

# Mémorial

du



# Memorial

des

Grand-Duché de Luxembourg. Großherzogtums Luxemburg.

Samedi, le 8 février 1947.

N° 7

Samstag, den 8. Februar 1947

**Arrêté grand-ducal du 25 janvier 1947, concernant le contrôle des boucheries, des abattoirs publics et privés, des ateliers et du transport des viandes.**

Nous CHARLOTTE, par la grâce de Dieu, Grande-Duchesse de Luxembourg, Duchesse de Nassau, etc., etc., etc. ;

Vu la loi du 6 avril 1881, sur la falsification des denrées et boissons alimentaires ;

Vu la loi du 18 septembre 1892, concernant le contrôle des denrées alimentaires, notamment des viandes ;

Vu la loi du 28 mars 1903, concernant le contrôle des viandes importées de l'étranger ;

Vu l'arrêté grand-ducal du 16 août 1903, portant règlement sur l'inspection et le commerce des viandes ;

Vu l'art. 3 de la loi du 5 mai 1911, sur la falsification des denrées et boissons alimentaires ;

Attendu qu'il est dans l'intérêt de la salubrité publique de supprimer la possibilité de faire le commerce des denrées alimentaires de provenance animale dans les locaux où, forcément, elles se trouvent en contact avec des marchandises qui par leur nature même ne peuvent qu'exercer sur elles une influence pernicieuse et nuisible ; qu'il est dans l'intérêt général que ces denrées alimentaires soient débitées dans un état de salubrité irréprochable ;

Vu l'art. 27 de la loi du 16 avril 1866, sur l'organisation du Conseil d'Etat, et considérant qu'il y a urgence ;

Sur le rapport de Nos Ministres de l'Agriculture et de la Santé publique, et après délibération du Gouvernement en Conseil ;

Avons arrêté et arrêtons :

**Art. 1<sup>er</sup>.** La vente de viandes et de graisses fraîches, de viandes salées ou fumées, la vente et la fabrication des produits de viande (charcuterie, conserves de viande, triperie) ne peuvent se faire que dans des locaux spéciaux, autorisés à ces fins par l'inspection vétérinaire de l'Etat.

Toute vente de viande ou de produits de viandes fraîches en dehors de ces locaux est défendue.

Avant l'ouverture d'un nouveau commerce de boucherie, le propriétaire ou l'exploitant s'adressera d'abord à l'inspection vétérinaire de l'Etat qui lui fournira, quant aux règles de l'hygiène publique à observer lors de la construction, de l'installation ou de la renovation d'un local de commerce de boucherie, les instructions nécessaires.

**Art. 2.** Les boucheries desservies par un abattoir public comprennent un magasin de vente et un atelier pour la fabrication des produits de viande. Les boucheries non rattachées à un abattoir public devront disposer d'un magasin de vente, d'un abattoir privé et d'un atelier de charcuterie. Pour les locaux existants, il devra être satisfait à ces prescriptions pour autant que l'emplacement et les circonstances le permettent.

**Art. 3.** Le magasin de vente aura au moins 5 mètres de long, 3 m de large et de haut avec une fenêtre et une entrée au moins.

La fenêtre sera du type fixe, sauf le tiers supérieur qui doit être à panneau mobile pour servir à l'aération. L'ouverture du tiers supérieur mobile sera recouverte de treillis. La superficie de la fenêtre doit présenter au moins le cinquième de la superficie

du sol. Le banc de fenêtre sera en marbre. Le magasin peut communiquer avec le reste de la maison, mais non avec l'abattoir ou avec l'atelier de charcuterie.

**Art. 4.** Le sol du magasin de vente peut être construit en asphalte (terrazzo) ou ciment recouvert de dalles à teinte grise. Les murs seront recouverts jusqu'au plafond par du carrelage blanc émaillé. Le plafond sera peint à l'huile, lavé et repeint suivant besoin.

Le comptoir de vente sera recouvert d'une plaque en marbre surmontée du côté du public d'une cloison séparative soit en marbre, soit en verre, de 25 cm de hauteur au moins, afin d'éviter que le public ne touche aux viandes. La propreté la plus minutieuse doit constamment régner sur et sous le comptoir. Les seuls objets qui peuvent y être placés sont la balance, la caisse automatique, les couteaux, les haches, le papier à envelopper. En dessous un essuie-main et une réserve de papier à emballer.

**Art. 5.** Tous les instruments et appareils dont les bouchers font usage en magasin de vente, tels que les haches, les couteaux, les scies, les balances, les billots etc. doivent toujours être tenus en un parfait état de propreté. Le nettoyage sera régulièrement effectué durant les heures de fermeture du magasin de vente. Les ustensiles de suspension doivent être en métal inoxydable. Les barres de suspension sont à placer si hautes et si écartées du mur que la viande ne touche ni le mur, ni le sol.

Toute viande et tout produit de viande seront délivrés enveloppés de papier non impregnable. Le papier sera dans un état de propreté et de conservation parfaites, résistant, imperméable et lisse, d'une teinte claire et n'ayant pas encore servi à aucun autre usage. L'emploi du papier de journal est défendu. Il n'est pas permis de noter les prix de vente en piquant dans la marchandise des inscriptions renseignant sur le prix. A cet effet chaque magasin devra disposer d'un tableau d'affichage spécial.

**Art. 6.** Tout magasin de vente sera pourvu d'une installation frigorifique. Cette installation devra être assez grande pour pouvoir contenir les carcasses d'un grand animal et de deux petits animaux de boucherie. Ces installations auront des moyens

de suspension pour la viande ; il est défendu de poser la viande par terre. Il est interdit en outre, de conserver au frigorifique des matières autres que celles qui ont un rapport direct avec la viande et les produits de viande.

**Art. 7.** Dans le magasin de vente il ne se trouvera que de la viande expertisée et estampillée. Toutefois, il est permis de pendre les quartiers de viande non encore estampillés au frigidaire, si, par suite du temps chaud, il y a danger que la viande puisse se détériorer. De même toute viande hachée devra être conservée au frigidaire. Durant les heures de vente la viande hachée pourra être exposée sur le comptoir recouverte d'une cloche en verre. Il est défendu au boucher d'en faire une quantité qui dépasserait les besoins journaliers de sa clientèle.

**Art. 8.** Les vendeurs et les vendeuses devront toujours porter des tabliers blancs bien propres. Il leur est défendu de fumer, de priser, de mâcher du tabac ou de cracher par terre au magasin.

Les garçons-bouchers devront être habillés proprement et s'ils transportent des quartiers de viande sur leurs épaules ils devront protéger la viande du contact des cheveux et de la nuque par un linge propre.

Les personnes atteintes d'affections cutanées ou de plaies suppurantes ne pourront être occupées, à quelque titre que ce soit, dans la boucherie, la charcuterie ou la triperie qu'après entière guérison ; il en est de même des personnes atteintes de maladies contagieuses et de celles qui gardent des maladies.

**Art. 9.** Il est défendu d'habiter ou de coucher dans les boucheries et des locaux y attenants qui servent à la préparation, à l'emballage et à l'exercice du métier de boucher en général, ou dans lesquels des produits de charcuterie et de boucherie sont déposés ou conservés. De même il est défendu d'y accrocher des tabliers et d'autres habits dont les bouchers et garçons-bouchers ont besoin.

Il est spécialement défendu d'employer les marmites autrement qu'à la préparation des produits de boucherie et de charcuterie.

Les chiens, chats et autres animaux domestiques ne seront pas tolérés dans les locaux du commerce de boucherie.

**Art. 10.** L'abatage des animaux de boucherie dont la viande est destinée à l'alimentation humaine ne pourra avoir lieu en dehors des abattoirs publics que dans les tueries privées, dûment autorisées et répondant aux conditions générales spécifiées ci-après.

**Art. 11.** Un abattoir privé doit avoir une superficie d'au moins 25 m<sup>2</sup>, une hauteur de 3 mètres et être situé au même niveau que le terrain environnant. La distance entre les murs se faisant face ne peut être de moins de 3,5 mètres.

Les fosses à fumier et celles d'aisance doivent être distancées de l'abattoir de 5 mètres au moins.

L'abattoir privé doit posséder au moins une fenêtre et une porte et ne pas être en communication directe avec d'autres locaux de la boucherie, Sauf l'atelier de charcuterie: Sur toute la longueur du mur extérieur trois événements à un mètre de distance chacun et fermés du côté de l'abattoir par des treillis, serviront de canaux d'aération.

La tuerie n'aura pas de communication directe avec les fumoirs. Si elle possède plusieurs fenêtres celles-ci se feront face et leur superficie représentera le huitième de celle du sol à peu près. Les fenêtres doivent être fixes et présenter au tiers supérieur un panneau mobile, s'ouvrir en dedans et avoir dans la moitié inférieure du verre dormant. L'ouverture du panneau mobile est à recouvrir de treillis. Le plafond peut être blanchi ou peint à l'huile. Les murs seront en construction massive et revêtus de ciment lisse. Au lieu de ciment il pourra être fait usage du carrelage blanc. Dans ce cas les carreaux devront atteindre une hauteur de deux mètres. Le reste du mur sera en ciment lisse. A défaut de carrelages, les parois intérieures, la partie intérieure de la porte, les ustensiles de suspension fixes devront être peints en blanc ou en gris. La couleur doit bien couvrir, ne pas contenir du plomb et être facilement lavable. Les ustensiles de suspension (barres, crochets etc.) doivent être en métal inoxydable. Les parties en fer sont à protéger contre la rouille. La peinture doit être renouvelée chaque fois que le besoin s'en fait sentir; l'emploi de la couleur rouge n'est pas permis.

Le sol, à construire en béton ou en asphalte avec une épaisseur de 15 cm, doit être parfaitement étanche. La partie supérieure du sol devra avoir une pente suffisante pour garantir l'écoulement

des liquides, elle sera dallée, asphaltée ou recouverte d'une couche de ciment de 3 cm d'épaisseur au moins.

Pour le dallage il sera fait emploi de dalles unies.

Les résidus liquides, ainsi que les eaux employées s'écouleront par des conduites munies d'un coupe-air et d'une pomelle dans une fosse située en dehors de l'abattoir. La contenance de cette fosse ne pourra dépasser un mètre-cube. Les murs de cette fosse ne doivent pas faire partie des murs de fondement du bâtiment principal. Dans tout abattoir la présence d'une conduite d'eau est de rigueur. Pour éviter les accidents les grands animaux doivent, avant l'abatage, être solidement attachés à un anneau scellé, à cet effet, au milieu du sol de l'abattoir.

**Art. 12.** Toutes les opérations relatives à l'abatage se feront à l'intérieur des abattoirs. Le local se trouvera toujours en bon état d'entretien et la peinture à l'intérieur devra être renouvelée tous les deux ans au moins. Il est expressément enjoint aux bouchers de laver à grande eau l'abattoir et ses abords immédiatement après chaque abatage et habillage et de tenir en état de parfaite propreté les ustensiles dont ils font usage (couteaux, scies, crochets, tables, baquets, seaux, brouettes etc.).

Le contenu de la fosse, mentionnée à l'art. 11, devra être vidé de quinzaine à quinzaine de mai à septembre, et pendant les autres mois de l'année chaque fois qu'elle sera pleine. Dans les localités où il existe un tout-à-l'égout, la tuerie devra y être raccordée; seuls les résidus liquides pourront y être déversés. Les résidus solides de l'abatage, le contenu du tractus gastro-intestinal et les organes et morceaux de viandes insalubres seront évacués dans une fosse à fumier, située, à au moins cinq mètres de distance de tout local de boucherie et construite de façon à pouvoir être fermée d'en haut par une porte de fer à un ou deux battants. De mai à septembre cette fosse devra être vidée chaque semaine et tous les quinze jours pendant les autres mois de l'année.

Si l'abattoir dispose d'une chaudière celle-ci devra posséder un tuyau spécial pour l'évacuation des vapeurs d'eau. Il est strictement défendu d'employer la chaudière à un usage quelconque étranger au commerce de boucherie.

Il est défendu de conserver dans les abattoirs des peaux, des boyaux non salés ou séchés, des viandes, des graisses, des préparations de viande, des déchets et autres matières à odeur pénétrante. Dans les locaux de travail et de vente le balayage à sec est à remplacer par le nettoyage à l'eau. Dans les abattoirs il est défendu de fumer et de cracher sur le sol.

**Art. 13.** Les ateliers de charcuterie à construire à neuf auront au moins 5 mètres de long sur 3 de large et de haut. Ils seront aménagés dans un local clos, muni d'une porte et d'une fenêtre au moins pouvant servir à la ventilation. Les ateliers de charcuterie peuvent communiquer avec les tueries. Le sol doit être en ciment ou en asphalte. Les murs peuvent être peints en gris ou avoir une couche de ciment lisse. Le plafond peut être enduit de chaux ou de plâtre. Il est défendu de fumer et de cracher dans les ateliers. Les ateliers ne pourront aboutir directement ni aux latrines et urinoires, ni aux étables. Ils en seront distants de cinq mètres au moins. Il est défendu de conserver dans les ateliers des boyaux non salés et des matières corrompues ou puantes. Les chaudières, à mettre en service seulement pour les besoins de la boucherie devront être munies d'un tuyau spécial pour l'évacuation des vapeurs d'eau. Toutes les machines et ustensiles servant à la fabrication des produits de viande devront se trouver toujours en état de marche et de propreté parfaite. Après chaque usage les machines et ustensiles devront être nettoyés à fond à l'eau chaude ; toute trace de rouille est à éviter. Les machines neuves peuvent être peintes en rouge ; le remplacement de la peinture ne pourra être fait que dans une couleur grise, facilement lavable. Les ateliers peuvent communiquer avec les chambres à fumer. Ces dernières doivent être construites de telle façon qu'aucune fumée ne puisse rentrer dans l'atelier.

**Art. 14.** Les voitures que les bouchers emploient aux transports des viandes et des produits de viande doivent être fermées et revêtues à l'intérieur de zinc. Aucune viande ne doit dépasser le bord supérieur de la voiture chargée. Dans ces voitures le boucher ne transportera que de la viande et des produits de viande. La viande transportée à jour, soit en voiture, soit dans des cuvettes ou autres récipients doit être recouverte d'un linge propre.

**Art. 15.** Les vétérinaires inspecteurs, les inspecteurs des viandes et la police générale et locale sont chargés de la surveillance du commerce de boucherie ainsi que de l'exécution du présent arrêté. A ces fins ils sont investis des droits concédés par l'arrêté grand-ducal du 17 juin 1872 (§ 7, 1° et 14°).

**Art. 16.** En dehors des jours de la semaine fixés pour l'inspection des viandes, les personnes chargées de la surveillance des boucheries ont le droit d'y entrer à tout moment de la journée. Quiconque aura mis les inspecteurs ou agents de la police dans l'impossibilité d'accomplir leurs fonctions en leur refusant, soit l'accès au magasin de vente, soit la visite et l'inspection des dépôts annexés à ces locaux et des locaux servant à la fabrication et à la préparation des produits de viande (art. 2 de la loi du 18 sept. 1912), sera passible des peines prévues par l'art. 4 de la loi du 6 avril 1881.

Il est défendu aux bouchers, charcutiers, tripiers et autres marchands de comestibles, y compris les hôteliers, aubergistes et restaurateurs de vendre, d'exposer en vente ou de détenir pour la vente des viandes et produits de viande préparés en contravention aux dispositions de Notre arrêté de ce jour sur l'inspection et le commerce des viandes.

Le boucher ou charcutier doit tenir un registre contenant des colonnes distinctes pour *a)* le numéro d'ordre, *b)* la date de l'abatage, *c)* la désignation des animaux abattus, *d)* les observations ou décisions éventuelles de l'inspecteur des viandes.

Les viandes, issues ou préparations de charcuterie introduites dans le commerce doivent être consignées dans un registre spécial avec indication *a)* du numéro d'ordre, *b)* de la date d'entrée, *c)* de la désignation de la marchandise, *d)* du poids, *e)* des noms et lieux de provenance, *f)* des observations, *g)* des décisions éventuelles de l'inspecteur.

**Art. 17.** Les contraventions aux dispositions du présent arrêté seront punies par le tribunal de police compétent d'un emprisonnement de 1 à 7 jours et d'une amende de 40 à 4000 francs ou d'une de ces peines seulement, sans préjudice des peines plus fortes établies par le Code pénal ou par d'autres lois spéciales, notamment celles des 6 avril 1881 et 5 mai 1911, sur la falsification des denrées et boissons alimentaires.

En cas de recidive l'amende sera de 4000 francs au moins.

Le tribunal de police pourra prononcer en dehors de la peine principale, si besoin il y a, la confiscation de la viande ou du produit de viande.

Les art. 43, 58, 65, 565 et 566 du Code pénal sont applicables aux contraventions punies par le présent arrêté.

**Art. 18.** Nos arrêtés des 3 octobre 1899, 16 août 1903 et 2 février 1909 sont abrogés pour être remplacés par les dispositions qui précèdent.

**Art. 19.** Notre Ministre de l'Agriculture et Notre Ministre de la Santé publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Mémorial*.

Luxembourg, le 25 janvier 1947.

**Charlotte.**

*Le Ministre de l'Agriculture,*

**N. Margue.**

*Le Ministre de la Santé publique,*

**Dom. Urbany.**

**Arrêté grand-ducal du 25 janvier 1947, concernant le contrôle des viandes, préparations de viandes et produits similaires.**

Nous CHARLOTTE, par la grâce de Dieu, Grande-Duchesse de Luxembourg, Duchesse de Nassau, etc., etc., etc. ;

Vu la loi du 6 avril 1881, sur la falsification des denrées et boissons alimentaires ;

Vu la loi du 18 septembre 1892, concernant le contrôle des denrées alimentaires, notamment des viandes ;

Vu la loi du 28 mars 1903, concernant le contrôle des viandes importées de l'étranger ;

Vu l'arrêté grand-ducal du 16 août 1903, portant règlement sur l'inspection et le commerce des viandes ;

Attendu qu'il importe de mettre la réglementation du commerce des denrées alimentaires à la base de viande en concordance avec les progrès de la science vétérinaire moderne ;

Vu l'art. 27 de la loi du 16 avril 1866, sur l'organisation du Conseil d'Etat, et considérant qu'il y a urgence ;

Sur le rapport de Nos Ministres de l'Agriculture et de la Santé publique et après délibération du Gouvernement en Conseil.

Avons arrêté et arrêtons :

**Art. 1<sup>er</sup>.** Sans préjudice des dispositions inscrites dans les lois et arrêtés relatifs au commerce des denrées alimentaires en général, au contrôle des viandes importées de l'étranger, à la police des établissements dangereux, insalubres et incommodes, à la police sanitaire des animaux domestiques, ainsi que dans les règlements de police sur la matière édictés par les communes dans les limites de l'art. 36 de la loi communale, l'abatage des animaux de boucherie, la vente des viandes fraîches et préparées et des produits de viande, la vente de volaille, de lapins domestiques, de gibier, de poissons, de crustacés, de mollusques, d'amphibiens et de reptiles sur le marché ou chez les marchands de comestibles, seront désormais régis par les dispositions spéciales ci-après.

**Art. 2.** Sont à considérer comme viandes pour l'application du présent arrêté toutes les parties des animaux à sang chaud, fraîches ou préparées, en tant qu'elles se prêtent à l'alimentation humaine.

Leur sont assimilés les graisses, la charcuterie et les saucissons provenant des mêmes animaux, les autres produits seulement en tant que le Gouvernement l'aura ordonné.

**Art. 3.** Les bovidés, les porcs, les moutons, les chèvres, les chevaux et autres solipèdes dont la viande est destinée à l'alimentation humaine seront examinés avant et après l'abatage.

Par arrêté ministériel cette obligation pourra être étendue à d'autres animaux.

**Art. 4.** L'examen sur pied n'est pas obligatoire :  
1° dans l'inspection ambulatoire des viandes, à moins que le Gouvernement n'en décide autrement ;  
2° dans le cas d'abatage d'urgence.

Il y a abatage d'urgence, lorsqu'il y a lieu de craindre que la viande de l'animal ne subisse des altérations par suite d'une maladie ou d'un accident avant que l'examen de l'animal sur pied n'ait lieu.

Dans ce cas la déclaration pour l'expertise de la viande devra être faite par le propriétaire de l'animal immédiatement après l'abatage. L'inspecteur du ressort dans lequel l'abatage a eu lieu est seul compétent. Si pour des motifs quelconques le dépouillement de l'animal abattu d'urgence ne pourra se

faire sur place, l'inspection définitive de la viande sera faite par l'inspecteur du ressort où le dépouillement aura lieu, sous condition que la viande soit accompagnée d'un certificat émanant de l'inspecteur des viandes du ressort d'abatage. Ce certificat contiendra le signalement exact de l'animal, la provenance, la maladie et les symptômes constatés du vivant de l'animal et le mode de traitement. Il y a lieu d'indiquer s'il a été fait usage de médicaments nuisibles à la salubrité de la viande.

Si l'inspecteur des viandes ne fut pas lui-même vétérinaire traitant il exigera du propriétaire la production d'un certificat délivré par le vétérinaire consulté, analogue à celui mentionné à l'alinéa précédent.

L'animal non dépouillé ne pourra être transporté qu'après éviscération.

3° Dans le cas d'abatage d'un animal destiné exclusivement au ménage du propriétaire. — Pareille viande ne pourra être livrée au commerce.

N'est pas considéré comme ménage dans le sens de cet article le ménage des casernes, hôpitaux, maisons d'éducation, pensionnats, pensions de famille, économats, maisons de détention, dépôts de mendicité et autres institutions similaires, ainsi que le ménage des bouchers, hôteliers, aubergistes et restaurateurs.

**Art. 5.** Les propriétaires qui abattent des porcs chez eux et qui, soit par salaison, soit par fumage ou tout autre procédé, préparent des viandes ou des produits de viande en vue de la vente, doivent faire inspecter ces animaux tant avant qu'après l'abatage. La vente d'une pareille viande est autorisée sous condition que chaque morceau destiné à la vente porte l'estampille ou une marque durable, apposée après l'abatage, par l'inspecteur des viandes. En outre le propriétaire se fera délivrer par l'inspecteur un certificat donnant des renseignements sur la nature et le poids de la viande à mettre en vente. Le certificat indiquant que la viande mise en circulation provient d'un animal expertisé lors de l'abatage, devra être produit par le propriétaire à chaque requisition de la police. La durée de validité d'un pareil certificat ne dépassera pas un an à compter du jour de l'abatage.

**Art. 6.** Le Gouvernement est autorisé à décréter en tous temps et lieux où sévit une maladie trans-

missible du bétail, l'inspection obligatoire de toutes les bêtes de boucherie exposées à la maladie.

**Art. 7.** Si l'examen de l'animal sur pied ne fournit aucun motif d'opposition à l'abatage, l'inspecteur l'autorisera en prescrivant les mesures de précaution à observer éventuellement.

**Art. 8.** Si l'expertise faite après l'abatage prouve la salubrité de la viande, l'inspecteur la déclarera propre à l'alimentation humaine.

**Art. 9.** Si l'examen prouve que la viande n'est pas propre à l'alimentation humaine, l'inspecteur en pratiquera provisoirement la saisie ; il en informera immédiatement le propriétaire et la police.

Il est interdit d'employer ou de livrer à l'alimentation humaine des viandes d'animaux reconnues impropres lors de l'inspection et des viandes provenant d'animaux morts non jugulés. Pareils animaux sont à détruire sous la surveillance de la police locale ou de la gendarmerie suivant les instructions de l'inspecteur des viandes.

Si les considérations hygiéniques ne s'y opposent pas, l'inspecteur pourra autoriser l'utilisation d'une pareille viande à d'autres buts sous le contrôle de l'autorité locale ou de la gendarmerie.

**Art. 10.** La viande reconnue bonne sous condition seulement sera appropriée à l'usage d'après les indications de l'inspecteur et sous le contrôle de la police locale ou de la gendarmerie. Le propriétaire en sera informé. Pareille viande ne pourra être vendue qu'à l'étal libre.

Néanmoins le propriétaire d'un animal reconnu bon sous condition seulement pourra être autorisé sur sa demande par l'inspecteur à l'approprier. La viande devra être consommée entièrement dans son ménage. Il lui est défendu de mettre pareille viande dans le commerce soit avant, soit après l'appropriation.

Les infractions aux prescriptions de l'art. 9 al. 2 ainsi qu'à celles du présent article et en tant qu'elles concernant la mise dans le commerce d'une viande non encore appropriée seront passibles des peines énoncées à l'art. 7, al. 3, de la loi du 6 avril. 1881.

**Art. 11.** La viande reconnue propre à la consommation peut avoir subi une diminution de sa



valeur nutritive. Dans ce cas l'inspecteur des viandes la déclarera de moindre valeur et la fera vendre à l'étal libre.

**Art. 12.** La viande de cheval ou d'autres solipèdes est livrée au commerce sous une désignation qui, clairement, la fait reconnaître comme telle. Les propriétaires ou gérants d'une boucherie hippophagique ne peuvent vendre ou exposer en vente que de la viande de solipèdes, à l'exclusion de toute autre.

Il est interdit aux hôteliers, aubergistes et restaurateurs de vendre ou d'utiliser de la viande des équidés s'ils ne sont pas en possession d'une autorisation à donner par la police locale. Cette autorisation est révocable. Dans les locaux affectés à ce commerce des écriteaux de grandeur impressionnante et bien visiblement exposés, indiqueront clairement au public qu'on y fait vente et usage de viande de cheval.

**Art. 13.** L'inspecteur constatera le résultat de l'examen de la viande par l'apposition de son estampille sur la viande expertisée.

**Art. 14.** L'examen bactériologique de la viande sera effectué au laboratoire vétérinaire de l'Etat à Luxembourg.

**Art. 15.** L'examen quant à la trichinose est obligatoire pour les porcs abattus aux abattoirs publics du pays. Le Gouvernement pourra étendre cet examen à d'autres animaux réputés porteurs de trichines.

**Art. 16.** L'exécution de l'examen bactériologique et de la recherche des trichines se feront suivant l'instruction ministérielle annexée au présent arrêté.

**Art. 17.** Pour l'exécution des examens prévus par le présent règlement le Gouvernement fixera des ressorts d'inspection.

**Art. 18.** Toute viande reconnue bonne à l'alimentation humaine dans un ressort d'inspection et transportée dans un autre, ne sera soumise à une seconde expertise que si le destinataire ou l'inspecteur des viandes de ce ressort constatent des altérations survenues après le premier examen susceptibles de rendre la viande impropre à la consommation.

Quiconque reçoit de la viande expertisée et estampillée bonne à la consommation provenant d'un autre ressort d'inspection est tenu d'informer immédiatement l'inspecteur des viandes compétent de l'arrivée de l'envoi.

Pour cette expertise supplémentaire, faite en dehors des tournées hebdomadaires dans l'inspection ambulatoire des viandes, il n'est dû à l'inspecteur que les frais de route, ces frais seront à charge du destinataire de l'envoi.

Le présent règlement ne porte pas atteinte aux prescriptions en vertu desquelles, dans les communes avec abattoirs publics, la circulation de la viande fraîche peut être soumise à des restrictions, notamment à l'inspection obligatoire, à l'intérieur de la commune, à la condition que leur application ne puisse dépendre de la provenance de la viande.

**Art. 19.** Les viandes, abats, issues etc. tant frais que préparés, sont soumis à la surveillance des inspecteurs des viandes, des agents de la gendarmerie, de la police locale, aussi bien pendant leur transport d'un lieu à un autre que pendant leur manipulation dans les locaux où s'effectue leur préparation et leur débit.

Les porteurs ou conducteurs de ces produits sont tenus de déclarer les noms et demeure de l'expéditeur et du destinataire, chaque fois qu'ils en seraient requis.

**Art. 20.** Les viandes, graisses ou abats destinés à l'alimentation humaine ne peuvent être transportés à l'intérieur d'un ressort d'inspection, ni d'un ressort dans un autre que par morceaux estampillés ou par colis indivisibles portant la marque de l'expertise. Cette disposition ne vise pas les livraisons à domicile effectuées par les bouchers. Le colportage de la viande et des produits de viande est défendu. Des permis de colportage pour la vente de la viande et des préparations de viande ne pourront jamais être délivrés.

**Art. 21.** Il est défendu aux propriétaires d'animaux, aux bouchers, charcutiers, tripiers de vendre, d'exposer en vente ou de détenir pour la vente de la viande, des abats (issues), des graisses ou du sang frais provenant de bêtes de boucherie abattues dans des conditions contraires aux prescriptions du présent règlement.

**Art. 22.** Il est défendu aux bouchers, charcutiers, tripiers et autres marchands de comestibles, y compris les hôteliers, aubergistes et restaurateurs de vendre, d'exposer en vente ou de détenir pour la vente des viandes, abats, graisses, lard, etc.

**Art. 23.** La fabrication ou préparation à l'aide de viande, abats (issues), graisses ou sang, de produits alimentaires, tels que hachis, saucisses, saucissons, cervelas, boudins, viandes salées, fumées ou boucanées, conserves de viande, graisses alimentaires, produits divers de la charcuterie, de la triperie, destinés à la vente ne pourra s'effectuer que dans des établissements régulièrement exploités à titre de boucheries, triperies, ateliers pour la salaison et la préparation de la viande. Sont exclus les clos d'équarrissage.

Pourront seuls être employés à la préparation des dits produits alimentaires dans les établissements prédésignés, les viandes, graisses etc. provenant de bêtes de boucherie introduites, abattues et examinées dans le Grand-Duché dans les conditions déterminées par les dispositions en vigueur.

Ces viandes, abats (issues), graisses etc., comme du reste toutes autres matières premières employées, doivent être en bon état de consommation.

**Art. 24.** La vente des volailles, des lapins domestiques, du gibier, des poissons, des crustacés, des mollusques, des amphibiens, des reptiles, sur le marché et chez les marchands de comestibles sera l'objet d'une surveillance attentive de la part des inspecteurs des viandes et des experts spécialement chargés du contrôle de ce commerce.

La réglementation du commerce de volaille etc. fera l'objet d'un règlement ultérieur à publier par le Gouvernement.

**Art. 25.** Le boucher ou charcutier doit tenir un registre à colonnes distinctes pour

- a) le numéro d'ordre,
- b) la date de l'abatage,
- c) la désignation des animaux abattus,
- d) la provenance des animaux,
- e) les observations ou décisions éventuelles de l'inspecteur des viandes.

Les viandes, abats (issues) et charcuteries introduits dans le commerce doivent être consignés dans un registre spécial avec indication

- a) du numéro d'ordre,

- b) de la date d'entrée,
- c) de la désignation de la marchandise,
- d) du poids,
- e) des noms et lieu de provenance,
- f) des observations ou décisions éventuelles de l'inspecteur.

#### *Dispositions pénales.*

**Art. 26.** Les contraventions aux dispositions du présent arrêté seront sanctionnées par le tribunal de police, sauf les infractions citées à l'art. 10, al. 2 et sans préjudice de l'application des peines établies par le Code pénal :

1° Seront punis d'une amende de 200 à 800 fr.

a) les propriétaires d'animaux qui contreviennent aux dispositions sur les examens obligatoires avant et après l'abatage, prévus par les articles 3, 7, 14 et 15 du présent arrêté ;

b) tous ceux qui contreviennent aux conditions de transport d'animaux abattus et de viandes imposées par les art. 4, 2° et 20 ;

c) tous ceux qui contreviennent aux dispositions de l'art. 18 concernant le second examen de la viande transportée ;

d) les bouchers et charcutiers qui contreviennent aux dispositions sur la tenue du registre imposé par l'art. 25 ;

e) tous ceux qui contreviennent aux dispositions sur l'utilisation alimentaire et commerciale de la viande de solipèdes, telles qu'elles sont réglées par art. 12.

2° Seront punis d'une amende de 400 à 1500 fr. les propriétaires d'animaux abattus qui font un emploi ménager de viande non expertisée et estampillée selon les prescriptions des art. 3, 4, 5, 7, 8 et 11.

3° Seront punis d'un emprisonnement de 1 à 7 jours et d'une amende de 1000 à 2500 francs, ou d'une de ces peines seulement, les personnes spécifiées aux articles 21 et 22 qui, par négligence et manque de prévoyance, vendent ou mettent dans le commerce de la viande non admise conformément aux prescriptions du présent arrêté et notamment des art. 4, 5, 11, 12, 21, 22 et 23.

4° Seront punis d'un emprisonnement de 1 à 7 jours et d'une amende de 2000 à 4000 francs, ou d'une de ces peines seulement, les personnes spécifiées aux articles 21 et 22 qui, sciemment et dans



un but de tromperie mercantile, vendent ou mettent dans le commerce des viandes non conformes aux dispositions mentionnées au n° 3 ci-dessus.

En cas de récidive l'amende minima sera dans les espèces sub 1 de 400 francs au moins, sub 2 de 800, sub 3 de 2000 et sub 4 de 4000 francs.

Le tribunal de police prononcera dans tous les cas, en dehors de la peine principale, la confiscation de la viande, que la viande appartienne ou non au condamné.

Les articles 43, 58, 65, 565, et 566 du Code pénal

sont applicables aux contraventions punies par le présent arrêté.

**Art. 27.** Notre Ministre de l'Agriculture et Notre Ministre de la Santé Publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Mémorial*.

Luxembourg, le 25 janvier 1947.

**Charlotte.**

*Le Ministre de l'Agriculture,*

**N. Margue.**

*Le Ministre de la Santé publique,*

**Dom. Urbany.**

### **Instructions ministérielles du 25 janvier 1947, concernant l'exécution de l'examen bactériologique de la viande, les épreuves de la cuisson et du grillage, la recherche des trichines.**

A. — *Prescriptions concernant l'exécution de l'examen bactériologique de la viande.*

1° Conservation des viandes en cas d'examen bactériologique.

La carcasse ou la viande ainsi que tous les organes y appartenant devant subir un examen bactériologique, doivent être conservés de telle sorte que toute influence nuisible ou défavorable venant du milieu ambiant, ainsi que le contact avec d'autres viandes soient rendus impossibles. L'endroit de la conservation doit être aéré. Si l'inspecteur des viandes constate qu'un endroit propice ne peut pas être trouvé, il peut diriger la viande vers un abattoir public.

2° Prélèvement des échantillons pour l'examen bactériologique.

Aux fins de l'examen bactériologique, les échantillons suivants sont prélevés et envoyés au laboratoire vétérinaire de l'Etat :

- a) Un cube musculaire de l'avant-bras d'un membre antérieur et postérieur de 6 à 8 cm et 3 cm de côté ;
- b) Un ganglion pré-scapulaire ;
- c) Un ganglion poplité.

Les ganglions sont prélevés sur deux membres opposés et doivent être entourés de tissus fibreux et adipeux.

d) La rate ;

e) Un rein ;

f) Un morceau de foie auquel est attaché le ganglion splénique ;

g) La vésicule biliaire ligaturée.

Les ganglions, la rate et le rein doivent être intacts et ne pas porter d'incision.

Les parties de la carcasse, suspectes de contenir des germes nocifs doivent également être ajoutées à l'envoi. Les échantillons doivent être enveloppés, si possible séparément, avec du papier parchemin très propre et être envoyés par les voies les plus rapides au laboratoire vétérinaire de l'Etat. Un bulletin avec les renseignements suivants devra accompagner les échantillons :

1° Noms et adresse de l'inspecteur des viandes ;

2° Date et heure de l'abatage, de l'inspection et des prélèvements ;

3° Nomenclature et description des pièces prélevées ;

4° Motifs de l'abatage ;

5° Symptômes observés du vivant de l'animal ;

6° Motifs de la demande du contrôle bactériologique ;

7° Lésions constatées ;

8° Recherches particulières que le vétérinaire-inspecteur voudrait voir entreprendre.

Le but principal de l'examen bactériologique est la recherche des bacilles coli-paratyphiques. Parmi les autres germes il faut surtout porter l'attention sur le bacille du charbon, le bacille du rouget, les diplocoques, les coli-bacilles, ainsi que sur la teneur de la viande en germes non spécifiques. L'ensemencement des échantillons se fait sur trois milieux de culture, à savoir :

- 1° Gélose;
- 2° Milieu de Gassner;
- 3° Milieu au vert brillant ou milieu de Drigalsky.

Les cultures doivent rester au moins pendant 18 heures à l'étuve à la température de 37°.

Chaque fois qu'un des échantillons requis pour l'examen bactériologique manque, il faut soumettre les autres échantillons au procédé d'enrichissement pour lequel on emploie le bouillon au tetrathionate. Après un séjour d'au moins dix heures dans ce milieu à la température de 37°, quatre à six gouttes en sont portées sur le milieu de Gassner et le milieu au vert brillant et ces milieux devront séjourner à l'étuve au moins durant quatorze heures. La recherche des microbes anaérobies se fait en plongeant de petits morceaux des échantillons de viande et des organes dans des éprouvettes contenant de la gélose à 3% de glucose et liquifiée au bain-marie.

#### *Identification des germes poussés sur les milieux de culture.*

Après le séjour obligatoire à l'étuve, les boîtes de Pétry ensemencées sont examinées sur la présence de coli-paratyphiques, d'autres germes pathogènes notamment du charbon et du rouget ainsi que des germes saprophytes. Quand il y a suspicion de germes du groupe des paratyphiques, il faut faire la séroagglutination des colonies suspectes avec un mélange des sera agglutinants ci-après :

- Sérum physiologique phonique (0,5%) 4,40 ccm.
- Sérum paratyphus B spécifique + non spécifique (0,10 ccm).
- Sérum Breslau spéc. et non spéc. 0,10 ccm.
- Sérum sui pestifer spéc. et non spéc. 0,13 ccm.
- Sérum Gärtner Kiel 0,14 ccm.
- Sérum Newport spéc. et non spéc. 0,07.
- Sérum Abortus équi 0,06 ccm.

Si aucune des colonies suspectes n'est agglutinée par ce mélange, on peut écarter la présence de paratyphiques. En cas d'agglutination, il faut ensemercer le reste de la colonie suspecte sur Gélose aux fins d'autres manipulations. Au cas où l'épreuve de l'agglutination ne donne pas satisfaction, on pratique l'ensemencement sur la série de milieux suivants :

- Solution de nutroses avec saccharose lactose, aconite ;
- » » » » mannite ;
- » » » » arabinose ;
- » » » » dulcité ;
- » » » » rhamnose.

Bouillon à la trypsine.

#### *Enregistrement et communication du résultat de l'examen bactériologique.*

Les résultats, notés au laboratoire dans des registres spéciaux, sont communiqués le plus tôt possible par téléphone et par écrit à l'inspecteur des viandes ou à l'adresse indiquée par celui-ci. Ce communiqué doit renseigner sur la présence éventuelle de germes du groupe paratyphique, d'autres germes infectieux de saprophytes et d'anaérobies ; il doit en outre renseigner sur la quantité plus ou moins considérable de germes contenus dans les différents échantillons. Il est indiqué de renseigner l'inspecteur des viandes sur la possibilité d'une invasion des échantillons par les germes non spécifiques et par les anaérobies après leur prélèvement.

#### *Décisions de l'inspecteur des viandes après l'examen bactériologique de la viande*

Après avoir reçu le résultat de l'examen bactériologique, l'inspecteur des viandes doit procéder à l'ex-

pertise définitive. En cas de présence de bacilles du groupe des paratyphiques, toute la carcasse est saisie.

Au cas où l'examen bactériologique a décelé la présence de germes infectieux, tels que la bactérie charbonneuse, le bacille du rouget etc. il faut décider conformément aux prescriptions de la loi sur l'inspection des viandes.

Au cas où dans les échantillons musculaires on n'a trouvé ni des paratyphiques, ni des germes infectieux, mais d'autres germes en nombre plus ou moins considérable, ou pas de germes du tout, l'inspecteur devra prendre en considération pour le jugement définitif les faits suivants :

Circonstances de l'abatage d'urgence et de l'éviscération, constatations faites éventuellement sur l'animal vivant, constatations anatomo-pathologiques après l'abatage, circonstances climatiques lors de l'envoi des échantillons au laboratoire, durée du transport, etc.

En cas d'invasion par des germes non spécifiques, l'inspecteur des viandes devra procéder à l'épreuve de May à pratiquer comme suit :

Décollement total de l'épaule du thorax, le membre étant tenu d'une main par le bout inférieur de l'avant-bras. Incision verticale des muscles axillaires à égale distance du sternum et de la face interne du bras.

Division du tissu cellulaire souscapulo-huméral pendant que le membre est violemment écarté du tronc.

Division des muscles olécraniens :

L'incision est menée d'arrière en avant perpendiculairement au bord postérieur de ces muscles de manière à rencontrer l'articulation scapulo-humérale qu'elle doit ouvrir.

Séparation des muscles cruraux antérieurs de l'os et de la cuisse. L'incision est faite de bas en haut ; après la section des ligaments rotuliens et le soulèvement de la rotule, le couteau frôle la face antérieure du fémur et ne s'arrête que dans l'articulation coxofémorale, la lame demeurant perpendiculaire au plan médiant du membre. On examine les muscles profonds quant à l'odeur, la couleur et la consistance. On pratique en outre l'épreuve de l'ébullition.

#### *Epreuve de l'ébullition.*

Dans une marmite bouilloire on met un morceau de viande à éprouver, avec une petite quantité d'eau et l'on porte à l'ébullition. Dès que l'eau bout on soulève le couvercle de la marmite et l'on hume la vapeur dégagée. L'odeur de la viande passée dans le bouillon se perçoit alors parfaitement. Contrairement à ce qui se produit souvent avec le grillage, les parties grasses ne se consomment pas (cette combustion dégageant des fumées âcres qui voilent l'arôme ou la senteur recherchée), mais se dissolvent dans l'eau bouillante qui s'imprègne et imprègne sa vapeur de l'odeur accumulée dans la viande et principalement dans le tissu adipeux. Il est donc indiqué de soumettre à l'ébullition une pièce musculaire grasse ou accompagnée d'un fragment de graisse. On note également si, après un certain temps d'ébullition, l'odeur persiste ou disparaît.

#### *Epreuve du grillage (rotissage).*

Une petite tranche de muscle gras est mise à cuire sur le gril ordinaire ou sur un gril à gaz à toile métallique. L'odeur du rôti est très tôt perceptible.

#### *Recherche des trichines.*

Pour la recherche des trichines on emploie un microscope spécial permettant des grossissements de 40 et de 100 diamètres, ou bien un trichinoscope. Comme porte-objet on emploie deux larges plaques de verre. Sur une des plaques on dépose de petits fragments des différents muscles. On place la seconde plaque sur la première et l'on serre par des vis à compression. Les prélèvements sont effectués sur la carcasse intacte. Deux morceaux de la grosseur de deux noisettes sont prélevés sur les muscles diaphragmatiques. De chacun de ces morceaux on prélève sept petites pièces de la grandeur d'un grain d'avoine qu'on place entre les deux plaques de verre. Si les parties musculaires sont séchées on les plonge pendant dix minutes dans la potasse caustique diluée avec deux parties d'eau. Au cas où le diaphragme a disparu, on prélève des parties musculaires dans la paroi abdominale.

Luxembourg, le 27 janvier 1947.

*Le Ministre de l'Agriculture,*  
**N. Margue.**

**Arrêté ministériel du 27 janvier 1947, concernant l'exécution de l'arrêté g.-d. du 25 janvier 1947 sur le contrôle des viandes, préparations de viandes et produits similaires, ainsi que la réglementation du commerce de volaille, gibier, poissons etc.**

*Le Ministre de l'Agriculture,*

Vu la loi du 6 avril 1881, sur la falsification des denrées et boissons alimentaires ;

Vu la loi du 18 septembre 1892, concernant le contrôle des denrées alimentaires, notamment des viandes ;

Vu la loi du 5 mai 1911, étendant aux animaux domestiques la protection de la loi du 6 avril 1881 ;

Vu l'arrêté grand-ducal du 25 janvier 1947, concernant le contrôle des boucheries, des abattoirs privés, des ateliers et du transport des viandes ;

Vu l'arrêté grand-ducal du 25 janvier 1947, concernant le contrôle des viandes, préparations de viandes et produits similaires ;

Arrête :

*Art. 1<sup>er</sup>.* — Sont à considérer comme denrées alimentaires de provenance animale, dans le sens du présent arrêté :

a) toutes les préparations de viande (charcuterie) provenant des animaux de boucherie, soumis à l'inspection des viandes ;

b) la viande et les préparations de viande, provenant de la volaille, du gibier et des lapins domestiques ;

c) la viande et les préparations de viande des animaux à température variable, tels que les poissons, les crustacés, les amphibiens, mollusques et reptiles.

Ne seront pas considérés comme denrées alimentaires, dans le sens du présent arrêté et ne tomberont pas sous les dispositions ci-après : les extraits de viande, les peptones, la salade de viande, la margarine, la gélatine, les tubes carnés et les tubes à bouillon concentré.

*I. Organisation de la surveillance des denrées alimentaires de provenance animale.*

*Art. 2.* — Sans préjudice des mesures de surveillance édictées par les lois du 6 avril 1881,

du 18 septembre 1892, du 5 mai 1911 et par les arrêtés du 25 janvier 1947, concernant les denrées alimentaires en général, respectivement l'inspection et le commerce des viandes indigènes, le Gouvernement fera surveiller par des experts spécialement désignés à ces fins, la vente, la mise en vente, la préparation à la vente, l'avis de vente et toute autre cession rétribuée, la manipulation, la fabrication, l'entrepôt, le transport ainsi que l'importation des denrées alimentaires visées à l'art. 1<sup>er</sup>.

*Art. 3.* — Les organes chargés de surveiller le commerce de la viande et des préparations de viande de provenance animale, seront les vétérinaires-inspecteurs de l'Etat, les inspecteurs des viandes communales, les médecins-inspecteurs, les directeurs des laboratoires vétérinaire et chimique de l'Etat, ainsi que les membres de la police locale et de la gendarmerie.

Dans les communes avec abattoir public, le contrôle sera fait par les inspecteurs des viandes de la commune, dans toutes les autres localités par les vétérinaires-inspecteurs de l'Etat.

Les vétérinaires communaux exerceront leur mandat sous la surveillance des vétérinaires-inspecteurs.

Toutefois, sans préjudice des pouvoirs conférés aux personnes citées au premier alinéa du présent article, les inspecteurs des viandes foraines qui, lors de leur tournée hebdomadaire d'inspection, trouveront dans un commerce de boucherie des préparations de viande non conformes aux dispositions de cet arrêté, auront le droit de saisir et de détruire les préparations altérées.

Dans des cas spéciaux, le Gouvernement pourra consulter les représentants des différentes branches du commerce de la viande ou les charger de missions ou d'expertises relatives à leur métier.

*Art. 4.* — Le contrôle des denrées alimentaires sera fait au moins une fois par mois, voire à plusieurs reprises en cas de besoin ; il pourra être hebdomadaire pendant la saison du gibier et du poisson.

Les marchés publiés, où sont débités des poissons, de la volaille et du gibier, seront contrôlés chaque fois.

*Art. 5.* — L'inspection des locaux de vente, d'entrepôt et de fabrication des denrées alimentaires citées à l'art. 1<sup>er</sup>, sera faite d'après les dispositions des articles 2, (al. 1), 3 de la loi du 6 avril 1881 et 2 de la loi du 18 septembre 1892.

Les inspecteurs des denrées alimentaires pourront se faire accompagner dans leurs tournées d'inspection par un agent de la police.

*Art. 6.* — Les inspecteurs des denrées alimentaires jouiront, en vertu de l'art. 2 (al. 2) de la loi du 6 avril 1881, du droit de prise d'échantillons.

Toutefois, si l'examen bactériologique, physico-chimique ou tout autre examen démontre que l'échantillon est malsain, falsifié ou contrefait, le prix n'en sera pas dû.

*Art. 7.* — Si, par suite de la consommation d'une des denrées mentionnées à l'art. 1<sup>er</sup>, les médecins-inspecteurs auront connaissance de l'éclosion de toxi-infections carnées chez l'homme ou de toute autre maladie, pouvant être mise en connexion avec la consommation d'une denrée pareille, ils provoqueront, sans retard, les examens bactériologique, sérologique, biologique ou toxicologique requis.

En pareil cas le laboratoire bactériologique vétérinaire et les laboratoires de médecine et de chimie de l'Etat coopéreront en vue du diagnostic de l'agent pathogène. A cet effet un échantillon de la denrée incriminée ou suspectée, sera transmis à chacun de ces trois laboratoires.

Les médecins-inspecteurs seront autorisés à examiner les exploitants et leur personnel travaillant dans le commerce des denrées alimentaires aux fins d'établir s'ils souffrent ou non d'une affection cutanée ou de plaies suppurantes ou s'ils sont excréteurs ou non de bacilles coli-typhiques.

Le résultat de l'examen médical décidera de l'emploi ultérieur de pareilles personnes dans le commerce des vivres.

*Art. 8.* — Les échantillons saisis par les agents de l'inspection qui nécessiteront un examen concernant la structure anatomohistologique, l'effet physiologique, l'état pathologique ou bactériologique et la réaction sérologique de l'objet confisqué, seront transmis au laboratoire vétérinaire de l'Etat.

Les échantillons saisis qui devront subir un examen chimique ou physico-chimique ou toute autre investigation ayant trait à la chimie ou à la physique, seront adressés au laboratoire bactériologique, section chimique de l'Etat.

*II. Définitions régissant l'application des dispositions des lois du 6 avril 1881 et du 5 mai 1911 et de celles du présent arrêté.*

*Art. 9.* — 1. Est réputée nuisible à la santé, toute denrée alimentaire capable d'entraîner des troubles de la santé de l'être vivant, peu importe qu'elle fût consommée seulement une ou plusieurs fois.

2. Est reconnue contrefaite, toute denrée alimentaire qui, par son apparence et par sa présentation extérieures, ressemble à une denrée de marque connue, mais ne lui est pas équivalente, quant à la composition substantielle.

3. Est qualifiée de falsifiée, toute denrée alimentaire qui présente une altération de la substance essentielle, pouvant résulter, soit d'une soustraction, d'une substitution, d'un amoindrissement ou d'un mélange à l'aide d'une substance étrangère de moindre qualité, de sorte que la denrée falsifiée ne possède pas la qualité recherchée par l'acheteur et présente une composition nullement en rapport équitable avec le montant du prix.

Le qualificatif «denrée falsifiée» s'applique également aux préparations de viande ainsi qu'à leurs condiments, dans les cas visés par les articles 40 et 41 ci-après.

Est considérée comme gâtée ou corrompue, et partant impropre à la consommation, toute denrée alimentaire montrant une détérioration essentielle de la composition normale du produit, peu importe que cette détérioration fût naturelle, inhérente à la matière première ou qu'elle fût constatée sur le produit fini.

Par dérogation à l'alinéa précédent, il y a lieu de distinguer les denrées alimentaires

gâtées, mais encore propres à la consommation immédiate, et les denrées gâtées, rendues propres à la consommation par un procédé approprié (cuisson, salaison).

Ces denrées alimentaires gâtées, mais non nuisibles à la santé, peuvent être vendues dans le commerce libre, pourvu qu'elles soient désignées et déclarées nettement comme telles ; la vente en sera toujours contrôlée par la police.

Les denrées corrompues et impropres à l'alimentation, sont assimilées aux denrées falsifiées, notamment en ce qui concerne les prescriptions de saisie, confiscation et utilisation éventuelle, telles qu'elles sont édictées par l'art. 10, al. 2 de la loi du 6 avril 1881.

La confiscation sur saisie a lieu, alors même que le prévenu est acquitté à raison de sa bonne foi.

5. Ne seront pas considérés comme denrées contrefaites, les succédanés d'une denrée de marque connue, s'ils sont reconnus non nocifs et s'ils sont déclarés nettement comme succédanés, à l'aide de désignations claires aux fins d'éviter toute confusion avec les produits naturels.

Sans préjudice des éléments constitutifs de falsification ou de contrefaçon, il est prescrit d'employer dans le commerce de gros et de détail des denrées en général et des denrées visées en particulier par cet arrêté, des désignations précises sur les emballages pour les cas ci-dessous spécifiés, aux fins d'éliminer toute erreur sur la nature, la provenance et la composition de la marchandise. Les indications ou désignations imposées seront notamment celles relatives aux denrées gâtées admises dans le commerce sous déclaration : aux déclarations et inscriptions imposées ci-après, concernant les différentes préparations de viande et de conserves, ainsi qu'aux déclarations de toute addition, à l'exception de celles qui sont déterminées ci-après pour chaque denrée ou préparation comme constitutive de l'espèce y spécifiée.

Les prescriptions présentes ne dérogent nullement aux dispositions légales sur les mar-

ques de fabrique, en tant qu'elles sont applicables à la présente matière.

### III. Contrôle des préparations de viande des animaux de boucherie.

*Art. 10.* — Est à considérer comme préparation de viande, tout produit alimentaire à base de viande fraîche avec ou sans abats.

L'emploi de la viande frigorifiée sans déclaration pourra être toléré exceptionnellement dans la fabrication de certaines préparations.

*Art. 11.* — On entend par abats des parties du corps animal autres que la viande, réservées à la consommation humaine, soit à l'état cru, soit après préparation culinaire ou encore en mélange avec de la viande fraîche comme ingrédients des préparations de charcuterie.

Les organes employés comme abats doivent être sains et irréprochables par rapport à la fraîcheur et ils seront manipulés avec la plus grande propreté.

Sont à considérer comme abats, chez le boeuf : la tête sans la langue, l'oesophage (herbière), l'épiploon (crépine), le mésentère (ratis), le coeur, les reins (rognons), le poumon, la rate, le foie, la panse, la queue, le sang et le pancréas (fagoue) ;

chez le porc : la fressure (coeur, foie, poumon) avec la langue et les pieds ;

chez le veau : la tête, le coeur, le foie, la panse, la caillette, la fraise (mésentère et intestin), les pieds, la rate.

La cervelle, la moelle épinière, les bajoues, le museau et le ris (thymus) sont également à considérer comme abats.

*Art. 12.* — La vente, la mise en vente, la fabrication des préparations de charcuterie à l'état frais ou conservé, ne pourront s'effectuer que dans des établissements régulièrement exploités à titre de boucheries, charcuteries, triperies, ateliers pour la salaison et la préparation des viandes.

Il est interdit aux bouchers, charcutiers et tripiers de vendre, d'exposer à la vente, d'entreposer pour la vente : de la volaille, du gibier, des lapins domestiques, des poissons, crustacés, mollusques etc. soit à l'état naturel, soit à l'état conservé.



De même la vente de la choucroute leur est défendue.

*Art. 13.* — Sauf les exceptions ci-après, il leur est interdit d'ajouter aux préparations de viande provenant des animaux à sang chaud des substances chimiques et colorantes.

Est permis, l'emploi dans la fabrication des produits de la charcuterie, du sel de cuisine, du salpêtre (nitrate de potassium), du sel nitrité et des condiments.

Toute coloration des enveloppes des préparations de la charcuterie restera prohibée.

Le salpêtre est à mélanger au sel de cuisine dans la proportion de 2,5 gr pour un kg de sel de cuisine.

Le sel nitrité pour saumure est un mélange de nitrite de sodium (azotite de sodium) et de sel de cuisine, dont la teneur en nitrite ne doit pas dépasser 0,5 pour cent du poids du sel de cuisine. Il doit être préparé par des moyens mécaniques, de façon à fournir toute garantie pour l'homogénéité du mélange.

Le sel nitrité pour saumure ne peut être mis dans le commerce qu'après avoir passé le contrôle préalable et après permission du laboratoire bactériologique de l'Etat, section chimique.

L'usage en est strictement défendu dans la fabrication de la viande hachée. En outre il ne pourra être employé en même temps avec du salpêtre. Pour les saucissons secs ou crus et échaudés, la teneur de la pâte de viande en nitrite ne pourra pas dépasser 15 mgr pour 100 gr. de pâte.

Pour éviter des confusions, le sel nitrité pour saumure mis dans le commerce, sera coloré légèrement par l'addition d'une épice, possédant des propriétés colorantes, telle que le macis ou le paprika.

Les récipients et emballages doivent porter en deux endroits au moins l'inscription distincte et indélébile « sel nitrité, pour saumure, à conserver dans un endroit sec. » Tout emballage doit, en outre, porter le nom de l'office de vente.

Seront interdits l'offre et l'emploi d'autres espèces de mélanges pour conserver la viande ou les préparations de viande.

*Art. 14.* — Epices. — Les épices employées à l'assaisonnement de la pâte de viande doivent être dans un état de fraîcheur irréprochable. Elles seront conservées à part, dans des boîtes en bois ou dans des récipients en porcelaine. Les épices peuvent être employées à l'état naturel ou sous forme d'extraits.

Les moulins à épices employés dans les ateliers de charcuterie seront nettoyés après chaque usage journalier.

Les épices les plus employées sont : le poivre sous ses différentes formes, le paprika, le piment, la moutarde, la muscade, le macis, le cardamome, le cumin, l'anis, le coriandre, le clou de girofle, la marjolaine, le thym, la sarriette, le persil, la ciboulette, l'oignon, l'échalotte, l'ail, le gingembre, la cannelle, la pistache, le genièvre, le poireau, le chou.

*Art. 15.* — Boyaux. — La pâte de viande des préparations de charcuterie est introduite dans des enveloppes appelées boyaux. Les boyaux sont vendus dans le commerce à l'état naturel ou artificiel. Les boyaux naturels proviennent des animaux de boucherie.

Sont employés du bœuf : l'intestin grêle (menu), le petit côlon (robe), le gros côlon spiroïde (gros boyau), le gros côlon sigmoïde (fausse baudruche), le caecum (baudruche), la vessie, l'oesophage (la muqueuse) ;

du porc : le gros intestin et le caecum (échaudin), l'intestin grêle (menu), l'estomac (panse), le rectum (fuseau), la vessie ;

du veau : l'estomac, la caillette (panse) baudruche et fuseau ;

du mouton : l'estomac (panse).

Le contrôle des boyaux naturels importés de l'étranger sera fait par l'inspecteur des denrées alimentaires compétent au bureau de dédouanement respectif. Il est interdit d'employer des boyaux étrangers sans que l'examen par l'inspection ait été fait au préalable. Les boyaux seront toujours l'objet d'une sévère surveillance lors du contrôle périodique des ateliers de triperies ou de charcuteries.

*Art. 16.* — Plasma sanguin. — Le plasma sanguin est retiré du sang de boeuf, de porc, de mouton, de veau et de chèvre, moyennant de centrifugation. Les bouchers et charcutiers

pourront seulement employer le plasma obtenu dans leurs établissements.

Seront permis comme anti-coagulants : le citrate de sodium et le fibrisol (= 60% de phosphates de sodium divers + 40% de sel de cuisine). L'emploi du plasma sanguin est autorisé seulement dans la fabrication des saucissons cuits et sa part dans la pâte de viande ne doit pas dépasser 15% de la masse totale.

Le plasma obtenu proprement et salé, peut être conservé au froid trois jours au plus.

Pour recueillir et conserver le plasma, il faut se servir de récipients uniquement destinés à ces manipulations et ils doivent être facilement lavables.

*Art. 17.* — Viande hachée (hachis). — Le hachis est de la chair musculaire pure, crue et fraîche des animaux à sang chaud, finement hachée, sans addition aucune. On y emploie généralement de la viande de boeuf, de porc, rarement celle de veau. L'emploi de la viande frigorifiée n'est pas permis.

Le hachis préparé contient, en dehors de la viande, du sel de cuisine, des oignons et des épices.

Il est défendu d'ajouter au hachis des colorants et des produits de conservation, autres que le sel de cuisine et d'employer d'autres viandes que celles reconnues bonnes pour la consommation, lors de l'inspection des viandes.

Les bouchers et charcutiers ne pourront produire journalièrement que la quantité ne dépassant pas les besoins journaliers de la clientèle.

Durant les heures de vente, le hachis, s'il ne se trouve pas au frigorifère devra être recouvert d'une cloche en verre ou d'un treillis. Pendant la fermeture du magasin de vente, il sera conservé au frigorifère. Les quantités qui restent après la vente journalière ne pourront plus être employées comme telles, mais seront utilisées dans la fabrication d'autres produits de la charcuterie.

*Art. 18.* — Saucisses et saucissons. — On entend par saucisse ou saucisson, tout produit fabriqué principalement à l'aide de viande et

de lard des bovidés, des porcs (rarement des veaux et des moutons), contenant des substances conservatrices et aromatiques, ainsi que des ingrédients liquides et solides.

Sont admises comme substances conservatrices dans la fabrication des saucissons, le sel, le salpêtre et le sel nitrité (pour ce dernier, voir art. 13).

Dans le commerce indigène de la charcuterie on distingue quatre groupes de saucissons, à savoir : 1) le saucisson cru ou sec (Roh- oder Dauerwurst), 2) le saucisson cuit (Kochwurst), 3) le saucisson échaudé (Brühwurst), 4) le saucisson à rôtir (Bratwurst).

*Art. 19.* — Saucisson sec ou cru. — Ce saucisson est préparé moyennant de la viande fraîche, de porc, de boeuf, additionnée de sel, de salpêtre, de sucre, de poivre et d'épices mélangées à du gras de porc.

Le gras du porc utilisé est du lard frais taillé en petits dés ou broyés grossièrement. La proportion de gras de porc dans le pâte de saucisse ne doit pas être inférieure à 20 p. 100 de la masse totale.

Le sel de cuisine y entre dans la proportion de 3 kilos pour 100 kilos de viande nette ; le salpêtre d'environ une pincée sur 50 kg de pâte, le poivre dans la proportion de 1 gr par 500 gr et les épices de 1 à 2 p. 1000 de pâte.

Les saucissons de bonne qualité, suffisamment secs pour la vente titrent 33 à 35% d'humidité. La perte que subit le saucisson au cours de séchage correspond à 35 à 40% du poids du produit frais. (La substance musculaire pure contient environ 75%, le lard environ 2% d'eau.)

Les saucissons crus consommés le plus dans le pays sont : le saucisson sec, dit d'Ardennes, le salami, le cervelas, le saucisson à cuire (Mettwurst), le saucisson cru à thé (Tee-wurst) et le saucisson à tartiner (Schmierwurst).

Les saucissons secs et fumés à froid, tels que le cervelas, les saucissons à thé, à tartiner et à cuire, se conservent environ deux semaines, le saucisson d'Ardennes et le Salami environ 8 mois.

*Art. 20.* — Saucisson cuit. — Le saucisson cuit est fabriqué à l'aide de viande et d'abats cuits.

Les ingrédients, viande et abats sont cuits d'abord (excepté le foie, le hachis, le sang, les oeufs, ensuite passés au broyeur-hachoir, introduits dans l'enveloppe et finalement plongés dans l'eau bouillante. Le foie, le hachis, le sang et les oeufs sont ajoutés à la pâte avant de la mettre dans l'enveloppe.

Les saucissons cuits sont vendus fumés ou bien non fumés.

Les saucissons cuits les plus en usage dans la charcuterie indigène sont: les saucissons au foie, de sang, la langue de boudin, l'andouille à la couenne.

a) Saucissons au foie. Dans le commerce de la charcuterie on distingue deux qualités de saucissons au foie :

le saucisson au foie de première qualité. Il se compose en dehors de foies de porc ou de veau, de chair musculaire et de gras de porc. L'addition de tête cuite de veau est tolérée.

La teneur en foie de porc ou de veau doit être au moins de 25 à 30% de la masse totale.

Les épices qui y entrent sont la marjolaine, le poivre, la muscade, le piment, le macis et le cardamome.

Le saucisson au foie de seconde qualité contient généralement des foies de boeuf ou de mouton, de la viande, du gras de porc et des abats. La teneur en foie est de 15 à 25%, la part de la viande de 10 à 25%, le reste de la viande sera constitué par des abats.

Les abats utilisés sont la panse (boeuf), la fraise de veau, l'estomac de porc, le coeur, le pis, la rate et le poumon.

Les différentes qualités du saucisson au foie, doivent être vendues sous déclaration au magasin de vente, de sorte qu'aucune tromperie sur la qualité n'est possible.

b) Saucisson de sang (Blutwurst). Les saucissons de sang comprennent le saucisson de sang de première qualité et de seconde qualité. Le saucisson de sang de première qualité contient du sang, des couennes, du lard en dés et de la chair musculaire. La part du sang et

des couennes pourra atteindre 40% de la masse totale.

Le saucisson de sang de seconde qualité contient environ 80% de sang et de couennes et le reste se compose d'abats (rognons, coeur, poumon, rate, panse, pis, fraise de veau).

Le glaçage des boudins à l'aide de saindoux fondu, en vue d'une meilleure conservation, est permis.

c) La langue de boudin (Zungenblutwurst) se compose d'environ 40% de sang et de couennes ; le reste est formé par des langues de boeuf, de porc ou de veau, taillées ou en entier, du gras de porc (en dés) et de la chair musculaire.

d) L'andouille à la couenne (Schwartenmagen) contient en dehors d'une grande quantité de couennes finement moulues, des parties de viande de moindre valeur, telles les parties très riches en tissu conjonctif et gélatine, ainsi que des têtes de porcs, des pieds échaudés de veau, des panses de porcs.

La pâte est introduite dans des baudruches ou dans la vessie. Les saucissons de sang à plusieurs qualités seront vendus sous déclaration.

*Art. 21.* — Saucisson échaudé. — Le saucisson échaudé est fabriqué moyennant de la viande encore chaude crue, finement taillée avec addition d'une plus ou moins grande quantité d'eau. Il est fumé et échaudé à une température de 80° C.

La viande utilisée à la fabrication de ce saucisson est du boeuf, du porc ou du veau. On y ajoute du sel, du salpêtre, du poivre, du paprika, de la muscade, du clou de girofle, de l'ail, de la cannelle, du gingembre, de la coriandre et de l'oignon.

Les saucissons les plus connus dans le commerce de la charcuterie indigène sont: les saucissons de Lyon, de Vienne, de Francfort, de la mortadelle, le saucisson de chasse, de jambon et la tête pressée.

Le saucisson dit de jambon contient de la viande de boeuf maigre, du gras de porc, de la viande maigre de porc, provenant principalement des jambons antérieures à l'état frais.

N. B. — L'addition d'eau en grande quantité à la pâte des saucissons échaudés est permise et connue du public-acheteur. Elle est nécessaire afin de donner à ce saucisson sa succulence caractéristique.

Vu la difficulté de titrer correctement la teneur en eau du produit final, l'inspecteur des denrées alimentaires devra examiner lors de saisies ou de réclamations, si la teneur en eau ne dépasse de loin la norme. A cet effet il contrôlera notamment la fermeté, la consistance et l'aspect de la masse sur la coupe.

*Art. 22. — Saucisson à rôtir. —* La fabrication de ce saucisson est analogue à celle du précédent, sauf que la pâte n'est travaillée qu'avec la moitié d'eau. On y emploie de la viande de porc, rarement de boeuf. La pâte est introduite dans l'enveloppe et le saucisson est vendu à l'état cru en vue de rôtissage à la cuisine.

*Autres préparations de la charcuterie.*

*Art. 23. — Pâté. —* Le pâté est préparé avec de la viande fraîche finement hachée. On distingue le pâté de foie et le pâté de foie gras.

a) pâté de foie. Le pâté de foie est vendu dans le commerce de la charcuterie en deux qualités. La première qualité contient du foie de porc ou de veau, de la viande maigre de porc, du gras de porc et de la tête cuite de veau.

La teneur en gras de porc doit atteindre au moins 30% de la masse.

La seconde qualité renferme généralement des foies de boeuf ou de mouton, des couennes et des abats (cervelle, poumon, rate, mabelle)

b) Pâté de foie gras. Toute préparation désignée sous le nom de pâté de foie gras ne peut contenir que des foies de l'oie ou du canard.

*Art. 24. — Museau de boeuf. —* On entend par museau de boeuf, le museau, le menton, la lèvre inférieure et les parties tendineuses des pieds du boeuf (patins). Le tout est échaudé et mis dans une saumure pendant une dizaine de jours au maximum.

*Art. 25. — Panse de boeuf. —* La panse de boeuf est consommée sous forme de gras double ou de tripes à la mode de Caen.

Le gras double se compose uniquement des parties du rumen et du réseau du boeuf.

Les tripes à la mode de Caen contiennent des parties des quatre estomacs et des pieds de boeuf.

*Art. 26. — Gelée. —* La gelée est fabriquée moyennant de la chair musculaire de parties riches en graisse, en tissu conjonctif et en gélatine, ainsi que de la viande des têtes de boeuf et de porc, des pieds de porc et de veau, des couennes.

L'addition d'abats et la coloration ne sont pas permises.

Fromage de tête. — Le fromage de tête ou fromage de cochon est préparé à l'aide de têtes de porcs à l'exclusion des langues. On y ajoute les parties inférieures des membres et souvent de la viande de boeuf.

*Art. 27. — Le saindoux. —* Le saindoux est de la panne, du mésentère, de l'épiploon fondu du porc, à couleur très blanche et à consistance très onctueuse. La teneur en eau du saindoux ne doit pas dépasser 0,3%.

Suif. — Le suif est de la graisse de boeuf, provenant des parties riches en graisse (mésentère, épiploon) auxquelles on ajoute les déchets graisseux provenant du parage de l'animal (suif de couverture, de rognon, de quasi et de viscères, dégraisse de la panse et de l'intestin), dégraisse des poumons et du coeur.

La vente d'un mélange de saindoux et de suif est interdite et constitue de par son interdiction une falsification.

*Art. 28. — Liants (Bindemittel). —* Abstraction faite du plasma sanguin, l'emploi de substances liantes ayant la faculté de lier de l'eau à la pâte de viande est interdit dans la fabrication de viande.

*Art. 29. —* Les préparations à base de viande de cheval mises dans le commerce dans notre pays, comprennent principalement : le saucisson sec ou cru, le saucisson échaudé, type de Lyon, et le saucisson à rôtir.

Le procédé de fabrication de ces saucissons est analogue à celui mentionné aux articles 19, 21, 22.

L'emploi des abats des solipèdes et du lard de porc restera interdit ; seul l'addition de suif de bonne qualité est autorisée.

La préparation et la vente de la viande hachée sont défendues.

*Art. 30.* — Les boyaux employés sont l'intestin grêle du cheval et les boyaux de porc et de boeuf.

*Art. 31.* — Toutes les parties d'animaux de boucherie employées dans la charcuterie hippophagique, doivent provenir d'animaux expertisés lors de l'inspection des viandes.

*Art. 32.* — La composition des préparations de viande et des autres produits de la charcuterie, ainsi que le procédé de fabrication indiqué aux articles 19 à 27, et à l'article 29, devront être conformes à la pratique, à l'usage consacré dans le pays.

On entend par usage consacré dans le pays, la méthode de fabrication d'un produit, appliquée constamment depuis des générations dans le commerce et dans la fabrication d'une marchandise déterminée, de sorte que les acheteurs sachent à quoi s'en tenir quant à la composition de la marchandise.

#### *Principes d'appréciation.*

*Art. 33.* — La chair musculaire saine, utilisée à la fabrication des préparations de viande ne doit contenir que peu de sang, être selon l'espèce animale, brun-rouge vif, faiblement rougeâtre, rouge-clair, rosé ou rouge-brun. L'odeur de la viande fraîche doit être agréable.

Chez les animaux bien nourris, la viande est plus ou moins marbrée de graisse (persillée). Le tissu conjonctif est blanc, et chez les animaux bien en chair, infiltré de graisse. La graisse doit être ferme, consistante, de couleur jaunâtre ou blanche.

*Art. 34.* — La viande congelée employée ne doit pas présenter des taches, des colonies de moisissures, ni une dessiccation profonde. La durée de son entrepôt ne doit pas avoir été

trop longue et sa graisse ne doit montrer aucun indice de rancidité.

*Art. 35.* — La viande hachée et la pâte à saucisse devront avoir une odeur et une saveur absolument franches, sans arrière-goût et ne présenter aucun signe d'altération. Elles ne devront être ni visqueuses, ni poisseuses.

Les saucisses et saucissons seront examinés quant à l'aspect, à la consistance, à l'odeur et au goût. Ils devront présenter un aspect propre et appétissant, et avoir une odeur et une saveur agréables. Sur la coupe ils devront montrer une fraîcheur, une couleur, une élasticité et une fermeté propres à leur espèce.

La viande salée aura une couleur naturelle, ne sera pas visqueuse et possédera une odeur fraîche de viande. La saumure ne devra pas avoir une odeur acide ou de décomposition.

*Art. 36.* — Les préparations fumées (viande, saucisses et saucissons) auront un aspect appétissant, une odeur et un goût francs de boucanage. Les viandes et saucissons séchés à l'air devront présenter un aspect appétissant, posséder un goût et une odeur agréables et montrer sur la coupe une coloration rouge et rouge foncé.

Dans l'inspection des préparations fumées on vérifiera notamment si les signes caractéristiques du fumage par la fumée de bois n'ont pas été contrefaits à l'aide de substances chimiques.

#### *Saisies.*

*Art. 37.* — Toute matière première et toute marchandise ne correspondant pas aux principes énoncés aux articles 35 et 36, donneront lieu à une saisie provisoire aux fins d'examen bactériologique et chimique concomitants et, selon le résultat de l'examen ou de l'analyse, à la saisie définitive avec destruction de la marchandise toute entière.

*Art. 38.* — Seront à considérer comme suspects et donneront lieu à une saisie provisoire et partant à un examen bactériologique, les préparations :

- 1) à enveloppe moisie, visqueuse et poreuse ;
- 2) à odeur aigrelette ou rance ;
- 3) à goût fortement épicé ;



4) avec perte de leur élasticité et fermeté caractéristiques ;

5) avec teinte grise, grise-verdâtre, grise-rougeâtre, verte, rouge-verdâtre, verte-jau-nâtre.

6) avec signes sur la coupe d'une désagrégation de la masse ;

7) Toute préparation de charcuterie à enveloppe colorée sera saisie et utilisée d'après les dispositions de l'art. 10, al. 2 de la loi du 6 avril 1881.

*Art. 39.* — Seront saisies et détruits dans tous les cas, les préparations :

1) avec des moisissures à l'intérieur de la masse ;

2) avec un noyau gris à l'intérieur ;

3) avec un bord gris très prononcé ;

4) avec un goût repoussant, acide, aigre, de savon, d'huile de foie de morue ;

5) avec une pâte filante ;

6) avec fermentation acide ;

7) avec autolyse à odeur de moisi ;

8) avec putréfaction ;

9) avec rancidité ;

10) avec présence de bactéries pathogènes pour l'homme.

Seront saisis et détruits, tous les boyaux employés dans la fabrication des préparations de viande qui présentent des hémorragies, des ulcères, des nodules tuberculeux ou parasitaires, des indices de la putréfaction et de rancissement, une coloration rouge ou une teinte de rouille.

#### *Falsifications.*

*Art. 40.* — Sont à considérer comme falsifiés, dans le sens de l'art. 9 du présent arrêté et sans préjudice d'autres manipulations ou manoeuvres frauduleuses non énumérées, ci-après :

1) toute matière première, utilisée sciemment ou par négligence à la fabrication des préparations de viande des animaux à sang chaud, indigènes ou importées de l'étranger, contenant des substances chimiques aptes à donner à la préparation un aspect autre que l'aspect qu'elle avait normalement (excepté le

sel de cuisine, le salpêtre, le sel nitrité, voir article 13).

Il sera notamment interdit d'ajouter ou de mélanger à la pâte destinée à des préparations de viande,

1) les substances chimiques suivantes :  
hydrates et carbonates alcalins et alcalino-terreux ;

hydrate et carbonate d'ammonium ;  
composés d'aluminium (acide borique et ses composés) ;

acide benzoïque et ses composés ainsi que les dérivés de l'acide benzoïque (y compris l'acide salicylique) et leurs composés ;

acide chlorique et ses sels ;

acide fluorhydrique et ses composés ;

aldéhyde formique et corps donnant lieu à la production d'aldéhyde formique lors de leur emploi ;

acides organiques et leurs composés, excepté les acides acétique, lactique, tartrique, citrique et leurs sels sodiques ;

acide phosphorique et ses composés ;

des substances artificielles de fumage (p. ex. l'acide pyroligneux), excepté la fumée immédiatement employée sur la conservation ;

acide sulfureux et ses composés, ainsi que les hyposulfites ;

2) l'addition de liants de provenances végétale et animale, tels que toutes les espèces de farine, l'amidon, les substances contenant de l'albumine et de la dextrine, ainsi que des corps pouvant se gonfler par absorption d'eau, de la caséine solubilisée et directement assimilable et de la poudre de lait écrémé ;

3) toute matière gâtée ajoutée ou mélangée intentionnellement ou par négligence aux préparations de viande provenant d'une viande ou d'un abat reconnu impropre à la consommation humaine, déclaré propre seulement sous condition ou de moindre valeur d'après les dispositions des articles 29 à 34 de l'arrêté ministériel de ce jour, concernant l'exécution de l'inspection des viandes.

4) l'emploi d'issues (excepté le sang) dans la fabrication des préparations de viande et l'emploi des boyaux provenant de solipèdes comme enveloppes pour les produits de char-



cuterie des animaux de boucherie autres que les équidés.

*Art. 41.* — Seront encore à considérer comme falsifications :

1) toute substitution d'une viande ou d'un abat de valeur médiocre à celui d'une valeur plus élevée, telles : les substitutions des viandes de porc, de bœuf, de veau et de mouton par de la viande de cheval, chèvre, chien ou chat ;

la substitution du gras double par des parties de l'appareil digestif du mouton ; la substitution du foie de l'oie ou du canard dans les préparations dites « pâtés de foie gras » par de la pulpe hépatique d'autres animaux de boucherie ; la substitution complète dans le saucisson, dit « langue de boudin », des parties de langue par la chair musculaire ou par toute autre matière.

*Art. 42.* — Toute addition de parties de moindre valeur à des préparations qui de par leur nature n'en devraient pas contenir, telles : l'addition aux saucissons secs ou à la viande hachée, de parties tendineuses, aponévrotiques, cartilagineuses, de parties du derme, de l'eau, des couennes, de la viande frigorifiée, de parties des glandes ou d'organes, de la musculature lisse, de sang, d'oesophage, de suif et des liants ;

l'addition d'abats aux saucissons au foie ou au saucisson de sang (excepté les couennes) de première qualité ;

l'addition de parties d'intestin ou de l'intestin en entier (excepté la fraise de veau) à toute espèce de pâte de préparations de viande ;

l'addition de la préparation, dite « museau de boeuf », de tissus étrangers tels que la muqueuse du palais, les tendons suspenseurs et fléchisseurs du pied et des doigts, du tissu fibro-élastique du coussinet plantaire.

3) Sera également considérée comme falsification chaque préparation de viande qui a été fabriquée non conformément aux principes énoncés aux articles 40 et 41.

*IV. Contrôle de la viande et des préparations de viande de la volaille, du gibier, des lapins domestiques, des poissons, crustacés, mollusques amphibiens et reptiles.*

*Art. 43.* — On entend par volaille dans le sens au présent arrêté, tous les oiseaux nourris dans la basse-cour en vue de l'abatage et de la vente de la viande, tels les poules, les oies, les canards, les pigeons, les dindes, dindons et pintades.

Par gibier on désigne les animaux qu'on chasse et on distingue le gibier à poil et le gibier à plumes.

Le terme de poisson s'applique uniquement aux animaux se rattachant à cette classe zoologique.

Les crustacés sont des arthropodes à respiration branchiale et vivant presque exclusivement dans l'eau (homard, langouste, écrevisse, crabe, crevette).

Les mollusques du commerce sont

- a) les huîtres, les moules et
- b) les escargots.

Les amphibiens comprennent des ranidés (grenouille, rainette) et parmi les reptiles, les tortues.

*Art. 44.* — Les animaux cités à l'article précédent seront vendus dans le commerce des comestibles.

On entend par commerce des comestibles dans le sens du présent arrêté toute entreprise commerciale vendant, en dehors d'autres denrées alimentaires, des préparations de viande à longue conservation et à conservation limitée, de la volaille, du gibier, des poissons, crustacés etc. à l'état frais ou à l'état préparé ou conservé.

*Art. 45.* — Nul ne peut tenir un magasin de comestibles ou de poissons sans avoir été autorisé auparavant par l'inspection vétérinaire de l'Etat qui contrôlera l'installation du magasin et de ses dépendances par rapport à l'hygiène.

Chaque transformation ou construction, ainsi que chaque changement de détenteur doit être communiqué à l'inspection vétérinaire de l'Etat.

Si les locaux ne répondent pas ou ne répondent plus aux exigences, l'autorisation sera subordonnée à la condition qu'ils soient mis en état et l'autorité impartira à cet effet un délai aux réquerants. Elle pourra, le cas échéant, proposer à qui de droit, la cessation ou la fermeture de l'exploitation, des locaux et installations inaptes.

*Art. 46.* — Les locaux de vente doivent correspondre aux dispositions de l'arrêté gr.-d. du 25 janvier 1947, concernant le contrôle des boucheries, des abattoirs privés etc. ;

Les magasins de comestibles devront comprendre des emplacements séparés réservés à l'entrepôt, à la manipulation et à l'apprêtage pour la vente du gibier à poil dans sa peau, de la volaille et du gibier à plume, non déplumés ainsi que des poissons. Les locaux destinés au découpage, à la manipulation ou à l'entrepôt de ces animaux, doivent disposer au moins des installations suivantes : sol recouvert d'une substance imperméable, dure et lavable, revêtement dur, lisse et lavable des parois jusqu'à 1.80 m du sol au moins, enduit lisse, compact et imperméable de la surface restante des parois et du plafond, écoulement des eaux avec coupe-vent, L'entrepôt doit surtout être sec et propre.

Les dispositions de l'arrêté gr.-d. du 25 janvier 1947, concernant le contrôle des boucheries etc. qui, par analogie, pourront être appliquées aux installations des magasins de comestibles seront également valables sans spécification expresse dans le présent arrêté.

*Art. 47.* — On entend par préparation de viande de longue conservation et de conservation limitée, mentionnées à l'art. 44, a) les conserves de viande contenues dans des récipients hermétiquement clos en fer-blanc ou autres substances, dont la conservation illimitée est garantie par une stérilisation prolongée ; b) les préparations de viande de conservation limitée traitées par le fumage ou le séchage ou par tout autre procédé de conservation, qui peuvent être entreposées sans réfrigération pendant un temps prolongé sans qu'il y ait danger d'altération, tels que les jambons, jambonnaux, langues fumées, sau-

ciissons crus ou secs (d'Ardenne, salami) lard et viande fumés et filets d'Anvers ; c) les préparations conservées provenant de la volaille, du gibier, de crustacés et de poissons généralement désignés sous le nom de demi-conserves à conservation limitée.

*Art. 48.* — Les conserves de viande ou de volaille, les lapins, le gibier, les poissons, les crustacés etc. importés de l'étranger, à l'état naturel ou conservé, seront à déclarer par le destinataire aussitôt après leur arrivée à l'inspecteur des denrées alimentaires de la circonscription d'inspection respective.

Toute mise dans le commerce d'une pareille marchandise non expertisée au préalable, entraînera la confiscation de la marchandise, sans préjudices des autres pénalités prévues par la loi du 6 avril 1881.

*Art. 49.* — Il est interdit aux exploitants des magasins de comestibles et d'épicerie de vendre, de mettre en vente, d'aviser pour la vente, d'entreposer, de fabriquer, de manipuler et d'importer de la viande fraîche et des préparations fraîches des charcuteries des animaux de boucherie.

Il en sera de même pour toutes les préparations de viande fraîche à conservation limitée qui ont été traitées par un fumage rapide ou par tout autre procédé permettant leur conservation pendant un court laps de temps sans réfrigération. Sont compris parmi ces préparations fraîches traitées par le fumage, les saucissons à cuire, à thé et à tartiner. (art. 19).

*Art. 50.* — La vente des poissons et des produits de poissons pourra se faire, en dehors des magasins spécialisés dans cette vente, dans les magasins de comestibles. Il y a lieu d'appliquer aux magasins spéciaux du commerce des poissons les dispositions citées à l'art. 46 sur l'installation des magasins.

Si la vente des poissons ou des produits de poissons se fait dans un magasin de comestibles, il faudra observer les prescriptions suivantes : la vente du poisson sera faite sur un comptoir uniquement réservé à cette manipulation. Le comptoir doit posséder une plaque dure et lisse (marbre), facilement lavable.

Comme pour le magasin spécial de la vente de poissons, le magasin de comestibles doit posséder également un bassin à eau courante pour la conservation des poissons vivants.

*Art. 51.* — A l'exception des harengs frais et salés, les poissons et les préparations de poissons ne pourront être emballés dans un papier de journal. Il est, en outre, interdit de mettre ensemble dans une seule et même installation frigorifique du poisson avec des denrées alimentaires qui prennent facilement l'odeur du poisson. Le poisson doit être conservé à l'écart, séparé des autres marchandises.

*Art. 52.* — La vente dans des épicerie de poissons frais et de produits de poissons, est sujette aux mêmes conditions que celles énoncées à l'art. 50. La vente dans une épicerie de volailles, de lapins, de gibier, de crustacés, de mollusques etc. ne sera autorisée que si l'installation est conforme aux prescriptions des articles 46 et 50 et si le magasin possède deux locaux de vente, nettement distincts l'un de l'autre et sans communication directe entre eux. En outre la vente de ces comestibles sera subordonnée à la condition énoncée à l'art. 45, alinéa 1.

*Art. 53.* — L'exposition des lapins, du gibier et de la volaille à l'extérieur ou sur les voies d'accès aux magasins de comestibles est permise si les animaux sont encore dans la peau et non plumés.

Abstraction faite des marchés publics, l'exposition des poissons frais devant le magasin sur la voie publique n'est pas tolérée ; seules les moules et les huitres pourront être exposées et débitées à l'extérieur de l'établissement.

*Art. 54.* — Les exploitations des magasins de comestibles pourront également vendre des pâtes farcis de viande ou de préparations de viande.

Après autorisation préalable de l'inspection-vétérinaire de l'Etat, les pâtisseries seront autorisés à fabriquer ces pâtes qu'ils vendent comme spécialités de la maison. Pour la conservation de la viande et des pâtes laissés en souffrance, ils devront disposer en tout cas d'une installation frigorifique et leur produc-

tion en pâtes farcis de viande devra être en rapport avec les besoins journaliers réels de la clientèle.

Ces exploitations seront sujettes à des inspections périodiques portant sur la manipulation, la fabrication et la conservation des pâtes et des matières premières.

*Art. 55.* — La vente de viande ou de préparations de viande est défendue aux marchés publics. Néanmoins la vente foraine de certains produits de la charcuterie pourra être permise pour la durée de certaines manifestations p. ex. réunions récréatives, foire nationale etc.

La volaille ne pourra être exposée aux marchés publics qu'à l'état vivant, tandis que le gibier y peut être vendu dans la peau ou non plumé.

La vente des poissons frais ou conservés est autorisée aux marchés spécialement organisés à ces fins et seulement pendant les heures du marché. Les étalages mobiles doivent être couverts et installés de telle sorte que les marchandises ne soient exposées aux intempéries, à la poussière, aux insectes et à d'autres agents nuisibles.

Ces marchés seront contrôlés chaque fois par l'inspecteur compétent.

*Art. 56.* — L'addition d'agents de conservation aux produits confectionnés avec des poissons ou des crustacés, est autorisée sous déclaration, dans les limites ci-après :

pour les marinades crues ou cuites, de l'hexaméthylène tétramine à raison de 0,25 gr ;

saumon en boîte, anchois et autres spécialités de poissons, de l'acide benzoïque ou du benzoate de sodium, à raison de 5 gr ;

conserves préparés avec de la viande de crustacés, de l'acide benzoïque ou du benzoate de sodium ou de l'acide borique, à raison de 5 gr ;

caviar et autres oeufs de poissons, de l'acide borique à raison de 5 gr ;

Ces doses se rapportent pour chacun des cas énumérés sur un kg de marchandise.

*Art. 57.* — Les conserves de viande, de poissons et de préparations de poissons doivent porter sur la boîte la date de fabrication, en

outre, la provenance et le poids. Les récipients devront être propres et exempts de rouille. Le contenu des boîtes de conserves doit avoir un goût et une odeur agréables et ne présenter aucun signe de décomposition, ni de moisissures, ni de décoloration. Lorsque le contrôle pour les organes des sens ne permet pas de se prononcer avec certitude, il sera procédé à l'examen bactériologique.

*Art. 58.* — Sont à considérer comme impropres ou suspects d'être impropres à la consommation humaine :

a) les boîtes de conserves fortement endommagées et perméables (épreuve de l'immersion dans l'eau chaude) ;

b) les boîtes présentant des signes de bombage, surtout les boîtes dont on ne peut ramener le fond dans la position normale ou qui laissent percevoir un bruit insolite de ballotement.

Toute boîte suspecte sera soumise à l'examen bactériologique.

*Volaille, lapin, gibier.*

*Art. 59.* — La volaille doit être fraîche et appétissante, les appendices de la tête (crête, caroncules) colorés en rose-rubis, la viande ferme et sèche au palper. Il est interdit de bourrer de papier la cavité abdominale après l'éviscération. L'inspecteur, au moindre doute au sujet de la salubrité, fera une incision profonde entre un membre et le poitrail, afin de mettre à jour les muscles et tissus sous-jacents. Eventuellement l'épreuve de la cuisson est à faire.

Les lapins doivent être dépouillés proprement et se trouver en parfait état de fraîcheur ; leur viande est rosée.

Le gibier doit avoir été tué à la chasse et porter les blessures caractéristiques dues aux armes à feu ou avoir été abattu selon les règles. La couleur de la viande est généralement d'un rouge-foncé, la graisse est blanche et de consistance oléagineuse. L'odeur et le goût de la viande dépendent de la nourriture du gibier.

*Art. 60.* — Seront saisies et détruites, les carcasses d'animaux ayant présenté :

a) des parasites transmissibles à l'homme : *Cysticercus cellulosae* (sanglier), *Trichinella spiralis* (sanglier, renard, blaireau) ;

Le Gouvernement, vu l'art. 15 de l'arrêté gr.-d. du 25 janvier 1947, concernant le contrôle des viandes, préparations de viandes et produits similaires, pourra ordonner l'examen quant à la trichinose des sangliers, même de ceux qui sont consommés dans le ménage du chasseur.

Vu le danger de la trichinose, il est défendu de mettre dans le commerce de la viande de renard et de blaireau.

b) des maladies infectieuses pour l'homme : charbon bactérien, tuberculose. En cas de tuberculose localisée seulement aux organes et en présence d'une carcasse encore bien en chair sans aucune altération de la musculature, il sera procédé seulement à la saisie partielle des parties altérées.

c) des maladies et des parasites non transmissibles à l'homme avec altérations concomitantes de la viande, de l'amaigrissement, de la cachexie ou de la péritonite (*Cysticercus tenuicollis*, *Cysticercus cervi*, *Cysticercus cerebralis*, *Cysticercus serialis* et *Pisiformis*, tenia, coccidie, choléra des poules, peste aviaire, diphtérie et variole, aspergilliose avec amaigrissement prononcé).

d) des carcasses avec autolyse, dite à relent de moisi.

e) des carcasses avec putréfaction profonde. En cas de putréfaction superficielle chez le gros gibier la carcasse sera déclarée bonne à la consommation, si la putréfaction est localisée et que les parties altérées puissent être enlevées facilement. Pour ce gibier, il faut tenir compte des usages qui admettent un début de faisandage (haut goût). Néanmoins en ce cas, le goût et l'aspect de la viande doivent être irréprochables.

*Art. 61.* — On distingue une putréfaction profonde, verte ou ammoniac-sulfhydrique et une putréfaction superficielle.

Les signes caractéristiques de la putréfaction profonde sont : chez les oiseaux, les régions les premières envahies sont l'abdomen au voisinage des ouvertures cloacales, le cou

à partir de la plaie de la saignée, le pli des ailes, la face interne de la cuisse ;

chez le gibier à poil, la fermentation envahit toute la sangle abdominale, la face interne des membres postérieurs, la tête au voisinage des orifices naturels ;

chez le gros gibier (sanglier, cerf, chevreuil), protégé par son revêtement cutané épais, ne présente que peu d'altérations externes, sauf dans les régions où le revêtement est plus souple, plus fin comme dans l'ars et l'aine. On reportera notamment l'attention sur les cavités splanchniques ordinairement mises à nu par l'enlèvement des viscères. Le verdissement atteint l'iris diaphragmatique, les muscles psoas, les reins, les surfaces pleuroperitonéales et le tissu cellulo-adipeux du flanc.

La putréfaction profonde est caractérisée par une teinte verte virant du vert au bleu-verdâtre et plus tard par régression au gris et au brun lavé.

Dans les deux sortes de putréfaction, les carcasses deviennent ternes, humides, flasques, couvertes d'un enduit visqueux, grisâtre, mêlé parfois de taches duveteuses blanches, verdâtres ou noires, dégageant une odeur fade, écoeurante de moisi ou nettement ammoniacale. Le gibier dans la peau perd ses poils en touffes, laissant des places humides.

*Art. 62.* — Chez le gibier et la volaille frigorifiés, toute la carcasse sera saisie si un des deux défauts suivants de la viande est constaté :

a) dessiccation excessive chez le petit gibier (frigo usé). Chez le gros gibier encore dans la peau, il y a lieu de saisir seulement les parties au niveau des sections de la carcasse ;

b) rancidité.

#### *Poissons et préparations de poissons.*

*Art. 63.* — Est à considérer comme poisson frais, tout poisson présentant les signes caractéristiques suivants : odeur faible de la mer, surface du corps luisante, écailles brillantes, difficiles à détacher (excepté le hareng d'eau douce de l'espèce *Coregonus*), oeil clair, brillant et saillant, branchies roses et rouges,

humides, nageoires humides et intactes, ventre non gonflé et ferme, chair élastique et ferme, résistant à toute pression des doigts, de couleur blanche, légèrement rosée, jaunâtre (thon) ou saumoné.

Toutefois, les poissons, conservés sur glace ou par le froid, peuvent avoir des yeux légèrement ternes et enfoncés, des ouïes gris-rosé ou gris-clair, mais non visqueux, sans avoir perdu leur fraîcheur.

*Art. 64.* — Est à considérer comme conservé tout poisson et toute préparation de poisson qui ont été conservés par la chaleur, par la salaison, par du vinaigre, par de l'huile, par des substances chimiques (art. 56), par fumage ou par séchage.

*Art. 65.* — Les préparations de poissons conservées les plus connues dans le commerce sont :

a) les poissons fumés. Le poisson, la préparation de poisson et les parties de poisson fumés ont été salés au préalable, puis fumés à chaud à une température de 100-140° C. ou à froid à une température de 18-26°.

b) les poissons salés sont conservés à l'aide de sel de cuisine.

c) les marinades représentent des poissons ou des parties de poissons qui sont conservées à l'aide de sel et de vinaigre ou de l'acide lactique, avec addition d'épices. Les marinades sont des conserves à durée limitée. On distingue les marinades crues, rôties et cuites.

d) préparations de saumon. Le saumon est généralement vendu salé, légèrement fumé et conservé dans de l'huile sous forme de tranches. Il a une conservation limitée et doit être tenu au frais. Les succédanés du saumon mis dans le commerce sous déclaration, sont principalement des gadidés.

e) Anchois. Le vrai anchois est *Engraulis encrasicolus*. Dans le commerce on le remplace ou on lui ajoute des sprats et des haranguets. S'il est vendu en mélange avec les derniers, la proportion de cette addition ne doit pas dépasser 5% de la masse et l'ensemble ne sera vendu que sous déclaration. La durée de conservation limitée pour les poissons et préparations de poissons conservés



cités sous a) à e), est admise généralement dans le commerce pour un mois environ.

f) conserves de poissons à longue durée, sont des poissons ou des parties de poissons ayant reçu une certaine préparation et qui sont emballés dans des récipients et puis stérilisés à l'autoclave. Ces conserves sont vendues avec ou sans addition d'huile ou de sauces spéciales.

g) oeufs de poissons. Le vrai caviar contient les oeufs des poissons de la famille des esturgeons, nettoyés de leur cuticule et du tissu conjonctif, salés ou fumés et mis en boîte. On distingue le caviar grenu et le caviar pressé (à la serviette). Il se conserve seulement à basse température ( $-2^{\circ}$ ). Les succédanés connus et vendus dans le commerce comme tels, sont les oeufs de saumon, du brochet et de la carpe.

h) Laité ou laitance des poissons est une substance blanchâtre, laiteuse qui représente le sperme des poissons. Cette préparation est vendue dans le commerce à l'état salé et provient des poissons de mer et d'eau douce (hareng, carpe, maquereau).

Les oeufs et les laitances des poissons ont une conservation très limitée et sont à conserver au frais et à utiliser sans retard.

*Art. 66.* — Seront saisis et détruits :

I. — a) Les parties seules des poissons, réputées vénéneuses et vénimeuses, tels le frai du barbeau (*barbus fluvialis*) de mai à juin, le mucus produit par les glandes de la peau de la lamproie, le sang frais de l'anguille, les appareils vulnérants, dents, épines ou rayons de nageoires en relation avec des glandes à venin (*vive*, *trachinus draco* et *vipera*).

b) les poissons en entier avec des plérocercoides (*ladrerie bothriocéphalique*) dans les muscles (brochet, lotte, perche, omble de chevalier, saumon, truite commune et truite des lacs, lavaret, murène, anguille).

II. — Seront saisis en totalité ou en partie seulement, selon l'extension et la gravité, les poissons présentant les signes des maladies ou des défauts suivants, non trans-

missibles à l'homme : ictère ou congère, saprolégniées, furonculose des salmonidés (saumon, truite), taches hémorragiques et abcès intramusculaires avec pus coloré, froideurs et gelures, peste rouge (*purpura des cyprinidés*) ascite, kyste de l'abdomen (carpe), variole des carpes, hérissément des écailles (*lépidorthrose des poissons blancs*), maladie tachetée des saumons, peste jaune des *gardonstypus* des perches, *micrococcus* des goujons, *psorospermosis* des barbeaux, *ichthyophthiriase*, lernées des sardines et sprats, légulose, *diplostomiasis* (*brèmes* et *gardons*) *échinorhynques*.

III. — Seront saisis en entier et détruits : les poissons de petite taille et de faible épaisseur avec putréfaction superficielle, due à des bactéries, des moisissures ou aux deux ensemble. Les gros poissons, pour autant que la putréfaction superficielle pourra être corrigée par un nettoyage de surface, ne seront pas saisis en totalité, pourvu que les altérations d'origine viscérale ne soient que peu importantes. Lors de putréfaction profonde tous les poissons seront à déclarer insalubres, sauf le cas où la putréfaction se limite aux branchies. Dans ce cas les parties altérées seront enlevées.

En cas de doute, l'inspecteur procédera à l'épreuve de la cuisson, de l'immersion et provoquera l'examen bactériologique.

*Art. 67.* — Les signes de la putréfaction chez les poissons sont : odeur désagréable d'acide sulfhydrique et d'amoniac ; aspect terne ; enduit gras et gluant d'une odeur fétide, oeil enfoncé dans l'orbite ; cornée dépolie, plissée, taches rouges encerclant les yeux, se décolant et virant au gris plus tard ; branchies sèches, grisâtres ; épithélium détaché laissant voir les crêtes des branchies ; chair molle, flasque, gardant facilement l'empreinte des doigts (excepté pour les poissons de mer gardés sur la glace) ; ventre mou, flasque, souvent de teinte verte, ballonné ; anus béant ; intestins et foie réduits en une masse boueuse et mal odorante,



### *Crustacés.*

*Art. 68.*— Les crustacés mis dans le commerce appartiennent à l'ordre des décapodes et comprennent les écrevisses, les homards, les langoustes, les crabes et les crevettes.

La viande des crustacés frais, possède une odeur saline pure et prononcée. Les écrevisses et les homards sont fournis aux marchands à l'état vivant ; les homards quelque fois cuits et stérilisés. Les écrevisses bien emballés supportent un séjour de 48 heures au dehors de l'eau.

*Art. 69.*— Seront saisis et détruits : a) les crustacés atteints d'oidium astaci, de mycosis astacina et de la peste des écrevisses ;

b) les crustacés atteints de parasites, tels le bopyrus squillarum (crevette) et de la scudina carcina (crabes) avec altération étendue de chair ;

c) les écrevisses et homards fournis vivants et qui montrent des signes d'une mort prochaine (marche lente, peu de mouvements de défense, peu de mobilité) ;

d) la chair des crustacés (écrevisses, homards) cuite après leur mort. Ces animaux présentent une teinte grisâtre de l'oeil contre une couleur noire ou brune des yeux qu'on observe sur les crustacés cuits vivants ;

e) les crustacés montrant des signes de putréfaction.

*Art. 70.*— Les signes de putréfaction sont : relâchement musculaire complet de tout le corps, affaissement de la queue, faculté de distension de la membrane intrathoraco-abdominale et teinte noire de celle-ci, écoulement d'un liquide infect, granuleux, provenant des organes thoraciques en fermentation putride, odeur de putréfaction dans les couches profondes des tissus ouverts par une section longitudinale.

### *Mollusques.*

*Art. 71.*— Les mollusques vendus dans le commerce des comestibles sont les huîtres, les moules et les escargots. Les mollusques frais sont fermés ; leur chair est inodore et d'un goût d'eau salée. Celle des moules est jaunâtre.

Une bonne huître ne doit pas être trop jeune, ni trop vieille (environ 3 à 5 ans), ses valves doivent être hermétiquement fermées, son liquide clair et abondant, son foie développé, son manteau bien étalé et régulièrement frangé. La vente des huîtres et des moules est interdite de la fin avril au commencement octobre.

*Art. 72.*— Seront saisis et détruits :

a) les mollusques morts, les coquilles ouvertes, sèches ou presque sèches, à liquide trouble, et les mollusques qui en bloc dégagent une odeur aigrelette ou putride ;

b) les huîtres dont le lieu de provenance est réputé pollué par des bactéries pathogènes pour l'homme ;

c) les mollusques qui montrent une chair blafarde, très molle, malodorante, avec anneau noir sur la face interne de la coquille ;

d) des mollusques souffrant des maladies suivantes : pinnothérie des moules, typhus des huîtres, rachitisme, douçain, hépatite, maladie du pain d'épice (huître) et maladie du pied (huître).

*Art. 73.*— Les escargots sont fournis vivants aux commerçants de comestibles. Ils doivent être operculés et présenter une coquille intacte. Les escargots morts sont généralement ouverts, rétractés ou immobiles au fond de la coquille. Les escargots malades sont ou bien rétractés ou immobiles ou hors de la coquille et alors ramassés, recroquevillés sur eux-mêmes.

*Art. 74.*— Seront saisis et détruits : tous les escargots morts, agonisants, malades ou putréfiés.

Si un lot d'escargots renferme environ 25% de morts, il faut compter avec autant de malades et considérer le reste comme contaminé. La saisie totale aura lieu, si dans un lot la somme des morts et agonisants dépasse la moitié du lot. Toutefois on pourra après vérification des contaminés admettre à la consommation les plus vigoureux après lavage et nettoyage.

*Art. 75.*— Tortues. — La viande des tortues est verdâtre, vitreuse et transparente.

La tortue arrive vivante dans le commerce ou bien sa viande est vendue stérilisée et mise en boîte de conserve.

*Art. 76.* — Grenouilles. — Les pattes (cuisées) des grenouilles utilisées dans le commerce proviennent de la grenouille verte (*rana esculenta*) et rousse (*rana temporis*). La viande est blanchâtre, tendre et savoureuse.

*Art. 77.* — Seront saisies et détruites toutes les pattes présentant des nodules blanchâtres dans la musculature.

*Art. 78.* — Les exploitants de magasins de comestibles et de pâtisseries préparant des pâtes farcies de viande, doivent tenir un registre de contrôle sur les quantités de viande ou de préparations de viande fraîche, utilisées dans leurs ateliers en vue de la fabrication des pâtes.

La viande employée doit provenir des animaux de boucherie régulièrement expertisés lors de l'inspection des viandes et elle ne peut être achetée qu'à l'étal d'un boucher ou charcutier.

Les commerçants mentionnés à l'al. 1<sup>er</sup> noteront au registre de contrôlé la date de l'achat, les noms et domicile du fournisseur, la quantité acquise, la nature de la marchandise.

Ils noteront encore, avec les mêmes indications, tous les envois de viande et de produits de viande conservés indigènes ou provenant de l'étranger.

Les exploitants de magasins de comestibles, les épiciers, les pâtisseries veilleront à ce que tous les ustensiles employés à la manipulation de la viande et au découpage des poissons, soient toujours dans un état de propreté irréprochable.

*Art. 79.* — Par ampliation des dispositions de l'arrêté gr.-d. du 25 janvier 1947, concernant le contrôle des viandes, préparations de viandes et produits similaires, il ne pourra jamais être délivré de permis de colportage pour la vente des denrées alimentaires visées par le présent arrêté.

*Art. 80.* — L'arrêté ministériel du 27 août 1903, concernant l'interdiction d'ajouter

aux viandes fraîches ou préparées importées de l'étranger certaines matières chimiques, sera complété, en tant qu'il s'agit de son application aux denrées alimentaires visées, par l'art. 40, I du présent arrêté.

#### *Dispositions pénales.*

*Art. 81.* — Les infractions aux dispositions du présent arrêté concernant la falsification, la manipulation, la mise en vente ou en circulation de denrées visées au présent arrêté comme falsifiées, contre-faites, gâtées ou corrompues, nuisibles à la santé ou à la vie de l'être vivant, le refus d'accès des locaux, de la délivrance d'un échantillon ou de la révision aux agents nommés à ces fins, seront punies conformément aux dispositions des articles 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 10 de la loi du 6 avril 1881, sur la falsification des denrées et boissons alimentaires, ainsi qu'à celles de l'art. 2 de la loi du 5 mai 1911, tel qu'il a été codifié dans la précédente loi sous les articles 9 bis, 9ter, 9, 9<sup>5</sup>.

Seront sanctionnés par les tribunaux de police et punis d'une amende de 26 à 200 fr. conformément à l'art. 3 de la loi du 5 mai 1911,

1) ceux qui, par des désignations trompeuses, équivoques ou vagues, ont provoqué des erreurs sur la nature ou la provenance de la marchandise ;

2) ceux qui contreviennent aux prescriptions de la mise dans le commerce sous déclaration de certaines denrées alimentaires et sur les inscriptions obligatoires sur les emballages ;

3) ceux qui ont coloré les enveloppes des préparations de charcuterie ; ceux qui mettent dans le commerce des marchandises dont la vente ne leur est pas concédée ;

4) ceux qui vendent ou détiennent pour la vente des denrées alimentaires et des boyaux importés de l'étranger, sans que ceux-ci aient été expertisés au préalable ;

5) ceux qui conservent, exposent ou vendent des denrées alimentaires aux lieux et emplacements prohibés par le présent arrêté ;

6) ceux qui conservent du poisson ensemble avec des denrées prenant facilement le goût ou l'odeur du poisson ;

7) ceux qui ouvrent ou font ouvrir un magasin de comestibles, de poissons ou une épicerie avec vente de volaille, lapins, gibier etc. sans y avoir été autorisés préalablement par l'autorité compétente ;

8) ceux qui négligent de déclarer à l'autorité compétente, toute transformation ou construction et tout changement de détenteur d'un magasin de comestibles ;

9) ceux qui ne tiennent pas à jour et en ordre les registres de contrôle prévus par le présent arrêté ;

10) ceux qui refusent à se soumettre à l'examen médical prévu pour les cas mentionnés à l'art. 7 ;

le tout sans préjudice des dispositions de saisie et de confiscation édictées dans le présent arrêté ou dans les lois précitées des 6 avril 1881 et 5 mai 1911.

*Art. 82.* — Le présent arrêté sera publié au *Mémorial*.

Luxembourg, le 27 janvier 1947.

*Le Ministre de l'Agriculture,*  
N. Margue.

**Arrêté ministériel du 27 janvier 1947, concernant l'exécution de l'arrêté g.-d. du 25 janvier 1947, portant règlement sur l'inspection et le commerce des viandes et des produits de viande.**

*Le Ministre de l'Agriculture,*

Vu l'arrêté gr.-d. du 25 janvier 1947, portant règlement sur l'inspection et le commerce des viandes, des produits de viande et des produits similaires ;

Arrête :

*Art. 1<sup>er</sup>.* — Pour l'exécution des examens prévus par le susdit règlement le pays restera divisé en un certain nombre de ressorts d'inspection des viandes à délimitation fixe désignés par un numéro d'ordre.

Chaque ressort sera desservi par un inspecteur des viandes nommé par le Gouvernement. L'inspecteur doit être vétérinaire agréé luxembourgeois et habiter le ressort où il exerce l'inspection des viandes,

*Art. 2.* — Les inspecteurs attachés au service des abattoirs communaux ou intercommunaux seront nommés par les administrations communales. Ces nominations sont sujettes à l'approbation du Ministre de l'Intérieur, le Ministre de l'Agriculture préalablement entendu.

*Art. 3.* — Le vétérinaire agréé nommé inspecteur des viandes sans avoir eu l'occasion de remplir pareille charge fera, avant d'entrer en fonction, un stage d'au moins un mois à l'abattoir de la ville de Luxembourg sous le contrôle du Directeur du Laboratoire vétérinaire f. f. de vétérinaire-inspecteur en chef.

*Art. 4.* — L'inspecteur opérera dans le ressort pour lequel il est nommé. En cas d'empêchement il sera fait appel aux inspecteurs des ressorts avoisinants pour le remplacer.

*Art. 5.* — L'inspecteur des viandes se conformera d'urgence aux réquisitions lui adressées en due forme ; il tiendra compte, dans la mesure du possible, des désirs formulés par les requérants quant aux temps et lieux de l'inspection des viandes. L'inspection ambulatoire des viandes sera faite en tournées hebdomadaires à des jours fixés d'avance et de commun accord avec les intéressés.

Tout animal abattu en dehors des jours fixés pour les tournées hebdomadaires devra être déclaré par le requérant à l'inspecteur compétent. Le requérant est obligé de mettre à la disposition de l'inspecteur des viandes tout ustensile dont celui-ci aura besoin pour son expertise.

*Art. 6.* — L'inspecteur tiendra registre des animaux expertisés, des résultats des examens et des mesures éventuellement prises. A la fin de chaque mois il remettra au vétérinaire-inspecteur de sa circonscription un relevé statistique des examens et saisies. Ces registres ne pourront être détruits que trois ans après la dernière inscription.

*Art. 7.* — L'inspecteur des viandes est placé sous le contrôle direct et permanent du vétérinaire-inspecteur de sa circonscription.

Sans préjudice de l'application des peines prévues par les lois et règlements sur la po-

lice sanitaire du bétail, les manquements graves de l'inspecteur des viandes aux devoirs de sa charge donneront lieu à action disciplinaire de la part du Gouvernement.

*Art. 8.* — Pour autant que possible l'examen des animaux sur pied doit précéder immédiatement l'abatage. — Si l'abatage n'a pas lieu endéans les deux jours de l'autorisation l'examen devra être renouvelé.

Lors de cet examen l'inspecteur des viandes établira notamment

a) si l'animal présente des symptômes d'une maladie pouvant rendre la viande impropre à la consommation ;

b) s'il est atteint d'une maladie donnant lieu au regard des dispositions réglementaires sur la police sanitaire du bétail à déclaration obligatoire, ou s'il présente des signes faisant craindre l'évolution d'une pareille maladie.

Si les cas visés sub a et b se présentent dans l'inspection ambulatoire des viandes, le propriétaire fera la déclaration requise pour a) à l'inspecteur des viandes du ressort, et pour b) au vétérinaire-inspecteur de sa circonscription.

Il en sera de même si un animal est abattu chez un particulier, et peu importe que la viande soit destinée à son propre ménage ou non.

c) si les animaux ne sont pas trop échauffés ou excités ou exténués par le transport.

Si l'inspecteur des viandes constate l'existence d'une maladie susceptible de déclaration ou l'existence de symptômes faisant naître le soupçon d'une telle maladie, il procédera conformément aux prescriptions sur la matière. Il rendra les propriétaires des animaux malades ou suspects attentifs à l'obligation de tenir ces animaux à l'écart des lieux où le danger de contamination existe pour d'autre bétail.

*Art. 9.* — Lors de l'examen de l'animal sur pied l'inspecteur des viandes constatera l'espèce et le sexe, l'état de santé de l'animal et notera l'âge, la robe et les autres caractères distinctifs. Il vérifiera si les animaux font l'impression d'être bien portants ; il fera le-

ver les animaux couchés et marcher les boiteux.

L'examen portera surtout

1° sur l'état d'embonpoint ;

2° sur l'habitue externe, le regard et l'attention à l'entourage ;

3° sur la surface du corps (peau, poils, chaleur externe, altérations spéciales) ;

4° sur les organes digestifs (lèvres, mufle, préhension des aliments, rumination, abdomen, réplétion, contractions du rumen, nature des excréments) ;

5° sur la vulve, le vagin et le pis ;

6° sur les organes respiratoires (naseaux, respiration).

Si les bovidés, à l'exclusion des veaux, les chevaux et autres solipèdes présentent des troubles généraux, la température intérieure doit être prise à l'aide d'un thermomètre médical.

Un soin particulier devra être apporté à l'examen des organes et régions réputés être le siège de maladies propres à l'espèce et importantes sous le rapport de la salubrité de la viande et de la police sanitaire.

*Art. 10.* — L'attention de l'inspecteur des viandes portera notamment,

*chez les bovidés*, sur le charbon, le charbon symptomatique, la septicémie hémorragique, la fièvre aphteuse et sur les troubles généraux accompagnés de fièvre par suite d'affections du pis, des voies génitales, de l'intestin, des articulations et des ongles ;

*chez les veaux*, sur la diphtérie, la diarrhée, les maladies de l'ombilic accompagnées de tuméfactions des articulations et les troubles généraux avec fièvre ;

*chez le cheval*, sur la morve, la gale, les troubles généraux accompagnés de fièvre se présentant à la suite d'affections locales, surtout des articulations, des gaines tendineuses et du pied ;

*chez le porc*, sur la fièvre aphteuse, le rouget, la pneumonie contagieuse aiguë, la grippe des porcelets et la peste porcine ;

*chez le mouton et la chèvre*, sur la gale, le charbon, le tournis et l'hydroémie.

*Art. 11.* L'abatage sera interdit si l'animal est atteint ou suspect d'être atteint de charbon, de charbon symptomatique, de septicémie hémorragique, de rage, de morve, de peste bovine.

Si des animaux de boucherie se trouvent être échauffés, excités ou exténués par le transport, il sera seulement sursis à leur abatage jusqu'à ce qu'ils aient repris leur état normal.

Dans tous les autres cas l'inspecteur des viandes autorisera l'abatage.

*Art. 12.* — Si l'animal de boucherie est atteint d'une des maladies suivantes : stomatite aphteuse, clavelée, dourine des chevaux, exanthème coïtal des chevaux et des bovidés, gale des solipèdes, bovidés et ovins, pneumonie contagieuse aiguë, peste porcine, rouget, grippe des porcelets ou s'il présente des symptômes permettant d'admettre l'évolution d'une de ces affections, l'abatage peut avoir lieu, à condition que les pièces anatomo-pathologiques nécessaires au diagnostic de la maladie soient tenues à la disposition du vétérinaire-inspecteur sous bonne garde dans un lieu approprié.

L'inspecteur doit nettoyer à fond ses mains et bras, s'il a été en contact avec des animaux atteints d'une maladie contagieuse ; s'il s'agit de fièvre aphteuse, il doit en outre nettoyer soigneusement ses habits et chaussures avant de quitter le local infecté ; il lui est défendu d'entrer dans d'autres écuries sans avoir changé au préalable ses habits et chaussures.

*Art. 13.* — Le dépècement de l'animal abattu est interdit avant l'arrivée de l'inspecteur des viandes. Le dépouillement de l'animal est permis sous condition que la peau adhère encore en un endroit au corps ou que l'identité de l'animal soit garantie par un autre procédé. — Les viscères de l'abdomen, du bassin et du thorax peuvent être extraits en masse ; chez les porcs, les moutons et les chèvres la langue également sous condition d'adhérer encore naturellement aux organes du cou et du

thorax. L'animal doit ensuite être fendu dans le sens de la longueur ; la tête et les pieds peuvent être détachés du corps.

D'autres exceptions pourront être autorisées par le Gouvernement pour les abattoirs publics.

Si plusieurs animaux de la même espèce sont tués simultanément, les viscères extraits seront maintenus auprès du corps ou marqués de façon que leurs rapports avec ces corps ne fassent pas de doute.

Aucune partie d'un animal ne peut être enlevée, ni manipulée avant l'inspection. Les porcs peuvent être échaudés.

*Art. 14.* — Si, contrairement aux dispositions de l'art. 13, l'animal a été dépecé ou si des parties indispensables à l'examen manquent ou ont été manipulées d'une manière inadmissible, l'inspecteur ne pourra déclarer pareille viande bonne à la consommation, bonne sous condition seulement ou de moindre valeur, que si l'expertise de la viande, complétée éventuellement par un examen bactériologique ou par des informations recueillies sur les faits et circonstances concernant le cas, permet une décision définitive et certaine.

*Art. 15.* — Pour l'examen des animaux abattus l'inspecteur des viandes devra disposer d'au moins deux couteaux appropriés en bon état d'entretien. Les couteaux souillés par des produits morbides ne pourront servir à faire des entailles dans les parties saines qu'après nettoyage et désinfection préalables.

*Art. 16.* — L'inspecteur des viandes qui a besoin d'aide pour une inspection spéciale et auquel le propriétaire, ou son mandataire, dûment mis en demeure ne fournit pas une assistance adéquate, peut surseoir à l'inspection jusqu'à ce qu'il soit fait droit à sa demande.

*Art. 17.* — L'inspecteur s'abstiendra de faire dans la viande et les organes des entailles plus grandes ou plus nombreuses qu'il n'en faudra au prescrit des articles 18-24 ci-après. — En faisant des entailles dans les parties malades il évitera autant que possible, de



souiller les mains, la viande, le sol, etc. avec des produits morbides.

*Art. 18.* — Les différentes régions seront examinées de vue, les poumons, le foie, la rate, la matrice et la langue également au palper. Le sang sera examiné quant à sa couleur, son pouvoir colorant, sa coagulation et addition de substances étrangères. Les parties pour lesquelles l'examen de vue et du palper ne suffit pas pour déceler des états morbides seront examinées dans leurs couches profondes à l'aide d'entailles et d'incisions conformément aux dispositions qui suivent. Les ganglions à examiner seront tranchés dans le sens de la longueur ; au besoin ils seront enlevés et coupés en tranches minces. — Si l'inspecteur des viandes constate des altérations morbides dont la nature ne pourra être déterminée que par un examen plus approfondi, ce dernier sera pratiqué suivant le cas ; les parties suspectes ou malades seront au besoin incisées, les os fendus. — Si le besoin s'en présente, l'inspecteur pratiquera, conformément à l'instruction ministérielle y relative, l'épreuve de la cuisson et du rôtissage d'une partie de la viande pour en examiner le goût et l'odeur.

*Art. 19.* — L'examen de l'inspecteur des viandes portera sur :

1° le sang ;

2° la tête et les ganglions rétropharyngiens, les ganglions cervicaux supérieurs ainsi que les ganglions sous-maxillaires, les amygdales. La langue sera détachée pour mettre à jour les muqueuses buccale et pharyngienne dans toute leur étendue ;

3° les poumons, la trachée ainsi que les ganglions bronchiques et médiastinaux (faire une incision longitudinale à proximité de la bifurcation de la trachée à travers la trachée et ses ramifications principales et une incision transversale au tiers inférieur du poumon à travers les bronches principales) ;

4° le péricarde et le cœur (faire une incision longitudinale qui ouvre les deux ventricules et qui sectionne la cloison médiane) ;

5° le diaphragme ;

6° le foie, les ganglions hépatiques et la vésicule biliaire ;

7° l'estomac, l'intestin, le mésentère et ses ganglions, l'épiploon ;

8° la rate ;

9° les reins décapsulés, leurs ganglions, la vessie. S'il y a soupçon de tuberculose miliaire aiguë, les reins seront enlevés et découpés ;

10° la matrice, le vagin et la vulve (notamment chez les animaux qui ont mis bas peu de temps avant l'abatage ou qui ont présenté un écoulement vaginal ou des altérations morbides de la matrice) ;

11° le pis et ses ganglions ;

12° la chair des muscles avec la graisse et le tissu conjonctif, les os, les articulations, la plèvre, le péritoine, spécialement les vertèbres et os du bassin fendus, le sternum. Dans des cas suspects, spécialement dans celui d'une tuberculose généralisée, les ganglions prépectoraux, les ganglions cervicaux inférieurs, les ganglions préscapulaires, axillaires, inguinaux, précruraux, poplités et ceux du pli du flanc seront examinés de plus près ; au besoin il seront enlevés et découpés en couches minces.

*Art. 20.* — Chez les bovidés l'expert examinera la langue, le cœur, les masséters dans lesquels il fera au moins deux larges incisions, parallèles au maxillaire inférieur, les régions, charnues mises à jour lors de l'abatage, l'œsophage, le tout par rapport à la larderie.

Les incisions dans les masséters internes seront faites en partant du bord du maxillaire inférieur et en allant jusqu'à leur point d'insertion supérieure ; aux masséters externes les incisions iront vers le haut jusqu'à la crête zygomatique ; vers l'arrière elles sectionneront les ganglions sous-parotidiens ; la trachée et ses ramifications principales seront fendues dans toute leur longueur. L'inspecteur pratiquera dans le foie une première incision perpendiculaire à la surface gastrique, traversant les principaux canaux biliaires et une seconde à côté du lobe de Spiegel allant jusqu'aux conduits biliaires. Les reins seront détachés de leurs capsules adipeuses. Chez les



vaches la matrice sera ouverte par une incision transversale et chaque moitié du pis fendue par une incision profonde, prolongée jusqu'aux sinus galactophores.

*Art. 21.* — Chez les veaux, l'ombilic et les articulations seront également examinés et incisés au besoin. L'examen par rapport à la ladrerie se fera comme sur les autres bovidés, excepté pour les animaux de moins de six semaines, où il n'y aura pas lieu. L'examen de la tête et de ses ganglions, pour autant qu'il ne s'agit pas de ladrerie, ainsi que l'examen des reins sur les veaux de tout âge, pour autant qu'il n'y a pas de soupçon de maladie, n'est pas requis.

*Art. 22.* — Chez les chevaux et autres solipèdes la muqueuse de la trachée, du larynx, de la cavité nasale et des sinus nasaux sera examinée également, après que la tête aura été fendue longitudinalement à côté de la ligne médiane et que la cloison nasale aura été enlevée.

*Art. 23.* — Avant l'inspection, les porcs, à l'exception des porcelets, seront fendus par division longitudinale de la colonne vertébrale et de la tête. La panne sera dégagée. Les parties charnues mises à jour notamment aux cuisses, à l'abdomen, au diaphragme, aux muscles intercostaux, à la nuque, au cœur, à la langue et au larynx seront examinées par rapport à la ladrerie.

*Art. 24.* — Chez les moutons et chèvres, le foie doit toujours être examiné suivant les prescriptions de l'art. 20. L'incision du cœur ainsi que des ganglions de la tête et des poumons n'est requise que s'il y a lieu de soupçonner une maladie.

#### *Examen bactériologique de la viande.*

*Art. 25.* — I. S'il s'agit d'un abatage d'urgence ou d'un animal mort subitement par suite de violences externes et sans maladie préalable (fracture du crâne, fracture des vertèbres cervicales, fulguration, hémorragie, asphyxie, mort par arme à feu ou par suite d'un accident ou par d'autres traumatismes externes similaires), ou d'un animal abattu pour cause de

maladie accompagnée de troubles généraux, l'examen de tous les organes, y compris les ganglions sera pratiqué d'une façon particulièrement minutieuse. L'inspecteur vérifiera, spécialement, s'il y a eu abatage en règle, abatage in extremis ou abatage fictif d'animaux morts et si l'éviscération n'a pas été tardive.

II. Pour les cas cités à l'alinéa premier l'inspecteur jugera et décidera si l'examen bactériologique de la viande est nécessaire. Cet examen n'est pas requis, si les maladies ou affections mentionnées ci-après ont été constatées avec certitude et qu'ils aient été la cause de l'abatage :

a) péri-pneumonie contagieuse des bovidés, clavelée ;

b) fracture d'os, blessures et contusions externes et autres traumatismes, renversements d'organes internes, si l'abatage a suivi immédiatement l'accident ou s'il n'y a pas déjà des troubles consécutifs à l'accident ;

c) si, d'emblée, l'inspecteur des viandes juge la viande impropre par suite des altérations constatées ;

d) si le propriétaire de l'animal déclare vouloir renoncer à l'utilisation de la viande pour l'alimentation, il sera sursis à tout examen ou inspection ultérieurs.

III. Pour tous les autres cas cités à l'alinéa premier, l'existence d'une septicémie ou la présence d'une toxi-infection carnée est à présumer et l'examen bactériologique de la viande est à provoquer par l'inspecteur. Il en sera de même :

a) si l'éviscération a été tardive ;

b) si, lors de l'expertise des organes indispensables à l'examen manquent ou si les organes ont été manipulés de telle façon que l'examen n'en est plus possible (p. ex. abatage clandestin) ;

c) si, malgré un état apparent de santé, des bacilles coli-paratyphiques ont été décelés par l'examen bactériologique peu avant l'abatage (animaux excréteurs) ;

d) si un état septicémique de la viande est à présumer, et si les animaux abattus ont souffert d'une des maladies suivantes : gastro-entérite, coliques du cheval, métri-

te, métropéritonite, infections consécutives au part, pneumonie, pleurésie, péritonite, pyémie consécutive à des plaies suppurantes et nécrosantes, mammite, pyocécémie, polyarthrite ou omphalo-phlébite des nouveau-nés, arthrites, synovites et inflammations des onglons et des sabots.

Toute viande, dont les caractères anatomopathologiques ne correspondent pas aux symptômes graves observés du vivant de l'animal malade, est particulièrement suspecte ; elle devra donc être soumise à l'examen bactériologique.

Art. 26. — Pour éviter la détérioration de la viande d'animaux abattus d'urgence pendant la durée de l'examen bactériologique, la viande pourra être transportée dans une installation frigorifique d'un abattoir public. Cette viande sera accompagnée d'un certificat délivré par l'inspecteur des viandes et **contenant** des renseignements sur le motif de l'abatage et sur les altérations constatées après l'abatage. Sur demande de l'inspecteur le résultat de l'examen sera communiqué par le Laboratoire à la Direction de l'abattoir et à l'inspecteur des viandes. Après réception du résultat de l'examen bactériologique l'inspecteur procédera à un second examen de la viande ; il prendra sa décision définitive en tenant compte des instructions sur l'interprétation de l'examen bactériologique.

*Principes pour l'appréciation de la bonne qualité de la viande,*

*Viandes insalubres.*

Art. 27. — Sera considéré comme insalubre le corps entier de l'animal (chair, os, graisse, viscères, les parties de la peau propres à l'alimentation humaine, le sang) dès la constatation d'une des altérations suivantes :

- 1° charbon ;
- 2° charbon symptomatique ;
- 3° septicémie hémorragique des bovidés ;
- 4° rage ;
- 5° morve ;
- 6° peste bovine ;
- 7° septicémie, pyémie ;
- 8° tuberculose ;

a) tuberculose quelle qu'en soit l'étendue chez un animal en état d'émaciation ;

b) tuberculose généralisée avec des symptômes d'une infection récente du sang.

Est à considérer comme infection récente du sang (tuberculose miliaire aiguë) la forme de la tuberculose, dans laquelle le poumon, souvent emphysémateux, est parsemé plus ou moins de nodules tuberculeux miliaires de fraîche date (tubercules gris et translucides habituellement d'une grosseur d'un grain de millet) et la zone corticale des reins et le parenchyme hépatique présentant également ces foyers. Les altérations dans le foie ne sont généralement pas visibles à l'œil nu.

La présence de cette forme de la tuberculose chez les bovidés est particulièrement à présumer quand la tuberculose des organes a une tendance à se propager rapidement (pneumonie à foyers caséifiants récents, phtisie galopante acineuse, inflammation diffuse caséifiante des séreuses, du pis, de la matrice et des reins).

Un signe commun de toutes ces formes tuberculeuses est donné par une tendance à la caséification sèche, parsemée de pointillés hémorragiques dans les organes et leurs ganglions correspondants plus ou moins tuméfiés, avec des lésions à caractère caséo-infiltrant récent.

9° rouget du porc, avec altérations notables de la chair et de la graisse ;

10° grippe des porcelets, pneumonie contagieuse aiguë, peste porcine avec altérations marquées des muscles ;

11° tétanos, avec jugulation incomplète et avec des altérations visibles des muscles ;

12° ictère, si 24 heures après l'abatage toutes les parties du corps présentent encore une teinte jaune ou jaune-verdâtre prononcée, si l'épreuve de la cuisson révèle une odeur ou un goût anormal ;

13° hydroémie générale prononcée persistant encore après 24 heures après l'abatage ;

14° tumeurs, si elles sont disséminées en grand nombre dans les muscles, les os et les

ganglions musculaires (p. ex. lymphadénie généralisée, mélanose) ;

15° odeur d'urine ou des organes génitaux accusée, odeur ou saveur prononcée provenant de médicaments, d'antiseptiques etc., odeur de poisson ou de foie de morue accusée et persistante, encore 24 heures après l'abattage ou après la cuisson ;

16° empoisonnements d'animaux par des substances toxiques, telles que des préparations arsénicales, cupriques, saturnines etc. ;

17° cachexie de l'animal et émaciation notable par suite d'une maladie ;

18° putréfaction et décomposition analogues ;

19° typho-anémie des solipèdes ;

20° myoglobinurie, hémoglobinurie enzootique des chevaux et autres maladies similaires, s'il y a des altérations graves des muscles ;

21° salmonellose, si la présence des bacilles coli-paratyphiques a été décelée par l'examen bactériologique de la viande ;

22° la viande d'animaux trop jeunes avec consistance aqueuse de la viande.

*Art. 28.* — Le corps entier de l'animal, à l'exception de la graisse, sera considéré comme insalubre, dès qu'une des altérations suivantes aura été constatée :

1° tuberculose généralisée sans signes d'une infection récente du sang, sans émaciation, avec des foyers étendus de ramollissements ou de caséifications de fraîche date, dans les organes internes, dans les ganglions intermusculaires ;

2° des cysticerques nuisibles (*cysticercus inermis* chez les bovidés, *cysticercus cellulosae* chez les porcs), ainsi que des cysticerques chez les moutons et chèvres, (*cysticercus ovis*), si la viande est oedématiée ou teintée d'une façon anormale, ou si les parasites vivants ou morts se trouvent disséminés en nombre relativement élevé dans les incisions musculaires. Cette condition est généralement donnée si dans la plupart des incisions faites se trouve plus d'un cysticerque par incision. Ces dernières devront être pratiquées en nombre suffisant, présenter la grandeur de la paume de la main et s'étendre particulièrement aux muscles constituant le siège de prédilection

des parasites. L'estomac et les intestins seront considérés comme propre à la consommation, si un examen minutieux n'y décèle pas la présence de cysticerques, de même le sang et les os complètement dégarnis de leur chair ;

3° sarcosporidiose avec décoloration et infiltration de la chair ;

4° trichinose du porc, sans égard au nombre de trichines trouvées vivantes.

#### *Saisies partielles.*

*Art. 29.* — Seules les parties sont impropres, si l'examen révèle un des défauts suivants :

1° parasites animaux :

a) dans les muscles (cysticerques innocifs, *cysticercus ovis* du mouton et de la chèvre, sarcosporidies, à l'exception des cas prévus à l'art. 28, 3° ;

b) dans les viscères (distomes du foie, ténias, échinocoques, *coenurus cerebralis*, nématodes, etc.). Si les parasites ne peuvent pas être enlevés sûrement à cause de leur nombre ou de leur répartition, les carcasses ou les organes seront détruits en entier, au cas contraire les parasites seront excisés et la viande pourra être livrée à la consommation, de même s'il est prouvé que les parasites trouvés en nombre restreint sont morts ;

2° tumeurs à localisation nette ;

3° péri-pneumonie contagieuse des bovidés ;

4° tuberculose localisée, à l'exception d'émaciation générale et d'infection récente du sang ;

a) un organe est tuberculeux, si les ganglions correspondants présentent un foyer tuberculeux ;

b) en cas de tuberculose des ganglions de l'intestin, la partie correspondante de l'intestin avec les ganglions altérés devra être saisie ;

c) lors de tuberculose du poumon ou d'un ganglion afférent, le pharynx et la trachée, et en cas de tuberculose des ganglions rétropharyngiens ou sous-maxillaires, le pharynx et le larynx seront à déclarer impropres également ;

d) lors de tuberculose d'un ou de plusieurs ganglions intermusculaires des quartiers de

viande et s'il n'y a pas de tuberculose des os longs correspondants, il y a lieu seulement à enlèvement des parties altérées ; la viande est déclarée bonne à la consommation ; les ganglions intermusculaires spécialement visés, sont : pour les quartiers antérieurs, les ganglions préscapulaires, axillaires et sus-sternaux ; pour les quartiers postérieurs, les ganglions poplités, ischiatiques et précruraux ;

e) tuberculose des séreuses ;

le péritoine et la plèvre sont à considérer comme un organe. En cas de tuberculose peu étendue, il y a lieu d'enlever les séreuses, de fondre la graisse et de passer à la flamme les parties mises à jour ;

f) lors de localisations tuberculeuses aux vertèbres ou au sternum, la saisie portera sur la vertèbre et les deux voisines ou le sternum ;

5° actino- et botryomycose ;

6° fièvre aphteuse sans complications. Les parties malades seront seules détruites. La tête, la langue, le cœur, l'oesophage, l'estomac, l'intestin, les pieds avec la peau et les ongles ne seront pas saisis, s'ils ont été échaudés dans de l'eau bouillante sous la surveillance du directeur de l'abattoir ou de l'inspecteur des viandes ;

7° altérations inflammatoires non autrement mentionnées, collections purulentes ou sanieuses délimitées, si l'état général de l'animal n'était pas troublé immédiatement avant l'abatage et surtout s'il n'y a pas de symptômes de septicémie ;

8° blessures (plaies, contusions, fractures osseuses, brûlures etc.) non accompagnées d'une maladie générale avec fièvre ;

9° endocardite spécifique du rouget ;

10° rouget et urticaire des porcs, si la viande n'est pas altérée et si l'examen bactériologique de la viande a été négatif ; le sang et les abats seront détruits dans tous les cas ;

11° maladies subséquentes à la grippe des porcelets, à la pneumonie contagieuse aiguë et à la peste porcine, s'il n'y a pas d'émaciation ou de graves troubles généraux ;

12° déformations sans troubles généraux n'altérant pas la qualité de la viande ;

13° atrophie d'organes ou de muscles isolés ;

14° infiltrations sanguines ou séreuses, dépôts calcaires ou pigmentaires (coloration en brun, noir, jaune) dans des parties du corps ou organes isolés ;

15° décomposition superficielle, présence de moisissures à des parties isolées du corps ;

16° souillure de la chair par du pus, de la sanie et des produits inflammatoires. Seront traitées de la même façon les parties des organes qui lors d'un empoisonnement ou d'un traitement médicamenteux renferment le poison (estomac, intestin, les lieux de l'injection, le foie, les reins, le pis) ;

17° présence de contenu stomacal, d'eau d'échaudage ou d'autres impuretés dans le sang et les poumons, altérations par insufflation ;

18° autres souillures de la viande telles, qu'un nettoyage approfondi des parties souillées ne peut pas les faire disparaître ;

19° charbon localisé et guéri du porc. Le charbon dit localisé est à considérer comme guéri, si l'examen bactériologique n'y trouve plus la bactérie du charbon et que les parties ayant été malades sont démarquées par du tissu fibreux ;

20° les organes génitaux, les foetus et enveloppes foetales, le prépuce et l'anus avec le tissu environnant chez les porcs sont impropres à la consommation, de même les yeux et la base des oreilles avec le canal auditif externe de cet animal ;

21° les amygdales chez les bovidés et les porcs sont à enlever ;

22° dans le cas d'excréteurs de bacilles coliparatyphiques, la viande sera bonne à la consommation pourvu que les bacilles révélés uniquement dans l'intestin du vivant de l'animal ne soient pas décelés par l'examen bactériologique dans un autre organe interne après l'abatage. Tous les organes et viscères, le sang, l'épiploon et le mésentère sont à saisir.

*Viandes et graisse bonnes sous condition.*

Art. 30. — Sont à considérer comme bons sous condition :

I. La graisse dans les cas de l'art. 28 à l'exception de la graisse provenant des bovidés

ladres, si l'examen minutieux n'a pas décelé des cysticerques dans cette graisse et de la graisse non altérée des porcs à sarcosporidies. Dans les deux cas la graisse sera reconnue bonne à la consommation sans restriction ;

La graisse des porcs atteints de rouget avec présence de bacilles dans la viande sans altérations de celle-ci et la graisse mésentérique lors de tuberculose des ganglions mésentériques après avoir été débarrassée des ganglions altérés, seront à déclarer bonnes sous condition.

II. Tout le corps à l'exception toutefois des parties à déclarer impropres d'après l'art. 27, si un des défauts suivants a été constaté :

1° rouget du porc, à moins que l'art. 27 ne soit applicable, avec examen bactériologique positif de la viande. (Conformément à l'art. 10 de l'arrêté gr.-d. du 25 janvier 1947, sur l'inspection et le commerce des viandes, le propriétaire pourra être autorisé à approprier une pareille viande) ;

2° pneumonie contagieuse aiguë, grippe des porcelets et peste porcine, à moins que la disposition de l'art. 27 ne soit applicable et pour autant qu'il ne s'agit pas d'une pneumonie discrète non accompagnée de troubles généraux ou de résidus de cette affection (adhérences, cicatrices, foyers encapsulés ou caséux) ;

3° cysticerques nuisibles à la santé (chez les bovidés, cysticercus inermis, chez les porcs, cysticercus cellulosae), à moins que les dispositions de l'art. 28, 2° ne soient applicables. La viande des bovidés ladres avec nombre restreint de cysticerques est à déclarer bonne à la consommation, si la viande après l'enlèvement des parasites a été congelée dans une installation frigorifique ou salée pendant 21 jours. Le foie, la rate, les reins, le cerveau, la moelle épinière, l'estomac, l'intestin, le pis, le sang, les os dégarnis tout à fait de la chair, ainsi que la graisse chez les bovidés ladres avec nombre restreint de cysticerques seront propres à la consommation, si un examen minutieux n'y a pas décelé des parasites ;

Si l'inspecteur des viandes ne trouve qu'un seul cysticerque, même après avoir fait de

nombreuses incisions aux sièges de prédilection des parasites. La viande sera bonne à la consommation seulement après congélation ou salaison.

#### *Modes d'appropriation.*

Art. 31. — La viande des bovidés ladres avec cysticerques en nombre restreint sera déclarée propre à la consommation, si elle a été salée pendant 21 jours. Pour la salaison la viande devra être découpée en morceaux d'un poids ne dépassant pas 2,5 kg. Ces morceaux seront entassés dans du sel de cuisine ou dans une saumure d'au moins 25% de ce sel. Si la solution est injectée à l'aide de seringues, il suffira de faire conserver la viande ainsi traitée pendant quinze jours (dans l'inspection ambulatoire des viandes, sous le contrôle de la police). La congélation se fera dans des installations frigorifiques, de sorte que la température dans la profondeur des muscles soit de  $-3^{\circ}$  C. durant 24 heures au moins et que les cysticerques aient été enlevés auparavant.

La viande des porcs, moutons et chèvres, ladres, pourra être appropriée soit par la salaison, soit par la cuisson. La cuisson d'une pareille viande sera considérée comme suffisante, si sous l'influence de la chaleur les couches internes sont devenues gris-blanchâtres et si le jus découlant d'une section ne possède plus une coloration rougeâtre. La graisse sera rendue propre à la consommation par la fonte. Celle-ci sera considérée comme suffisante si la masse a été liquéfiée complètement dans des récipients couverts ou si elle a été chauffée dans des appareils à vapeur à  $100^{\circ}$  C. au moins avant l'écoulement.

#### *Viande de moindre valeur.*

Art. 32. — S'il n'y a pas lieu d'appliquer les dispositions faisant l'objet des art. 27—30, l'inspecteur déclarera la viande propre à l'alimentation, mais la viande considérée propre à ces fins devra être déclarée de moindre valeur, si elle présente l'un des défauts suivants :

1° le corps entier lors de tuberculose non limitée à un seul organe, si la maladie a pris une grande extension aux parties lésées, mais



s'il n'y a pas d'émaciation prononcée ou des foyers étendus de ramollissement ou de caséifications et s'il n'existe pas de symptômes d'une infection récente du sang ;

2° en cas de tuberculose chronique, à moins que l'art. 27, 8° ne soit applicable, avec des foyers tuberculeux dans les ganglions intermusculaires, les os seront à examiner minutieusement. Les os longs correspondants aux ganglions intermusculaires tuberculeux des quartiers seront enlevés et fendus en longueur. S'il y a des foyers tuberculeux osseux, tout le squelette sera saisi et la viande déclarée de moindre valeur.

Pour l'expertise d'une telle viande, l'inspecteur devra tenir compte de l'extension des lésions tuberculeuses, de l'état d'embonpoint de l'animal, de la qualité de la viande et de l'aspect de la carcasse.

S'il constate des lésions étendues et multiples ou une qualité de la viande ou un embonpoint de l'animal laissant à désirer ou un aspect repoussant de la carcasse les art. 27 ou 28 seront à appliquer selon les cas.

3° saveur ou odeur de poisson ou d'huile de foie de morue, autres anomalies légères par rapport à la saveur et à l'odeur ; anomalies quant à la couleur, la composition et la conservation, notamment décomposition superficielle, odeur urineuse, odeur de sexe, odeur de médicaments ou d'antiseptiques modérée, hydroémie modérée, coloration jaunâtre modérée, consécutive à l'ictère, infiltration sanguine peu accusée, présence de sarcosporidies peu nombreux, dépôts calcaires. Toutes les anomalies par rapport à la coloration, à l'odeur et à la composition de la viande, obligent l'inspecteur des viandes à faire une seconde inspection au plus tôt 24 heures après l'abatage. En cas de besoin l'épreuve de la cuisson et du rôti sera effectuée lors de la seconde expertise ;

4° amaigrissement prononcé de l'animal sans qu'une maladie ne soit présente ;

5° veaux trop jeunes ou insuffisamment développés.

Si la vente d'une pareille viande est impossible à la campagne, l'inspecteur des viandes

dirigera la carcasse vers l'étal libre d'un abattoir public, après y avoir été autorisé auparavant. Un certificat de l'inspecteur accompagnant la viande, renseignera la direction de l'abattoir sur la provenance, sur le motif de l'abatage et sur les altérations constatées lors de l'expertise de l'animal.

#### *Recours.*

*Art. 33.*— Si l'intéressé n'accepte pas la décision de l'expert, il pourra faire procéder dans les 24 heures à une contre-expertise par un vétérinaire agréé de son choix.

En cas de désaccord on aura recours à l'inspecteur-vétérinaire de la circonscription ou de son délégué, comme troisième expert.

Si les experts ne peuvent ou ne veulent choisir un tiers-expert, celui-ci sera désigné par le Collège échevinal.

Les frais d'expertise sont à charge des communes qui possèdent un abattoir public sans préjudice des subsides qui seraient accordés par l'État.

Dans les autres cas, ces frais seront supportés par l'intéressé, si la décision du premier expert est confirmé, et par la commune et respectivement par l'État, dans le cas contraire.

Les frais de destruction de la viande sont à charge du propriétaire.

#### *Destruction de la viande saisie.*

*Art. 34.*— La destruction appropriée de la viande sera faite par la chaleur (cuisson ou échaudage jusqu'à désagrégation des parties molles, distillation sèche, combustion) ou par des agents chimiques jusqu'à dissolution des parties molles. Les produits ainsi réalisés peuvent être utilisés dans l'industrie ou sous le nom de « viande en poudre » comme nourriture pour les porcs, volailles ou poissons.

Si la destruction par la chaleur n'est pas praticable, les parties saisies seront enfouies, de préférence en des endroits non accessibles aux animaux. Les fosses doivent avoir une profondeur telle que les parties superficielles de la viande soient recouvertes d'une couche de terre ayant une épaisseur d'au moins un mètre.



Pour des cas spéciaux, l'inspecteur des viandes pourra ordonner que les parties à enfouir soient imprégnées d'un désinfectant ou recouvertes par un produit chimique en poudre.

La destruction de la viande par enfouissement se fera à la campagne sous la surveillance de la police locale ou de la gendarmerie.

#### *Estampillage.*

*Art. 35.* — Après l'expertise de l'animal, l'inspecteur des viandes marquera la viande examinée. L'estampillage se fera à l'aide d'estampilles à couleur bleue ou violette, durable et non, nuisible à la santé.

Chaque estampille portera le numéro du ressort respectif. Les inspecteurs des viandes seront autorisés à se servir d'une estampille portant leur nom, s'ils doivent estampiller en dehors de leur ressort ordinaire. Les estampilles, à l'exception de celles pour la viande des solipèdes, auront une forme circulaire d'un diamètre de 3,5 cm au moins pour la viande reconnue bonne à l'inspection ; elles auront la forme d'un cercle entouré d'un carré pour la viande de moindre valeur, et pour la viande reconnue impropre à la consommation et destinée à la destruction, elles auront la forme d'un triangle ayant des côtés d'au moins 5 cm. Pour la viande reconnue bonne sous condition l'estampille aura la forme d'un carré dont les côtés mesureront au moins 4 cm.

La viande des solipèdes reconnue bonne sera marquée avec une estampille rectangulaire, dont les côtés mesureront au moins 5 et respectivement 2 cm, et qui portera le numéro du ressort et l'inscription « Cheval ».

*Art. 36.* — Les estampilles doivent être apposées à chaque moitié du corps et pour le moins aux endroits suivants :

I. Pour les bovidés et les solipèdes ;  
à la face latérale du cou, à la face postérieure de l'avant-bras, à l'épaule, au dos dans la région des reins, à la face interne de la cuisse, à la face externe de la cuisse, à la langue, à la tête aux masséters externes, sur chaque poumon, sur le coeur, sur les lobes gauche et droit du foie (surface gastrique) et le pis ;

II. Sur les veaux au besoin après que la peau aura été détachée aux endroits suivants : à l'épaule, à côté de la graisse rénale ou sur le dos, à la poitrine, à la face interne de la cuisse, sur chaque poumon, sur le coeur, sur la face gastrique du foie ;

III. Sur le porc : à la tête, à la face latérale du cou, à l'épaule, au dos, au ventre et à la face interne de la cuisse, sur chaque poumon, sur le coeur et le foie (côté gastrique) ;

IV. Sur le mouton, la chèvre au besoin après que la peau aura été détachée, au cou, à l'épaule, au dos, à la face interne de la cuisse, sur chaque poumon, sur le coeur et le foie ;

V. Les porcelets et les agneaux seront estampillés entre les épaules et à la croupe.

Lors de l'enlèvement du péritoine ou de la plèvre, la poitrine et le flanc devront être estampillés du côté intérieur.

#### *Etal libre.*

*Art. 37.* — Pour une meilleure utilisation des viandes de moindre valeur et de celles reconnues bonnes sous condition, les administrations locales sont autorisées à établir des lieux de vente publique appelés étaux libres.

La viande appelée bonne sous condition n'y pourra être vendue qu'après appropriation préalable.

La viande y vendue ne pourra être cédée qu'à des personnes qui la consommeront dans leur propre ménage. En outre la viande ne sera cédée qu'en morceaux ne dépassant pas un certain poids ; le même acheteur pourra se faire délivrer le même jour qu'un poids maximum déterminé.

La viande y sera vendue à un prix fixé par la commune.

Viandes, graisses, abats et issues en transit.

*Art. 38.* — Les viandes, graisses, abats et issues frais, préparés ou conservés qui traversent le Grand-Duché en transit direct, sous la surveillance ininterrompue de la douane ne seront pas soumis à l'expertise. Il en est de même des produits placés sous le régime du transit ininterrompu.

L'importation des viandes fraîches et des produits de viande sera régie jusqu'à dispositions contraires par la loi du 26 mars 1903, concernant le contrôle des viandes importées de l'étranger.

*Attributions de la police.*

*Art. 39.* — Les pouvoirs attribués à la police par le présent arrêté sont conférés à la gendarmerie, à la police étatisée et à la police locale.

*Dispositions pénales.*

*Art. 40.* — Les infractions aux dispositions qui précèdent seront punies des peines comminées par la loi du 6 mars 1818, sans préjudice de l'application des peines établies par le Code pénal ou par des lois spéciales.

*Art. 41.* — L'arrêté gr.-d. du 16 août 1903, l'arrêté ministériel du 27 août 1903, concernant l'inspection des viandes, l'arrêté ministériel du 27 octobre 1906 modifiant l'arrêté ministériel du 27 août 1903 et l'arrêté ministériel du 27 août 1903, concernant l'examen à subir par des inspecteurs des viandes non-vétérinaires sont abrogés et remplacés par le présent arrêté.

*Art. 42.* — Le présent arrêté sera publié au *Mémorial*.

Luxembourg, le 27 janvier 1947.

*Le Ministre de l'Agriculture,*  
N. Margue.