Art. 20. Pour l'exécution des dispositions du présent règlement les mesures arrêtées par les instances communautaires suivant la procédure du Comité Vétérinaire Permanent sont d'application.

Art. 21. 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. 22. Notre Ministre de la Santé, Notre Ministre de l'Agriculture, 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,

Johnny Lahure

*Le Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture*

et du Développement rural,

Marie-Josée Jacobs

Le Ministre de la Justice,

Marc Fischbach

Château de Berg, le 18 janvier 1993.

Jean

ANNEXE I

Chapitre Ier. — *Inspection sanitaire ante-mortem des lapins*

1. Les animaux doivent être soumis à l'inspection ante-mortem avant leur abattage. Cette inspection ante-mortem doit, en règle générale, être effectuée à la ferme avant l'expédition.
 - a) Si l'inspection ante-mortem a été effectuée à l'exploitation d'origine, l'inspection ante-mortem à l'abattoir peut se limiter à la recherche de dommages causés par le transport, pour autant que les lapins aient été examinés dans l'exploitation d'origine au cours des dernières 24 heures et aient été jugés sains. En outre, leur identité doit être démontrée lors de leur arrivée à l'abattoir.
 Pour autant que l'examen ante-mortem dans l'exploitation d'origine et à l'abattoir n'est pas effectué par le même vétérinaire officiel, les animaux doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire contenant les indications prévues à l'annexe III.
 - b) Si l'inspection ante-mortem n'a pas été effectuée à l'exploitation d'origine, les lapins destinés à l'abattage doivent être soumis à l'inspection ante-mortem dans les 24 heures suivant leur arrivée à l'abattoir. Cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage si plus de 24 heures se sont écoulées depuis que l'inspection ante-mortem a eu lieu.
 L'exploitant de l'abattoir ou son représentant est tenu de faciliter les opérations sanitaires ante-mortem et en particulier toute manipulation jugée nécessaire. Chaque animal ou chaque lot d'animaux à abattre doit porter une marque d'identification permettant à l'autorité compétente de déterminer son origine.
2. L'inspection ante-mortem doit être effectuée par le vétérinaire officiel, conformément aux règles de l'art, dans des conditions d'éclairage appropriées.
3. L'inspection doit permettre de déterminer :
 - a) si les animaux sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux, ou s'ils présentent des symptômes, ou s'ils se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie;
 - b) s'ils présentent des symptômes d'une maladie ou d'un trouble de leur état général susceptibles de rendre les viandes impropres à la consommation humaine.
4. Les animaux ne peuvent être abattus pour la consommation humaine s'il est établi qu'ils souffrent des affections visées au point 3.
5. Les animaux visés au point 4 doivent être sacrifiés séparément ou après l'abattage de tout autre lapin et leurs viandes doivent être éliminées d'une façon hygiénique.

Chapitre II. — *Inspection sanitaire post-mortem des lapins*

6. Les lapins abattus doivent être inspectés immédiatement après l'abattage.
7. L'inspection post-mortem doit être effectuée dans des conditions d'éclairage appropriées.
8. L'inspection post-mortem doit comprendre :
 - a) l'examen visuel de l'animal abattu;
 - b) la palpation et, si nécessaire, l'incision des poumons, du foie, de la rate, des reins et des parties du corps qui ont subi un changement;
 - c) la recherche d'anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, éventuellement, de saveur;
 - d) au besoin, des examens de laboratoire.
9. a) Le lapin doit être déclaré totalement impropre à la consommation si l'inspection post-mortem révèle :
 - des maladies transmissibles à l'homme ou aux animaux;
 - des tumeurs malignes ou multiples; des abcès multiples;
 - une infestation parasitaire étendue des tissus sous-cutanés ou musculaires;
 - la présence de résidus de substances, y compris les substances à effet pharmacologique, interdites ou en concentrations supérieures aux niveaux communautaires admis;
 - un empoisonnement;
 - des dommages étendus ou une imbibition sanguine ou sérique étendue;
 - des anomalies de couleur, d'odeur ou de saveur;
 - des anomalies de consistance, en particulier des oedèmes ou un état émacié.
- b) Les parties des animaux abattus présentant des lésions ou contaminations localisées n'affectant pas la salubrité de la partie restante des viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.
- c) Les résultats des inspections sanitaires ante et post-mortem doivent être enregistrés par le vétérinaire officiel et, si la présence de maladies visées au point 3 ou de résidus est mise en évidence, ils doivent être communiqués aux autorités du service officiel responsable de la surveillance du troupeau d'où proviennent les animaux, ainsi qu'au responsable du troupeau en cause.

Chapitre III. — *Marquage de salubrité*

10. Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel, qui détient à cet effet :
- les instruments destinés au marquage de salubrité des viandes, qu'il ne remet au personnel auxiliaire qu'au moment même du marquage et pour le laps de temps nécessaire à celui-ci ;
 - les étiquettes et le matériel de conditionnement lorsque ceux-ci ont déjà été revêtus de l'une des marques visées au point 11. Ces étiquettes et ce matériel de conditionnement et de fermeture sont remis, en nombre correspondant aux besoins, au personnel auxiliaire au moment même où ils doivent être utilisés.
11. 1. La marque de salubrité comporte :
- dans la partie supérieure, la ou les initiales du pays expéditeur apposées en lettres capitales : B, D, DK, EL, ESP, F, IRI, I, L, NL, P, UK,
 - au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir ou, le cas échéant, de l'atelier de découpe, dans la partie inférieure, un des sigles CEE, EEC, EEG, EOK, EWG ou EF, les lettres et les chiffres devant avoir une hauteur de 0,2 cm ; ou
 - un ovale dans lequel figurent les indications énumérées au point a), les lettres devant avoir une hauteur de 0,8 cm et les chiffres une hauteur de 1,1 cm.
2. Le matériel utilisé pour le marquage doit satisfaire aux conditions d'hygiène, et l'information visée au point 1 doit y apparaître sous une forme parfaitement lisible.
3. a) Le marquage de salubrité visé au point 1 a) doit se faire :
- sur les carcasses non enveloppées au moyen d'un sceau comportant les informations visées au point 1 a) ;
 - sur ou, de façon visible, sous les enveloppes ou autres emballages de carcasses emballées ;
 - sur ou, de façon visible, sous les enveloppes ou autres emballages de parties de carcasse ou d'abats conditionnés en petites quantités.
- b) La marque de salubrité visée au point 1 b) doit être apposée sur les emballages de grande dimension.
4. Si une marque de salubrité est apposée sur une enveloppe ou un emballage conformément au point 3 :
- elle doit être apposée de telle manière qu'elle soit détruite lors de l'ouverture de l'enveloppe ou de l'emballage, ou
 - l'enveloppe ou l'emballage doivent être scellés de manière qu'ils ne puissent être réutilisés après ouverture.

Chapitre IV. — *Entreposage*

12. Après inspection post-mortem, les viandes de lapin doivent être réfrigérées ou congelées et conservées à une température qui ne doit jamais dépasser +4°C si elles sont réfrigérées et -12°C si elles sont congelées.

Chapitre V. — *Transport*

13. Les viandes de lapin doivent être expédiées de manière à être protégées, pendant le transport, de tout ce qui est susceptible de les contaminer ou de les altérer eu égard à la durée et aux conditions de transport ainsi qu'au moyen de transport utilisé. En particulier, les véhicules utilisés pour le transport doivent être équipés de manière que les températures indiquées au point 12 ne soient pas dépassées.

ANNEXE II

CERTIFICAT DE SALUBRITE
relatif à des viandes fraîches de lapin (1) destinées à un Etat membre de la CEE

Pays expéditeur : No (2)

Ministère :

Service compétent :

Réf. : (2) :

I. Identification des viandes :

Viandes de :
 (espèce animale)

Nature des pièces :

Nature de l'emballage :

Nombre des unités d'emballage :

Poids net :

II. Provenance des viandes:

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s) (4):

.....

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s) de découpe agréé(s) (4):

.....

III. Destination des viandes:

Les viandes sont expédiées

de

(lieu d'expédition)

à

(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant (3):

Nom et adresse de l'expéditeur:

.....

Nom et adresse du destinataire:

.....

IV. Attestation de salubrité:

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

a) - que les viandes de lapin désignées ci-avant (4)

- que les emballages des viandes désignées ci-avant (4)

portent une marque prouvant que:

- les viandes proviennent d'animaux abattus dans des abattoirs agréés (4);

- les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé (4);

b) que ces viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive 91/495/CEE du Conseil, du 27 novembre 1990, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire, relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage;

c) que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée.

Fait à le

.....

(signature du vétérinaire officiel)

(1) Viandes fraîches de lapin n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

(2) Facultatif.

(3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro du vol et pour les bateaux, le nom.

(4) Biffer la mention inutile.

ANNEXE III

ATTESTATION SANITAIRE**pour lapins ou (1) gibier d'élevage transportés de l'exploitation à l'abattoir**

Service compétent no (2)

I. Identification des animaux

Espèce animale

Nombre d'animaux

Marquage d'identification

II. Provenance des animaux

Adresse de l'exploitation de provenance

.....

- III. Destination des animaux
Ces animaux sont transportés vers l'abattoir suivant:
par les moyens de transport suivants:
- IV. Attestation
Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les animaux indiqués ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection ante-mortem dans l'exploitation susmentionnée le
à heures et ont été jugés sains.
- Fait à, le
Signature du vétérinaire officiel
.....
- (1) Dans les conditions prévues à l'article 6 paragraphe 3 de la directive 91/495/CEE.
(2) Facultatif.

—
ANNEXE IV

CERTIFICAT DE SALUBRITE
relatif à des viandes fraîches de gibier d'élevage (1) destinées à un Etat membre de la CEE

- Pays expéditeur: No (2)
- Ministère:
- Service compétent:
- Réf. (2)
- I. Identification des viandes:
Viandes de:
(espèce animale)
Nature des pièces:
Nature de l'emballage:
Nombre des unités d'emballage:
Poids net:
- II. Provenance des viandes
Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s) (4):
.....
Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s) de découpe:
.....
- III. Destination des viandes
Les viandes sont expédiées
de
(lieu d'expédition)
à
(pays et lieu de destination)
par le moyen de transport suivant (3):
Nom et adresse de l'expéditeur:
.....
Nom et adresse du destinataire:
.....
- IV. Attestation de salubrité:
Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie:
a) - que les viandes des espèces désignées ci-avant (4)
- que les emballages des viandes désignées ci-avant (4)
portent une marque prouvant que:
- les viandes proviennent d'animaux abattus dans des abattoirs agréés (4);
- les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé (4);

- b) que ces viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément:
- à la directive 77/118/CEE du Conseil, du 15 février 1971, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille (4),
 - à la directive 64/433/CEE du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches (4);
- c) que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée.

Fait à , le
(Signature du vétérinaire officiel)

- (1) Viandes fraîches de gibier à plumes d'élevage et de mammifère sauvage d'élevage n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.
- (2) Facultatif.
- (3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro du vol et, pour les bateaux, le nom.
- (4) Biffer la mention inutile.

Règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants.

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;
Vu la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels;
Vu la directive 91/492/CEE du Conseil du 15 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants;
Vu l'avis de la Chambre de Commerce;
Vu l'avis de la Chambre des Métiers;
Vu l'avis du Collège vétérinaire;
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 et de Notre Ministre de la Justice, et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Chapitre I^{er}. — Prescriptions générales

Art. 1^{er}. Le présent règlement fixe les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants qui sont destinés à la consommation humaine directe ou à la transformation avant consommation.

Hormis ses dispositions relatives à la purification, le présent règlement s'applique aux échinodermes, aux tuniciers et aux gastéropodes marins.

Art. 2. Aux fins du présent règlement, on entend par :

- 1) mollusques bivalves: les mollusques lamellibranches filtreurs;
- 2) biotoxines marines: les substances toxiques accumulées par les mollusques bivalves quand ils se nourrissent de plancton contenant ces toxines;
- 3) eau de mer propre: l'eau de mer ou l'eau saumâtre, à utiliser dans les conditions énoncées dans le présent règlement, exempte de contamination microbiologique et de composés toxiques ou nocifs d'origine naturelle ou rejetés dans l'environnement, tels que ceux mentionnés à l'annexe de la directive 79/923/CEE, en quantités susceptibles d'avoir une incidence néfaste sur la qualité sanitaire des mollusques bivalves ou d'en détériorer le goût;
- 4) finition: l'entreposage de mollusques bivalves vivants dont la qualité indique qu'ils ne nécessitent pas un reparcage ou un traitement dans un établissement de purification, dans des bassins ou dans toute autre installation contenant de l'eau de mer propre ou des sites naturels pour les débarrasser du sable, de la vase ou du mucus;
- 5) producteur: toute personne physique ou morale qui collecte des mollusques bivalves vivants par tous les moyens dans une zone de récolte, en vue d'une manipulation et de la mise sur le marché;
- 6) zone de production: toute partie de territoire maritime, lagunaire ou d'estuaire où se trouvent soit des bancs naturels de mollusques bivalves, soit des sites employés pour la culture de mollusques bivalves, à partir desquels les mollusques bivalves vivants sont récoltés;
- 7) zone de reparcage: toute partie de territoire maritime, lagunaire ou d'estuaire agréée par l'autorité compétente, clairement délimitée et signalisée par des bouées, des piquets ou tout autre matériel fixe et consacrée exclusivement à la purification naturelle des mollusques bivalves vivants;

- 8) centre d'expédition: toute installation terrestre ou flottante agréée, réservée à la réception, à la finition, au lavage, au nettoyage, au calibrage et au conditionnement des mollusques bivalves vivants aptes à la consommation humaine;
- 9) centre de purification: tout établissement agréé comportant des bassins alimentés en eau de mer naturellement propre ou rendue propre par un traitement approprié, dans lesquels les mollusques bivalves vivants sont placés pendant le temps nécessaire pour leur permettre d'éliminer les contaminants microbiologiques afin de devenir aptes à la consommation humaine;
- 10) reparcage: l'opération consistant à transférer des mollusques bivalves vivants dans des zones maritimes ou lagunaires agréées ou des zones d'estuaires agréées, sous la surveillance de l'autorité compétente, pendant le temps nécessaire à l'élimination des contaminants. Ceci n'inclut pas l'opération spécifique de transfert de mollusques bivalves dans des zones mieux adaptées à une croissance ou à un engraissement ultérieur;
- 11) moyens de transport: les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs, ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer ou air;
- 12) conditionnement: l'opération par laquelle les mollusques bivalves vivants sont placés dans des matériels d'emballage adaptés à cet usage;
- 13) envoi: quantité de mollusques bivalves vivants manipulés dans un centre d'expédition ou traités dans un centre de purification, destinés à un ou plusieurs preneurs;
- 14) lot: quantité de mollusques bivalves vivants collectés dans une zone de production et destinés à être envoyés dans un centre d'expédition agréé, un centre de purification, une zone de reparcage ou un établissement de transformation;
- 15) mise sur le marché: la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché de mollusques bivalves vivants pour la consommation humaine à l'état cru ou à des fins de transformation dans la Communauté, à l'exclusion de la cession directe sur le marché local en petites quantités par le pêcheur côtier au détaillant ou au consommateur qui doivent être soumises aux contrôles sanitaires prescrits par les réglementations nationales pour le contrôle du commerce de détail;
- 16) importation: introduction sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg de mollusques bivalves vivants en provenance de pays tiers;
- 17) coliforme fécal: bactérie en bâtonnet, aérobique facultative, Gram négative ne sporulant pas, cytochrome oxydase négative, qui fermente le lactose avec production de gaz en présence de sels biliars ou d'autres agents tensio-actifs ayant des propriétés analogues inhibant la croissance, à $44^{\circ} + 0,2^{\circ}\text{C}$ en 24 h au moins;
- 18) E. coli: coliforme fécal qui produit de l'indole à partir du tryptophane à $44^{\circ} + 0,2^{\circ}\text{C}$ en 24 h.

Chapitre II. — Prescriptions pour la production communautaire

Art. 3.

1. La mise sur le marché des mollusques bivalves vivants pour la consommation humaine directe est soumise aux conditions suivantes:
 - a) ils doivent provenir de zones de production qui satisfont aux exigences fixées au chapitre I de l'annexe. Toutefois en ce qui concerne les pectinidés, cette disposition ne s'applique qu'aux produits d'aquaculture tels que définis à l'article 2 point 2) de la directive 91/493/CEE du Conseil, du 22 juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche;
 - b) ils doivent avoir été récoltés et transportés de la zone de production à un centre d'expédition, un centre de purification, une zone de reparcage ou un établissement de transformation, dans les conditions définies au chapitre II de l'annexe;
 - c) dans les cas prévus par le présent règlement, ils doivent avoir été reparqués dans des zones agréées pour cet usage et remplissant les conditions définies au chapitre III de l'annexe;
 - d) ils doivent avoir été manipulés hygiéniquement et, quand c'est nécessaire, avoir été purifiés dans des établissements agréés pour cet usage et satisfaisant aux exigences du chapitre IV de l'annexe;
 - e) ils doivent satisfaire aux prescriptions énoncées au chapitre V de l'annexe;
 - f) un contrôle sanitaire doit avoir été effectué selon les exigences du chapitre VI de l'annexe;
 - g) ils doivent avoir été conditionnés de manière appropriée, conformément au chapitre VII de l'annexe;
 - h) ils doivent avoir été entreposés et transportés dans des conditions sanitaires satisfaisantes, conformément aux chapitres VIII et IX de l'annexe;
 - i) ils doivent être munis d'une marque prévue au chapitre X de l'annexe.
2. Les mollusques bivalves vivants destinés à une transformation ultérieure doivent satisfaire aux exigences pertinentes du paragraphe 1 et être traités conformément aux exigences de la directive 91/493/CEE.

Art. 4. Les personnes qui manipulent des mollusques bivalves vivants pendant leur production et leur mise sur le marché doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour se conformer aux prescriptions du présent règlement.

Les responsables des centres d'expédition et de purification doivent notamment s'assurer que :

- des quantités représentatives d'échantillons destinés à des examens de laboratoire sont régulièrement prélevées et analysées en vue d'établir un état chronologique, en fonction des zones d'origine des lots, de la qualité sanitaire des mollusques bivalves vivants avant et après manipulation dans le centre d'expédition ou dans le centre de purification ;
- un registre dans lequel sont enregistrés les résultats des contrôles est tenu et conservé pour pouvoir être présenté à l'Administration des Services vétérinaires.

Art. 5.

- a) Le Ministre procède à l'agrément des centres d'expédition et des centres de purification après s'être assuré qu'ils satisfont aux dispositions du présent règlement. Le Ministre prend les mesures nécessaires si les conditions d'agrément cessent d'être remplies. A cet effet, il tient compte notamment des conclusions d'un éventuel contrôle effectué conformément à l'article 6 paragraphe 1.

Le Ministre établit une liste des centres d'expédition et des centres de purification agréés, chacun d'eux possédant un numéro officiel.

La liste des centres d'expédition et toute modification ultérieure sont communiquées à la Commission.

- b) L'inspection et le contrôle de ces établissements sont effectués régulièrement par l'Administration des Services vétérinaires qui doit avoir libre accès à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent règlement.

Si ces inspections et ces contrôles révèlent que les exigences du présent règlement ne sont pas respectées, le Ministre prend les mesures appropriées.

Art. 6. Des contrôles sur place peuvent être effectués par des experts de la Commission en collaboration avec l'Administration des Services vétérinaires. Ils peuvent notamment vérifier si les centres et les zones de production et de repavage observent effectivement les dispositions du présent règlement. Toute l'aide nécessaire est apportée aux experts pour l'accomplissement de leur mission.

Art. 7. Les règles prévues par la directive 89/662/CEE pour les mollusques bivalves, les échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants destinés à la consommation humaine s'appliquent, notamment en ce qui concerne l'organisation et les suites à donner aux contrôles à effectuer par l'Etat membre de destination et les mesures de sauvegarde à mettre en oeuvre.

Chapitre III. — Importations à partir des pays tiers

Art. 8. Les dispositions du présent règlement sont applicables aux importations de mollusques bivalves vivants en provenance de pays tiers.

Art. 9.

- 1) Des contrôles peuvent être effectués sur place par des experts de la Commission et des Etats membres pour vérifier si les conditions de production et de mise sur le marché peuvent être considérées comme équivalentes à celles qui sont appliquées dans la Communauté.
- 2) Sont applicables au Luxembourg les décisions de la Commission arrêtées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent et concernant :

- a) la liste des pays tiers qui remplissent les conditions d'équivalence ;
- b) pour chaque pays tiers, les conditions particulières d'importation applicables aux mollusques bivalves vivants.

Ces conditions doivent comprendre :

- i) les modalités de certification sanitaire qui doivent accompagner tout envoi destiné à la Communauté ;
- ii) une délimitation des zones de production dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés et à partir desquelles ils peuvent être importés ;
- iii) l'obligation d'une information de la Communauté sur tout changement possible de l'agrément des zones de production ;
- iv) la purification éventuelle après l'arrivée sur le territoire de la Communauté ;
- c) la liste des établissements en provenance desquels l'importation de mollusques bivalves vivants est autorisée.

Dans ce but, une ou plusieurs listes de ces établissements doivent être établies. Un établissement ne peut figurer sur une liste que s'il est agréé officiellement par l'autorité compétente du pays tiers exportant dans la Communauté. Un tel agrément doit être soumis à l'observation des conditions suivantes :

- respect d'exigences équivalentes à celles prévues par le présent règlement,
- surveillance par un service officiel de contrôle du pays tiers.

Art 10. Les règles et principes prévus par la directive 90/675/CEE s'appliquent notamment en ce qui concerne l'organisation et les suites à donner aux contrôles à effectuer et les mesures de sauvegarde à mettre en oeuvre.

Chapitre IV. — Dispositions finales

Art. 11. L'annexe publiée à la suite du présent règlement en forme partie intégrante et peut être complétée et modifiée par règlement ministériel suite à une directive ou une décision des instances communautaires.

Art. 12. 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. 13. Notre Ministre de la Santé 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,
Johnny Lahure

Le Ministre de la Justice,
Marc Fischbach

Château de Berg, le 18 janvier 1993.
Jean

Dir. 91/492/CEE.

ANNEXE

Chapitre I^{er}. — Conditions pour les zones de protection

1. L'emplacement et les limites des zones de production doivent être fixés par l'autorité compétente en vue de l'identification des zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants:
 - a) peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe.
Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones doivent satisfaire aux exigences du chapitre V de la présente annexe;
 - b) peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après avoir subi un traitement dans un centre de purification ou après reparcage.
Les mollusques bivalves vivants de ces zones ne doivent pas dépasser les limites, basées sur un test MPN (NPP) à 5 tubes et 3 dilutions, de 6.000 coliformes fécaux pour 100 g de chair ou 4.600 E. coli pour 100 g de chair dans 90% des échantillons.
Après purification ou reparcage toutes les exigences du chapitre V de la présente annexe doivent être satisfaites;
 - c) peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché qu'après un reparcage portant sur une longue période (minimum deux mois), associé ou non à une purification, ou après une purification intensive pendant une période et selon des modalités à fixer selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent en vue de satisfaire les mêmes exigences que celles du point a). Les mollusques bivalves vivants de ces zones ne doivent pas dépasser les limites, fondées sur un test MPN (NPP) à 5 tubes et 3 dilutions, de 60.000 coliformes fécaux pour 100 g de chair.
2. Tout changement dans la délimitation des zones de production ainsi que la fermeture temporaire ou définitive de celles-ci doivent être annoncés immédiatement par l'autorité compétente aux professionnels concernés par le présent règlement, notamment aux producteurs et aux responsables des centres de purification et des centres d'expédition.

Chapitre II. — Normes pour la récolte et le transport des lots vers un centre d'expédition ou de purification, une zone de reparcage ou un établissement de transformation

1. Les techniques de récolte ne doivent pas causer de dommage excessif aux coquilles ou aux tissus des mollusques bivalves vivants.
2. Les mollusques bivalves vivants doivent être protégés de manière appropriée contre l'écrasement, l'abrasion et les vibrations après leur récolte et ne doivent pas être soumis à des températures extrêmes chaudes ou froides.
3. Les techniques pour la récolte, le transport, le débarquement et la manipulation des mollusques bivalves vivants ne doivent pas entraîner une contamination supplémentaire du produit, une baisse importante de sa qualité ou un changement significatif affectant leur aptitude à être traités par purification, transformation ou reparcage.
4. Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être réimmergés dans une eau susceptible de causer une contamination supplémentaire entre la récolte et le débarquement à terre.
5. Les moyens utilisés pour le transport des mollusques bivalves vivants doivent être employés dans des conditions qui les protègent contre toute contamination supplémentaire et contre l'écrasement des coquilles. Ils doivent permettre un drainage et un nettoyage satisfaisants.

Dans le cas d'un transport en vrac, sur une longue distance, de mollusques bivalves vivants vers un centre d'expédition,

un centre de purification, une zone de reparcage ou un établissement de transformation, les moyens de transport doivent être équipés de façon à leur assurer les meilleures conditions de survie et ils doivent, notamment, répondre aux prescriptions du chapitre IX point 2 de la présente annexe.

6. Un document d'enregistrement pour l'identification des lots de mollusques bivalves vivants doit accompagner chaque lot durant le transport de la zone de production à un centre d'expédition, un centre de purification, une zone de reparcage ou un établissement de transformation. Le document est délivré par l'autorité compétente à la demande du producteur. Pour chaque lot, le producteur doit compléter, lisiblement et de manière indélébile, les parties concernées du document d'enregistrement, qui doivent comporter les informations suivantes :

- l'identité du producteur et sa signature,
- la date de la récolte,
- la localisation de la zone de production, aussi détaillée que possible,
- l'espèce de coquillages et leur quantité, indiquées de façon aussi précise que possible,
- le numéro d'agrément et l'endroit de destination pour le conditionnement, le reparcage, la purification ou la transformation.

Les documents d'enregistrement doivent être numérotés de façon continue et séquentielle. L'autorité compétente tient un registre indiquant le nombre de documents d'enregistrement ainsi que les noms des personnes collectant les mollusques bivalves vivants et auxquelles ils ont été délivrés. Le document d'enregistrement pour chaque lot de mollusques bivalves vivants doit être daté pour la livraison de chaque lot à un centre d'expédition, à un centre de purification, à une zone de reparcage ou à un établissement de transformation et il doit être conservé par les responsables de ces centres,

zones ou établissements au moins soixante jours.

Toutefois, si la récolte est effectuée par le personnel appartenant au centre d'expédition, au centre de purification, à la zone de reparcage ou à l'établissement de transformation de destination, le document d'enregistrement peut être remplacé par une autorisation permanente de transport accordée par l'autorité compétente.

7. Au cas où une zone de production et de reparcage est temporairement fermée, l'autorité compétente ne délivre plus de documents d'enregistrement pour cette zone et suspend immédiatement la validité de tous les documents d'enregistrement déjà délivrés.

Chapitre III. — Conditions pour le reparcage de mollusques bivalves vivants

Pour le reparcage de mollusques bivalves vivants, les conditions suivantes doivent être réunies :

- 1) les mollusques bivalves vivants doivent avoir été récoltés et transportés selon les prescriptions du chapitre II de la présente annexe ;
- 2) les techniques pour la manipulation des mollusques bivalves vivants destinés au reparcage doivent permettre la reprise de l'activité d'alimentation par filtration après immersion dans les eaux naturelles ;
- 3) les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être reparqués à une densité ne permettant pas la purification ;
- 4) les mollusques bivalves vivants doivent être immergés en eau de mer sur la zone de reparcage pendant une durée appropriée qui doit dépasser le temps mis par le taux de bactéries fécales pour être réduit aux niveaux admis par le présent règlement et compte tenu du fait que les normes du chapitre V de la présente annexe doivent être respectées ;
- 5) la température minimale de l'eau pour le reparcage effectif doit, quand cela est nécessaire, être déterminée et annoncée par l'autorité compétente pour chaque espèce de mollusques bivalves vivants et pour chaque zone de reparcage agréée ;
- 6) les zones de reparcage des mollusques bivalves vivants doivent être agréées par l'autorité compétente. Les limites de ces zones doivent être clairement balisées par des bouées, des perches ou d'autres matériels fixes ; une distance minimale de 300 mètres doit séparer les zones de reparcage entre elles, ainsi que les zones de reparcage des zones de production ;
- 7) les emplacements dans une zone de reparcage doivent être bien séparés pour éviter le mélange des lots ; le système « tout dedans tout dehors » doit être utilisé, de façon à ne pas permettre l'introduction d'un nouveau lot avant que la totalité du lot précédent soit enlevée ;
- 8) un enregistrement permanent de l'origine des mollusques bivalves vivants, des périodes de reparcage, emplacements de reparcage et destination ultérieure de chaque lot après reparcage doit être tenu à la disposition de l'autorité compétente par les responsables des zones de reparcage ;
- 9) après la récolte sur la zone de reparcage, les lots doivent, pendant leur transport de la zone de reparcage vers le centre d'expédition, le centre de purification ou l'établissement de transformation agréés, être accompagnés du document d'enregistrement prévu au chapitre II point 6 de la présente annexe, sauf dans le cas où le même personnel intervient aussi bien sur la zone de reparcage que dans le centre d'expédition, le centre de purification ou l'établissement de transformation.

Chapitre IV. — Conditions d'agrément des centres d'expédition ou de purification

I. Conditions générales d'aménagement des locaux et d'équipement en matériel

Les centres ne doivent pas être situés dans les endroits proches d'odeurs désagréables, de fumées, de poussières et d'autres contaminants. Les emplacements ne doivent pas être susceptibles d'être inondés par les marées hautes ordinaires ou des écoulements provenant de zones environnantes.

Les centres doivent avoir au moins :

- 1) dans les locaux où les mollusques bivalves vivants sont manipulés ou entreposés :
 - a) des bâtiments ou des installations de construction solide, conçus et correctement entretenus en vue de prévenir la contamination des mollusques bivalves vivants par tout type de déchet, eau usée, vapeur ou souillure ou par la présence de rongeurs ou d'autres animaux ;
 - b) un sol en matériaux facile à nettoyer et disposé de manière à faciliter l'écoulement des liquides ;
 - c) un espace de travail suffisant pour la bonne exécution de toutes les opérations ;
 - d) des murs résistants, faciles à nettoyer ;
 - e) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel ;
- 2) l'accès à un nombre approprié de vestiaires, de lavabos et de cabinets d'aisance. Il doit y avoir un nombre suffisant de lavabos à proximité des cabinets d'aisance ;
- 3) du matériel approprié pour les opérations de nettoyage des matériels de travail, des récipients et de l'équipement ;
- 4) une installation permettant l'approvisionnement ou, si nécessaire, le stockage d'eau exclusivement potable, au sens de la directive 80/778/CEE du Conseil, du 15 juillet 1980, relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, ou une installation permettant l'approvisionnement en eau de mer propre.
 Une installation d'eau non potable peut être autorisée. L'eau en question ne peut ni entrer en contact direct avec les mollusques bivalves vivants, ni être utilisée pour le nettoyage et la désinfection des récipients, des installations et du matériel qui entrent en contact avec les mollusques bivalves vivants. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles destinées à l'eau potable ;
- 5) un matériau résistant à la corrosion, facile à laver et à nettoyer de façon répétitive pour l'équipement et les instruments ou leurs surfaces susceptibles d'être en contact avec les mollusques bivalves vivants.

II. Conditions générales d'hygiène

Un haut niveau de propreté et d'hygiène doit être exigé pour le personnel, les locaux, le matériel et les conditions de travail :

- 1) le personnel qui traite ou manipule des mollusques bivalves vivants doit notamment porter des vêtements de travail propres et, en cas de besoin, des gants adaptés au travail effectué ;
- 2) il est interdit au personnel de cracher ou d'avoir tout autre comportement personnel susceptible d'entraîner la contamination de mollusques bivalves vivants ; toute personne atteinte d'une maladie pouvant être transmise par les mollusques bivalves vivants doit être provisoirement écartée, jusqu'à sa guérison, du travail et de la manipulation de ces produits ;
- 3) les rongeurs, les insectes ou toute vermine doivent être détruits et toute nouvelle infestation doit être évitée ; les animaux domestiques ne doivent pas pénétrer dans les installations ;
- 4) les locaux, le matériel et les instruments utilisés pour la manipulation de mollusques bivalves vivants doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté ; le matériel et les instruments doivent être nettoyés à fond à la fin de la journée de travail et aussi souvent que nécessaire ;
- 5) les locaux, les instruments et le matériel ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que la manipulation des mollusques bivalves vivants, sans autorisation par l'autorité compétente ;
- 6) les déchets doivent être entreposés de manière hygiénique dans un endroit séparé et, en cas de besoin, être placés dans des conteneurs couverts adaptés à cet emploi. Ces déchets doivent être évacués du voisinage de l'établissement avec une périodicité adéquate ;
- 7) les produits finis doivent être entreposés à couvert et doivent être maintenus à l'écart des endroits où d'autres animaux que les mollusques bivalves vivants, comme les crustacés, sont manipulés.

III. Conditions pour les centres de purification

Outre les conditions énoncées aux points I et II, les conditions suivantes doivent être remplies :

- 1) le fond et les parois des bassins de purification et des réservoirs d'eau doivent avoir une surface lisse, dure et imperméable, facile à nettoyer par brossage ou utilisation d'eau sous pression. Le fond des bassins de purification doit avoir une inclinaison suffisante et disposer d'écoulements suffisants pour le volume de travail ;
- 2) les mollusques bivalves vivants doivent être débarrassés de la vase par lavage à l'eau de mer propre sous pression ou à l'eau potable avant purification. Il est également possible d'effectuer ce prélavage avant le processus de purification dans les bassins de purification en maintenant les écoulements ouverts durant tout le prélavage et en prévoyant suffisamment de temps entre les deux opérations pour que les bassins soient propres au moment d'entamer le processus de purification ;
- 3) les bassins de purification doivent recevoir un débit d'eau de mer suffisant par heure et par tonne de mollusques bivalves vivants traités ;

- 4) de l'eau de mer propre ou rendue propre par un traitement doit être utilisée pour la purification des mollusques bivalves vivants; la distance entre le point de prise d'eau de mer et les émissaires d'évacuation des eaux résiduaires doit être suffisante pour éviter la contamination; le procédé de traitement de l'eau de mer, s'il est nécessaire, est autorisé après que l'autorité compétente en a vérifié l'efficacité; l'eau potable employée pour préparer de l'eau de mer à partir de ses principaux constituants chimiques doit être conforme aux prescriptions de la directive 80/778/CEE;
- 5) le fonctionnement du système de purification doit permettre que les mollusques bivalves vivants retrouvent rapidement leur activité d'alimentation par filtration, éliminant la contamination résiduaire, ne se recontaminent pas et soient capables de rester en vie dans de bonnes conditions après purification en vue du conditionnement, de l'entreposage et du transport avant d'être mis sur le marché;
- 6) la quantité de mollusques bivalves vivants à purifier ne doit pas dépasser la capacité d'un centre de purification; les mollusques bivalves vivants doivent être soumis à une purification continue pendant une période suffisante pour respecter les normes microbiologiques du chapitre V de la présente annexe. Cette période commence au moment où les mollusques bivalves vivants entreposés dans le bassin sont recouverts d'eau jusqu'au moment où ils en sont retirés.
Le centre de purification doit tenir compte des données relatives à la matière première (type de mollusque bivalve, zone de provenance, charge microbienne, etc.) pour le cas où il serait nécessaire d'augmenter la période de purification pour s'assurer que les mollusques bivalves vivants sont conformes aux exigences bactériologiques du chapitre V de la présente annexe;
- 7) au cas où un bassin de purification contient plusieurs lots - 12 - de mollusques, ceux-ci doivent être de la même espèce et provenir d'une même zone de production ou de différentes zones ayant le même statut sanitaire. Le traitement doit se prolonger en fonction de la période requise par le lot exigeant la plus longue durée de purification;
- 8) les conteneurs employés pour maintenir les mollusques bivalves vivants dans les systèmes de purification doivent être construits de manière à permettre à l'eau de mer de les traverser; l'épaisseur des couches de mollusques bivalves vivants ne doit pas empêcher l'ouverture des coquilles durant la purification;
- 9) aucun crustacé, poisson ou autre animal marin ne doit être maintenu dans un bassin de purification dans lequel des mollusques bivalves vivants sont en cours de purification;
- 10) après purification, les coquilles des mollusques bivalves vivants doivent être lavées minutieusement à grande eau avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre, ce qui peut être fait, si nécessaire, dans le bassin de purification; l'eau de lavage ne doit pas être recyclée;
- 11) les centres de purification doivent disposer d'un laboratoire propre ou s'assurer les services d'un laboratoire pourvu du matériel nécessaire pour contrôler l'efficacité de la purification en utilisant les spécifications microbiologiques. Les laboratoires extérieurs aux centres doivent être reconnus par l'autorité compétente;
- 12) les centres de purification enregistrent régulièrement les données suivantes:
 - résultats des examens microbiologiques sur l'eau du système de purification à l'entrée dans les bassins de purification;
 - résultats des examens microbiologiques sur les mollusques bivalves vivants avant purification;
 - résultats des examens microbiologiques sur les mollusques bivalves vivants après purification;
 - dates et quantités de mollusques bivalves vivants reçus dans le centre de purification ainsi que le nombre de documents d'enregistrement afférents;
 - heures de remplissage et de vidange des systèmes de purification (durées de purification);
 - détail des expéditions après purification.
 Les annotations doivent être complètes et exactes, lisibles et inscrites sur un registre permanent qui doit être disponible pour l'inspection par l'autorité compétente;
- 13) les centres de purification n'acceptent des lots de mollusques bivalves vivants que s'ils sont accompagnés du document d'enregistrement prévu au chapitre II de la présente annexe;
Les centres de purification envoyant des lots de mollusques bivalves vivants vers des centres d'expédition doivent fournir le document d'enregistrement prévu au chapitre II point 6;
- 14) tout emballage contenant des mollusques bivalves vivants purifiés doit être muni d'une étiquette attestant leur purification.

IV. Conditions pour les centres d'expédition

1. Outre les conditions énoncées aux points I et II, les conditions suivantes doivent être remplies:
 - a) la finition ne doit pas causer de contamination du produit; les installations de finition doivent être utilisées selon des modalités reconnues par les autorités compétentes, tout particulièrement en ce qui concerne la qualité bactériologique et chimique de l'eau de mer utilisée dans ces installations;
 - b) le matériel et les conteneurs employés dans les installations de finition ne doivent pas constituer une source de contamination;
 - c) les procédés de calibration des mollusques bivalves vivants ne doivent pas entraîner de contamination supplémentaire du produit ni aucun changement affectant la capacité du produit à être transporté et entreposé après conditionnement;

- d) tout lavage ou nettoyage de mollusques bivalves vivants doit être effectué au moyen d'eau de mer propre ou d'eau potable sous pression; l'eau de lavage ne doit pas être recyclée.
2. Les centres d'expédition ne doivent accepter que des lots de mollusques bivalves vivants accompagnés du document d'enregistrement prévu au chapitre II point 6 de la présente annexe et provenant d'une zone de production, d'un site de reparcage ou d'un centre de purification agréés.
 3. Les centres d'expédition doivent avoir leur propre laboratoire ou s'assurer les services d'un laboratoire équipé du matériel nécessaire pour contrôler, entre autres, que les mollusques satisfont aux normes microbiologiques du chapitre V de la présente annexe. Les laboratoires extérieurs aux centres doivent être reconnus par l'autorité compétente.
- Toutefois, ces exigences ne concernent pas les centres d'expédition recevant leurs mollusques exclusivement et directement d'un établissement de purification dans lequel ils ont été examinés après la purification.
4. Les centres d'expédition sont tenus de tenir à la disposition de l'autorité compétente les données suivantes:
 - résultats des examens microbiologiques des mollusques bivalves vivants provenant d'une zone de production agréée ou d'une zone de reparcage;
 - dates et quantités de mollusques bivalves vivants reçus dans le centre d'expédition ainsi que nombre de documents d'enregistrement y afférents;
 - détail des expéditions.

Ces données doivent être classées chronologiquement et archivées pendant une période à préciser par l'autorité compétente, avec un minimum de trois mois.
 5. Les centres d'expédition situés sur des navires sont soumis aux conditions énoncées aux points 1.b), 1.c) et 1.d) et aux points 3 et 4. Les conditions énoncées aux points I et II s'appliquent mutatis mutandis à ces centres d'expédition, mais des conditions spécifiques pourront être fixées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

Chapitre V. — Prescriptions concernant les mollusques bivalves vivants

Les mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine immédiate doivent remplir les conditions suivantes:

- 1) ils doivent posséder des caractéristiques visuelles associées à la fraîcheur et à la viabilité, incluant l'absence de souillure sur la coquille, une réponse à la percussion et une quantité normale de liquide intervalvaire;
- 2) ils doivent contenir moins de 300 coliformes fécaux ou moins de 230 E. coli pour 100 g de chair de mollusque et de liquide intervalvaire sur la base d'un test MPN (NPP) à 5 tubes et 3 dilutions ou de tout autre procédé bactériologique dont l'équivalence est démontrée en niveau de précision;
- 3) ils ne doivent pas contenir de salmonella dans 25 g de chair de mollusque;
- 4) ils ne doivent pas contenir de composés toxiques ou nocifs d'origine naturelle ou rejetés dans l'environnement, tels que ceux mentionnés à l'annexe de la directive 79/923/CEE, à un taux tel que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières admissibles (DJA) pour l'homme ou qu'ils soient susceptibles de détériorer le goût des coquillages;

Selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, la Commission définit les méthodes d'analyse applicables pour le contrôle des critères chimiques, ainsi que les valeurs limites à respecter;

- 5) les limites supérieures du taux de radionucléides ne doivent pas dépasser celles fixées par la Communauté pour les denrées alimentaires;
 - 6) le taux de «Paralytic Shellfish Poison» (PSP) dans les parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) ne doit pas dépasser 80 microgrammes pour 100 g, d'après la méthode d'analyse biologique - le cas échéant associé avec une méthode chimique de recherche de la saxitoxine - ou toute autre méthode reconnue selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.
- En cas de contestation sur les résultats, la méthode de référence doit être la méthode biologique;
- 7) les méthodes d'analyse biologiques habituelles ne doivent pas donner de réaction positive en ce qui concerne la présence de «Diarrhetic Shellfish Poison» (DSP) dans les parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément);
 - 8) en l'absence de techniques de routine pour la recherche de virus et de la fixation de normes virologiques, le contrôle sanitaire se fonde sur des comptages de bactéries fécales.

Les examens visant à contrôler le respect des exigences du présent chapitre doivent s'effectuer selon des méthodes scientifiquement reconnues et pratiquement éprouvées.

Pour l'application uniforme du présent règlement, les plans d'échantillonnage ainsi que les méthodes et les tolérances analytiques à appliquer en vue du contrôle du respect des exigences du présent chapitre sont établies selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

L'efficacité des bactéries en tant qu'indicateur fécal et leurs limites numériques, ainsi que les autres paramètres indiqués dans le présent chapitre, sont constamment suivis de près et, quand l'évidence scientifique en montre le besoin, ils sont révisés selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

Lorsque l'évidence scientifique montre le besoin d'introduire d'autres contrôles sanitaires ou de modifier les paramètres indiqués dans le présent chapitre afin de sauvegarder la santé publique, ces mesures sont arrêtées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

Chapitre VI. — Contrôle de santé publique et surveillance de la production

Un système de contrôle de la santé publique est établi par l'autorité compétente en vue de la vérification du respect des exigences du présent règlement. Ce système doit comprendre :

- 1) une surveillance périodique des zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants, destinée à :
 - a) éviter tout abus sur l'origine et la destination de mollusques bivalves vivants ;
 - b) contrôler la qualité microbiologique des mollusques bivalves vivants en relation avec la zone de production et de reparcage ;
 - c) contrôler la présence possible de plancton toxique dans les eaux de production et de reparcage et de biotoxines dans les mollusques bivalves vivants ;
 - d) contrôler la présence possible de contaminants chimiques, dont les teneurs maximales autorisées seront fixées, selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, le 31 décembre 1992.

Aux fins des points c) et d), des plans d'échantillonnage doivent être établis par l'autorité compétente pour contrôler cette présence possible, à des intervalles réguliers ou cas par cas si la récolte a lieu à des périodes irrégulières ;

- 2) les plans d'échantillonnage tels que prévus au point 1, qui doivent notamment tenir compte :
 - a) des variations probables dans la contamination fécale de chaque zone de production et de reparcage ;
 - b) des variations possibles, dans les zones de production et de reparcage, de la présence de plancton contenant des biotoxines marines. L'échantillonnage doit s'effectuer comme suit :
 - i) surveillance : échantillonnage périodique organisé visant à détecter les changements de la composition du plancton contenant des toxines et de sa répartition géographique.
Tout résultat entraînant une suspicion d'accumulation de toxines dans la chair des mollusques doit être suivi par un échantillonnage intensif ;
 - ii) échantillonnage intensif :
 - contrôle du plancton dans les eaux d'élevage et de pêche, le nombre de points de prélèvements et le nombre des échantillons étant augmentés, et
 - tests de toxicité au moyen des mollusques de la zone affectée qui sont les plus sensibles à la contamination.

La mise sur le marché de mollusques de cette zone ne pourra de nouveau être autorisée qu'après qu'un nouvel échantillonnage aura donné des résultats de tests de toxicité satisfaisants ;

- c) de la contamination possible des mollusques dans la zone de production et de reparcage ;
Lorsque le résultat d'un plan d'échantillonnage montre que la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants peut constituer un risque pour la santé humaine, l'autorité compétente doit fermer la zone de production, pour ce qui est des mollusques concernés, jusqu'à ce que la situation soit rétablie ;
- 3) des examens de laboratoire destinés à contrôler le respect des exigences du chapitre V de la présente annexe pour le produit fini. Un système de contrôle doit être mis en oeuvre pour vérifier que le niveau de biotoxines marines ne dépasse pas les limites de sécurité ;
- 4) une inspection des établissements à intervalles réguliers.

Cette inspection inclut notamment des contrôles :

- a) destinés à vérifier que les conditions d'agrément sont toujours respectées ;
- b) portant sur le nettoyage des locaux, des installations, du matériel, ainsi que sur l'hygiène du personnel ;
- c) destinés à vérifier que les mollusques bivalves vivants sont manipulés et traités correctement ;
- d) portant sur l'utilisation correcte et le bon fonctionnement des systèmes de purification ou de finition ;
- e) portant sur le registre visé au chapitre IV point III. 12 de la présente annexe ;
- f) portant sur l'emploi correct des marques sanitaires.

Ces contrôles peuvent comprendre la prise d'échantillons pour examens de laboratoire ; les résultats de ces examens sont communiqués aux responsables des établissements ;

- 5) des contrôles portant sur les conditions d'entreposage et de transport des envois de mollusques bivalves vivants.

Chapitre VII. — *Conditionnement*

1. Le conditionnement des mollusques bivalves vivants doit être effectué dans des conditions d'hygiène satisfaisantes. Les récipients ou les conteneurs doivent :
 - ne pas pouvoir altérer les propriétés organoleptiques des mollusques bivalves vivants ;
 - ne pas pouvoir transmettre aux mollusques bivalves vivants des substances nocives pour la santé humaine ;
 - être suffisamment solides pour assurer une protection efficace des mollusques bivalves vivants.
2. Les huîtres doivent être conditionnées, valves creuses en dessous.
3. Tous les conditionnements de mollusques vivants doivent être fermés et demeurer scellés depuis le centre d'expédition jusqu'à la livraison au consommateur ou au détaillant.

Chapitre VIII. — *Conservation et entreposage*

1. Dans les chambres de conservation, les mollusques bivalves vivants sont maintenus à une température qui ne doit pas avoir d'effet nocif sur leur qualité et leur viabilité ; les conditionnements ne doivent pas être en contact avec le sol, mais être posés sur une surface propre et surélevée.
2. La réimmersion ou l'aspersion à l'eau de mollusques bivalves vivants est interdite après leur conditionnement et leur départ du centre d'expédition, sauf pour les ventes au détail effectuées par l'expéditeur lui-même.

Chapitre IX. — *Transport depuis le centre d'expédition*

1. Les envois de mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine sont transportés conditionnés en colis fermés depuis les centres d'expédition jusqu'à la présentation à la vente ou au détaillant.
2. Les moyens de transport utilisés pour les envois de mollusques bivalves vivants doivent présenter les caractéristiques suivantes :
 - a) leurs parois intérieures ou toute autre partie susceptible d'entrer en contact avec les mollusques bivalves vivants doivent être en matières résistant à la corrosion ; les parois doivent être lisses, faciles à nettoyer ;
 - b) ils doivent être pourvus de dispositifs efficaces assurant la protection des mollusques contre les températures extrêmes, chaudes ou froides, la poussière ou les souillures, ainsi que contre les dégâts occasionnés aux coquilles par les vibrations et l'abrasion ;
 - c) les mollusques bivalves vivants ne peuvent pas être transportés avec d'autres produits susceptibles de les contaminer.
3. Pour le transport et la distribution des mollusques bivalves vivants, on utilise des véhicules ou des conteneurs fermés, qui maintiennent les produits à une température n'ayant pas d'effet nocif sur leur qualité et leur viabilité. Les colis contenant les mollusques bivalves vivants ne peuvent pas être transportés à même le sol du véhicule ou du conteneur, qui doit être pourvu de caillebotis ou d'un autre dispositif évitant ce contact. S'il est utilisé de la glace pour le transport d'envois de mollusques bivalves vivants, celle-ci doit avoir été obtenue à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre.

Chapitre X. — *Marquage des envois*

1. Tous les colis d'un envoi de mollusques bivalves vivants doivent être munis d'une marque sanitaire permettant de connaître à tout moment, durant le transport et la distribution jusqu'à la vente au détail, l'identification de leur centre d'expédition. Sans préjudice de la directive 79/112/CEE, la marque doit comprendre les informations suivantes :
 - le pays expéditeur,
 - l'espèce de mollusque bivalve (nom commun et nom scientifique),
 - l'identification du centre d'expédition par le numéro d'agrément délivré par l'autorité compétente,
 - la date du conditionnement, se composant au moins du jour et du mois.
 Par dérogation à la directive 79/112/CEE, la date de durabilité peut être remplacée par la mention « ces animaux doivent être vivants au moment de l'achat ».
2. La marque sanitaire peut être imprimée sur le récipient de conditionnement ou sur une étiquette séparée fixée au récipient ou placée à l'intérieur. Elle peut aussi être du type à fixation par torsion ou agrafe ; les marques sanitaires autoadhésives ne peuvent être utilisées que si elles ne sont pas détachables. Chaque modèle de marque sanitaire ne doit être employé qu'une seule fois et ne doit pas pouvoir être transféré.
3. La marque sanitaire doit être résistante et imperméable et les informations qu'elle comporte doivent être lisibles, indélébiles et en caractères aisément déchiffrables.
4. Les marques sanitaires fixées aux envois de mollusques bivalves vivants qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires pour le consommateur doivent être conservées au moins 60 jours par le détaillant après le fractionnement du contenu de l'envoi.

Règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche.

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

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

Vu la directive 91/493/CEE du Conseil du 22 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'avis du Collège vétérinaire;

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 et de Notre Ministre de la Justice, et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Chapitre 1^{er}. — Dispositions générales

Art. 1^{er}. Le présent règlement fixe les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine.

Art. 2. Aux fins du présent règlement, on entend par :

1) produit de la pêche: tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs oeufs et laitances, à l'exclusion des mammifères aquatiques, des grenouilles et des animaux aquatiques couverts par d'autres actes communautaires;

2) produit d'aquaculture: tout produit de la pêche dont la naissance et la croissance sont contrôlées par l'homme jusqu'à la mise sur le marché en tant que denrée alimentaire.

Toutefois, est également considéré comme produit d'aquaculture, tout poisson ou crustacé, de mer ou d'eau douce, capturé à l'état juvénile dans le milieu naturel et gardé en captivité jusqu'à atteindre la taille commerciale souhaitée pour la consommation humaine. Les poissons et crustacés de taille commerciale capturés dans le milieu naturel et conservés vivants en vue d'une vente ultérieure ne sont pas considérés comme des produits d'aquaculture dans la mesure où leur séjour dans des viviers n'a pour but que de les maintenir en vie et non de leur faire acquérir une taille ou un poids plus élevé;

3) réfrigération: le procédé consistant à abaisser la température des produits de la pêche de manière qu'elle soit voisine de celle de la glace fondante;

4) produit frais: tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée qui n'ont subi aucun traitement en vue de leur conservation autre que la réfrigération;

5) produit préparé: tout produit de la pêche qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'éêtage, le tranchage, le filetage, le hachage, etc.;

6) produit transformé: tout produit de la pêche qui a subi un procédé chimique ou physique tel que le chauffage, la fumaison, le salage, la dessiccation, le marinage, etc., appliqué aux produits réfrigérés ou congelés associés ou non à d'autres denrées alimentaires, ou à une combinaison de ces différents procédés;

7) conserve: le procédé consistant à conditionner les produits dans des récipients hermétiquement fermés et à les soumettre à un traitement thermique suffisant pour détruire ou inactiver tous les microorganismes qui pourraient proliférer, quelle que soit la température à laquelle le produit est destiné à être entreposé;

8) produit congelé: tout produit de la pêche qui a subi une congélation permettant d'obtenir une température à coeur d'au minimum -18°C, après stabilisation thermique;

9) emballage: l'opération destinée à réaliser la protection des produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un conteneur ou de tout autre matériel adapté;

10) lot: la quantité de produits de la pêche obtenue dans des circonstances pratiquement identiques;

11) envoi: la quantité de produits de la pêche destinée à un ou plusieurs preneurs dans un pays destinataire et acheminée par un seul moyen de transport;

12) moyens de transport: les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs, ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer ou air;

13) établissement: tout local où des produits de la pêche sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, emballés ou entreposés. Les halles de criée et les marchés de gros dans lesquels se font exclusivement l'exposition et la vente en gros ne sont pas considérés comme des établissements;

- 14) mise sur le marché: la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché, à l'exclusion de la vente au détail et de la cession directe sur le marché local de petites quantités par un pêcheur au détaillant ou au consommateur, qui doivent être soumises aux contrôles sanitaires prescrits par les réglementations nationales pour le contrôle du commerce de détail;
 - 15) importation: l'introduction sur le territoire de la Communauté via l'aéroport de Luxembourg de produits de la pêche en provenance de pays tiers;
 - 16) eau de mer propre: l'eau de mer ou l'eau saumâtre ne présentant pas de contamination microbiologique, de substances nocives et/ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche, à utiliser dans les conditions fixées par le présent règlement;
 - 17) navire-usine: tout navire à bord duquel des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes suivies d'un emballage: filetage, tranchage, pelage, hachage, congélation, transformation.
- Ne sont pas considérés comme navires-usines:
- les bateaux de pêche qui ne pratiquent que la cuisson des crevettes et des mollusques à bord,
 - les bateaux de pêche qui ne procèdent qu'à la congélation à bord.

Art. 3.

1. La mise sur le marché des produits de la pêche capturés dans le milieu naturel est soumise aux conditions suivantes:

- a) ils doivent:
 - i) avoir été capturés et éventuellement manipulés pour la saignée, l'étêtage, l'éviscération et l'enlèvement des nageoires, réfrigérés ou congelés, à bord des navires, conformément à des règles d'hygiène à fixer par le Conseil;
 - ii) avoir, le cas échéant, été manipulés dans des navires-usines agréés conformément à l'article 7 de la directive 91/493/CEE, dans le respect des exigences du chapitre I de l'annexe.

La cuisson des crevettes et mollusques à bord doit respecter les dispositions du chapitre III point I paragraphe 5 et du chapitre IV point IV paragraphe 7 de l'annexe. Ces bateaux font l'objet d'un enregistrement particulier de la part des autorités compétentes;
 - b) pendant et après le débarquement, ils doivent avoir été manipulés conformément au chapitre II de l'annexe;
 - c) ils doivent avoir été manipulés, et le cas échéant, emballés, préparés, transformés, congelés, décongelés ou entreposés, de façon hygiénique dans des établissements agréés conformément à l'article 7, dans le respect des exigences des chapitres III et IV de l'annexe.
- L'autorité compétente peut, par dérogation à l'annexe chapitre II point 2, autoriser le transvasement des produits frais de la pêche à quai dans des récipients destinés à être expédiés immédiatement dans un établissement agréé ou une halle de criée ou un marché de gros enregistrés pour y être contrôlés;
- d) ils doivent avoir été soumis à un contrôle sanitaire conformément au chapitre V de l'annexe;
 - e) ils doivent avoir été emballés de manière appropriée conformément au chapitre VI de l'annexe;
 - f) ils doivent avoir été munis d'une identification conformément au chapitre VII de l'annexe;
 - g) ils doivent avoir été entreposés et transportés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes conformément au chapitre VIII de l'annexe.

2. Lorsque l'éviscération est possible d'un point de vue technique et commercial, elle doit être pratiquée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement.

3. La mise sur le marché des produits d'aquaculture est soumise aux conditions suivantes:

- a) l'abattage doit intervenir dans des conditions d'hygiène appropriées. Les produits ne doivent pas être souillés de terre, de vase ou de fèces. S'ils ne sont pas transformés directement après l'abattage, ils doivent être maintenus réfrigérés;
- b) les produits doivent, en outre, satisfaire aux exigences du paragraphe 1 points c) à g).

4. a) La mise sur le marché de mollusques bivalves vivants est soumise au respect de la réglementation relative à ces produits.

- b) En cas de transformation, les mollusques bivalves doivent, outre les exigences du point a), satisfaire à celles du paragraphe 1 points c) à g).

Art. 4. Les produits de la pêche destinés à être mis sur le marché à l'état vivant doivent être constamment maintenus dans les meilleures conditions de survie.

Art. 5. La mise sur le marché des produits indiqués ci-après est interdite:

- poissons vénéneux des familles suivantes: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae,
- produits de la pêche contenant des biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles.

Les exigences détaillées pour les espèces visées par le présent article ainsi que pour les méthodes d'analyse définies selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent sont applicables au Luxembourg.

Art. 6.

1. Les responsables des établissements doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour que, à tous les stades de la production des produits de la pêche, les prescriptions du présent règlement soient observées.

A cet effet, lesdits responsables doivent effectuer des autocontrôles fondés sur les principes suivants:

- identification des points critiques dans leur établissement en fonction des procédés de fabrication utilisés;
 - établissement et mise en oeuvre de méthodes de surveillance et de contrôle de ces points critiques;
 - prélèvement d'échantillons pour analyse dans un laboratoire approuvé par le Ministre de la Santé, aux fins de contrôle des méthodes de nettoyage et de désinfection et aux fins de vérification du respect des normes fixées par le présent règlement;
 - conservation d'une trace écrite ou enregistrée de façon indélébile des points précédents en vue de leur présentation au vétérinaire-inspecteur compétent. Les résultats des différents contrôles et tests seront notamment conservés pendant une période de deux ans au moins.
2. Si les résultats des autocontrôles ou toute information dont disposent les responsables visés au paragraphe 1 révèlent l'existence d'un risque sanitaire ou permettent d'en soupçonner l'existence, et sans préjudice des mesures prévues à l'article 3 paragraphe 1 quatrième alinéa de la directive 89/662/CEE, les mesures appropriées sont prises, sous contrôle officiel.
 3. Les modalités d'application du paragraphe 1 deuxième alinéa fixées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent sont applicables au Luxembourg.

Art. 7.

1. Le Ministre de la Santé procède à l'agrément des établissements après s'être assuré qu'ils satisfont aux dispositions du présent règlement en ce qui concerne la nature des activités qu'ils exercent. L'agrément doit être renouvelé si un établissement entreprend d'exercer d'autres activités que celles pour lesquelles il a été agréé.

Le Ministre de la Santé prend les mesures nécessaires si les conditions d'agrément cessent d'être remplies. A cet effet, il tient compte notamment des conclusions d'un éventuel contrôle effectué conformément à l'article 8.

2. Le Ministre de la Santé établit une liste de ses établissements agréés, chacun d'eux possédant un numéro officiel. La liste des établissements agréés et toute modification ultérieure doivent être communiquées par chaque Etat membre à la Commission.
3. L'inspection et le contrôle des établissements sont effectués régulièrement par le vétérinaire-inspecteur compétent, qui a libre accès à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent règlement. Si ces inspections et ces contrôles révèlent que les exigences du présent règlement ne sont pas respectées, le vétérinaire-inspecteur compétent prend les mesures appropriées.

Art. 8. Des experts de la Commission sont autorisés, dans la mesure où cela est nécessaire à l'application uniforme du présent règlement, à effectuer, en collaboration avec l'Administration des Services vétérinaires, des contrôles sur place. Ils peuvent notamment vérifier si les établissements observent effectivement les dispositions du présent règlement. L'Administration des Services vétérinaires apporte toute l'aide nécessaire aux experts pour l'accomplissement de leur mission.

Art. 9. Les règles prévues par la directive 89/662/CEE pour les produits de la pêche destinés à la consommation humaine sont d'application.

Chapitre II. — Importations à partir de pays tiers

Art. 10.- Sont appliquées aux importations de produits de la pêche à partir de pays tiers les dispositions du chapitre qui précède sans préjudice des articles 11 et 12 ci-après.

Les produits de la pêche capturés dans leur milieu naturel par un bateau de pêche battant pavillon d'un pays tiers doivent être soumis aux contrôles prévus à l'article 18 paragraphe 3 de la directive 90/675/CEE.

Art. 11.

1. Les conditions particulières d'importation des produits de la pêche, fixées pour chaque pays tiers ou groupe de pays tiers selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, en fonction de la situation sanitaire du pays tiers concerné, sont applicables au Luxembourg.
2. Dans l'attente de la fixation des conditions d'importation prévue au paragraphe 1, des conditions au moins équivalentes à celles du chapitre qui précède sont applicables au Luxembourg.

Art. 12. Les règles et principes prévus par la directive 90/675/CEE s'appliquent, notamment en ce qui concerne l'organisation et les suites à donner aux contrôles à effectuer et les mesures de sauvegarde à mettre en oeuvre.

Chapitre III. — Dispositions finales

Art. 13. L'annexe publiée à la suite du présent règlement en forme partie intégrante et peut être complétée et modifiée par règlement ministériel suite à une directive ou décision communautaire.

Art. 14. L'article 89 du règlement grand-ducal du 25 juillet 1985 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires est modifié comme suit:

Les établissements des grossistes en poissons et produits de la pêche doivent remplir les conditions prévues par la réglementation en la matière.

Art. 15. 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 modifiée 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. 16. Notre Ministre de la Santé 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 la Justice,
Marc Fischbach

Château de Berg, le 18 janvier 1993.
Jean

Dir. 91/493/CEE.

ANNEXE

Chapitre I^{er}. — Conditions applicables aux navires-usines

I. Conditions concernant la construction et l'équipement

1. Les navires-usines doivent disposer au moins:

- a) d'une aire de réception réservée à la mise à bord des produits de la pêche, conçue et disposée en parcs de dimensions suffisantes, de façon à permettre de séparer des apports séquentiels. Cette aire de réception et ses éléments démontables doivent être aisément nettoyables. Elle doit être conçue de façon à protéger les produits de l'action du soleil ou des intempéries ainsi que de toute source de souillure ou de contamination;
- b) d'un système de convoyage des produits de la pêche, de l'aire de réception vers les lieux de travail, qui respecte les règles de l'hygiène;
- c) des lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de réaliser les préparations et les transformations des produits de la pêche dans des conditions d'hygiène convenables. Ils sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits;
- d) des lieux d'entreposage des produits finis de dimensions suffisantes, conçus de façon à pouvoir être facilement nettoyés. Si une unité de traitement des déchets fonctionne à bord, une cale séparée doit être destinée à l'entreposage de ces sous-produits;
- e) d'un local d'entreposage du matériel d'emballage, séparé des locaux de préparation et de transformation des produits;
- f) des équipements spéciaux pour évacuer soit directement à la mer, soit, si les circonstances l'exigent, dans une cuve étanche réservée à cet usage, les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine. Si ces déchets sont stockés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet usage;
- g) d'une installation permettant l'approvisionnement en eau potable au sens de la directive 80/778/CEE du Conseil, du 15 juillet 1980, relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, ou en eau de mer propre sous pression.
L'orifice de pompage de l'eau de mer doit être situé à un emplacement tel que la qualité de l'eau pompée ne puisse être affectée par le rejet à la mer des eaux usées, des déchets et de l'eau de refroidissement des moteurs;
- h) d'un nombre approprié de vestiaires, lavabos et cabinets d'aisance, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux où les produits de la pêche sont préparés, transformés ou entreposés. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage et d'essuyage répondant aux exigences de l'hygiène; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.

2. Dans les lieux où l'on procède à la préparation et à la transformation ou congélation/surgélation des produits de la pêche, il faut:

- a) un sol qui allie les qualités antidérapantes avec la facilité de nettoyage et de désinfection et qui soit pourvu de dispositifs permettant une évacuation facile de l'eau. Les structures et appareils fixés au sol doivent être munis d'anguillers de taille suffisante pour ne pas être obstrués par des déchets de poisson et laisser écouler l'eau facilement;
- b) des parois et des plafonds faciles à nettoyer, en particulier au niveau des tuyaux, chaînes ou conduits électriques les traversant;

- c) des circuits hydrauliques qui soient disposés ou protégés de façon qu'une fuite éventuelle d'huile ne puisse contaminer les produits de la pêche;
 - d) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;
 - e) un éclairage suffisant;
 - f) des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des outils, du matériel et des installations;
 - g) des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, dont les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main et qui soient pourvus d'essui-mains à usage unique.
3. Les dispositifs et les outils de travail, comme par exemple les tables de découpage, les récipients, les bandes transporteuses, les machines à éviscérer, à fileter, etc., doivent être en matériaux résistant à la corrosion de l'eau de mer, faciles à nettoyer et à désinfecter et maintenus en bon état.
 4. Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer :
 - a) d'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir à coeur une température conforme aux prescriptions du présent règlement;
 - b) des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour maintenir dans les cales d'entreposage les produits de la pêche à une température conforme aux prescriptions du présent règlement. Les cales d'entreposage doivent être munies d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement.

II. Conditions d'hygiène concernant la manipulation et l'entreposage des produits de la pêche à bord

1. Une personne qualifiée à bord du navire-usine doit être responsable de l'application de bonnes pratiques de fabrication des produits de la pêche. Elle doit être investie de l'autorité nécessaire pour faire respecter les prescriptions du présent règlement. Elle tient à la disposition des agents chargés du contrôle le programme d'inspection et de vérification des points critiques appliqué à bord, un registre sur lequel sont consignées ses observations ainsi que les enregistrements thermiques éventuellement requis.
2. Les conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels sont celles qui sont énoncées au chapitre III point II.A de la présente annexe.
3. Les conditions générales d'hygiène applicables aux personnels sont celles qui sont énoncées au chapitre III point II.B. de la présente annexe.
4. Les opérations d'étêtage, d'éviscération et de filetage doivent s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre IV points I.2, I.3 et I.4 de la présente annexe.
5. Les opérations de transformation des produits de la pêche effectuées à bord doivent l'être dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre IV points III, IV et V de la présente annexe.
6. Le conditionnement et l'emballage des produits de la pêche à bord doivent s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre VI de la présente annexe.
7. L'entreposage des produits de la pêche à bord doit s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre VIII points 1 et 2 de la présente annexe.

Chapitre II. — Conditions pendant et après débarquement

1. Le matériel de déchargement et de débarquement doit être constitué d'un matériau facile à nettoyer et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté.
2. Lors du déchargement et du débarquement, la contamination des produits de la pêche doit être évitée; il doit notamment être assuré que :
 - le déchargement et le débarquement sont effectués rapidement,
 - les produits de la pêche sont placés sans retard dans un environnement protégé à la température requise en fonction de la nature du produit et, le cas échéant, mis sous glace dans les installations de transport, de stockage ou de vente dans un établissement;
 - les équipements et les manipulations susceptibles de détériorer les parties comestibles de produits de la pêche ne sont pas autorisés.
3. Les parties des halles de criée et des marchés de gros dans lesquelles les produits de la pêche sont exposés à la vente doivent :
 - a) être couvertes et avoir des murs faciles à nettoyer ;
 - b) avoir un sol imperméable, facile à laver et à désinfecter, et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau et avoir un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduelles;
 - c) être équipées d'installations sanitaires avec un nombre adéquat de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains, ainsi que d'essui-mains à usage unique;

- d) être bien éclairées pour faciliter le contrôle des produits de la pêche prévu au chapitre V de la présente annexe ;
 - e) lors de l'exposition ou l'entreposage des produits de la pêche, ne pas être utilisés à d'autres fins. Les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits de la pêche ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les halles. Les animaux indésirables ne doivent pas pénétrer dans les halles ;
 - f) être régulièrement nettoyées, au moins à la fin de chaque vente. Les caisses doivent être nettoyées après chaque vente et rincées extérieurement et intérieurement, à l'eau potable ou avec de l'eau de mer propre ; si nécessaire, elles doivent être désinfectées ;
 - g) être pourvues de pancartes d'interdiction de fumer ou cracher, de boire et de manger placées de façon visible ;
 - h) pouvoir être fermées et maintenues fermées lorsque l'autorité compétente l'estime nécessaire ;
 - i) disposer d'une installation permettant l'approvisionnement en eau répondant aux conditions du chapitre III point I.7 de la présente annexe ;
 - j) disposer de conteneurs spéciaux étanches en matériau résistant à la corrosion et destinés à recevoir les produits de la pêche impropres à la consommation humaine ;
 - k) dans la mesure où elle ne dispose pas de ses propres locaux sur place ou à proximité immédiate et en fonction des quantités exposées à la vente, comporter, pour les besoins de l'autorité compétente, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, et le matériel nécessaire à l'exercice des contrôles.
4. Après le débarquement ou, le cas échéant, après la première vente, les produits de la pêche doivent être acheminés sans délai vers leur lieu de destination, dans les conditions énoncées au chapitre VIII de la présente annexe.
5. Toutefois, si les conditions indiquées au point 4 ne sont pas remplies, les halles dans lesquelles les produits de la pêche sont éventuellement entreposés avant leur exposition à la vente ou après la vente et dans l'attente de leur acheminement vers leur lieu de destination doivent disposer de chambres froides de capacité suffisante répondant aux conditions énoncées au chapitre III point I.3 de la présente annexe. Les produits de la pêche doivent, dans ce cas, être entreposés à une température approchant celle de la glace fondante.
6. Les conditions générales d'hygiène énoncées au chapitre III point II - à l'exception du point B 1 a) - de la présente annexe s'appliquent mutatis mutandis aux halles où les produits de la pêche sont exposés à la vente ou entreposés.
7. Les marchés de gros dans lesquels des produits de la pêche sont exposés à la vente ou entreposés sont soumis aux mêmes conditions que celles énoncées au présent chapitre points 3 et 5, ainsi qu'à celles énoncées au chapitre III points I.4, I.10 et I.11 de la présente annexe.
- Les conditions générales d'hygiène énoncées au chapitre III point II de la présente annexe s'appliquent mutatis mutandis aux marchés de gros.

Chapitre III. — Conditions générales pour les établissements à terre

I. Conditions générales d'aménagement des locaux et d'équipement en matériel

Les établissements doivent comporter au moins :

- 1) des lieux de travail de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ces lieux de travail sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination du produit et à séparer nettement le secteur propre et le secteur souillé ;
- 2) dans des lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation des produits visés :
 - a) un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ou pourvu d'un dispositif destiné à évacuer de l'eau ;
 - b) des murs présentant des surfaces lisses faciles à nettoyer, résistantes et imperméables ;
 - c) un plafond facile à nettoyer ;
 - d) des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer ;
 - e) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées ;
 - f) un éclairage suffisant ;
 - g) un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains. Dans les locaux de travail et les toilettes, les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Les dispositifs doivent être pourvus d'essuie-mains à usage unique ;
 - h) des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations ;
- 3) dans les chambres froides où les produits de la pêche sont entreposés :
 - le même aménagement que celui prévu au point 2 a) b) c) d) et f) ;
 - le cas échéant, une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien des produits dans les conditions thermiques prévues au présent règlement ;
- 4) des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux, etc. ;
- 5) des dispositifs et des outils de travail tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux, en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter ;

- 6) des conteneurs spéciaux, étanches, en matériaux résistant à la corrosion, destinés à recevoir des produits de la pêche non destinés à la consommation humaine et un local destiné à entreposer ces conteneurs quand ils ne sont pas évacués au minimum à l'issue de chaque journée de travail;
- 7) une installation permettant l'approvisionnement en eau potable, au sens de la directive 80/778/CEE, ou éventuellement en eau de mer propre ou rendue propre par un système d'épuration approprié, sous pression et en quantité suffisantes. Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des produits. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable ou l'eau de mer propre;
- 8) un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduaires;
- 9) un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains, ainsi que d'essuie-mains à usage unique; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main;
- 10) si la quantité de produits traités en nécessite la présence régulière ou permanente, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service d'inspection;
- 11) des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, ces équipements ne sont pas obligatoires si des prescriptions imposent le nettoyage et la désinfection des moyens de transport dans les locaux officiellement agréés par l'autorité compétente;
- 12) dans les établissements où sont maintenus des animaux vivants tels que les crustacés et les poissons, une installation appropriée permettant les meilleures conditions de survie, alimentée d'une eau ayant une qualité suffisante pour ne pas transmettre aux animaux des organismes ou des substances nuisibles.

II. Conditions générales d'hygiène

A. Conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels.

1. Le sol, les murs, le plafond et les cloisons, le matériel et les instruments utilisés pour le travail sur les produits de la pêche doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien, de façon à ne pas constituer une source de contamination pour les produits.
2. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée dans les locaux ou sur les matériels. Les raticides, insecticides, désinfectants ou toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé; ils doivent être utilisés de manière à ne pas risquer de contaminer les produits.
3. Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés que pour l'élaboration des produits. Toutefois, ils peuvent être utilisés pour l'élaboration simultanée, ou à des moments différents, d'autres produits alimentaires, après autorisation de l'autorité compétente.
4. L'utilisation d'eau potable, au sens de la directive 80/778/CEE, ou d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages. Toutefois, peut être autorisée à titre exceptionnel l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines, la production de vapeur ou la lutte contre les incendies, 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 produits.
5. Des détersifs, désinfectants et substances similaires doivent être agréés par l'autorité compétente et être utilisés de manière que l'équipement, le matériel et les produits ne soient pas affectés.

B. Conditions générales d'hygiène applicables au personnel

1. Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. En particulier :
 - a) le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffure propre enveloppant complètement la chevelure. Sont notamment concernées les personnes manipulant des produits de la pêche sujets à contamination;
 - b) le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des produits de la pêche est tenu de se laver les mains au moins à chaque reprise du travail; les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche;
 - c) il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage des produits de la pêche.
2. Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des produits de la pêche est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien ne s'oppose à son affectation. Le suivi médical de cette personne relève de la législation nationale en vigueur dans l'Etat membre concerné ou pour les pays tiers des garanties particulières à fixer selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

Chapitre IV. — Conditions spéciales pour la manipulation des produits de la pêche
dans les établissements à terre

I. Conditions pour les produits frais

1. Quand les produits réfrigérés, non conditionnés, ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans l'établissement, ils doivent être entreposés ou exposés sous glace dans une chambre froide de l'établissement. Un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire; la glace utilisée, avec ou sans sel, doit être fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet; ces conteneurs doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. Les produits frais préemballés doivent être réfrigérés avec de la glace ou avec un appareil de réfrigération mécanique donnant les mêmes conditions de température.
2. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération, si elles n'ont été faites à bord, doivent s'effectuer de manière hygiénique; les produits doivent être lavés abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre immédiatement après ces opérations.
3. Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent s'effectuer de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée et avoir lieu en un emplacement différent de celui utilisé pour l'étêtage et l'éviscération. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà du temps nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches destinés à être vendus frais doivent être réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.
4. Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine.
5. Les récipients utilisés pour la distribution ou l'entreposage des produits de la pêche frais doivent être conçus de telle sorte qu'ils assurent à la fois la protection contre la contamination et la conservation des produits dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et qu'ils permettent notamment un écoulement facile de l'eau de fusion.
6. A défaut d'un dispositif particulier mis en place en vue de l'évacuation continue des déchets, ceux-ci sont placés dans des récipients étanches munis d'un couvercle faciles à nettoyer et à désinfecter. Les déchets ne doivent pas s'accumuler dans les lieux de travail. Ils sont évacués soit en continu, soit chaque fois que les récipients sont pleins et au minimum à l'issue de chaque journée de travail dans les conteneurs ou dans le local visés au chapitre III point I.6 de la présente annexe. Les récipients, conteneurs et/ou local réservés aux déchets sont soigneusement nettoyés et, en cas de besoin, désinfectés après chaque utilisation. Les déchets entreposés ne doivent pas constituer une source de contamination pour l'établissement ou de nuisance pour son entourage.

II. Conditions pour les produits congelés

1. Les établissements doivent disposer :
 - a) d'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir les températures prévues par le présent règlement;
 - b) des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour maintenir dans les locaux d'entreposage les produits à une température ne pouvant être supérieure à celle prévue par le présent règlement, quelle que soit la température extérieure.

Toutefois, en raison des impératifs techniques liés à la méthode de congélation et à la manutention de ces produits, pour les poissons entiers congelés en saumure et destinés à la fabrication de conserves, des températures plus élevées, ne pouvant toutefois dépasser -9 °C, que celles prévues par le présent règlement peuvent être tolérées.

2. Les produits frais employés pour la congélation ou surgélation doivent satisfaire aux exigences du point I du présent chapitre.
3. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La partie thermosensible du thermomètre est placée dans la zone où la température est la plus élevée.

Les graphiques d'enregistrement sont gardés à la disposition des agents chargés du contrôle au moins pendant la période de durabilité des produits.

III. Conditions pour les produits décongelés

Les établissements qui procèdent à la décongélation doivent respecter les exigences suivantes :

- 1) la décongélation des produits de la pêche doit être effectuée dans des conditions d'hygiène appropriées; une contamination doit être évitée et un écoulement efficace de l'eau de fusion doit être prévu.

Pendant la décongélation, la température des produits ne doit pas augmenter de façon excessive;

- 2) après décongélation, les produits doivent être manipulés conformément aux conditions énoncées dans le présent règlement. S'ils sont préparés ou transformés, les opérations en question doivent être effectuées dans les plus brefs délais. S'ils sont mis directement sur le marché, une indication clairement visible concernant l'état décongelé du poisson doit figurer sur l'emballage, conformément à l'article 5 paragraphe 3 de la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.

IV. Conditions pour les produits transformés

1. Les produits frais, congelés ou décongelés utilisés pour la transformation doivent satisfaire aux exigences énoncées aux points I ou II du présent chapitre.
2. Si un traitement destiné à inhiber le développement des micro-organismes pathogènes est appliqué, ou si ce traitement constitue un élément important pour assurer la conservation du produit, ce traitement doit être scientifiquement reconnu ou, dans le cas d'un traitement de produits visés au chapitre I points 1. b) et 1. c) de la directive 91/492/CEE qui n'auraient pas fait l'objet d'un reparcage ou d'une purification, ce traitement doit être approuvé selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, dans un délai de quatre mois après réception de la demande d'un Etat membre.

Le responsable de l'établissement doit tenir un registre comportant les traitements appliqués. Il importe, en fonction du type de traitement utilisé, d'enregistrer et de contrôler le temps et la température d'un traitement par la chaleur, la concentration en sel, le pH, le contenu en eau. Ces registres doivent être maintenus à la disposition de l'autorité compétente pour une période qui doit être au moins égale à la période de conservation du produit.

3. Les produits pour lesquels la conservation n'est garantie que pour une période limitée après application d'un traitement tel que le salage, la fumaison, la dessiccation ou le marinage, doivent être pourvus, sur l'emballage, d'une inscription clairement visible, indiquant les conditions d'entreposage en conformité avec la directive 79/112/CEE.

En outre, les conditions énoncées ci-après doivent être respectées.

4. Conserves

Pour la fabrication de produits de la pêche qui subissent une stérilisation dans des récipients hermétiquement fermés, il faut veiller à ce que:

- a) l'eau utilisée pour la préparation des conserves soit de l'eau potable;
- b) le traitement thermique soit appliqué selon un procédé valable, défini selon des critères importants tels que la durée du chauffage, la température, le remplissage, la taille des récipients, etc., dont un registre doit être tenu. Le traitement appliqué doit être capable de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes. L'appareillage de traitement thermique doit être muni de dispositifs de contrôle pour permettre de vérifier que les récipients ont bien subi un traitement valable par la chaleur. Le refroidissement des récipients après le traitement thermique doit être effectué avec de l'eau potable, sans préjudice de la présence d'éventuels additifs chimiques utilisés conformément aux bonnes pratiques technologiques pour empêcher la corrosion des appareillages et des conteneurs;
- c) des contrôles supplémentaires par sondage soient effectués par le fabricant pour s'assurer que les produits transformés ont bien subi un traitement efficace, au moyen:
 - de tests d'incubation. L'incubation doit être effectuée à 37°C pendant 7 jours ou à 35°C pendant 10 jours, ou toute autre combinaison équivalente;
 - d'examen microbiologiques du contenu et des récipients dans le laboratoire de l'établissement ou dans un autre laboratoire agréé;
- d) la production journalière soit échantillonnée à des intervalles déterminés à l'avance, pour s'assurer de l'efficacité du sertissage. Dans ce but, un équipement adéquat doit être disponible pour l'examen des sections perpendiculaires des sertis des récipients fermés;
- e) des contrôles soient effectués pour s'assurer que les récipients ne sont pas endommagés;
- f) tous les récipients ayant subi un traitement thermique dans des circonstances pratiquement identiques reçoivent une marque d'identification du lot, conformément aux dispositions de la directive 89/396/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire.

5. Fumage

Les opérations de fumage doivent s'effectuer dans un local séparé ou en un emplacement particulier équipé, si nécessaire, d'un système de ventilation évitant que les fumées et la chaleur de la combustion n'affectent les autres locaux et emplacements où sont préparés, transformés ou entreposés les produits de la pêche.

- a) Les matériaux utilisés pour la production de fumée pour le fumage du poisson doivent être entreposés à l'écart du lieu de fumage et doivent être employés de manière à ne pas contaminer les produits.
- b) Les matériaux utilisés pour la production de fumée par combustion de bois peint, vernis, collé ou ayant subi tout type de traitement de préservation chimique doivent être interdits.
- c) Après le fumage, les produits doivent être refroidis rapidement à la température requise pour la conservation des produits, avant d'être emballés.

6. Salage

- a) Les opérations de salage doivent s'effectuer dans des endroits différents et suffisamment écartés de ceux où s'effectuent les autres opérations.
- b) Le sel employé pour le traitement des produits de la pêche doit être propre et être entreposé de façon que soient évitées les contaminations. Il ne doit pas être réutilisé.
- c) Les cuves de saumurage doivent être construites de façon à éviter toute source de pollution pendant le saumurage.
- d) Les cuves de saumurage et les aires de salage doivent être nettoyées avant l'emploi.

7. Produits de crustacés et de mollusques cuits.

La cuisson de crustacés et de mollusques doit être effectuée comme suit:

- a) toute cuisson doit être suivie rapidement d'un refroidissement. L'eau utilisée à cet effet doit être de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement doit se poursuivre jusqu'à ce que la température de la glace fondante soit atteinte;
- b) le décorticage et le décoquillage doivent être pratiqués de manière hygiénique de façon à éviter la contamination du produit. S'ils sont faits à la main, le personnel doit porter une attention particulière au lavage des mains et toutes les surfaces de travail doivent être nettoyées soigneusement. Si des machines sont employées, elles doivent être nettoyées à de courts intervalles et désinfectées après chaque journée de travail.
Après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être soit congelés immédiatement, soit maintenus réfrigérés à une température ne permettant pas la croissance des germes pathogènes, et ils doivent être entreposés dans des salles adéquates;
- c) le fabricant doit faire effectuer régulièrement des contrôles microbiologiques de sa production en respectant les normes à fixer conformément au chapitre V point 4 de la présente annexe.

8. Pulpe de poisson

La pulpe de poisson, obtenue par séparation mécanique des arêtes, doit être fabriquée dans les conditions suivantes:

- a) la séparation mécanique doit se faire sans délai indû après le filetage, à l'aide de matières premières exemptes de viscères. Si du poisson entier est utilisé, il doit être éviscéré et lavé au préalable;
- b) les machines doivent être nettoyées à de courts intervalles et au moins toutes les 2 heures;
- c) après sa fabrication, la pulpe doit être le plus rapidement possible congelée ou incorporée dans un produit destiné à une congélation ou un traitement stabilisateur.

V. Conditions concernant les parasites

1. Pendant la production et avant la mise à la consommation humaine, les poissons et produits de poissons doivent être soumis à un contrôle visuel en vue de la recherche et de l'enlèvement des parasites visibles.

Les poissons manifestement parasités ou les parties de poissons manifestement parasités qui sont enlevés ne doivent pas être mis sur le marché pour la consommation humaine.

Les modalités de ce contrôle, arrêtés par les instances communautaires, sont applicables au Grand-Duché de Luxembourg.

2. Les poissons et produits de poissons visés au point 3 qui sont destinés à être consommés en l'état doivent, en outre, être soumis à un traitement par congélation à une température égale ou inférieure à -20°C à l'intérieur du poisson pendant une période d'au moins 24 heures. Ce traitement par congélation doit être appliqué au produit cru ou au produit fini.
3. Les poissons et produits suivants sont soumis aux conditions énoncées au point 2:
 - a) poisson devant être consommé cru ou pratiquement cru, tel que le hareng (maatje);
 - b) les espèces suivantes si elles doivent être traitées par un fumage à froid pendant lequel la température à l'intérieur du poisson est de moins de 60°C :
 - hareng,
 - maquereau,
 - sprat,
 - saumons sauvages de l'Atlantique ou du Pacifique;
 - c) hareng mariné et/ou salé quand le traitement subi est insuffisant pour détruire les larves de nématodes.
Cette liste peut être modifiée, à la lumière de données scientifiques, selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent. Selon la même procédure sont fixés les critères qui doivent permettre de définir les traitements considérés comme suffisants ou insuffisants pour détruire les nématodes.
4. Les fabricants doivent s'assurer que les poissons et produits de poissons visés au point 3 ou les matières premières destinées à leur fabrication ont subi, avant la mise à la consommation, le traitement visé au point 2.
5. Les produits de la pêche visés au point 3 doivent, lors de leur mise sur le marché, être accompagnés d'une attestation du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis.

Chapitre V. — Contrôle sanitaire et surveillance des conditions de production

I. Surveillance générale

Un système de contrôle et de surveillance est établi par l'autorité compétente aux fins de vérification du respect des prescriptions du présent règlement.

Ce système de contrôle et de surveillance comporte notamment:

- 1) un contrôle des bateaux de pêche, étant entendu que ce contrôle pourra être effectué lors du séjour dans les ports;
- 2) un contrôle destiné à vérifier les conditions du débarquement et de la première vente;
- 3) un contrôle des établissements à intervalles réguliers, destiné à vérifier en particulier:
 - a) que les conditions d'agrément sont toujours remplies;
 - b) que les produits de la pêche sont manipulés correctement;
 - c) le nettoyage des locaux, des installations et des instruments, ainsi que l'hygiène du personnel;
 - d) que les marques sont appliquées de façon correcte;
- 4) un contrôle effectué sur les marchés de gros et dans les halles de criée;
- 5) un contrôle des conditions d'entreposage et de transport.

II. Conditions spécifiques

1. Contrôles organoleptiques

Sans préjudice des dérogations prévues par le règlement (CEE) no 103/76 du Conseil, du 19 janvier 1976, portant fixation des normes communes de commercialisation pour certains poissons frais ou réfrigérés, chaque lot de produits de la pêche doit être présenté à l'inspection de l'autorité compétente au moment du débarquement ou avant la première vente pour permettre de contrôler qu'ils sont propres à la consommation humaine. Cette inspection consiste en une évaluation organoleptique effectuée par échantillonnage.

Les produits de la pêche qui respectent, en ce qui concerne les conditions de fraîcheur, les normes communes de commercialisation qui ont été fixées en application de l'article 2 du règlement (CEE) no 3796/81 sont considérés comme remplissant les exigences organoleptiques nécessaires au respect des prescriptions du présent règlement.

Pour les produits de la pêche qui ne font pas l'objet d'une harmonisation dans le cadre du règlement (CEE) no 3796/81, la Commission peut, selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, fixer, en cas de besoin, des exigences organoleptiques spécifiques.

L'évaluation organoleptique est répétée après la première vente des produits de la pêche s'il s'avère que les exigences du présent règlement n'ont pas été remplies ou quand cela est jugé nécessaire. Après la première vente, les produits de la pêche doivent satisfaire au moins aux exigences de fraîcheur les plus basses fixées en application du règlement précité.

Si l'évaluation organoleptique montre que les produits de la pêche sont impropres à la consommation humaine, les mesures doivent être prises pour qu'ils soient retirés du marché et dénaturés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être réemployés pour la consommation humaine.

Si l'évaluation organoleptique révèle le moindre doute sur la fraîcheur des produits de la pêche, il peut être fait appel aux contrôles chimiques ou microbiologiques.

2. Contrôles parasitaires

Avant leur mise à la consommation humaine, les poissons et produits de poissons doivent être soumis à un contrôle visuel par sondage en vue de la recherche de parasites visibles.

Les poissons manifestement parasités ou les parties de poissons manifestement parasitées qui sont enlevées ne doivent pas être mis sur le marché pour la consommation humaine.

Les modalités de ce contrôle sont fixées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

3. Contrôles chimiques

A. Des échantillons sont prélevés et soumis à des examens de laboratoire pour le contrôle des paramètres suivants:

- a) ABVT (Azote Basique Volatif Total) et N.TMA (Azote — Triméthylamine):

Les valeurs de ces paramètres doivent être précisées par catégories d'espèces selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent;

b) Histamine:

neuf échantillons sont prélevés sur chaque lot:

- le teneur moyenne ne doit pas dépasser 100 ppm;
- deux échantillons peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm mais n'atteignant pas 200 ppm;
- aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm.

Ces limites s'appliquent seulement aux poissons des familles suivantes: Scombridae et Clupeidae. Toutefois, les poissons de ces familles qui ont subi un traitement de maturation enzymatique dans la saumure peuvent avoir des teneurs en histamine plus élevées mais ne dépassant pas le double des valeurs indiquées ci-dessus. Les examens doivent être effectués avec des méthodes fiables qui sont scientifiquement reconnues, telles que la méthode de chromatographie liquide haute performance (HPLC).

B. Contaminants présents en milieu aquatique

Sans préjudice de la réglementation communautaire relative à la protection et la gestion des eaux, notamment en ce qui concerne la pollution du milieu aquatique, les produits de la pêche ne doivent pas contenir dans leurs parties comestibles les contaminants présents en milieu aquatique, tels que les métaux lourds et les substances organoleptogènes, à un taux tel que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour l'homme.

Un plan de surveillance doit être établi par les Etats membres pour le contrôle du taux de contamination des produits de la pêche par des contaminants.

C. Sont arrêtées au plus tard le 31 décembre 1992 selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent:

- a) les méthodes d'analyse à utiliser pour la contrôle des critères chimiques, ainsi que les plans d'échantillonnage;
- b) les niveaux à respecter pour les critères chimiques.

4. Contrôles microbiologiques

Selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, des critères microbiologiques, incluant des plans d'échantillonnage et des méthodes d'analyse, pourront être fixés, en cas de besoin, pour la protection de la santé publique.

La Commission soumettra à cette fin les projets de mesures appropriés avant le 1^{er} octobre 1992.

Chapitre VI. — *Emballage*

1. L'emballage doit être effectué dans des conditions hygiéniques satisfaisantes, de façon à éviter la contamination des produits de la pêche.
2. Les matériaux d'emballage et les produits susceptibles d'entrer en contact avec les produits de la pêche doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène, et notamment:
 - ne pas pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques des préparations et des produits de la pêche,
 - ne pas pouvoir transmettre aux produits de la pêche des substances nocives pour la santé humaine,
 - être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits de la pêche.
3. Le matériel d'emballage ne peut être réutilisé, exception faite de certains contenants particuliers en matériaux imperméables, lisses, résistants à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter, qui peuvent être réutilisés après nettoyage et désinfection. Le matériel d'emballage utilisé pour les produits frais maintenus sous glace doivent permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace.
4. Le matériel d'emballage doit, avant son emploi, être entreposé dans un local séparé de l'aire de production; il doit être protégé de la poussière et des contaminations.

Chapitre VII. — *Identification*

Sans préjudice des dispositions de la directive 79/112/CEE, il doit être possible de retrouver, à des fins d'inspection, l'établissement d'expédition des envois des produits de la pêche, par le marquage ou par les documents d'accompagnement. A cet effet, les informations suivantes doivent figurer sur l'emballage ou sur les documents d'accompagnement:

- le pays d'expédition,
- l'identification de l'établissement par numéro d'agrément officiel ou, en cas d'enregistrement séparé des halles de criée et des marchés de gros prévu à l'article 7 paragraphe 1 troisième alinéa de la directive 91/493/CEE, le numéro d'enregistrement de la halle de criée ou du marché de gros.

Chapitre VIII. — *Entreposage et transport*

1. Les produits de la pêche doivent, lors de l'entreposage et du transport, être maintenus aux températures fixées dans le présent règlement. En particulier:
 - les produits de la pêche frais ou décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à la température de la glace fondante;

- les produits de la pêche congelés, à l'exception des poissons congelés en saumure et destinés à la fabrication de conserves, doivent être maintenus à une température stable de -18°C ou plus bas en tous les points du produit, avec éventuellement de brèves fluctuations, vers le haut, de 3°C maximum, pendant le transport;
 - les produits transformés doivent être maintenus aux températures spécifiées par le fabricant ou, lorsque les circonstances l'exigent, fixées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.
2. Lorsque les produits de la pêche congelés sont transportés d'un entrepôt frigorifique vers un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation et/ou transformation, et que la distance à parcourir est courte, n'excédant pas 50 km ou une heure de trajet, l'autorité compétente peut accorder une dérogation aux conditions du point 1 deuxième tiret.
 3. Les produits ne peuvent être entreposés ou transportés avec d'autres produits pouvant affecter leur salubrité ou les contaminer, sans qu'ils soient emballés de façon à assurer une protection satisfaisante.
 4. Les engins employés pour le transport des produits de la pêche doivent être construits et équipés de manière à assurer que les températures imposées par le présent règlement peuvent être maintenues pendant la période de transport. Si de la glace est utilisée pour la réfrigération des produits, l'écoulement de l'eau de fusion doit être assurée afin d'éviter que cette eau séjourne au contact des produits. Le finissage des parois internes des moyens de transport doit être tel que la salubrité des produits de la pêche ne soit pas affectée. Les parois doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.
 5. Les moyens de transport utilisés pour les produits de la pêche ne peuvent être utilisés pour le transport d'autres produits pouvant affecter ou contaminer les produits de la pêche, sauf si un nettoyage approfondi, suivi d'une désinfection, peuvent assurer une garantie de non-contamination des produits de la pêche.
 6. Les produits de la pêche ne peuvent pas être transportés dans des engins ou dans des conteneurs qui ne sont pas propres et qui auraient dû être désinfectés.
 7. Les conditions de transport de produits de la pêche mis sur le marché à l'état vivant ne doivent pas avoir un effet négatif sur ces produits.

Règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 relatif aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volaille.

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

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

Vu la directive 91/494/CEE du Conseil du 26 juin 1991 relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volaille;

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'avis du Collège vétérinaire;

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^{er}. — Dispositions générales

Art. 1^{er}. Le présent règlement définit les conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volaille.

Art. 2. Aux fins du présent règlement, les définitions et notamment celles des volailles, figurant à l'article 2 de la directive 90/539/CEE sont applicables.

En outre, on entend par :

- a) viandes: toutes les parties des volailles, qui sont propres à la consommation humaine;
- b) viandes fraîches: toutes les viandes, y compris des viandes conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi, en vue de leur conservation, aucun traitement autre que celui par le froid.

Chapitre II. — Règles applicables aux échanges intracommunautaires

Art. 3.

- A. Pour faire l'objet d'échanges intracommunautaires, les viandes fraîches doivent avoir été obtenues à partir de volailles :
- 1) qui ont séjourné depuis leur éclosion sur le territoire de la Communauté ou importées des pays tiers conformément aux exigences du chapitre III de la directive 90/539/CEE;
 - 2) qui proviennent d'une exploitation :
 - qui n'est pas soumise à des mesures de police sanitaire relatives à une maladie des volailles,
 - qui n'est pas située dans une zone déclarée infectée d'influenza aviaire ou de maladie de Newcastle;
 - 3) qui, durant leur transport à l'abattoir, n'ont pas été en contact avec des volailles infectées d'influenza aviaire ou de maladie de Newcastle; ce transport est interdit à travers une zone déclarée infectée d'influenza aviaire ou de maladie de Newcastle, sauf s'il s'effectue à travers cette zone par les grands axes routiers ou ferroviaires;
 - 4) qui ont été abattues dans des abattoirs dans lesquels, au moment de leur abattage, aucun cas d'influenza aviaire ou de maladie de Newcastle n'a été constaté.
- Toute viande fraîche suspecte de contamination à l'abattoir, dans l'atelier de découpe, en entrepôt ou pendant le transport, doit être écartée des échanges;
- 5) qui sont marquées, conformément aux articles 4 et 5;
 - 6) qui sont accompagnées du certificat de salubrité prévu à l'annexe IV de la directive 71/118/CEE, complétée conformément à l'annexe du présent règlement.
- B. Ne sont pas affectées par le présent chapitre les dispositions régissant les viandes :
- contenues dans les bagages personnels des voyageurs et destinées à leur propre consommation;
 - faisant l'objet de petits envois adressés à des particuliers, pour autant qu'il s'agisse d'expéditions dépourvues de tout caractère commercial;
 - qui se trouvent, pour le ravitaillement du personnel et des passagers, à bord de moyens de transport effectuant des liaisons internationales.

Art. 4. Les viandes fraîches de volailles couvertes par le présent règlement doivent être munies de la marque de salubrité prévue à l'article 3 paragraphe 1 point A sous e) de la directive 71/118/CEE, pour autant qu'elles répondent aux exigences de l'article 3 point A du présent règlement et qu'elles proviennent d'animaux ayant été abattus dans les conditions d'hygiène prescrites par la directive 71/118/CEE.

Art. 5.

1. Par dérogation à l'article 4 et dans la mesure où elles ne sont pas utilisées pour être commercialisées dans les échanges intracommunautaires en tant que viandes fraîches, les viandes fraîches de volailles qui ne répondent pas aux dispositions prévues à l'article 3 partie A points 2) et 3) et point 4) premier alinéa peuvent cependant être marquées conformément à l'article 3 paragraphe 1 point A sous e) de la directive 71/118/CEE, sous réserve que la marque prévue par ladite disposition soit immédiatement :
 - a) soit surchargée de manière à ce que la marque de salubrité définie à l'annexe I chapitre X point 44.1. sous a) et b) de la directive 71/118/CEE soit recouverte d'une croix constituée de deux traits perpendiculaires et apposée en oblique, de sorte que l'intersection se situe au centre de la marque du cachet et que les indications figurant sur celle-ci restent lisibles;
 - b) soit remplacée par une marque unique spéciale constituée de la marque de salubrité définie à l'annexe I chapitre X point 44 sous a) et b) de la directive 71/118/CEE surchargée conformément au point a) du présent paragraphe.

Pour la détention et l'utilisation des instruments de marquage, les dispositions de l'annexe I chapitre X point 43 de la directive 71/118/CEE sont applicables mutatis mutandis.
2. Les viandes visées au paragraphe 1 doivent être obtenues, découpées, transportées et entreposées de façon séparée ou à d'autres moments que les viandes de volailles destinées aux échanges intracommunautaires de viandes fraîches de volailles, et être utilisées de façon à éviter leur introduction dans les produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires, sauf s'ils ont été traités conformément à l'article 4 paragraphe 1 de la directive 80/215/CEE, modifiée en dernier lieu par la directive 89/662/CEE.

Art. 6. Les règles prévues par la directive 89/662/CEE sont applicables notamment en ce qui concerne l'organisation des contrôles à effectuer par l'Etat membre de destination, les suites à donner à ces contrôles et les mesures de sauvegarde à mettre en oeuvre.

Art. 7. Des experts vétérinaires de la Commission sont autorisés, dans la mesure où cela est nécessaire à l'application uniforme de la directive 91/494/CEE et en collaboration avec l'Administration des Services vétérinaires, à effectuer des contrôles sur place.

Toute l'aide nécessaire est apportée aux dits experts pour l'accomplissement de leur mission.

Chapitre III. — Règles applicables aux importations en provenance des pays tiers

Art. 8.

1. Les viandes fraîches de volailles importées au Luxembourg en provenance de pays tiers doivent remplir les conditions fixées aux articles 9 à 12.
2. Le présent chapitre ne s'applique toutefois pas :
 - a) aux viandes de volailles contenues dans les bagages personnels des voyageurs et destinées 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 ou d'une partie de pays tiers figurant sur la liste établie conformément à l'article 9 et à partir duquel les importations ne sont pas interdites, conformément à l'article 14 ;
 - b) aux viandes de volailles 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 9 et à partir duquel les importations ne sont pas interdites, conformément à l'article 14 ;
 - c) aux viandes de volailles qui se trouvent, au titre de ravitaillement du personnel et des passagers, à bord de moyens de transport effectuant des transports internationaux.

Lorsque ces viandes de volailles ou leurs déchets de cuisine sont déchargés, ils doivent être détruits. Il est toutefois possible de ne pas recourir à la destruction lorsque les viandes de volailles passent, directement ou après avoir été placées provisoirement sous contrôle douanier, de ce moyen de transport à un autre.

Art. 9.

1. Les viandes fraîches de volailles doivent provenir de pays tiers ou de parties de pays tiers figurant sur une liste établie par la Commission selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent. Cette liste peut être modifiée ou complétée selon la même procédure.
2. La liste visée au paragraphe 1 et toutes les modifications qui y sont apportées sont publiées au Journal Officiel des Communautés Européennes.

Art. 10.

1. Les viandes fraîches de volailles doivent provenir de pays indemnes d'influenza aviaire et de maladie de Newcastle.
2. Selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, il peut être décidé que le paragraphe 1 ne s'applique qu'à une partie d'un pays tiers.

Art. 11.

1. Les viandes fraîches de volailles doivent :
 - a) répondre à des conditions de police sanitaire arrêtées conformément à la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.
Ces conditions peuvent être différentes selon les espèces ;
 - b) provenir de troupeaux qui, avant l'expédition, ont séjourné sans interruption dans le pays tiers ou la partie du pays tiers depuis une période à définir selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.
2. Pour la fixation des conditions de police sanitaire, la base de référence utilisée est celle des règles définies au chapitre II et aux annexes correspondantes de la directive 90/539/CEE. Il peut être décidé, selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent et cas par cas, de déroger à ces dispositions si le pays tiers intéressé fournit des garanties similaires au moins équivalentes en matière de police sanitaire.

Art. 12.

1. Les viandes fraîches de volailles doivent être accompagnées d'un certificat établi par un vétérinaire officiel du pays tiers exportateur.
Le certificat doit :
 - a) être délivré le jour du chargement en vue de l'expédition vers le pays destinataire ;
 - b) être rédigé dans la ou les langues officielles du pays d'expédition, du pays destinataire et dans l'une de celles du pays où s'effectue le contrôle à l'importation ;
 - c) accompagner l'envoi dans son exemplaire original ;
 - d) attester que lesdites viandes fraîches répondent aux conditions prévues par le présent règlement et à celles fixées en application de celui-ci pour l'importation en provenance du pays tiers ;
 - e) comporter un seul feuillet ;
 - f) être prévu pour un seul destinataire.
2. Le certificat doit être conforme à un modèle établi selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

Art. 13. Si la Commission décide, selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, soit de limiter les importations en provenance d'un pays tiers ou d'une partie de pays tiers aux viandes fraîches de volailles d'espèces particulières, soit d'appliquer, après l'importation, toute mesure de police sanitaire nécessaire, ces mesures sont d'application au Luxembourg.

Art. 14. Les règles et principes généraux applicables au cours des contrôles dans les pays tiers ou aux contrôles des viandes de volaille importées des pays tiers ainsi que les mesures de sauvegarde à mettre en oeuvre sont ceux fixés par la directive 90/675/CEE.

Art. 15.

1. Jusqu'à la mise en application des règles sanitaires prises en vertu des directives communautaires, les règles applicables pour les échanges intracommunautaires s'appliquent également aux importations de viandes de volailles en provenance des pays tiers.
2. Pour assurer l'application uniforme de ces dispositions, des contrôles peuvent être effectués sur place dans les pays tiers par des experts vétérinaires des Etats membres et de la Commission.
3. Le certificat de salubrité qui accompagne les produits lors de leur importation, ainsi que la forme et la nature du marquage de salubrité dont les produits font l'objet, doivent correspondre à un modèle à déterminer selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

Dispositions finales

Art. 16. L'annexe du présent règlement en fait partie intégrante et peut être modifiée par règlement ministériel en application d'une directive ou décision communautaire.

Art. 17. 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. 18. Notre Ministre de la Santé, Notre Ministre de l'Agriculture, 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,

Johnny Lahure

*Le Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture*

et du Développement rural,

Marie-Josée Jacobs

Le Ministre de la Justice,

Marc Fischbach

Château de Berg, le 18 janvier 1993.

Jean

Dir. 91/494/CEE.

ANNEXE

**Certificat de police sanitaire et de salubrité relatif à des viandes fraîches de volaille (1)
destinées à un Etat membre de la CEE**

Pays expéditeur		No (2)	
Ministère			
Service compétent			
Réf. (2)			
I.	Identification des viandes		
	Viandes de		
		(espèce animale)	
	Nature des pièces		
	Nature de l'emballage		
	Nombre des unités d'emballage		
	Poids net		
II.	Provenance des viandes		
	Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s)		
			
			

III. Destination des viandes

Les viandes sont expédiées

de

(lieu d'expédition)

à

(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant (3)

Nom et adresse de l'expéditeur

.....

Nom et adresse du destinataire

.....

IV. Attestation de salubrité

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

- a) que les viandes de volaille désignées ci-dessus (1) satisfont aux exigences de la directive 90//CEE relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volaille, et, en outre, aux exigences de l'article 3 paragraphe 1 deuxième alinéa de ladite directive, si ces viandes sont destinées à un Etat membre ou une région d'Etat membre reconnus indemnes de la maladie de Newcastle;
- b) - que les viandes de volaille désignées ci-dessus (4),
- que les emballages de viandes désignées ci-dessus (4)
portent une marque prouvant que:
- les viandes proviennent d'animaux abattus dans des abattoirs agréés (4),
- les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé (4);
- c) que ces viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à 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;
- d) que les véhicules ou engins de transport, ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive 71/118/CEE.

Fait à le

Signature du vétérinaire officiel

.....

- (1) Viandes fraîches de volaille: les viandes fraîches provenant des espèces suivantes: poules, dindes, pintades, canards, oies, cailles, pigeons, faisans et perdrix vivant à l'état domestique, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation. Toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.
- (2) Facultatif
- (3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation et pour les avions, le numéro du vol.
- (4) Biffer la mention inutile.
