

**MEMORIAL**  
Journal Officiel  
du Grand-Duché de  
Luxembourg



**MEMORIAL**  
Amtsblatt  
des Großherzogtums  
Luxembourg

---

**RECUEIL DE LEGISLATION**

---

A — N° 61

22 septembre 1965

---

**SOMMAIRE**

Règlement grand-ducal du 9 septembre 1965 complétant l'arrêté grand-ducal du 3 novembre 1960 concernant le contrôle des viandes par un chapitre relatif à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches entre le Grand-Duché de Luxembourg et les autres Etats Membres de la Communauté Economique Européenne ..... page **1214**

---

**Règlement grand-ducal du 9 septembre 1965 complétant l'arrêté grand-ducal du 3 novembre 1960 concernant le contrôle des viandes par un chapitre relatif à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches entre le Grand-Duché de Luxembourg et les autres Etats Membres de la Communauté Economique Européenne.**

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

Vu la directive du Conseil de la Communauté Economique Européenne du 26 juin 1964, relative à des problèmes intracommunautaires de viandes fraîches;

Vu la loi du 25 septembre 1955 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires boissons et produits usuels;

Vu l'arrêté grand-ducal du 3 novembre 1960 concernant le contrôle des viandes;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce et de la Chambre des Métiers;

Vu l'article 27 de la loi du 8 février 1961 sur l'organisation du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre Secrétaire d'Etat à la Santé Publique et après délibération du Gouvernement, en Conseil;

Arrêtons:

**Art. 1<sup>er</sup>.** L'arrêté grand-ducal du 3 novembre 1960 concernant le contrôle des viandes est complété à la suite du chapitre C — Registre de contrôle, — par un chapitre nouveau de la teneur suivante:

« **D. — Echanges de viandes fraîches entre le Grand-Duché et les autres Etats membres de la Communauté Economique Européenne.**

I. Sans préjudice des dispositions des articles 23 et 25 du présent arrêté on entend par:

- a) *Viandes*: Viandes provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces suivantes: bovine, porcine, ovine et caprine ainsi que de solipèdes domestiques propres à la consommation humaine.
- b) *Viandes fraîches*: Toutes les viandes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation; toutefois les viandes traitées par le froid sont à considérer comme viandes fraîches.
- c) *Carcasse*: Le corps entier d'un animal de boucherie, après saignée, éviscération, ablation des pis des vaches, dépouillement et séparation de la tête et des membres sectionnés au niveau du carpe et du tarse. Les deux dernières conditions ne sont pas requises pour les porcs.
- d) *Abats*: Les viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie sub c).
- e) *Viscères*: Les abats qui se trouvent dans les cavités thoraciques, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'œsophage.

II. 1. — Pour pouvoir être expédiées vers un autre Etat membre de la Communauté Economique Européenne, les viandes fraîches doivent:

- a) avoir été obtenues dans un abattoir agréé et contrôlé;
- b) avoir été découpées, lorsqu'il s'agit de morceaux plus petits que les quartiers, dans un atelier de découpe agréé et contrôlé conformément au paragraphe III N° 1 du présent chapitre;
- c) provenir d'un animal de boucherie qui a fait l'objet d'une inspection sanitaire ante mortem assurée par un vétérinaire agréé et a été jugé propre à la consommation humaine conformément aux dispositions du chapitre IV de l'annexe I;
- d) avoir été soumises à une inspection sanitaire post mortem par un vétérinaire agréé conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I. Elle ne doivent présenter aucune altération, à l'exception des lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, de malformations ou d'altérations localisées, pour autant qu'il soit constaté, au besoin par des examens de laboratoire appropriés qu'elles ne rendent par la carcasse et les abats correspondants impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé humaine.

- e) avoir été traitées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes conformément aux dispositions du chapitre V de l'annexe I;
- f) être munies d'une estampille conformément aux dispositions du chapitre VII de l'annexe I;
- g) être accompagnées en cours de leur transport vers le pays destinataire, d'un certificat de salubrité, conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I;
- h) être entreposées après l'inspection post mortem dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, à l'intérieur d'abattoirs et ateliers de découpe agréés et contrôlés au sens du paragraphe III N°1 du présent chapitre, conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I;
- i) être transportées vers le pays destinataire dans des conditions d'hygiène satisfaisantes conformément aux dispositions du chapitre X de l'annexe I.

2. Sont exclus de l'échange:

- a) les viandes fraîches:
  - provenant de verrats et de porcs cryptorchides;
  - traitées avec des colorants naturels ou artificiels, à l'exception du colorant autorisé au chapitre VII de l'annexe I pour l'estampillage;
  - d'animaux chez lesquels ont été constatés soit la tuberculose sous une forme quelconque, soit un ou plusieurs cysticerques vivants ou morts;
- b) les parties de carcasses ou les abats qui présentent des lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, des malformations ou des altérations visées au paragraphe II, N° 1, lettre d) du présent paragraphe;
- c) le sang qui a fait l'objet d'un traitement chimique en vue de sa conservation.

III. 1. L'agrément des abattoirs et des ateliers de découpe, prévu au paragraphe II, N° 1, ne sera accordé par le Ministre de la Santé Publique que si les dispositions des chapitres I, II et III de l'annexe I sont respectées.

Les vétérinaires-inspecteurs contrôleront en permanence le respect desdites dispositions. L'agrément sera retiré par le Ministre de la Santé Publique lorsqu'il est constaté que ces dispositions ne sont plus respectées.

2. Tous les abattoirs et ateliers de découpe agréés sont inscrits sur des listes séparées, chaque abattoir et chaque atelier de découpe étant doté d'un numéro d'agrément vétérinaire. Ces listes sont communiquées aux autres Etats membres ainsi qu'à la Commission de la Communauté Economique Européenne.

3. Lorsque l'Inspection Générale Vétérinaire estime que dans un abattoir ou un atelier de découpe d'un autre Etat membre des dispositions auxquelles est lié l'agrément ne sont pas ou ne sont plus respectées, elle en fera rapport au Ministre de la Santé Publique qui informera l'autorité centrale compétente de cet autre Etat membre ainsi que la Commission de la Communauté Economique Européenne.

4. Les établissements frigorifiques situés en dehors d'un abattoir seront placés, en ce qui concerne l'entreposage des viandes fraîches, sous le contrôle d'un vétérinaire agréé.

IV. 1. L'introduction et la mise en circulation sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg de viandes fraîches visées au paragraphe I du présent chapitre, expédiées par un autre Etat membre sont interdites:

- a) lorsqu'elles s'avèrent impropres à la consommation humaine à l'occasion de l'inspection des viandes;
- b) si les dispositions du paragraphe II du présent chapitre n'ont pas été respectées;
- c) si les prescriptions des articles 14 et 21 du présent arrêté, celles du règlement grand-ducal modifié du 27 mai 1961 ayant pour objet la réglementation de certaines substances destinées à l'alimentation des animaux et celles du règlement grand-ducal du 28 février 1964 relatif aux matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, s'y opposent.

2. Les décisions prises conformément à l'alinéa 1<sup>er</sup> lettre a et b du présent paragraphe et conformément aux dispositions afférentes du présent arrêté sont communiquées à l'expéditeur ou à son mandataire avec mention des motifs. Lorsque la demande en est faite, ces décisions motivées lui sont communiquées sans délai, par écrit.

L'expéditeur ou son mandataire pourra procéder sur sa demande à la réexpédition des viandes fraîches, pour autant que des considérations d'ordre sanitaire ne s'y opposent pas.

3. Lorsque les décisions visées au N° 2 ci-dessus sont basées sur la constatation d'une maladie contagieuse, d'une altération dangereuse pour la santé humaine ou d'un manquement grave aux dispositions du présent chapitre, elles sont communiquées également sans délai, et avec indication des motifs, à l'autorité centrale compétente de l'Etat membre expéditeur.

L'expéditeur ou son mandataire aura le droit d'obtenir l'avis d'un expert vétérinaire qui, avant que d'autres mesures ne soient prises, telle la destruction des viandes, déterminera si les prescriptions en question étaient remplies.

Cet expert vétérinaire ne peut avoir ni la nationalité de l'Etat membre expéditeur, ni la nationalité luxembourgeoise, mais doit être ressortissant d'un autre Etat membre et figurer sur la liste afférente établie par la Commission de la Communauté Economique Européenne.

**Art. 2.** Les annexes publiées à la suite du présent règlement en formeront partie intégrante.

**Art. 3.** Notre Secrétaire d'Etat à la Santé Publique est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Château de Berg, le 9 septembre 1965  
Jean

Le Secrétaire d'Etat à la Santé Publique,  
Raymond Vouel

#### ANNEXE I A Postes frontaliers

L'introduction des animaux des espèces bovine et porcine et des produits d'origine de ces animaux dans le territoire du Grand-Duché de Luxembourg ou leur transit par le territoire du Grand-Duché de Luxembourg ne peut se faire que par les postes frontaliers désignés ci-après:

a) **par chemin de fer:**

Wasserbillig  
Bettembourg  
Kleinbettingen  
Troisvierges;

b) **par la route:**

Steinfort  
Frisange  
Wasserbillig.

#### ANNEXE I B Abattoirs agréés

1. Luxembourg	numéro d'agrément	I
2. Esch-sur-Alzette	id.	II
3. Ettelbruck	id.	III
4. Diekirch	id.	IV

## ANNEXE I

## Chapitre I. — Conditions d'agrément des abattoirs

## 1 Les abattoirs doivent comporter :

- a) des locaux de stabulation suffisamment vastes pour l'hébergement des animaux ;
- b) Des locaux d'abattage de dimensions telles que le travail puisse s'y effectuer de façon satisfaisante et pourvus d'un emplacement spécial pour l'abattage des porcs ;
- c) Un local pour la vidange et le nettoyage des estomacs et des intestins ;
- d) Des locaux pour la boyauderie et la triperie ;
- e) Des locaux pour l'entreposage d'une part, des suifs d'autre part, des cuirs, des cornes et des onglons ;
- f) Des locaux fermant à clef réservés respectivement à l'hébergement des animaux malades ou suspects, à l'abattage de ces animaux, à l'entreposage des viandes consignées, et à celui des viandes saisies ;
- g) Des locaux frigorifiques suffisamment vastes ;
- h) Un local suffisamment aménagé, fermant à clef, à la disposition exclusive du service vétérinaire ; un local pourvu d'un appareillage suffisant pour rendre possible un examen trichinoscopique, pour autant qu'un tel examen soit obligatoire ;
  - i) Des vestiaires, des lavabos et des douches ainsi que des cabinets d'aisance avec chasse d'eau, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux de travail ; les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois ; des lavabos doivent être placés à proximité des cabinets d'aisance ;
  - j) Des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire prescrites dans la présente directive ;
  - k) Des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer le contrôle de toute entrée et sortie de l'abattoir ;
  - l) Une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé ;
  - m) Dans les locaux où l'on procède au travail des viandes :
    - un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter et imputrescibles, pourvu d'une pente légère et d'un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides vers des puisards siphonnés et grillagés ;
    - des murs lisses enduits, jusqu'à une hauteur d'au moins 3 mètres, d'un revêtement ou d'une peinture lavable et claire et dont les angles et les coins soient arrondis ;
  - n) Une aération suffisante et une bonne évacuation des buées dans les locaux où l'on procède au travail des viandes ;
  - o) Dans ces mêmes locaux un éclairage suffisant, naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs ;
  - p) Une installation permettant un approvisionnement sous pression et en quantité suffisante en eau potable exclusivement ;
  - q) Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau chaude ;
  - r) Un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires qui réponde aux exigences de l'hygiène ;
  - s) Dans les locaux de travail, des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail ;
    - t) Un dispositif tel que, après l'étourdissement, l'habillage soit pratiqué autant que possible sur l'animal suspendu ; dans le cas où le dépouillement se fait sur des berces métalliques, celles-ci doivent être en matériaux inaltérables et avoir une hauteur suffisante pour que la carcasse ne touche pas le sol ;
    - u) Un réseau de rails aériens pour la manutention ultérieure des viandes ;
    - v) Des dispositifs de protection contre les insectes et les rongeurs ;

- w) Des outils et du matériel de travail, notamment des bacs à panses, en matière inaltérable, faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- x) Un emplacement spécialement aménagé pour les fumiers ;
- y) Un emplacement et des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des véhicules.

## Chapitre II. — Conditions d'agrément des ateliers de découpe

2. Les ateliers de découpe doivent comporter :
  - a) Des locaux pour le découpage de la viande, séparés par des murs des autres locaux ;
  - b) Des locaux frigorifiques et suffisamment vastes ;
  - c) Un local suffisamment aménagé, fermant à clef, à la disposition exclusive du service vétérinaire ;
  - d) Des vestiaires, des lavabos et des douches, ainsi que des cabinets d'aisance avec chasse d'eau, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux de travail ; les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois ; des lavabos doivent être placés à proximité des cabinets d'aisance ;
  - e) Dans les locaux de découpe
    - un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter et imputrescibles, pourvu d'une pente légère et d'un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides vers des puisards siphonnés et grillagés ;
    - des murs lisses enduits, jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres, d'un revêtement ou d'une peinture lavable et claire et dont les coins et les angles soient arrondis ;
  - f) Des dispositifs de refroidissement dans les locaux de découpe, permettant de maintenir les viandes en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7° C ;
  - g) Une aération suffisante dans les locaux de découpe ;
  - h) Dans ces mêmes locaux, un éclairage suffisant, naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs ;
  - i) Une installation permettant un approvisionnement sous pression et en quantité suffisante en eau potable exclusivement ;
  - j) Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau chaude ;
  - k) Un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires qui réponde aux exigences de l'hygiène ;
  - l) Dans les locaux de découpe, des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail ;
  - m) Des dispositifs de protection contre les insectes et les rongeurs ;
  - n) Des dispositifs et des outils de travail, notamment des tables à plateaux de découpe amovibles, des récipients des bandes transporteuses et des scies en matière inaltérable, facile à nettoyer et à désinfecter.

## Chapitre III. — Hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les abattoirs et les ateliers de découpe

3. Le plus parfait état de propreté possible est exigé de la part du personnel ainsi que des locaux et du matériel ;
  - a) Le personnel doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres ainsi que, le cas échéant un protège-nuque. Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou de la viande infectée doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et de stockage.
  - b) Aucun chien ou chat ni animal de basse-cour ne doit pénétrer dans les abattoirs et les ateliers de découpe. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée.
  - c) Le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée

de travail ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés, notamment par les germes d'une maladie.

4. Les locaux, les outils et le matériel de travail ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail de la viande. Les outils servant à la découpe des viandes ne doivent être utilisés qu'à cet effet.

5. Les viandes ne doivent pas entrer en contact avec le sol.

6. L'emploi des détersifs, des désinfectants, des moyens de lutte contre les animaux nuisibles ne doit pas affecter la salubrité des viandes.

7. Le travail et la manipulation des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment aux personnes :

a) Soit atteintes ou suspectes d'être atteintes de typhus abdominal, de paratyphus A et B, d'entérite infectieuse (salmonellose), de dysenterie, d'hépatite infectieuse, de scarlatine, soit porteuses d'agents de ces mêmes maladies ;

b) Atteintes ou suspectes d'être atteintes de tuberculose contagieuse ;

c) Atteintes ou suspectes d'être atteintes d'une maladie de peau contagieuse ;

d) Exerçant simultanément une activité par laquelle des microbes sont susceptibles d'être transmis aux viandes ;

e) Portant un pansement aux mains, à l'exception d'un pansement en matière plastique protégeant une blessure du doigt fraîche et non infectée.

8. Un certificat médical doit être exigé de toute personne affectée au travail des viandes. Il atteste que rien ne s'oppose à cette affectation ; il doit être renouvelé tous les ans et chaque fois que le vétérinaire officiel en fait la demande ; il doit être tenu à la disposition de ce dernier.

#### Chapitre IV. — Inspection sanitaire ante mortem

9. Les animaux doivent être soumis à l'inspection *ante mortem* le jour de leur arrivée à l'abattoir. Cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage si l'animal est resté plus de 24 heures en stabulation.

10. Le vétérinaire officiel doit procéder à l'inspection *ante mortem* selon les règles de l'art, dans des conditions convenables d'éclairage.

11. L'inspection doit permettre de préciser :

a) Si les animaux sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme et aux animaux, ou s'ils présentent des symptômes ou se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie ;

b) S'ils présentent des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre les viandes impropres à la consommation humaine ;

c) S'ils sont en état de fatigue ou d'excitation.

12. Ne peuvent être abattus en vue des échanges intracommunautaires de viandes fraîches les animaux :

a) Qui présentent l'une des manifestations énumérées au numéro 11 alinéas a) et b) ;

b) Qui n'ont pas été mis au repos pendant une période suffisante ; celle-ci ne peut être inférieure à 24 heures pour les animaux fatigués ou excités ;

c) Chez lesquels la tuberculose a été constatée sous une forme quelconque ou qui sont reconnus tuberculeux à la suite d'une réaction positive à la tuberculine.

#### Chapitre V. — Hygiène de l'abattage et de la découpe

13. Les animaux de boucherie introduits dans les locaux d'abattage doivent être sacrifiés immédiatement.

14. La saignée doit être complète. Le sang destiné à la consommation humaine doit être recueilli dans des récipients parfaitement propres. Il ne peut être battu à la main mais uniquement à l'aide d'instruments conformes aux exigences de l'hygiène.

15. Sauf pour les porcs, le dépouillement immédiat et complet est obligatoire. Les porcs, s'ils ne sont pas dépouillés doivent être immédiatement débarrassés de leurs soies.

16. L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard une demie-heure après la saignée. Le poumon, le cœur, le foie, la rate et le médiastin peuvent être soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles. S'ils sont détachés, ils doivent être munis d'un numéro ou de tout autre moyen d'identification permettant de reconnaître leur appartenance à la carcasse ; ceci vaut également pour la tête, la langue, le tractus digestif et toute autre partie de l'animal nécessaire à l'inspection. Les parties précitées doivent rester à proximité de la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection. Pour toutes les espèces, les reins doivent rester adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles mais être dégagés de leur enveloppe grasseuse.
17. Le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge ainsi que le soufflage sont interdits.
18. Les carcasses des solipèdes, des porcs et des bovins à l'exception des veaux, doivent être présentées à l'inspection découpées en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale. Chez les porcs et les solipèdes, la tête est également fendue longitudinalement. Si les besoins de l'inspection l'exigent, le vétérinaire officiel peut imposer la fente longitudinale de la carcasse de tout animal.
19. Jusqu'à la fin de l'inspection, il est interdit de procéder au dépeçage de la carcasse, à l'enlèvement ou au traitement de toute partie de l'animal abattu.
20. Les viandes consignées ou saisies, les estomacs, les intestins, les cuirs, les peaux, les cornes et les onglons doivent être placés aussitôt que possible dans les locaux spéciaux.
21. Si le sang de plusieurs animaux est recueilli dans un même récipient, tout le contenu de celui-ci doit être exclu des échanges intracommunautaires lorsque les viandes d'un des animaux du lot sont reconnues impropres à la consommation humaine.
22. Un découpage plus poussé que le découpage en demis ou en quartiers n'est autorisé que dans les ateliers de découpe.

#### Chapitre VI. — Inspection sanitaire post mortem

23. Toutes les parties de l'animal, y compris le sang, doivent être soumises à inspection immédiatement après l'abatage.
24. L'inspection *post mortem* doit comporter :
- L'examen visuel de l'animal abattu ;
  - La palpation de certains organes, notamment du poumon, du foie, de la rate, de l'utérus, de la mamelle et de la langue ;
  - Les incisions d'organes et de ganglions ;
  - La recherche des anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, éventuellement, de saveur ;
  - Au besoin, des examens de laboratoire.
25. Le vétérinaire officiel doit examiner particulièrement :
- La couleur du sang, son aptitude à la coagulation et la présence éventuelle dans celui-ci de corps étrangers ;
  - La tête, la gorge, les ganglions lymphatiques rétropharyngiens, sous-maxillaires et parotidiens (Lnn. rétropharyngiales, mandibulaires et parotidei) ainsi que les amygdales, la langue étant dégagée de façon à permettre une inspection détaillée de la bouche et de l'arrière-bouche. Les amygdales doivent être enlevées après inspection ;
  - Le poumon, la trachée-artère, l'œsophage, les ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcations, éparteriales et médiastinales), la trachée et les principales ramifications bronchiques étant fendues longitudinalement et le poumon étant incisé en son tiers terminal perpendiculairement à son grand axe ;
  - Le péricarde et le cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et traverser la cloison interventriculaire ;
  - Le diaphragme ;
  - Le foie, la vésicule et les canaux biliaires ainsi que les ganglions rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. portales) ;
  - Le tractus gastro-intestinal, le mésentère, les ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales) ;



- h) La rate ;
- i) Les reins et leurs ganglions lymphatiques (Lnn. rénales), la vessie ;
- j) La plèvre et le péritoine ;
- k) Les organes génitaux ; chez la vache, l'utérus est ouvert par une incision longitudinale ;
- l) La mamelle et ses ganglions lymphatiques (Lnn. supramammarii) ; chez la vache, les mamelles sont ouvertes par une longue et profonde incision jusqu'aux sinus galactophores (sinus lactifères) ;
- m) La région ombilicale et les articulations des jeunes animaux ; en cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes.

Les ganglions lymphatiques mentionnés ci-dessus doivent être systématiquement dégagés et incisés selon leur grand axe, en tranches aussi minces que possible.

En cas de doute, doivent également être incisés les mêmes conditions, les ganglions suivants ; cervicaux superficiels, préscapulaire (Lnn. cervicales superficielles), axillaires propres, axillaires accessoires ou axillaires de la première côte (Lnn. axillaires proprii et primae costae), sus-sternaux (Lnn. sternales craniales), cervicaux profonds (Lnn. cervicales profundae), costo-cervicaux (Lnn. costocervicales), poplités (Lnn. poplitei), précruraux (Lnn. subiliaci), ischiatiques (Lnn. ischiatici), iliaques et lombo-aortiques (Lnn. iliaci et lumbales).

Chez les ovins et les caprins, l'ouverture du cœur et l'incision des ganglions lymphatiques de la tête ne doivent être pratiquées qu'en cas de doute.

26. Le vétérinaire officiel doit, en outre, effectuer systématiquement :

A. La recherche de la cysticerose :

a) Sur les bovins âgés de plus de six semaines au niveau :

- de la langue, dont la musculature doit être incisée longitudinalement sur la face inférieure sans trop léser l'organe ;
- de l'œsophage, qui doit être dégagé de la trachée ;
- du cœur qui, en plus de l'incision prescrite au numéro 25 alinéa d), doit être fendu en deux points opposés, des oreillettes à la pointe ;
- des masséters externes et internes qui doivent être incisés suivant deux plans parallèles au maxillaire inférieur, incision allant du bord inférieur de ce maxillaire à l'insertion musculaire supérieure ;
- du diaphragme, dont la partie musculaire doit être dégagée de la séreuse ;
- des surfaces musculaires de la carcasse directement visibles ;

b) Sur les porcins, au niveau :

des surfaces musculaires directement visibles, en particulier au niveau des muscles du plat de la cuisse, de la paroi abdominale, des psoas dégagés du tissu adipeux, des piliers du diaphragme, des muscles intercostaux, du cœur, de la langue et du larynx.

B. La recherche de la distomatose sur les bovins, les ovins et les caprins, par des incisions pratiquées sur la face stomacale du foie et intéressant les canaux biliaires ainsi que par une incision profonde de la base du lobe de Spiegel.

C. La recherche de la morve sur les solipèdes par un examen attentif des muqueuses de la trachée, du larynx, des cavités nasales, des sinus et de leurs ramifications après fente de la tête dans le plan médian et ablation de la cloison nasale.

## Chapitre VII. — Estampillage

27. L'estampillage doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel.

28. L'estampille doit être un cachet de forme ovale ayant 6,5 cm de largeur et 4,5 cm de hauteur. Sur le cachet doivent figurer les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles :

- dans la partie supérieure, le nom du pays expéditeur, en majuscules ;

- au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir ;
- dans la partie inférieure, un des sigles CEE-EEG-EWG.

Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,8 cm pour les lettres et de 1 cm pour les chiffres.

29. Les carcasses sont marquées à l'encre à l'aide d'une estampille conformément au numéro 28 :
- celles qui pèsent plus de 60 kilos doivent porter la marque de l'estamillage sur chaque demi-carcasse, au moins aux endroits suivants : face externe de la cuisse, lombes, dos, poitrine, épaule et plèvre dans sa région dorsale,
  - les autres doivent porter quatre marques d'estampilles au moins, apposées sur les épaules et sur la face externe des cuisses.
30. Les têtes, les langues, les cœurs, les poumons et les foies doivent être marqués à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille conformément au numéro 28. Toutefois, chez les ovins et les caprins, l'estamillage des langues et des cœurs n'est pas obligatoire.
31. Les morceaux obtenus dans les ateliers de découpe à partir de carcasses régulièrement estampillées doivent, dans la mesure où ils ne portent pas d'estampille, être marqués à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille, conforme au numéro 28 et comportant au centre, au lieu du numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir, celui de l'atelier de découpe.
32. Lorsque des morceaux de carcasse ou des abats sont expédiés sous emballage, une estampille conforme aux numéros 28 et 31 doit être apposée sur une étiquette bien visible fixée à l'emballage.
- Cette étiquette porte en outre les indications suivantes :
- un numéro de série ;
  - la désignation anatomique des morceaux ou des abats ;
  - l'indication de l'espèce animale à laquelle appartiennent les morceaux ou les abats ;
  - le poids net de l'unité d'emballage.
- Un duplicatum de cette étiquette doit être placé à l'intérieur de chaque unité d'emballage.
33. Seul le violet de méthyl peut être utilisé pour l'estamillage à l'encre.

#### Chapitre VIII. — **Certificat de salubrité**

34. Le certificat de salubrité qui accompagne les viandes au cours de leur transport vers le pays destinataire doit être délivré par un vétérinaire officiel au moment de l'embarquement. Il doit être établi au moins dans la langue du pays destinataire et doit comporter les renseignements prévus dans le modèle repris à l'annexe II.

#### Chapitre IX. — **Entreposage**

35. Les viandes fraîches destinées aux échanges intracommunautaires doivent être refroidies immédiatement après l'inspection *post mortem* et maintenues en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7°C pour les carcasses et leurs morceaux et à + 3°C pour les abats.

#### Chapitre X. — **Transport**

36. Les viandes fraîches doivent être transportées dans des véhicules ou engins plombés, conçus et équipés de telle sorte que les températures prévues au chapitre IX soient assurées pendant toute la durée du transport.
37. Les véhicules ou engins destinés au transport de ces viandes doivent répondre aux exigences suivantes :
- a) Leurs parois internes ou toute autre partie pouvant se trouver en contact avec les viandes doivent être en matériaux résistant à la corrosion et ne pouvant ni altérer les caractères organoleptiques des viandes, ni rendre ces dernières nocives pour la santé humaine ; ces parois doivent être lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter ;
  - b) Ils doivent être munis de dispositifs efficaces assurant la protection des viandes contre les insectes et les poussières et être étanches de façon à éviter tout écoulement de liquides ;
  - c) Ils doivent, pour le transport des carcasses, des demis ou des quartiers, être munis de dispositifs de suspension en matériaux résistant à la corrosion, fixés à une hauteur telle que les viandes ne puissent toucher le plancher ; cette disposition ne s'applique pas aux viandes congelées et pourvues d'un emballage hygiénique.

38. Les véhicules ou engins destinés au transport des viandes ne peuvent en aucun cas être utilisés pour celui des animaux vivants ou de tout produit susceptible d'altérer ou de contaminer les viandes.
39. Aucun autre produit ne peut être transporté en même temps que des viandes dans un même véhicule ou engin. De plus, les estomacs ne peuvent y être transportés que s'ils sont blanchis, les têtes et les pattes que si elles sont dépouillées ou échaudées et épilées.
40. Le nettoyage et la désinfection des véhicules ou engins employés pour le transport des viandes doivent être faits aussitôt après le déchargement.
41. Les carcasses, les demis et les quartiers, à l'exception de la viande congelée emballée dans des conditions conformes aux exigences de l'hygiène, doivent toujours être transportés suspendus. Les autres morceaux ainsi que les abats doivent être suspendus ou placés sur des supports s'ils ne sont pas inclus dans des emballages ou contenus dans des récipients en matériaux résistant à la corrosion. Ces supports, emballages ou récipients doivent être conformes aux exigences de l'hygiène. Les viscères doivent toujours être transportés dans des emballages résistants et étanches aux liquides et corps gras. Ils ne peuvent être réutilisés qu'après avoir été nettoyés et désinfectés.
42. Le vétérinaire officiel doit s'assurer avant l'expédition que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement sont conformes aux conditions d'hygiène définies au présent chapitre.

## ANNEXE II

MODELE

## CERTIFICAT DE SALUBRITE

relatif à des viandes fraîches destinées à un Etat membre de la C.E.E. (1)

N° .....

Pays expéditeur .....

Ministère .....

Service .....

Réf..... (facultative)

## I. Identification des viandes :

Viandes de .....  
(espèce animale)

Nature des pièces .....

Nature de l'emballage .....

Nombre des pièces ou des unités d'emballages .....

Poids net .....

## II. Provenance des viandes :

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s) agréé(s) .....

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

III. *Destination des viandes :*

Les viandes sont expédiées de .....  
(lieu d'expédition)

à .....  
(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant <sup>(2)</sup> .....

Nom et adresse de l'expéditeur .....

Nom et adresse du destinataire .....

IV. *Attestation de salubrité :*

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie :

- a) Que les viandes désignées ci-dessus <sup>(3)</sup> — que les emballages des viandes désignés ci-dessus <sup>(3)</sup> — portent l'estampille que les viandes proviennent en totalité d'animaux abattus dans des abattoirs agréés ;
- b) Qu'elles sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches ;
- c) Qu'elles ont été découpées dans un atelier de découpe agréé <sup>(3)</sup> ;
- d) Qu'elles ont été — n'ont pas été — soumises à un examen trichinoscopique <sup>(3)</sup> ;
- e) Que les véhicules et engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée.

Fait à ..... le .....  
Signature du vétérinaire officiel

.....

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

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

(3) Biffer la mention inutile.

-----