

Règlement grand-ducal du 4 février 1994 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage.

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 92/45/CEE du Conseil du 16 juin 1992 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage;

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, 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 premier. — Dispositions générales

Art. 1^{er}.

1. Le présent règlement établit les conditions sanitaires et de police sanitaire applicables à la mise à mort de gibier sauvage ainsi qu'à la préparation et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage.
2. Le présent règlement ne s'applique pas:
 - a) à la cession par le chasseur de petites quantités de pièces entières de gibier sauvage non dépouillées ou non plumées et, dans le cas de petit gibier sauvage, non éviscérées au consommateur final pour ses besoins personnels;
 - b) à la cession par le chasseur de petites quantités de viandes de gibier sauvage au consommateur final pour ses besoins personnels;
 - c) au découpage et à l'entreposage de viandes de gibier sauvage 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 sur place au consommateur.

Les opérations précitées sont soumises aux contrôles sanitaires prescrits par la réglementation pour le commerce de détail.
3. Les exigences du présent règlement en matière d'échanges intracommunautaires ou d'importation en provenance de pays tiers ne s'appliquent pas aux trophées ni aux pièces entières de gibier sauvage mis à mort transportées par des voyageurs dans leur voiture personnelle, dans la mesure où il s'agit d'une faible quantité de petit gibier sauvage ou d'une seule pièce entière de gros gibier sauvage et sous réserve que le gibier en question ne provienne pas d'un pays ou d'une partie de pays en provenance desquels le commerce est interdit en vertu de l'article 11 paragraphe 2 ou de l'article 16 ou en application d'une décision prise conformément à l'article 11 paragraphe 3.

Art. 2.

1. Aux fins du présent règlement, on entend par:
 - a) gibier sauvage: les mammifères terrestres sauvages de chasse y compris les mammifères sauvages vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage, ainsi que les oiseaux sauvages de chasse qui ne sont pas couverts par l'article 2 du 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;
 - b) gros gibier sauvage: les mammifères sauvages de l'ordre des ongulés;
 - c) petit gibier sauvage: les mammifères sauvages de la famille des léporidés ainsi que les oiseaux sauvages de chasse destinés à la consommation humaine;
 - d) viandes de gibier sauvage: toutes les parties du gibier sauvage qui sont propres à la consommation humaine;
 - e) atelier de traitement du gibier sauvage: tout établissement agréé conformément à l'article 7 dans lequel le gibier sauvage est traité et les viandes de gibier sauvage sont obtenues et inspectées conformément aux règles d'hygiène prévues par le présent règlement;
 - f) centre de collecte: tout site où le gibier sauvage mis à mort est déposé conformément aux règles d'hygiène indiquées à l'annexe I, chapitre IV, paragraphe 2 en vue du transport vers un atelier de traitement;
 - g) 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 viandes de gibier sauvage pour la consommation humaine, à l'exclusion de la cession visée à l'article 1^{er} paragraphe 2;
 - h) vétérinaire officiel: le vétérinaire chargé par l'autorité compétente des contrôles visés au présent règlement.

2. Pour les besoins du présent règlement, les définitions figurant à l'article 2 du règlement grand-ducal du 16 octobre 1992 relatif aux contrôles vétérinaires applicables dans les échanges intracommunautaires de produits d'origine animale et du règlement grand-ducal du 10 février 1993 relatif aux contrôles vétérinaires et zootechniques applicables dans les échanges intracommunautaires de certains animaux vivants et de leurs produits ainsi que la définition de viandes fraîches figurant à l'article 2 point b) du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches s'appliquent en tant que de besoin, le cas échéant avec les modifications qui y ont été ou qui y seront apportées.

Chapitre II. — Dispositions applicables à la production et aux échanges

Art. 3.

1. Les viandes de gibier sauvage doivent :

- a) provenir de gibier sauvage qui :
- a été mis à mort sur un territoire de chasse et avec les moyens autorisés par la législation régissant la chasse,
 - ne provient pas d'une région faisant l'objet de restrictions pour des raisons de police sanitaire ou d'un territoire de chasse soumis à restrictions en application des articles 10 et 11 du présent règlement,
 - a été préparé immédiatement après sa mise à mort, conformément à l'annexe I chapitre III et transporté dans un délai maximum de douze heures soit dans un atelier de traitement tel que visé au point b), soit dans un centre de collecte où il devra être ramené aux températures prévues à l'annexe I chapitre III et d'où il devra être acheminé vers un atelier de traitement tel que visé au point b) dans un délai de douze heures;
- b) être obtenues :
- i) soit dans un atelier de traitement du gibier sauvage remplissant les conditions générales indiquées à l'annexe I chapitres I et II et agréé aux fins du présent chapitre, conformément à l'article 7,
 - ii) soit, s'il s'agit de gros gibier sauvage, dans un établissement agréé conformément à l'article 10 du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité ou, s'il s'agit de petit gibier sauvage, conformément à l'article 5 de la directive 71/118/CEE telle qu'elle a été modifiée par la directive 92/116/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille, pour autant que :
 - ces pièces entières de gibier soient dépouillées dans des locaux distincts des locaux réservés aux viandes visées par lesdites directives ou à d'autres moments,
 - ces établissements fassent l'objet d'un agrément spécial pour les besoins du présent règlement,
 - des mesures soient prises pour permettre une identification claire des viandes obtenues au titre du présent règlement et de celles obtenues au titre des règlements grand-ducaux précités;
- c) provenir d'animaux mis à mort qui ont fait l'objet d'un examen visuel par le vétérinaire officiel, ayant pour but :
- de détecter d'éventuelles anomalies. A cet effet, le vétérinaire officiel peut fonder son diagnostic sur tout renseignement fourni par le chasseur sur le comportement de l'animal avant sa mise à mort,
 - de vérifier que la mort n'est pas due à d'autres motifs que la chasse;
- d) provenir de pièces entières de gibier sauvage :
- qui ont été manipulées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément à l'annexe I chapitres III et IV;
 - qui ont subi, conformément à l'annexe I chapitre V, une inspection post mortem effectuée par un vétérinaire officiel,
 - qui n'ont révélé aucune altération, à l'exception de lésions traumatiques subies pendant la mise à mort 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 les viandes impropres à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé humaine,
 - dont un échantillon représentatif d'animaux de même provenance a été soumis par un vétérinaire officiel à une inspection sanitaire, au cas où il s'agit de pièces entières de petit gibier qui n'ont pas fait l'objet, immédiatement après la mise à mort, d'une éviscération conformément à l'annexe I chapitre V point 1).

S'il constate la présence d'une maladie transmissible à l'homme ou des défauts tels que visés à l'annexe I chapitre V paragraphe 4, le vétérinaire officiel doit renforcer le contrôle sur l'ensemble du lot. En fonction du résultat de ce contrôle renforcé, il doit soit exclure de la consommation humaine l'ensemble du lot, soit procéder à l'examen individuel de chaque carcasse.

2. Le vétérinaire officiel doit veiller à ce que les viandes de gibier sauvage soient exclues de la consommation humaine :

- i) s'il constate qu'elles présentent des défauts tels que visés à l'annexe I chapitre V, point 3 e), ou si elles ont été saisies conformément au point 4 dudit chapitre;
- ii) si les contrôles visés au paragraphe 1 point d) troisième tiret du présent article ont permis de diagnostiquer la présence de maladies transmissibles à l'homme;
- iii) si elles proviennent d'animaux qui ont ingéré des substances susceptibles de rendre les viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine;
- iv) si elles ont été traitées aux radiations ionisantes ou ultraviolettes 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.

3. Les viandes de sanglier 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.
4. Les viandes de gibier sauvage déclarées aptes à la consommation humaine doivent :
 - i) porter une marque de salubrité conformément à l'annexe I chapitre VII.
Les dispositions du chapitre précité, modifiées ou complétées par les instances communautaires, sont applicables.
La directive 80/879/CEE de la Commission, du 3 septembre 1980, concernant le marquage de salubrité des grands emballages de viandes fraîches de volaille est applicable aux viandes de petit gibier sauvage;
 - ii) être entreposées conformément à l'annexe I chapitre X, après une inspection post mortem effectuée, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, dans des ateliers de traitement du gibier sauvage agréés conformément à l'article 7 du présent règlement, ou dans des établissements agréés conformément à l'article 10 du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité ou à l'article 5 de la directive 71/118/CEE telle qu'elle a été modifiée par la directive 92/116/CEE ou dans des entrepôts frigorifiques agréés et inspectés conformément à l'article 10 du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité;
 - iii) être, au cours de leur transport, accompagnées :
 - a) d'un document d'accompagnement commercial visé par le vétérinaire officiel, étant entendu que ce document devra :
 - outre les indications prévues à l'annexe 1 chapitre VII paragraphe 2, comporter pour les viandes congelées la mention en clair du mois et de l'année de congélation et 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.
 Les modalités d'application du présent point, arrêtées par les instances communautaires, sont applicables;
 - b) d'un certificat sanitaire et de police sanitaire, conformément au modèle figurant à l'annexe II, lorsqu'il s'agit de viandes provenant d'un atelier de traitement de gibier sauvage 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;
 - iv) être transportées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément à l'annexe I chapitre XI;
 - v) s'il s'agit de parties de carcasse ou de viandes de petit gibier sauvage à plume désossées, être en outre obtenues, dans des conditions similaires à celles prévues par l'article 3 point B) de la directive 71/118/CEE telle qu'elle a été modifiée par la directive 92/118/CEE dans des établissements spécialement agréés à cette fin conformément à l'article 7 du présent règlement;
 - vi) sans préjudice du règlement grand-ducal du 16 avril 1992 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard, être étiquetées, avec indication de la dénomination de l'espèce de l'animal.

Art. 4.

1. Les viandes déclarées impropres à la consommation humaine doivent être clairement identifiables par rapport aux viandes déclarées propres à la consommation humaine et doivent faire l'objet d'un traitement, conformément au règlement grand-ducal du 13 mars 1992 arrêtant les règles sanitaires relatives à l'élimination et à la transformation de déchets animaux, à leur mise sur le marché et à la protection contre les agents pathogènes des aliments pour animaux d'origine animale ou à base de poisson.
2. Les viandes provenant d'une zone soumise à des restrictions de police sanitaire sont soumises aux règles spécifiques décidées cas par cas par les instances communautaires.
3. Les modalités d'application du présent article, arrêtées en tant que de besoin par les instances communautaires, sont applicables.

Art. 5.

Seules peuvent faire l'objet d'échanges :

- 1) les pièces entières de gibier sauvage sans peau et sans viscères satisfaisant aux exigences des articles 3 et 4, ou les viandes fraîches de gibier sauvage;
- 2) les pièces entières de petit gibier non dépouillé ou non plumé et non éviscéré non congelé ou surgelé et contrôlé conformément à l'article 3 paragraphe 1 point b) ii) troisième tiret, à condition qu'elles soient manipulées et entreposées de manière séparée par rapport aux viandes fraîches visées par le règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité, aux viandes de volaille et aux viandes de gibier sauvage dépouillé ou déplumé;
- 3) les pièces entières de gros gibier non dépouillé qui :
 - a) satisfont aux exigences de l'article 3 paragraphe 1 point a), premier et deuxième tirets, point c) et point d) premier tiret;
 - b) ont subi une inspection post mortem des viscères dans un atelier de traitement de gibier sauvage;
 - c) sont accompagnées d'un certificat sanitaire, conforme à un modèle à élaborer par les instances communautaires, signé par le vétérinaire officiel et attestant que le résultat de l'inspection post mortem prévue au point b) a été satisfaisant et que ces viandes ont été déclarées propres à la consommation humaine;

- d) ont été soumises à une température supérieure ou égale à -1°C et :
- i) inférieure à $+7^{\circ}\text{C}$ et maintenues à cette température au cours de leur transport jusqu'à un atelier de traitement dans un délai maximal de sept jours à compter de l'inspection post mortem visée au point b), ou
 - ii) inférieure à $+1^{\circ}\text{C}$ et être maintenues à cette température au cours de leur transport jusqu'à un atelier de traitement dans un délai maximal de quinze jours à compter de l'inspection post mortem visée au point b).

Les viandes provenant de ces pièces entières de gros gibiers non dépouillés ne peuvent porter la marque de salubrité prévue à l'article 3 paragraphe 4 point i) que si, après dépouillement dans l'atelier de traitement de destination, elles ont été soumises à une inspection post mortem conformément à l'annexe I chapitre V et déclarées aptes à la consommation humaine par le vétérinaire officiel.

Art. 6. Les ateliers de traitement de gibier sauvage qui ne satisfont pas aux normes indiquées à l'annexe I chapitre I et qui bénéficient des dérogations prévues à l'article 8 ne peuvent être agréés conformément à l'article 7 et les produits provenant de ces établissements ne doivent pas être munis de la marque de salubrité prévue à l'annexe I chapitre VII et ne peuvent faire l'objet d'échanges,

Les pièces entières de gibier sauvage qui ne satisfont pas aux exigences de l'article 3 ne peuvent faire l'objet d'échanges ni être importées en provenance des pays tiers.

Les abats de gibier sauvage déclarés propres à la consommation humaine ne peuvent faire l'objet d'échanges que s'ils ont subi un traitement approprié, conformément au règlement grand-ducal du 10 novembre 1993 relatif à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et d'autres produits d'origine animale.

Art. 7.

1. Le Ministre de la Santé établit une liste des ateliers de traitement du gibier sauvage agréés, chacun d'eux ayant un numéro d'agrément vétérinaire. Il peut, pour le traitement du gibier sauvage agréer des établissements, agréés conformément au règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 et de la directive 71/118/CEE telle qu'elle a été modifiée par la directive 92/116/CEE si ces établissements sont équipés pour la transformation de la viande de gibier sauvage et s'ils travaillent dans des conditions garantissant le respect des règles d'hygiène prévues par le présent règlement. Il communique ladite liste aux autres Etats membres et à la Commission.

Un atelier de traitement de gibier sauvage ne peut être agréé que s'il satisfait aux dispositions du présent règlement.

En cas de constat de manquements à l'hygiène, et lorsque les mesures prévues à l'annexe I chapitre V point 5 deuxième alinéa se sont révélées insuffisantes pour y remédier, le Ministre suspend temporairement l'agrément.

Si l'exploitant ou le gestionnaire de l'atelier de traitement du gibier sauvage ne remédie pas aux manquements constatés dans le délai fixé par le Ministre, celui-ci retire l'agrément.

Le Ministre tient, à cet égard, 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 d'un agrément.

2. L'exploitant ou le gestionnaire de l'atelier de traitement du gibier sauvage est tenu de faire procéder, conformément au paragraphe 4, 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 ou le gestionnaire de l'atelier de traitement du gibier sauvage doit 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, fixées par les instances communautaires, sont applicables.

3. L'exploitant ou le gestionnaire de l'atelier de traitement du gibier sauvage 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'atelier de traitement du gibier sauvage doit être associé à la conception et à la mise en oeuvre de ce programme.

4. L'inspection et le contrôle des ateliers de traitement du gibier sauvage sont effectués par le vétérinaire officiel. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès, à tout moment, à toutes les parties des ateliers de traitement du gibier sauvage en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent règlement et, en cas de doute sur l'origine des viandes ou de gibier sauvage mis à mort, aux documents comptables qui lui permettent de remonter au territoire de chasse d'origine.

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 ou du gestionnaire de l'établissement, qui veille à remédier aux carences constatées, en vue d'améliorer l'hygiène.

Art. 8.

1. Le Ministre peut, jusqu'au 31 décembre 1996, autoriser les ateliers de traitement du gibier sauvage qui, à la date de mise en application du présent règlement n'ont pas été jugés conformes aux conditions d'agrément prévues, à déroger à certaines des exigences prévues à l'annexe I, pour autant que les viandes de gibier sauvage provenant de ces établissements soient munies de l'estampille nationale.
2. Ne peuvent obtenir une dérogation telle que visée au paragraphe 1 que les ateliers de traitement du gibier sauvage qui ont soumis au Ministre 3 mois au plus tard après la publication du présent règlement au Mémorial une demande à cet effet.
Cette demande doit être assortie d'un plan et d'un programme de travaux précisant les délais dans lesquels l'établissement peut se conformer aux exigences mentionnées au paragraphe 1.
3. Le Ministre communique à la Commission les critères qu'il a retenus pour estimer qu'un établissement ou une catégorie d'établissements relève des dispositions du présent article.

Art. 9. L'Administration des Services vétérinaires est chargée de la collecte et de l'exploitation des résultats de l'inspection post mortem effectuée par le vétérinaire officiel, 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 pour le contrôle du territoire de chasse d'origine du gibier sauvage en cause.

L'Administration des Services vétérinaires communique à la Commission les informations concernant certaines maladies, en particulier en cas de diagnostic de maladies transmissibles à l'homme.

Art. 10.

1. Une enquête relative à l'état sanitaire du gibier sauvage doit être menée à intervalles réguliers dans les territoires de chasse.
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 diagnostiquées.
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 responsable de la surveillance du territoire de chasse.
4. L'Administration des Services vétérinaires met en oeuvre, en fonction de la situation épizootique, des tests spécifiques sur le gibier sauvage en vue de la détection de la présence des maladies visées à l'annexe I de la directive 82/894/CEE du Conseil, du 21 décembre 1982, concernant la notification des maladies des animaux dans la Communauté.

La présence de ces maladies est communiquée à la Commission et aux autres Etats membres conformément à ladite directive.

Art. 11.

1. Les plans de recherche de résidus, visés à l'article 4 du règlement grand-ducal du 25 juin 1987 concernant la recherche de résidus dans les animaux et dans les viandes fraîches sont complétés afin de soumettre, dans la mesure nécessaire, les viandes de gibier sauvage aux contrôles qui y sont prévus en vue de la détection par sondage de la présence de contaminants dans l'environnement.
2. Compte tenu des résultats des contrôles visés au paragraphe 1 et à l'article 10 paragraphe 4, les échanges des pièces de gibier sauvage provenant des territoires de chasse mis en cause par le contrôle, ainsi que leurs viandes sont interdits.
3. Les modalités d'application du présent article, arrêtées par les instances communautaires, sont applicables.

Art. 12. Des experts vétérinaires de la Commission peuvent, dans la mesure où cela est nécessaire à l'application uniforme du présent règlement et en collaboration avec les fonctionnaires de l'Administration des Services vétérinaires, effectuer des contrôles sur place.

Ces fonctionnaires apportent toute l'aide nécessaire aux experts dans l'accomplissement de leur mission.

Les modalités d'application du présent article, arrêtées par les instances communautaires, sont applicables.

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

Art. 14. Les règles fixées par le règlement grand-ducal du 16 octobre 1992 précité s'appliquent aux contrôles vétérinaires à effectuer dans le cadre des échanges intracommunautaires.

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

Art. 15. Les conditions applicables à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage importées en provenance de pays tiers doivent être au moins équivalentes à celles prévues pour la production et la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage obtenues conformément au chapitre II.

Toutefois les dérogations et exceptions dont question aux articles 6 et 8 ne sont pas applicables pour les importations en provenance de pays-tiers.

Art. 16.

1. Aux fins de l'application uniforme de l'article 15, les dispositions des paragraphes suivants sont applicables.
2. Ne peuvent faire l'objet d'importations dans la Communauté que des pièces entières de gibier sauvage ou des viandes de gibier sauvage :
 - a) provenant de pays tiers ou parties de territoire en provenance desquels les importations ne sont pas interdites pour des raisons de police sanitaire ;
 - b) provenant d'un pays tiers figurant sur une liste à élaborer conformément au paragraphe 3 point a) ;
 - c) accompagnées d'un certificat sanitaire, conforme à un modèle à établir par les instances communautaires, signé par le vétérinaire officiel et attestant que ces produits satisfont aux exigences publiées au chapitre II, remplissent les éventuelles conditions supplémentaires ou offrent les garanties équivalentes visées au paragraphe 3 point c) de l'article 16 de la directive 92/45/CEE du Conseil du 16 juin 1992 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage et proviennent d'établissements offrant les garanties prévues à l'annexe I.
3. La Commission établit :
 - a) une liste provisoire de pays tiers ou parties de pays tiers qui sont en mesure de fournir aux Etats membres et à la Commission les exigences, conditions et garanties mentionnées au paragraphe 2 point c), ainsi que la liste des établissements pour lesquels ils sont en mesure de donner ces garanties.
 Cette liste provisoire est établie à partir des listes des établissements agréés et inspectés par les autorités compétentes des Etats membres après que la Commission s'est assurée au préalable de la conformité avec les principes et règles générales contenus dans le présent règlement ;
 - b) la mise à jour de cette liste est faite en fonction des contrôles prévus au paragraphe 4 de l'article 16 de la directive 92/45/CEE précitée.

Art. 17.

1. Les pièces entières de gibier sauvage ou des viandes de gibier sauvage ne peuvent être importées dans la Communauté que si elles :
 - sont accompagnées du certificat prévu à l'article 16 paragraphe 1 point c), couvrant les exigences tant de police sanitaire que sanitaires, délivré par l'autorité compétente du pays expéditeur lors du chargement,
 - ont satisfait aux contrôles prévus par le règlement grand-ducal du 21 octobre 1992 fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits d'origine animale en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté.
2. Les échanges intracommunautaires de pièces entières de gibier sauvage ou de viandes de gibier sauvage importées en provenance de pays tiers doivent être soumises à l'accord préalable du pays de destination.

Art. 18. Les principes et règles prévus par le règlement grand-ducal du 21 octobre 1992 précité s'appliquent, notamment en ce qui concerne l'organisation des contrôles à effectuer et les suites à donner à ces contrôles et les mesures de sauvegarde à mettre en oeuvre.

Chapitre IV. — Dispositions finales

Art. 19. Le présent règlement n'affecte pas les règles arrêtées en vue de la conservation de la faune.

Art. 20. Les annexes publiées à la suite du présent règlement en forment partie intégrante et peuvent être complétées et modifiées par règlement ministériel, suite à une décision ou directive des instances communautaires.

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 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. 22. Les articles 23, 24 et 25 du règlement grand-ducal modifié du 10 juillet 1985 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires, sont abrogés.

Art. 23. Notre ministre de la Santé, Notre ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et Notre ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Le Ministre de la Santé,
Johny Lahure

*Le Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture
et du Développement rural,*
Marie-Josée Jacobs

Le Ministre de la Justice,
Marc Fischbach

Château de Berg, le 4 février 1994.
Jean

ANNEXE I

Chapitre premier. — Conditions générales d'agrément des ateliers de traitement

Les ateliers de traitement doivent comporter au moins :

1) les locaux suivants :

- un local réfrigéré suffisamment vaste pour la réception des pièces entières de gibier sauvage,
- un local pour l'inspection et, le cas échéant, pour l'éviscération, la dépouille et la plumaison,
- un local suffisamment vaste pour le découpage et le conditionnement dans la mesure où l'établissement y procède, ce local devant être pourvu d'un dispositif de refroidissement suffisant ainsi que d'un appareil de mesure de la température,
- un local pour l'emballage et l'expédition, lorsque ces opérations sont effectuées dans l'atelier et que les conditions prévues au chapitre VIII point 5 du présent règlement sont remplies et, si ces conditions ne sont pas remplies, un local séparé pour l'expédition ;
- des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour le stockage des viandes de gibier sauvage.

2) 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 sont transportées ;

- a) un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ; pour éviter les odeurs, cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés.

Toutefois :

- dans les locaux frigorifiques, il suffit d'un dispositif permettant une évacuation facile de l'eau,
 - dans les locaux de stockage ainsi que dans les zones et couloirs dans lesquels des viandes 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 et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux frigorifiques 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 de stockage.
- 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, la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions ;

3) 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 de 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 ;

4) des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes ou rongeurs ;

5) 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 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 derniers doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes ;

- e) des équipements pour l'entreposage hygiénique des matériaux de conditionnement et d'emballage, lorsque ces activités sont effectuées dans l'établissement ;

6) 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 ;

- 7) une installation permettant l'approvisionnement en eau potable respectant les paramètres indiqués aux annexes D et E 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. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable;
- 8) une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude au sens de la directive 80/778/CEE;
- 9) un dispositif d'évacuation des déchets liquides et solides qui satisfasse aux exigences de l'hygiène;
- 10) un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire ou, dans les locaux de stockage, des aménagements appropriés;
- 11) des aménagements permettant d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire prescrites par le présent règlement;
- 12) 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 emballées de manière hygiénique. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de matériel 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;
- 13) un emplacement et des aménagements appropriés, pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport, sauf dans le cas d'entrepôts frigorifiques destinés uniquement à la réception et à l'entreposage, en vue de leur expédition, de viandes emballées de manière hygiénique. 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;
- 14) un local ou un dispositif pour le stockage de détergers, de désinfectants et de substances analogues.

Chapitre II. — Hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les établissements

1. Le plus parfait état de propreté possible est exigé de la part du personnel, ainsi que des locaux et du matériel. En particulier:
 - a) le personnel manipulant des viandes ou travaillant dans des locaux ou des zones dans lesquelles 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 au travail ou à la manipulation des viandes 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 pièces de gibier malade 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 de gibier sauvage;
 - b) aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements. 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 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.
2. Les locaux, les outils et le matériel de travail ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes fraîches, des viandes de volailles ou des viandes de gibier. La découpe de gibier sauvage à poils et celle de gibier sauvage à plumes doivent être effectuées à un moment différent et la salle de découpe doit être entièrement nettoyée et désinfectée avant de pouvoir à nouveau être affectée à la découpe de viande d'une autre catégorie.
Les outils servant à la découpe des viandes ne doivent être utilisés qu'à cet effet.
3. 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.
4. La viande et les récipients qui la contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.
5. 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.

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.

6. 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.
7. Les détersifs, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés de manière que l'équipement, les instruments de travail et les viandes ne soient pas affectés. Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail.
8. 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 est tenue de prouver, par un certificat médical, que, d'un point de vue médical, rien ne s'oppose à cette affectation. Le suivi médical de cette personne relève de la législation nationale.

Chapitre III. — Hygiène de la préparation de gibier sauvage, de la découpe et de la manipulation des viandes de gibier sauvage

1. Les pièces entières de gibier sauvage doivent, immédiatement après la mise à mort, être soumises aux opérations suivantes :
 - le gros gibier sauvage doit être éventré et éviscéré,
 - les viscères thoraciques, s'ils sont détachés de la carcasse, ainsi que le foie et la rate, doivent accompagner la pièce entière de gibier jusqu'à l'atelier de traitement de gibier sauvage et être identifiés de manière telle que le vétérinaire officiel puisse faire l'inspection post mortem des viscères en liaison avec le reste de la carcasse; les autres viscères abdominaux doivent être enlevés et inspectés sur place par le chasseur. La tête peut être enlevée pour les trophées,
 - pour le petit gibier sauvage, une éviscération totale ou partielle peut, sans préjudice du cas prévu à l'article 3 paragraphe 1 point a) troisième tiret du présent règlement, intervenir sur place ou dans l'atelier de traitement lorsque les pièces de gibier sont acheminées à une température ambiante de 4 ° C maximum, dans les 12 heures après l'abattage audit atelier de traitement.
2. Le gibier sauvage doit être refroidi après les opérations prévues au paragraphe 1, de manière que la température interne soit égale ou inférieure à +7 °C s'il s'agit de gros gibier ou de +4 °C s'il s'agit de petit gibier. Si la température externe n'est pas suffisamment basse, le gibier abattu doit être transféré le plus tôt possible, et au plus tard dans les 12 heures après la chasse, soit dans l'atelier de traitement du gibier sauvage, soit dans un centre de collecte étant entendu que :
 - les pièces entières de gros gibier sauvage doivent être transportées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, en évitant en particulier leur amoncellement et leur empilement, vers un atelier de traitement de gibier sauvage, et ce le plus rapidement possible après les opérations prévues au point 1 ;
 - lors du transport à l'atelier de traitement, les pièces entières de gibier sauvage dont les viscères ont déjà fait l'objet d'une inspection vétérinaire doivent être accompagnées d'une attestation du vétérinaire établissant le résultat favorable de ladite inspection et l'heure estimée de l'abattage.
3. L'éviscération doit être effectuée, sans délai indu, lors de l'arrivée dans l'atelier de traitement du gibier sauvage, sauf dans le cas autorisé par l'article 3 paragraphe 1 point d), si elle n'a pas été effectuée sur place. Le poumon, le coeur, le foie, le rein, la rate et le médiastin peuvent être soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles.
4. 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.
5. Les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine, les estomacs, les intestins et les sous-produits non comestibles ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec des viandes déclarées propres à la consommation humaine et doivent être placées aussitôt que possible dans des locaux ou récipients spéciaux, situés et conçus de manière à éviter toute contamination d'autres viandes.
6. 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 conditions énoncées au chapitre VIII doivent être respectées. Les viandes emballées doivent être entreposées dans un local distinct de celui où se trouvent les viandes nues.
7. Les autorités compétentes fixent les règles spécifiques applicables à l'inspection des trophées destinés à être conservés par le chasseur.

Chapitre IV. — Prescriptions concernant les viandes de gibier sauvage destinées à être découpées

1. Le découpage en morceaux plus petits que les carcasses et, pour le gros gibier sauvage, en demi-carcasses, ainsi que le désossage, ne sont autorisés que dans des ateliers de traitement agréés conformément à l'article 7 du présent règlement ou au règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité respectivement de la directive 71/118/CEE telle qu'elle a été modifiée par la directive 92/116/CEE et équipés de salles de dépouillement et de découpe.

2. L'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement 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 pièces de gibier sauvage abattu.
3. a) Les viandes de gibier sauvage doivent être introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins. Sitôt que la découpe et, le cas échéant, l'emballage sont effectués, elles doivent être transportées dans un local frigorifique approprié.
- b) Les viandes de gibier sauvage entrant dans un local de découpe doivent être vérifiées et, au besoin, parées. Le poste de travail où ces opérations sont effectuées doit être équipé d'installations appropriées et d'un éclairage suffisant.
- c) Pendant le travail de découpage, de désossage, de conditionnement et d'emballage, les viandes de gibier sauvage doivent être maintenues en permanence à une température interne égale ou inférieure à +7 °C dans le cas de gros gibier ou à +4 °C dans le cas de petit gibier sauvage. Pendant le découpage, la température du local doit être égale ou inférieure à +12 °C.
- d) Le découpage est exécuté de façon que soit évitée toute souillure des viandes de gibier sauvage. Les éclats d'os et les caillots de sang doivent être éliminés. Les viandes de gibier sauvage 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 chapitre I point 5 point d).

Chapitre V. — Inspection sanitaire post mortem

1. Toutes les parties du gibier sauvage doivent être soumises, dans les 18 heures après admission dans l'atelier de traitement conformément aux exigences de l'article 3 paragraphe 1 point a) troisième tiret, à l'inspection pour permettre de vérifier si la viande de gibier sauvage est propre à la consommation humaine; en particulier la cavité corporelle doit être ouverte pour permettre une inspection visuelle.
2. Si le vétérinaire officiel l'exige, la colonne vertébrale et la tête doivent être fendues dans le sens de la longueur.
3. Au titre de l'inspection post-mortem, le vétérinaire officiel doit procéder à :
 - a) un examen visuel de la pièce de gibier sauvage et de ses organes.
Si les résultats de l'examen visuel ne permettent pas d'aboutir à une évaluation, une inspection plus poussée doit être effectuée en laboratoire. Les inspections plus poussées peuvent être limitées à un nombre de sondages suffisant pour évaluer l'ensemble du gibier abattu lors d'une chasse;
 - b) la recherche des anomalies de consistance, de couleur et d'odeur;
 - c) la palpation des organes, s'il l'estime nécessaire;
 - d) une analyse des résidus par sondage, en particulier lorsque des présomptions sérieuses le justifient.
Lorsqu'une inspection plus poussée est effectuée sur la base de présomptions sérieuses, il y a lieu d'attendre la conclusion de cette inspection pour procéder à l'appréciation de l'ensemble du gibier abattu lors d'une chasse déterminée, ou de parties de celui-ci dont on peut supposer en raison des circonstances qu'il présente les mêmes anomalies;
 - e) la détection des caractéristiques indiquant que les viandes présentent un risque pour la santé. Il en est ainsi notamment dans les cas suivants :
 - i) comportement anormal ou perturbation de l'état général de l'animal vivant signalé par le chasseur;
 - ii) présence de tumeurs ou d'abcès lorsqu'ils sont nombreux ou affectent différents organes internes ou muscles;
 - iii) arthrite, orchite, altération du foie ou de la rate, inflammation des intestins ou de la région ombilicale;
 - iv) présence de corps étrangers dans les cavités corporelles, en particulier à l'intérieur de l'estomac et des intestins ou dans l'urine, lorsque la plèvre ou le péritoine présentent une altération de la couleur;
 - v) formation d'une importante quantité de gaz dans le tractus gastro-intestinal avec altération de la couleur des organes internes;
 - vi) fortes anomalies de couleur, de consistance ou d'odeur dans la musculature ou les organes;
 - vii) fractures ouvertes, dans la mesure où elles ne sont pas directement liées à la chasse;
 - viii) cachexie et/ou hydrohémie;
 - ix) adhérences récentes d'organes avec la plèvre et le péritoine;
 - x) autres modifications importantes évidentes, telles que la putréfaction.
4. Le vétérinaire officiel doit faire saisir toutes les viandes de gibier sauvage :
 - présentant des lésions, à l'exception des lésions récentes dues à la mise à mort, des malformations ou des anomalies localisées, dans la mesure où ces lésions, malformations ou anomalies affectent la salubrité des viandes de gibier sauvage ou présentent un danger pour la santé humaine,
 - provenant d'animaux dont la mise à mort n'a pas été effectuée conformément aux réglementations nationales régissant la chasse,
 - sur lesquelles les constatations prévues au point 3 e) ont été faites lors de l'inspection post mortem,

- provenant de pièces entières de petit gibier sauvage ayant été saisies conformément à l'article 3 paragraphe 1 point d) quatrième tiret,
 - sur lesquelles la trichinose a été constatée.
5. 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 au sujet de l'utilisation d'équipements ou de locaux et à prendre toute mesure nécessaire, pouvant aller jusqu'à suspendre momentanément le processus de production.
6. Les résultats des inspections sanitaires post-mortem sont enregistrés par le vétérinaire officiel et, en cas de diagnostic d'une maladie transmissible à l'homme visée à l'article 3 paragraphe 1 point d) troisième tiret ou à l'article 9, communiqués au vétérinaire-inspecteur compétent ainsi qu'au locataire de chasse dudit territoire.

Chapitre VI. — Contrôle sanitaire des viandes de gibier sauvage découpées et des viandes de gibier sauvage entreposées

Le contrôle du vétérinaire officiel comporte les tâches suivantes :

- contrôle des entrées et sorties de viandes,
- inspection sanitaire des viandes présentes dans les ateliers de traitement,
- inspection sanitaire des viandes avant les opérations de découpe et lors de leur sortie des ateliers de traitement,
- contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage, tel que prévu au chapitre I, 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 VII. — Marquage de salubrité

1. Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel, qui détient à cet effet :
- a) 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 ;
 - b) les étiquettes et le matériel de conditionnement lorsque ceux-ci ont déjà été revêtus de l'une des marques visées au point 2. Ces étiquettes et ce matériel de conditionnement et de fermeture sont remis par le vétérinaire officiel, en nombre correspondant aux besoins, au personnel auxiliaire au moment même où ils doivent être utilisés.
2. a) La marque de salubrité doit être :
- i) une marque pentagonale portant, en caractères parfaitement lisibles, les indications suivantes :
 - dans la partie supérieure le nom en toutes lettres ou la ou les initiales du pays expéditeur des viandes apposées en lettres capitales : pour la Communauté, les lettres suivantes : B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK,
 - au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de traitement du gibier sauvage ou, le cas échéant, de l'atelier de découpe,
 - dans la partie inférieure, l'un des sigles CEE - EOF - EWG - EOK - EEC - EEG, ou le sigle permettant d'identifier le pays tiers d'origine.

La hauteur des lettres et des chiffres doit correspondre aux exigences respectives de l'annexe I chapitre XI du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité pour le gros gibier sauvage et de l'annexe I chapitre III du 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 pour le petit gibier sauvage,
 - ii) une estampille pentagonale suffisamment grande pour recevoir les indications énumérées au point a),
- b) Le matériel utilisé pour le marquage doit satisfaire aux conditions d'hygiène, et les informations visées au point a) doivent y apparaître sous une forme parfaitement lisible.
- c) i) Le marquage de salubrité visé au point a) doit se faire :
- sur les carcasses nues au moyen d'un sceau comportant les informations visées au point 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 conditionnées en petites quantités.
- ii) La marque de salubrité visée au point a) ii) doit être apposée sur les emballages de grande dimension.

Chapitre VIII. — Conditionnement et emballage des viandes de gibier sauvage

1. a) Les emballages (par exemple caisses, cartons) doivent être conformes 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 de gibier sauvage au cours du transport et des manipulations.
- b) Les emballages ne doivent pas être réutilisés pour l'emballage des viandes de gibier sauvage, sauf s'ils sont en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer, et s'ils ont été au préalable nettoyés et désinfectés.
2. Lorsque, le cas échéant, les viandes de gibier sauvage découpées sont conditionnées, cette opération doit être effectuée aussitôt après la découpe et d'une manière conforme aux règles de l'hygiène.
Ces conditionnements doivent être transparents et incolores et satisfaire, en outre, aux conditions indiquées au point 1 a) premier et deuxième tirets; ils ne peuvent être utilisés une seconde fois pour un conditionnement des viandes de gibier sauvage.
3. Les viandes de gibier sauvage conditionnées doivent être emballées.
4. 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 1 soient remplies.
5. 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. 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;
 - f) immédiatement après leur conditionnement, les viandes doivent être placées dans les locaux de stockage prévus à cet effet.
6. Les emballages visés au présent chapitre ne peuvent contenir que des viandes de gibier sauvage découpées appartenant à la même espèce animale.

Chapitre IX. — Certificat de salubrité

L'exemplaire original du certificat de salubrité qui doit accompagner les viandes de gibier sauvage au cours de leur transport vers le lieu de destination doit être délivré par un vétérinaire officiel au moment du chargement.

Le certificat doit correspondre, dans sa présentation et dans son contenu, au modèle figurant à l'annexe II; il doit être établi au moins dans la ou les langues officielles du lieu de destination. Il doit comporter un seul feuillet.

Chapitre X. — Entreposage

Après inspection post-mortem, les viandes de gibier sauvage doivent être réfrigérées ou congelées et conservées à une température qui ne doit jamais dépasser 4 °C dans le cas du petit gibier et 7 °C dans le cas du gros gibier si elles sont réfrigérées et -12 °C si elles sont congelées.

Chapitre XI. — Transport

1. Les viandes de gibier sauvage 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 chapitre X ne soient pas dépassées.
2. Les viandes de gibier sauvage ne peuvent être transportées dans des moyens de transport qui ne sont pas propres et n'ont pas été désinfectés.
3. Les carcasses et demi-carcasses, à l'exception de la viande congelée emballée dans des conditions conformes aux exigences de l'hygiène, doivent toujours être transportées suspendues, sauf en cas de transport aérien.
Les autres morceaux 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. Ils ne peuvent être réutilisés qu'après avoir été nettoyés et désinfectés.
4. 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

**Certificat sanitaire et de police sanitaire
relatif à des viandes de gibier sauvage (1) destinées à un Etat membre, après transit par un pays tiers**

Pays expéditeur: N° (2):

Ministère:

Réf. (2):

I. Identification des viandes

Viandes de gibier sauvage 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) établissement(s):

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

III. Destination des viandes de gibier sauvage

Les viandes sont expédiés

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 salubrite

Le soussigné, vétérinaire officiel certifie:

- a) que les viandes de gibier sauvage des espèces désignées ci-dessus ont été obtenues dans un atelier de traitement situé dans une région ou une zone soumise à restriction pour des motifs de police sanitaire et ont été reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive 92/45/CEE (5);
- b) 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;
- c) les pièces entières de gibier sauvage/les viandes de gibier sauvage (4) sont destinées à un Etat membre après transit par un pays tiers.

Fait à, le

.....
(Signature du vétérinaire officiel)

- (1) Viandes de gibier sauvage n'ayant subi aucun traitement, sauf le traitement par le froid, de nature à assurer leur conservation.
- (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.
- (5) Y compris la recherche trichinoscopique prévue à l'article 3 paragraphe 3.