

**MEMORIAL**

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

**MEMORIAL**

**Amtsblatt  
des Großherzogtums  
Luxemburg**




---

**RECUEIL DE LEGISLATION**


---

**A — N° 23**
**19 avril 1973**


---

**SOMMAIRE**

Règlement grand-ducal du 14 mars 1973 concernant certains problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches entre le Grand-Duché de Luxembourg et les autres Etats membres des Communautés Européennes ..... page **672**

---

**Règlement grand-ducal du 14 mars 1973 concernant certains problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches entre le Grand-Duché de Luxembourg et les autres Etats membres des Communautés Européennes.**

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

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

Vu la directive du Conseil de la Communauté Economique Européenne du 26 juin 1964 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches, telle qu'elle a été modifiée par les directives du 25 octobre 1966 et du 6 octobre 1969;

Vu la recommandation M (68) 35 du Comité de Ministres de l'Union Economique Benelux du 29 janvier 1968 relative à la libre circulation des viandes chevalines fraîches sur le territoire du Benelux;

Vu la recommandation M (68) 38 du Comité de Ministres de l'Union Economique Benelux du 29 janvier 1968 relative à la libre circulation intra-Benelux de pieds de porcs;

Vu la recommandation M (69) 22 du Comité de Ministres de l'Union Economique Benelux du 3 juin 1969 concernant l'harmonisation des législations relatives aux importations de viandes fraîches en provenance de pays tiers à l'exception de viande chevaline désossée pesant au moins 10 kg;

Vu les 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 Ministre de la Santé Publique et de Notre Ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

**Art. 1<sup>er</sup>.** Le présent règlement concerne les échanges entre le Luxembourg et les autres pays membres des Communautés Européennes de viandes fraîches provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine et caprine, ainsi que de solipèdes domestiques.

**Art. 2.** Sont considérées comme viandes, au sens du présent règlement toutes parties des animaux visés à l'art. 1<sup>er</sup> propres à la consommation humaine.

Sont considérées comme 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 fraîches pour l'application du présent règlement.

**Art. 3.** Au sens du présent règlement on entend par:

- a) *Carcasses*: le corps entier de l'animal de boucherie après saignée, éviscération et ablation des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse, de la tête, de la queue et des mamelles; en outre pour les bovins, ovins, caprins et solipèdes après dépouillement;
- b) *Abats*: les viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie à l'alinéa a) même si elles sont en connexion naturelle avec la carcasse;
- c) *Viscères*: les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'oesophage;
- d) *Vétérinaire officiel*: le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente d'un Etat membre des Communautés Européennes;
- e) *Pays expéditeur*: l'Etat membre à partir duquel les viandes fraîches sont expédiées;
- f) *Pays destinataire*: l'Etat membre vers lequel sont expédiées des viandes fraîches.

**Art. 4. 1.** Pour pouvoir être expédiées vers le territoire d'un autre Etat membre, les viandes fraîches doivent répondre aux conditions suivantes:

A. Lorsqu'il s'agit de carcasses, demis et quartiers, ceux-ci doivent:

- a) avoir été obtenus dans un abattoir agréé et contrôlé, conformément à l'article 5, par. 1.;

- b) provenir d'un animal de boucherie qui, conformément aux dispositions du chapitre IV de l'annexe I, a fait l'objet d'une inspection sanitaire ante mortem assurée par un vétérinaire officiel et a été considéré à la suite de cet examen propre à l'abattage pour les échanges intra-communautaires de viandes fraîches;
  - c) avoir été traités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément aux dispositions du chapitre V de l'annexe I;
  - d) conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I, avoir été soumis à une inspection sanitaire post mortem par un vétérinaire officiel et n'avoir présenté aucune altération, à l'exception de 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 pas la carcasse et les abats correspondants impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé humaine;
  - e) être munis d'une marque de salubrité, conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I;
  - f) être accompagnés, au cours de leur transport vers le pays destinataire, d'un certificat de salubrité, conformément aux dispositions du chapitre XI de l'annexe I;
  - g) conformément aux dispositions du chapitre XII de l'annexe I, être entreposés après l'inspection post mortem, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, à l'intérieur d'un abattoir ou d'un atelier de découpe agréés et contrôlés conformément à l'art. 5 par. 1., ou d'un établissement frigorifique, agréé et contrôlé au sens de l'art. 5, par. 4;
  - h) être transportés vers le pays destinataire dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément aux dispositions du chapitre XIII de l'annexe I.
- B. Lorsqu'il s'agit de morceaux plus petits que les quartiers ou de viandes désossées, ceux-ci doivent:
- a) avoir été découpés dans un atelier de découpe agréé et contrôlé conformément à l'art. 5, par. 1.;
  - b) avoir été découpés et obtenus dans le respect des prescriptions du chapitre VII de l'annexe I, et provenir:
    - soit de viandes fraîches provenant d'animaux abattus au Luxembourg, répondant aux conditions visées au point A à l'exception de celles visées sous f et h et transportées conformément aux dispositions du chapitre XIII de l'annexe I,
    - soit de viandes fraîches introduites en provenance d'un autre Etat membre et qui répondent aux conditions visées au point A,
    - soit de viandes fraîches importées en provenance de pays tiers, conformément aux conditions prévues par l'arrêté grand-ducal du 3 novembre 1960 concernant le contrôle des viandes;
  - c) être entreposés, dans des conditions correspondant aux dispositions du chapitre XII de l'annexe I;
  - d) avoir été soumis, conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I, au contrôle assuré par un vétérinaire officiel;
  - e) répondre, quant à leur emballage, aux prescriptions du chapitre X de l'annexe I;
  - f) satisfaire aux conditions visées au point A sous c, e, f et h.

2. Toutefois, les conditions visées au par. 1., points A et B ne sont pas obligatoires pour les viandes destinées à un autre usage que la consommation humaine; dans ce cas, les viandes ne peuvent être utilisées à d'autres fins que celles pour lesquelles elles ont été introduites.

3. Au cours de l'inspection post mortem visée au par. 1., point A sous d, et du contrôle visé au par. 1., point B sous d, le vétérinaire officiel peut être assisté, quant aux tâches purement matérielles, par des auxiliaires spécialement formés à cet effet. Les modalités de cette assistance seront fixées par règlement ministériel.

4. Sont à exclure des opérations d'échanges visées à l'article premier:

- a) les viandes fraîches provenant de verrats et de porcs cryptorchides;
- b) les viandes fraîches traitées avec des colorants naturels ou artificiels, à l'exception du colorant prescrit au chapitre IX de l'annexe I pour l'estampillage;
- c) les viandes fraîches d'animaux chez lesquels ont été constatés soit la tuberculose sous une forme quelconque, soit un ou plusieurs cysticerques vivants ou morts;
- d) les parties de carcasse ou les abats présentant les lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, les malformations ou les altérations visées au par. 1., alinéa d) du présent article;
- e) le sang qui a fait l'objet, en vue d'empêcher sa coagulation, d'un traitement chimique autre que celui à la citrate de soude ou à la phosphate de soude en mélange avec le sel de cuisine.
- f) les viandes fraîches provenant d'animaux ayant séjourné sur le territoire de la Communauté pendant moins de 21 jours avant l'abattage;
- g) les viandes fraîches obtenues à partir d'animaux provenant de zones ou d'exploitations faisant l'objet de mesures de police sanitaire.

**Art. 5.** 1. L'agrément des abattoirs et ateliers de découpe prévu à l'article 4, par. 1., point A sous a) et au B sous a) est accordé par le Ministre de la Santé Publique. L'agrément n'est accordé que si les dispositions des chapitres I et II de l'annexe I sont respectées et si cet abattoir ou cet atelier de découpe sont en mesure de satisfaire aux autres conditions de cette annexe.

Les vétérinaires-inspecteurs contrôleront en permanence le respect de ces dispositions. L'agrément sera retiré par le Ministre de la Santé Publique lorsqu'il est constaté que ces dispositions ne sont pas 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, ainsi que, le cas échéant, le retrait d'un agrément seront communiqués aux autres Etats membres et à la Commission des Communautés Européennes.

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

4. Lorsqu'il s'agit d'un établissement frigorifique situé en dehors d'un abattoir ou d'un atelier de découpe, les viandes fraîches ne peuvent y être entreposées qu'après que cet établissement ait été agréé par le Ministre de la Santé Publique. Cet établissement sera, en ce qui concerne l'entreposage de viandes fraîches, placé sous le contrôle du vétérinaire-inspecteur compétent.

**Art. 6.** 1. L'introduction et la mise en circulation sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg de viandes fraîches, expédiées par un autre Etat membre sont interdites s'il est constaté lors de l'inspection sanitaire effectuée lors de l'importation qui se fera obligatoirement dans un des abattoirs énumérés à l'annexe I B:

- a) que les viandes s'avèrent impropres à la consommation humaine;
- b) que les dispositions de l'article 4 n'ont pas été respectées dans le pays expéditeur;
- c) que les prescriptions des articles 14 et 21 de l'arrêté grand-ducal du 3 novembre 1960 concernant le contrôle des viandes, celles du règlement grand-ducal du 28 janvier 1971 portant nouvelle réglementation de certaines substances destinées à l'alimentation des animaux et celles du règlement grand-ducal du 27 juin 1969 relatif aux matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, s'y opposent.

2. 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. En tout état de cause, des mesures de sécurité seront prises en vue d'éviter une utilisation abusive de ces viandes.

3. Les décisions prises conformément au premier alinéa du présent article seront communiquées à l'expéditeur ou à son mandataire avec mention des motifs. Lorsque la demande en est faite, ces décisions motivées lui seront communiquées sans délai, par écrit, et avec mention des voies de recours prévues par la législation en vigueur, ainsi que des formes et des délais dans lesquels elles sont ouvertes,

4. Lorsque ces décisions 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 règlement, elles sont communiquées également sans délai, et avec l'indication des motifs, à l'autorité centrale compétente du pays expéditeur.

5. 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 conditions de l'alinéa 1 du présent article sont 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 des Communautés Européennes.

**Art. 7.** Les viandes fraîches sont importées par carcasses entières, par moitiés ou par quartiers. Par dérogation à ce principe sont également permises les importations en pièces découpées suivantes:

1. *Viande bovine:*
  - a) avec ou sans os, pesant au moins 3 kg,
  - b) filets de bœuf entiers pesant moins de 3 kg;
2. *Viande de veau:*  
— avec os, pesant au moins 10 kg;
3. *Viande chevaline:*  
— avec os, pesant au moins 10 kg;
4. *Viande porcine:*
  - a) jambons et épaules avec os,
  - b) tête avec os,
  - c) la région dorso-lombaire avec os,
  - d) lard,
  - e) poitrines.

Pour a, b, c, d et e, ces pièces doivent constituer chacune une entité anatomique, et pour c, d et e, chacune en parties d'au moins 3 kg.

Pour 1, 2, 3 et 4, les poids minima ont trait à des unités anatomiques.

5. *Viande de mouton:*
  - a) demi-carcasses non désossées,
  - b) épaules non désossées,
  - c) gigots non désossés,
  - d) selles non désossées;
6. *Les abats frais séparés de la carcasse énumérés ci-après:*
  - a) queues,
  - b) têtes entières échaudées et épilées ou dépouillées, à l'exception des têtes de bovins âgés de plus de 4 mois,
  - c) poumons,
  - d) foies,
  - e) reins,
  - f) thymus,
  - g) langues,

- h) pieds de porc échaudés, grattés et sans onglons (les pieds de porc doivent être étiquetés et emballés; chaque emballage ou paquet doit être doté d'une étiquette mentionnant le nom de l'atelier de découpe agréé),
- i) estomacs (excepté le feuillet) débarrassés de la muqueuse,
- j) boyaux grattés,
- k) cervelles,
- l) coeurs,
- m) rates,
- n) oesophages nettoyés,
- o) sang, sauf s'il tombe sous l'interdiction de l'article 4 ci-dessus,
- p) pancréas,
- q) graisses,
- r) pis.

**Art. 8.** Est interdite l'introduction au Luxembourg des viandes désignées ci-après:

- 1) viandes fraîches auxquelles des substances étrangères ont été ajoutées ou viandes traitées au moyen de radiations ionisantes ou ultraviolettes;
- 2) viandes provenant d'animaux de boucherie auxquels ont été administrées, par quelque procédé que ce soit, une ou plusieurs des substances telles que antibiotiques, oestrogènes, thyrostatiques, attendrisseurs, pesticides, herbicides ou des substances arsénicales ou antimoniales, susceptibles de rendre la consommation des viandes fraîches dangereuse ou nocive pour la santé humaine.

**Art. 9.** S'il y a danger de propagation de maladies des animaux par l'introduction sur le territoire luxembourgeois de viandes fraîches en provenance d'un autre Etat membre, les mesures suivantes peuvent être prises:

- a) En cas d'apparition d'une maladie épizootique dans un Etat membre, le Ministre de la Santé Publique peut temporairement interdire ou restreindre l'introduction de ces viandes en provenance des parties du territoire de cet Etat où cette maladie est apparue;
- b) dans le cas où une maladie épizootique prend un caractère extensif ou en cas d'apparition d'une nouvelle maladie grave et contagieuse des animaux, le Ministre de la Santé Publique peut temporairement interdire ou restreindre l'introduction de ces viandes à partir de l'ensemble du territoire de cet Etat.

**Art. 10.** Les annexes publiées à la suite du présent règlement en formeront partie intégrante. Les annexes I A, I B et I C pourront être modifiées par règlement ministériel.

**Art. 11.** L'importation de viandes fraîches en provenance de pays tiers continue à être réglée par l'arrêté grand-ducal du 3 novembre 1960 concernant le contrôle des viandes, et notamment par ses articles 14 et suivants. Cependant dans tous les cas où l'arrêté grand-ducal du 3 novembre 1960 contient des dispositions moins exigeantes pour l'importation que le présent règlement, ces dispositions sont abrogées et remplacées par celles du présent règlement.

**Art. 12.** Le règlement grand-ducal du 9 septembre 1965 tel qu'il a été modifié par celui du 22 juillet 1966 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 des Communautés Européennes est abrogé.

**Art. 13.** Sans préjudice des peines prévues par le code pénal et par d'autres lois ainsi que celles prévues par les articles 9 et suivants de la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, les infractions aux dispositions du présent règlement seront punies des peines prévues à l'article 2 de la loi du 25 septembre 1953, précitée.

**Art. 14.** Notre Ministre de la Santé Publique et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Palais de Luxembourg, le 14 mars 1973  
Jean

Le Ministre de la Santé Publique,

**Camille Ney**

Le Ministre de la Justice,

**Eugène Schaus**

—  
ANNEXE I A

**Postes frontaliers**

Les échanges de viandes fraîches, de préparations de viande et de produits à base de viande entre le Grand-Duché de Luxembourg et les autres Etats membres ne peuvent se faire que par les postes frontaliers désignés ci-après, sans préjudice d'éventuelles dispositions spéciales régissant les échanges entre les pays membres de l'Union Economique Benelux.

a) *par chemin de fer:*

Wasserbillig  
Bettembourg  
Kleinbettingen  
Troisvierges

b) *par route:*

Steinfort  
Frisange  
Esch-sur-Alzette  
Wasserbillig  
Wemperhardt  
Schengen

c) *par air:*

Findel

—  
ANNEXE I B

**Abattoirs agréés**

1. Luxembourg	Abattoir municipal	N° d'agrément	I
2. Esch-sur-Alzette	id.	id.	II
3. Ettelbruck	id.	id.	III
4. Diekirch	id.	id.	IV
5. Dudelange	id.	id.	V
6. Medernach, Etablissement VIDA	Abattoir privé	id.	VI
7. Mersch, Agrocenter	Abattoir coopératif	id.	VIII
8. Wecker, Etablissements COBOULUX	Abattoir coopératif	id.	IX

—  
ANNEXE I C

**Ateliers de découpe**

1. Medernach, Etablissements VIDA	Atelier privé	N° d'agrément	VI
2. Ellange/Mondorf, Etablissements EMO	id.	id.	VII

3. Mersch, Agrocenter	Atelier coopératif	id.	VIII
4. Wecker, Etablissements COBOULUX	id.	id.	IX
5. Sprinkange, Luvia S. A.	Atelier privé	id.	X

—  
ANNEXE I

Chapitre 1<sup>er</sup>. — **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, lorsque dans un local d'abattage on procède à la fois à l'abattage des porcs et à celui d'autres espèces d'animaux, un emplacement spécial pour l'abattage des porcs doit être prévu; toutefois cet emplacement spécial n'est pas indispensable, si l'abattage des porcs et celui des autres animaux se font à des moments différents, mais, dans ce cas, les opérations d'échaudage, d'épilage, de grattage et de brûlage doivent être réalisées sur des emplacements spéciaux nettement séparés de la chaîne d'abattage, soit par un espace libre d'au moins 5 mètres, soit par une cloison d'au moins 5 mètres de haut;
  - 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, d'une part pour l'entreposage des suifs et d'autre part, pour celui des cuirs, des cornes et des onglons, dans le cas où ces déchets ne sont pas évacués de l'abattoir le jour même de l'abattage;
  - 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 vétérinaires prescrites dans le présent règlement;
  - 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 matériau imperméable, facile à nettoyer et à désinfecter et imputrescible, pourvu d'une pente légère et d'un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides vers des puisards syphonnés 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 l'approvisionnement en eau exclusivement potable, sous pression et en quantité suffisante; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins; par ailleurs peut être autorisée, à titre exceptionnel l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines frigorifiques. Dans ce cas, les conduites d'eau non potables doivent être peintes en rouge et ne doivent pas passer à travers les locaux où se trouvent les viandes;
- q) une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude;
- r) un dispositif d'évacuation des eaux résiduelles qui réponde aux exigences de l'hygiène;
- s) dans les locaux de travail, des dispositifs suffisants pour la désinfection et le nettoyage des mains et du matériel de travail; ces dispositifs doivent se trouver le plus près possible des postes de travail; les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés par la main; ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisées qu'une seule fois; pour le nettoyage des outils l'eau doit avoir une température non inférieure à 82°C.;
- t) un dispositif tel qu'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 appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, etc.;
- 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) un local frigorifique suffisamment vaste pour la conservation des viandes;
  - b) un local pour les opérations de découpage et de désossage ainsi que pour les opérations de conditionnement prévues au numéro 46;
  - c) un local pour les opérations d'emballage prévues au numéro 45 et pour l'expédition des viandes;
  - d) un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire;
  - e) un local pourvu d'un appareillage suffisant pour rendre possible un examen trichoscopique, pour autant qu'un tel examen soit effectué dans l'établissement;
  - f) 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;
  - g) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes ou des déchets de viandes provenant du découpage et non destinés à la consommation humaine, ou un local fermant à clé destiné à recevoir ces viandes et déchets si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail;
  - h) dans les locaux prévus sous a) et b):

- 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 orifices grillagés munis d'un siphon,
- des murs lisses enduits, jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, d'un revêtement ou d'une peinture lavables et clairs et dont les angles et les coins sont arrondis;
- i) un dispositif de refroidissement permettant, dans les locaux prévus sous a) et b), de maintenir les viandes en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7° C;
- j) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreur dans le local de découpe;
- k) des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection et de contrôle vétérinaire prescrites dans le présent règlement.
- l) des aménagements tels qu'ils assurent une aération suffisante dans les locaux où l'on procède au travail des viandes;
- m) dans les locaux où l'on procède au travail des viandes, un éclairage naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs;
- n) une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable sous pression et en quantité suffisante; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins. Par ailleurs peut être autorisée, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines frigorifiques. Les conduites d'eau non potable doivent être peintes en rouge et ne doivent pas passer à travers les locaux de travail et d'entreposage des viandes;
- o) une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude;
- p) un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires qui réponde aux exigences de l'hygiène;
- q) dans les locaux où l'on procède au travail des viandes, des dispositifs suffisants permettant le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail, qui doivent se trouver le plus près possible des postes de travail. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois. Pour le nettoyage des outils, l'eau doit avoir une température non inférieure à 82° C;
- r) un équipement répondant aux exigences de l'hygiène pour:
  - la manutention des viandes,
  - le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à empêcher que la viande ou les récipients entrent en contact direct avec le sol;
- s) des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, etc.;
- t) des dispositifs et des outils de travail comme, par exemple, les tables de découpe, les plateaux de découpe amovibles, les récipients, les bandes transporteuses et les scies, en matière résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles 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 propre ainsi que, le cas échéant un protège-nuque. Le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail ou à la manipulation des viandes, est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à chaque reprise du travail. Les personnes qui ont été en contact avec les animaux malades ou de la viande infectée doivent immédiate-

ment 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 des viandes. Les outils servant à la découpe des viandes ne doivent être utilisés qu'à cet effet.
  5. Les viandes et les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact avec le sol.
  6. L'emploi des détergents, des désinfectants, des moyens de lutte contre les animaux nuisibles ne doit pas affecter la salubrité des viandes.
  7. L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages; toutefois à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins. Par ailleurs peut être autorisée, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines frigorifiques. Les conduites d'eau non potables doivent être peintes en rouge et ne doivent pas passer à travers les locaux où se trouvent les viandes.
  8. Il est défendu de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux visés au numéro 1 sous b, c, d, e, g et au numéro 2 sous a, b et c.
  9. Les viandes doivent être introduites dans les locaux visés au numéro 2 sub b au fur et à mesure des besoins et leur séjour dans ces locaux doit être aussi bref que possible.
  10. Pendant le travail de découpage, de désossage, d'emballage tel qu'il est prévu au numéro 45 et 46, et sans préjudice de la disposition prévue au numéro 34, deuxième alinéa, les viandes doivent être maintenues en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7° C.
  11. Le découpage est exécuté de façon à éviter toute souillure des viandes.  
Les éclats d'os et les caillots de sang sont éliminés. Les viandes provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les récipients prévus au numéro 2 sous g.
  12. Le travail et la manipulation des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment aux personnes:
    - a) soit atteintes ou suspectes de typhus abdominal, de para-typhus A et B, d'entérite infectieuse (salmonellose), de dyssentérie, d'hépatite infectieuse, de scarlatine, soit porteuse 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 étanche protégeant une blessure du doigt non purulente.
  13. 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

14. 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 restait plus de 24 heures en stabulation.
15. Le vétérinaire officiel doit procéder à l'inspection ante mortem selon les règles de l'art, dans des conditions convenables d'éclairage.
16. 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.
17. Ne peuvent être abattus en vue des échanges intracommunautaires de viandes fraîches, les animaux:
  - a) qui présentent l'une des manifestations énumérées au n° 12 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

18. Les animaux de boucherie introduits dans les locaux d'abattage doivent être sacrifiés immédiatement.
19. 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.
20. 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.
21. L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard une demie-heure après la saignée. Le poumon, le coeur, le foie, la rate et le médiastin peuvent être soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connections 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 connections naturelles mais être dégagés de leur enveloppe graisseuse.
22. Le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge ainsi que le soufflage sont interdits. Toutefois, le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé, mais l'organe insufflé doit être retiré de la consommation humaine.
23. Les carcasses des solipèdes, des porcs de plus de quatre semaines et des bovins de plus de trois mois doivent être présentées à l'inspection découpées en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale. Chez les porcs et chez 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.
24. 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.

25. Les viandes consignées ou saisies, les estomacs, les intestins, les cuirs, les peaux, les cornes et les ongles doivent être placés aussitôt que possible dans des locaux spéciaux.
26. 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.

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

27. Toutes les parties de l'animal, y compris le sang, doivent être soumises à inspection immédiatement après l'abattage.
28. L'inspection post mortem doit comporter:
  - a) L'examen visuel de l'animal abattu;
  - b) La palpation de certains organes, notamment du poumon, du foie, de la rate, de l'utérus, de la mamelle et de la langue;
  - c) Les incisions d'organes et de ganglions;
  - d) La recherche des anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, éventuellement, de saveur;
  - e) au besoin, des examens de laboratoire.
29. Le vétérinaire officiel doit examiner particulièrement:
  - a) la couleur du sang, son aptitude à la coagulation et la présence éventuelle dans celui-ci de corps étrangers;
  - b) la tête, la gorge, les ganglions lymphatiques rétropharyngiens, sous-maxillaires et parotidiens (Lnn. retropharyngiales, mandibulares 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;
  - c) le poumon, la trachée-artère, l'œsophage, les ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales), la trachée et les principales ramifications bronchiques étant fendues longitudinalement et le poumon étant incisé en son tiers terminal perpendiculairement à son grand axe;
  - d) le péricarde et le coeur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et traverser la cloison interventriculaire;
  - e) le diaphragme;
  - f) le foie, la vésicule et les canaux biliaires ainsi que les ganglions rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. portales);
  - g) le tractus gastro-intestinal, le mésentère, les ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. gastrici, mensenterici, craniales et caudales);
  - h) la rate;
  - i) les reins et leurs ganglions lymphatiques (Lnn. renales), 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 dans les mêmes conditions, les ganglions suivants; cervicaux superficiels, préscapulaire (Lnn. cerviales superficiales), 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 profundi), costo-cervicaux (Lnn. costocervicales), poplitées (Lnn. poplitei), précruraux (Lnn. subiliaci), ischiatiques (Lnn. ischiatici), iliaques et lomboaortiques (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.

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

A. La recherche de la cysticercose:

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 29 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. — Prescriptions concernant les viandes destinées à être découpées

31. Un découpage plus poussé que le découpage en demis ou en quartiers, ou le désossage, ne sont autorisés que dans les ateliers de découpe.
32. L'exploitant de l'établissement ou son représentant est tenu de faciliter les opérations de contrôle de l'entreprise, notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile et de mettre à la disposition du service de contrôle les aménagements nécessaires; en particulier, il doit être en mesure, à toute réquisition, de porter à la connaissance du vétérinaire officiel chargé du contrôle la provenance des viandes introduites dans son établissement.
33. Les viandes ne remplissant pas les conditions de l'article 3 paragraphe 1 point B sous b) ne peuvent se trouver dans les ateliers de découpe agréés qu'à la condition d'y être entreposées dans des emplacements spéciaux; elles doivent être découpées dans d'autres endroits ou à d'autres moments que les viandes qui répondent auxdites conditions. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès à tout moment aux entrepôts frigorifiques et à tous locaux de travail pour garantir le respect rigoureux des dispositions ci-dessus.
34. Les viandes fraîches destinées à être découpées doivent être placées, dès leur introduction, dans l'atelier de découpe et, jusqu'au moment de leur utilisation, dans le local prévu au numéro 2 sous a); ce local doit assurer en permanence le maintien à une température interne inférieure ou égale à + 7° C pour les carcasses et leurs morceaux.

Toutefois, par dérogation au numéro 49, les viandes peuvent être transportées directement du local d'abattage au local de découpe. Dans ce cas le local d'abattage et le local de découpe doivent être situés dans un même groupe de bâtiments et suffisamment proches l'un de l'autre, car les viandes à découper doivent être transférées sans rupture de charge de l'un à l'autre local grâce à une extension du réseau aérien de manutention du local d'abattage et la découpe doit être réalisée sans délai. Sitôt la découpe et l'emballage prévus réalisés, les viandes doivent être transportées dans le local frigorifique prévu au numéro 2 sous a).

Pendant le découpage, la température du local doit être inférieure ou égale à + 10° C.

35. Sauf dans le cas de découpe à chaud, la découpe ne peut avoir lieu que si la viande a atteint une température interne inférieure ou égale à + 7° C. Au moment de la découpe, le pH de la viande doit être compris entre 5,6 et 6,1; cet examen doit être fait sur le muscle grand dorsal, à la hauteur de la treizième côte.
36. Le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge ainsi que le soufflage sont interdits. Toutefois le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé, mais l'organe insufflé doit être retiré de la consommation humaine.

#### Chapitre VIII. — **Contrôle sanitaire des viandes découpées**

37. Les ateliers de découpe sont soumis à un contrôle exercé par un vétérinaire officiel. Celui-ci doit être prévenu en temps utile avant qu'il soit procédé à la découpe de la viande destinée aux échanges intracommunautaires.
38. Le contrôle du vétérinaire officiel comporte les tâches suivantes:
  - contrôle du registre d'entrée des viandes fraîches et de sortie des viandes découpées,
  - inspection sanitaire des viandes fraîches présentes dans l'atelier et destinées aux échanges intracommunautaires,
  - inspection sanitaire des viandes fraîches destinées aux échanges intracommunautaires, avant les opérations de découpe et lors de leur sortie de l'atelier,
  - établissement et délivrance des documents sanctionnant le contrôle des viandes découpées prévus au numéro 45 sous c) et au numéro 48,
  - contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage prévu au chapitre III, ainsi que de l'hygiène du personnel,
  - exécution de tout prélèvement nécessaire en vue d'effectuer des examens de laboratoire ayant pour but de détecter, par exemple, la présence de germes nuisibles, d'additifs ou d'autres substances chimiques non autorisées. Les résultats de ces examens sont consignés dans un registre,
  - tout autre contrôle qu'il estime utile pour le respect des dispositions du présent règlement.

#### Chapitre IX. — **Marquage de salubrité**

39. Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel. A cet effet il détient et conserve:
  - a) les instruments destinés au marquage de salubrité des viandes, qu'il ne peut remettre au personnel auxiliaire qu'au moment même du marquage et pour le laps de temps nécessaire à celui-ci;
  - b) les étiquettes dont il est fait mention au chapitre X lorsque celles-ci ont déjà été revêtues de l'estampille prévue au présent chapitre. Ces étiquettes sont remises au personnel auxiliaire au moment même où elles doivent être fixées et en nombre correspondant aux besoins.
40. La marque de salubrité 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. Le cachet peut, en outre comporter une indication permettant d'identifier le vétérinaire ayant procédé à l'inspection sanitaire des viandes. Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,8 cm pour les lettres et de 1 cm pour les chiffres.

41. Les carcasses sont marquées à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille conformément au numéro 40:

- celles qui pèsent plus de 60 kilos doivent porter la marque de l'estampillage sur chaque demi-carcasse, au moins aux endroits suivants: face externe de la cuisse, lombes, dos, poitrine, épaule et plèvre;
- les autres doivent porter quatre marques d'estampilles au moins apposées sur les épaules et sur la face externe des cuisses.

42. Les foies sont marqués au feu à l'aide d'une estampille conformément au numéro 40. Les têtes, les langues, les coeurs et les poumons sont marqués soit à l'encre, soit au feu à l'aide d'une estampille conformément au numéro 40. Toutefois l'estampillage des langues et des coeurs n'est pas obligatoire chez les bovins de moins de trois mois, les porcins, les ovins et les caprins.

43. Les morceaux, à l'exception du suif, de la penne, de la queue, des oreilles et des pieds, obtenus dans les ateliers de découpe à partir de carcasses régulièrement marquées, 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 répondant aux prescriptions du numéro 40 et comportant au lieu du numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir, celui de l'atelier de découpe.

Les morceaux de lard et de poitrine, dont la couenne est enlevée, peuvent être groupés en lots allant jusqu'à 5 morceaux; chaque lot et chaque pièce, si celle-ci est isolée, doivent être plombés sous le contrôle officiel et munis d'une étiquette répondant aux prescriptions du Numéro 45 sub c.

Le marquage peut aussi être effectué à l'aide d'une estampille-plaquette. Cette estampille-plaquette à fixer sur chaque morceau, doit être telle que son réemploi doit être rendu impossible, elle doit être en matériaux résistants répondant à toutes les exigences de l'hygiène. Sur l'estampille-plaquette doivent figurer les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles:

- dans la partie supérieure, les deux lettres en majuscules du pays expéditeur;
- au centre le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe;
- dans la partie inférieure un des sigles CEE, EEG ou EWG.

Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,2 cm pour les lettres comme pour les chiffres.

L'estampille-plaquette peut en outre, comporter une indication permettant d'identifier le vétérinaire ayant procédé à l'inspection sanitaire des viandes.

44. Seul peut être utilisé pour l'estampillage à l'encre des viandes, le violet de méthyle ou tout autre colorant violet, admis à cet effet dans le cadre d'une réglementation communautaire.

#### Chapitre X. — Emballage des viandes découpées

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



- c) les emballages doivent être pourvus d'une étiquette bien visible sur laquelle figure une marque bien lisible qui soit la réplique d'une des marques prévues aux numéros 40 et 43. Cette étiquette doit être fixée de telle manière qu'elle soit déchirée par l'ouverture de l'emballage. Cette étiquette porte, en outre, un numéro de série.
46. Lorsque, le cas échéant, les viandes fraîches découpées ou les abats sont enveloppés dans un emballage (par ex. feuilles en plastic) en contact direct avec eux, cette opération doit être effectuée aussitôt après la découpe et d'une manière répondant aux règles de l'hygiène.
- A l'exception des morceaux de lard et de poitrine, la viande découpée doit être, dans tous les cas, pourvue d'un emballage de protection, sauf si elle est transportée pendue.
- Ces emballages doivent être transparents, incolores, et répondre en outre aux conditions indiquées au numéro 45 sub a; ils ne peuvent être utilisés une seconde fois pour l'emballage de la viande.
47. Les emballages visés aux numéros 45 et 46 ne peuvent contenir que des viandes découpées appartenant à la même espèce animale.

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

48. L'exemplaire original du certificat de salubrité qui doit accompagner les viandes au cours de leur transport vers le pays destinataire doit être délivré par un vétérinaire officiel au moment de l'embarquement. Le certificat de salubrité doit correspondre, dans sa présentation et son contenu, au modèle repris à l'annexe II, 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 XII. — **Entreposage**

49. 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 XIII. — **Transport**

50. Les viandes fraîches doivent être transportées dans des véhicules ou engins plombés, conçus et équipés de telle sorte que les températures prévues au chapitre XII soient assurées pendant toute la durée du transport. Dans la mesure où la viande est transportée d'un abattoir à un atelier de découpe, situé dans un même Etat membre, le plombage n'est pas exigé.
51. Les véhicules ou engins destinés au transport de ces viandes doivent répondre aux exigences suivantes:
- 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;
  - 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 liquide;
  - ils doivent pour le transport des carcasses, des demis, ou des quartiers, ainsi que de la viande découpée non emballée, être munis de dispositifs de suspension en matériaux résistant à la corrosion, fixés à une hauteur telle que les viandes ne puissent toucher le plancher; cette disposition ne s'applique pas aux viandes congelées et pourvues d'un emballage hygiénique.
52. 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.

53. 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.
54. Les viandes fraîches ne peuvent être transportées dans un véhicule ou engin qui n'est pas propre et n'a pas été désinfecté.
55. 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 et notamment en ce qui concerne les emballages, aux dispositions du présent règlement. Les viscères doivent toujours être transportés dans des emballages résistants et étanches aux liquides et aux corps gras. Ils ne peuvent être réutilisés qu'après avoir été nettoyés et désinfectés.
56. 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°(2).....

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 (3).....

Nom et adresse de l'expéditeur .....

Nom et adresse du destinataire .....

V. *Attestation de salubrité:*

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

- a) que les viandes désignées ci-dessus <sup>(4)</sup> — que l'étiquette fixée aux emballages des viandes désignées ci-dessus <sup>(4)</sup> — portent l'estampille attestant 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>(4)</sup>;
- d) qu'elles ont été — n'ont pas été — soumises à un examen trichinoscopique <sup>(4)</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; toute fois les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

(2) Facultatif.

(3) Pour les wagons et les camions, indiquer le n° d'immatriculation et pour les avions le n° du vol.

(4) Biffer la mention inutile.

\_\_\_\_\_