

MEMORIAL

Journal Officiel
du Grand-Duché de
Luxembourg



MEMORIAL

Amtsblatt
des Großherzogtums
Luxemburg

RECUEIL DE LEGISLATION

A — N° 84

4 novembre 1997

S o m m a i r e

DENREES ALIMENTAIRES

Règlement ministériel du 7 octobre 1997 relatif aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale page **2546**

Règlement ministériel du 7 octobre 1997 relatif aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche **2558**

Règlement ministériel du 7 octobre 1997 relatif aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale.

Le Ministre de la Santé,

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

Vu la directive 95/68/CE du Conseil du 22 décembre 1995 portant modification et mise à jour de la directive 77/99/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale;

Vu le règlement grand-ducal du 10 novembre 1993 relatif à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viandes et de certains autres produits d'origine animale, et notamment son article 18;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Après avoir demandé l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

Vu l'avis du Collège vétérinaire;

Arrête:

Art. 1^{er}. Les annexes du règlement grand-ducal du 10 novembre 1993 relatif à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viandes et de certains autres produits d'origine animale sont abrogées et remplacées par les annexes du présent règlement.

Art. 2. Le présent règlement sera publié au Mémorial.

Luxembourg, le 7 octobre 1997.

Le Ministre de la Santé,
Johny Lahure

Dir. 95/68.

ANNEXE A

Conditions générales

CHAPITRE I

Conditions générales d'agrément des établissements

Les établissements doivent comporter au moins:

- 1) des lieux de travail de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ces lieux de travail sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des matières premières et des produits visés par le présent règlement;
- 2) dans les lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation des matières premières et à la fabrication des produits visés par le présent règlement:
 - a) un sol en matériaux imperméables et résistants, facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau, pourvu d'un dispositif destiné à évacuer l'eau;
 - b) des murs présentant des surfaces lisses faciles à nettoyer, résistantes et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, ou d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage;
 - c) un plafond facile à nettoyer;
 - d) des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer;
 - e) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées afin d'éliminer autant que possible la condensation sur des surfaces telles que les murs et les plafonds;
 - f) un éclairage suffisant naturel ou artificiel;
 - g) un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains pourvus d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée à température appropriée. Dans les locaux de travail et les toilettes, les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Les dispositifs doivent être pourvus de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains;
 - h) des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations;
- 3) dans les locaux d'entreposage des matières premières et des produits visés par le présent règlement, les mêmes conditions que celles visées au point 2) s'appliquent, sauf:
 - dans les locaux d'entreposage réfrigérés, dans lesquels un sol facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau est suffisant;

- dans les locaux de congélation ou de surgélation, dans lesquels un sol en matériaux imperméables et imputrescibles, facile à nettoyer, est suffisant;
dans ce cas, une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien des matières premières et des produits dans les conditions thermiques prévues par le présent règlement doit être disponible.

L'utilisation de murs en bois dans les locaux visés au deuxième tiret et construits avant le 1er janvier 1983 ne constitue pas un motif de retrait de l'agrément.

La capacité des locaux d'entreposage doit être suffisante pour assurer le stockage des matières premières utilisées et des produits visés par le présent règlement;

- 4) des facilités pour la manutention hygiénique et la protection des matières premières et des produits finis non emballés ou conditionnés au cours des opérations de chargement et de déchargement;
- 5) des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables, tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux, etc.;
- 6) des dispositifs et des outils de travail, tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses, scies et couteaux, destinés à entrer en contact direct avec les matières premières et les produits, en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter;
- 7) 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 matières premières ou des produits non destinés à la consommation humaine, ou d'un local fermant à clé destiné à cet effet si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque phase de travail. Lorsque ces matières premières ou produits sont évacués par des conduits, ceux-ci doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des autres matières premières ou produits;
- 8) des installations appropriées de nettoyage et de désinfection du matériel et des ustensiles; pour la désinfection du matériel et des ustensiles, de l'eau d'une température minimale de 82 °C doit être utilisée, ou d'autres méthodes de désinfection approuvées par l'autorité compétente;
- 9) un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires, qui répond aux exigences de l'hygiène;
- 10) un équipement fournissant exclusivement de l'eau potable au sens de la directive 80/778/CEE du Conseil, du 15 juillet 1980, relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine. Cependant, l'utilisation d'eau non potable est autorisée exceptionnellement pour la production de vapeur, la lutte contre l'incendie ou la réfrigération, à condition que les tuyaux installés à cet effet empêchent l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque, direct ou indirect, de contamination du produit. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable;
- 11) un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main;
- 12) si la quantité de produits traités en nécessite la présence régulière ou permanente, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service d'inspection; dans le cas où la présence permanente de l'autorité compétente n'est pas requise, un meuble fermant à clé, d'une capacité suffisante pour l'entreposage des équipements et des matériels, est suffisant;
- 13) un local ou un dispositif pour le stockage des détergents, des désinfectants ou des substances analogues;
- 14) un local ou une armoire pour l'entreposage du matériel de nettoyage et d'entretien;
- 15) des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport, à moins qu'avec l'accord de l'autorité compétente des installations situées hors de l'établissement puissent être utilisées;
- 16) lorsque le traitement appliqué exige l'absence d'eau pour la fabrication des produits, certaines exigences du présent chapitre et notamment celles fixées aux points 2) sous a) et g), peuvent être adaptées. En cas de recours à une telle dérogation, des procédés de nettoyage et de désinfection ne faisant pas appel à l'eau peuvent, avec l'autorisation de l'autorité compétente, être appliqués dans les parties d'établissement concernées.

CHAPITRE II

Conditions générales d'hygiène

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

1. Le matériel et les instruments utilisés pour le travail sur les matières premières et les produits, le sol, les murs, le plafond et les cloisons, doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien, de façon à ne pas constituer une source de contamination pour ces matières premières ou produits. Le nettoyage et la désinfection doivent être effectués selon une périodicité et des procédés en accord avec les principes visés à l'article 7 du règlement grand-ducal du 10 novembre 1993 relatif à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viandes et de certains autres produits d'origine animale.

2. Aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée dans les locaux ou sur les matériels. Les raticides, insecticides, désinfectants ou toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé; ils doivent être utilisés de manière à ne pas risquer de contaminer les produits.
3. Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés que pour l'élaboration des produits pour lesquels l'agrément a été accordé. Toutefois, ils peuvent être utilisés pour l'élaboration simultanée, ou à des moments différents, d'autres produits alimentaires propres à la consommation humaine, après autorisation de l'autorité compétente. Cette restriction ne s'applique pas au matériel de transport utilisé dans les locaux où il n'est pas procédé au travail des matières premières ou des produits visés par le présent règlement.
4. L'utilisation d'eau potable, au sens de la directive 80/778/CEE, est imposée pour tous les usages. Toutefois, peut être autorisée à titre exceptionnel l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines, la production de vapeur ou la lutte contre les incendies, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des matières premières et des produits.
5. Les détergents, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés conformément aux instructions des fabricants, de manière à ce que l'équipement, le matériel, les matières premières et les produits ne soient pas affectés. Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments, sauf si les instructions données pour l'emploi de ces substances rendent ce rinçage inutile.
Les produits d'entretien et de nettoyage doivent être stockés dans le local ou dispositif prévus au chapitre 1er point 14) de la présente annexe.
6. Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage des matières premières et des produits visés par le présent règlement.

B. Conditions générales d'hygiène applicables au personnel

1. Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. En particulier:
 - a) le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffure propre enveloppant complètement la chevelure. Sont notamment concernées les personnes manipulant des matières premières et des produits non emballés sujets à contamination;
 - b) le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des matières premières et des produits est tenu de se laver les mains au moins à chaque reprise du travail et/ou en cas de contamination; les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche;
 - c) il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage des matières premières et des produits.
2. Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation des matières premières et des produits les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.
Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des matières premières et des produits est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien en s'oppose à son affectation. Le suivi médical de cette personne relève de la législation nationale en vigueur dans l'Etat membre concerné ou, pour les pays tiers, des garanties particulières à fixer selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

ANNEXE B

Conditions spéciales pour les produits à base de viande

CHAPITRE I

Conditions spéciales d'agrément des établissements préparant des produits à base de viande

1. Indépendamment des conditions générales prévues à l'annexe A chapitre I, les établissements procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement des produits à base de viande doivent comporter au moins:
 - a) des locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé:
 - i) sous le régime du froid, des matières premières, d'une part et
 - ii) à la température ambiante ou, le cas échéant, en fonction de leur nature, sous le régime du froid, des produits à base de viande, d'autre part, étant entendu que les matières premières, les produits à base de viande ou les autres produits d'origine animale non emballés doivent être stockés séparément des matières premières et des produits emballés;
 - b) un ou plusieurs locaux appropriés suffisamment vastes pour la fabrication et le conditionnement des produits à base de viande. Pour autant que ces opérations constituent un cycle unique de production garantissant le respect des exigences du présent règlement et la salubrité des matières premières et des produits finis, et pour autant que la conception et les dimensions du local de fabrication le permettent, elles peuvent être effectuées dans le même local;

- c) un local ou un dispositif pour l'entreposage de certains ingrédients tels que les additifs alimentaires;
 - d) un local pour l'emballage, à moins que les conditions prévues à cet égard au chapitre V point 3 ne soient remplies, et pour l'expédition;
 - e) un local pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage;
 - f) un local pour le nettoyage des équipements et du matériel, tels que crochets et récipients.
2. Selon le type de produit concerné, l'établissement doit comporter:
- a) un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour l'enlèvement de l'emballage,
 - b) un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour la décongélation des matières premières,
 - c) un local pour les opérations de découpe,
 - d) un local ou une installation pour le séchage et la maturation,
 - e) un local ou une installation pour la fumaison,
 - f) un local pour le dessalage, le trempage et tout autre traitement notamment des boyaux naturels, si ces matières premières n'ont pas subi ces opérations dans l'établissement d'origine,
 - g) un local de prénettoyage des matières premières nécessaires à l'élaboration des produits à base de viande,
 - h) un local pour la salaison comportant, si nécessaire, un dispositif de climatisation pour le maintien de la température prévue au chapitre II point 4,
 - i) un local de prénettoyage, si nécessaire, des produits à base de viande destinés à être mis en tranches ou découpés et conditionnés,
 - j) un local comportant, si nécessaire, un dispositif de climatisation pour la mise en tranches ou la découpe et le conditionnement des produits à base de viande destinés à être mis dans le commerce sous forme préemballée,
 - k) les locaux spécifiques prévus à l'annexe C, dans la mesure où les produits qui y sont visés sont fabriqués dans les établissements visés au présent chapitre,
 - l) dans la mesure où les conditions prévues au point 1 sous b) sont remplies, il peut être décidé, après accord de l'autorité compétente, que certaines de ces opérations peuvent être effectuées dans un local commun.

Dans la mesure où les conditions prévues au point 1 sous b) ne sont pas remplies, les opérations qui peuvent constituer un risque sanitaire pour certains produits fabriqués simultanément et les opérations associées avec une production excessive de chaleur doivent être effectuées dans un local séparé.

CHAPITRE II

Conditions spéciales d'hygiène pour les établissements préparant des produits à base de viande

1. Les locaux dans lesquels sont stockées ou travaillées des denrées alimentaires autres que des viandes ou des produits à base de viandes et susceptibles d'entrer dans la composition des produits à base de viande doivent être soumis aux règles générales d'hygiène prévues par le présent règlement.
2. Les matières premières et les ingrédients entrant dans la composition des produits à base de viandes ainsi que ces produits et les produits d'origine animale, et les récipients qui les conditionnent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol et doivent être manipulés dans des conditions qui ne risquent pas de les contaminer. Il doit être veillé à ce qu'il n'y ait aucun contact entre les matières premières et les produits finis.
3. L'utilisation de bois est autorisée dans les locaux de fumaison, de salaison, de maturation et de saumurage, de stockage des produits à base de viande et dans le local d'expédition, lorsque cela est indispensable pour des raisons technologiques et pour autant qu'il n'y ait aucun danger de contamination de ces produits. L'introduction des palettes en bois n'est autorisée que pour le transport de viandes ou de produits à base de viandes emballés et exclusivement à cet usage. Par ailleurs, l'utilisation de métaux galvanisés pour la dessiccation de jambons et de saucissons peut être autorisée, à condition qu'ils ne soient pas corrodés et qu'ils n'aient pas de contact avec les produits à base de viande.
4. Les températures des locaux ou d'une partie des locaux dans lesquels il est procédé au travail des viandes, des viandes hachées utilisées comme matières premières, des produits à base de viande et des préparations de viande doivent garantir une production hygiénique; si nécessaire, ces locaux ou parties de locaux doivent être munis d'un dispositif de conditionnement d'air.

Quand les opérations de découpe et de salaison y sont effectuées, les locaux de découpe et de salaison doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 12 °C, sauf pour les établissements visés à l'article 9.

Toutefois, pour les autres établissements, l'autorité compétente a la possibilité de déroger à cette exigence de température, lorsqu'elle estime une telle dérogation justifiée pour tenir compte de la technologie de préparation du produit à base de viande.

CHAPITRE III

Prescriptions concernant les matières premières devant être utilisées pour la fabrication de produits à base de viande

1. Les viandes doivent, pour pouvoir être utilisées pour la fabrication de produits à base de viande:
 - provenir d'un établissement agréé conformément aux directives visées à l'article 2 point d) du règlement grand-ducal du 10 novembre 1993 relatif à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale et avoir été transportées dans des conditions sanitaires satisfaisantes conformément auxdites directives,
 - être, dès leur arrivée à l'établissement de transformation et jusqu'au moment de leur utilisation, conservées conformément aux directives visées à l'article 2 point d) du règlement grand-ducal du 10 novembre 1993 précité.
2. Les viandes hachées et les préparations de viandes, pour autant qu'elles ne sont pas fabriquées dans le local de fabrication visé au chapitre I point 1 sous b), doivent:
 - provenir d'un établissement agréé conformément au règlement grand-ducal du 8 juillet 1996 établissant les exigences applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes et avoir été transportées dans des conditions sanitaires satisfaisantes conformément audit règlement
 - être, dès leur arrivée à l'établissement de transformation et jusqu'au moment de leur utilisation, conservées conformément au règlement grand-ducal du 8 juillet 1996 précité.
3. La présence de produits d'origine animale, autres que les viandes telles que définies à l'article 2 point d) du règlement grand-ducal, entrant dans la préparation des produits à base de viande n'est autorisée que si ces produits répondent aux exigences de la législation communautaire pertinente.

CHAPITRE IV

Contrôle des productions

1. Les établissements sont soumis à un contrôle exercé par l'autorité compétente qui doit s'assurer que les exigences du présent règlement sont respectées et en particulier
 - a) contrôler:
 - i) l'état de propreté des locaux, des installations, de l'outillage et de l'hygiène du personnel;
 - ii) l'efficacité des contrôles effectués par l'établissement, conformément à l'article 7, notamment par l'examen des résultats et la prise d'échantillons;
 - iii) la qualité microbiologique et hygiénique des autres produits d'origine animale;
 - iv) l'efficacité du traitement des produits à base de viande;
 - v) les récipients hermétiquement clos au moyen d'un échantillonnage aléatoire;
 - vi) le marquage de salubrité approprié des produits à base de viande ainsi que l'identification des produits déclarés impropres à la consommation humaine et la destination qui est réservée à ces derniers;
 - vii) les conditions d'entreposage et de transport;
 - b) exécuter tout prélèvement nécessaire aux examens de laboratoire;
 - c) procéder à tout autre contrôle qu'elle estime nécessaire d'effectuer pour assurer le respect des exigences du présent règlement;
 - d) s'assurer si un produit à base de viande a été élaboré à partir de viande à laquelle ont été incorporés d'autres produits alimentaires, des additifs alimentaires ou des condiments, en le soumettant à une inspection appropriée, en contrôlant s'il répond aux critères de production établis par le producteur et notamment si la composition du produit correspond effectivement aux mentions figurant sur l'étiquette, en particulier en cas d'utilisation de la dénomination de vente prévue au point 4 du chapitre V.
2. L'autorité compétente doit avoir libre accès à tout moment aux entrepôts frigorifiques et à tous les locaux de travail pour vérifier le respect rigoureux de ces dispositions.

CHAPITRE V

Conditionnement, emballage et étiquetage

1. Le conditionnement et l'emballage doivent être effectués dans les locaux prévus à cette fin et dans des conditions hygiéniques satisfaisantes.

Sans préjudice de la directive 89/109/CEE du Conseil, du 21 décembre 1988, relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, le conditionnement et l'emballage doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène et être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits à base de viande.

2. Le conditionnement ou l'emballage ne peuvent être réutilisés pour des produits à base de viande, exception faite de certains contenants particuliers, tels que la terre cuite et le verre ou le plastique pouvant être réutilisés après nettoyage et désinfection efficace.
3. La fabrication des produits à base de viande ainsi que les opérations d'emballage peuvent être effectuées dans le même local si l'emballage a les caractéristiques énoncées au point 2 ou si les conditions suivantes sont remplies:
 - a) le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations;
 - b) le conditionnement et l'emballage sont placés immédiatement après leur fabrication dans une enveloppe hermétique, protégée contre tout dommage en cours de transport vers l'établissement et entreposée dans des conditions hygiéniques dans un local destiné à cet effet;
 - c) les locaux de stockage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances pouvant contaminer les viandes, les viandes hachées, les préparations de viande ou les produits à base de viande. Les emballages ne peuvent être entreposés à même le sol;
 - d) les emballages sont assemblés dans des conditions hygiéniques avant leur introduction dans le local; il peut être dérogé à cette exigence dans le cas d'assemblage automatique d'emballages pour autant qu'il n'y ait aucun risque de contamination des produits à base de viande;
 - e) les emballages sont introduits dans des conditions hygiéniques dans le local et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé de manipuler les viandes, les viandes hachées, les préparations de viande et les produits à base de viande non conditionnés;
 - f) immédiatement après leur emballage, les produits à base de viande doivent être placés dans les locaux de stockage prévus à cette fin.
4. Doivent, en plus des exigences de la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard, figurer, de manière visible et lisible sur le conditionnement ou sur l'étiquette des produits à base de viande, les mentions suivantes:
 - dans la mesure où cela ne ressort pas clairement de la dénomination de vente du produit ou de la liste des ingrédients conformément à la directive 79/112/CEE, l'espèce ou les espèces à partir de laquelle ou desquelles les viandes ont été obtenues,
 - une mention permettant d'identifier une quantité de produits obtenus dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque,
 - pour les emballages non destinés au consommateur final, la date de préparation ou un code qui peut être interprété par le destinataire et par l'autorité compétente et permettant d'identifier cette date,
 - la dénomination de vente suivie de la référence à la norme ou législation nationale qui l'autorise,
 - lorsque l'emploi de protéines ou d'amidon, autre que celui qui fera l'objet d'une autorisation conformément à l'article 21 de la directive 92/5/CEE, la mention de cet emploi en connection avec la dénomination de vente.

CHAPITRE VI

Marquage de salubrité

1. Les produits à base de viande doivent être pourvus d'un marquage de salubrité. Ce marquage doit être effectué au moment de leur fabrication ou immédiatement après leur fabrication dans l'établissement ou dans le centre de conditionnement à un endroit nettement apparent, d'une manière parfaitement lisible, indélébile et en caractères aisément déchiffrables. La marque de salubrité peut être apposée sur le produit même ou sur le conditionnement si le produit à base de viande est pourvu d'un conditionnement individuel ou sur une étiquette apposée sur ce conditionnement conformément au point 4 sous b). Toutefois, dans le cas où un produit à base de viande est conditionné et emballé individuellement, il suffit que la marque de salubrité soit apposée sur l'emballage.
2. Dans le cas où les produits à base de viande pourvus d'un marquage de salubrité conformément au point 1 sont placés ensuite dans un emballage, la marque de salubrité doit également être apposée sur cet emballage.
3. Par dérogation aux points 1 et 2, le marquage de salubrité de chaque produit à base de viande n'est pas nécessaire:
 - a) si la marque de salubrité, conforme au point 4, est apposée sur la face externe de chaque unité de vente au détail qui les contient;
 - b) si, pour les produits à base de viande contenus dans des unités d'expédition et destinés à subir un complément de transformation ou de conditionnement dans un établissement agréé:
 - la face externe desdites unités porte, à un endroit apparent, la marque de salubrité de l'établissement agréé expéditeur, ainsi que, clairement indiqué, le lieu de destination prévu,
 - l'établissement destinataire tient et conserve pendant la période prévue à l'article 7, paragraphe 1 deuxième alinéa, quatrième tiret du règlement grand-ducal, un registre mentionnant les quantités, le type et l'origine des produits à base de viande reçus conformément au présent point. Toutefois, les produits à base de viande contenus dans de grands emballages, destinés à la vente immédiate sans transformation ni conditionnement ultérieur, doivent être pourvus d'un marquage de salubrité conforme aux points 1, 2 ou 3 sous a);

- c) si, pour les produits à base de viande qui ne sont ni conditionnés, ni emballés, mais vendus en vrac directement au détaillant:
- la marque de salubrité, conforme au point 1, est apposée sur le récipient qui les contient,
 - le fabricant tient et conserve, pendant la période prévue à l'article 7 paragraphe 1 deuxième alinéa quatrième tiret du règlement grand-ducal, un registre mentionnant les quantités, le type de produits à base de viande expédiés conformément au présent point, ainsi que le nom du destinataire.
4. a) La marque de salubrité doit comporter les indications suivantes qui sont entourées d'une bande ovale:
- i) soit:
 - dans la partie supérieure: les initiales du pays expéditeur, en majuscules d'imprimerie, soit:
B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - A - FI - S - P - UK
suivies du numéro d'agrément de l'établissement ou du centre de reconditionnement, conformément à la décision 94/837/CE, le cas échéant accompagné d'un numéro de code précisant le type de produit pour lequel l'établissement a été agréé,
 - dans la partie inférieure: l'un des sigles suivants:
CEE - EOF - EWG - EOK - ETY - EEC - EEG;
 - ii) soit:
 - dans la partie supérieure, le nom du pays expéditeur, en majuscules,
 - au centre, le numéro d'agrément de l'établissement ou du centre de reconditionnement, conformément à la décision 94/837/CE, le cas échéant accompagné d'un numéro de code précisant le type de produit pour lequel l'établissement a été agréé,
 - dans la partie inférieure, l'un des sigles suivants
CEE - EOF - EWG - EOK - ETY - EEC - EEG;
- b) la marque de salubrité peut être apposée sur le produit même avec des moyens autorisés ou être préalablement imprimée sur le conditionnement ou l'emballage ou sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. Pour autant qu'elle soit apposée sur l'emballage, l'estampille doit être détruite lors de l'ouverture de l'emballage. La non-destruction de cette estampille ne peut être tolérée que lorsque l'ouverture de l'emballage détruit celui-ci. Pour les produits contenus dans des récipients hermétiquement clos, l'estampille doit être appliquée de manière indélébile sur le couvercle ou la boîte;
- c) le marquage de salubrité peut également consister en la fixation inamovible d'une plaque en matériau résistant, répondant à toutes les exigences de l'hygiène et comportant les indications précisées au point a).
5. Lorsqu'un produit à base de viande contient d'autres denrées alimentaires d'origine animale, comme des produits de la pêche, des produits laitiers ou des ovoproduits, il convient de lui apposer une seule marque de salubrité.

CHAPITRE VII

Entreposage et transport

1. Les produits à base de viande doivent être entreposés dans des locaux prévus au chapitre I point 1 sous a). Toutefois, les produits à base de viande peuvent aussi être entreposés en dehors des locaux prévus audit point, aux conditions suivantes:
 - a) les produits à base de viande qui ne peuvent être conservés à température ambiante peuvent être entreposés dans les entrepôts frigorifiques visés à l'article 3 paragraphe A point 8) du règlement grand-ducal ou dans ceux agréés conformément aux autres directives pertinentes;
 - b) les produits à base de viande qui peuvent être conservés à température ambiante peuvent être entreposés dans des locaux d'entreposage construits en matériaux solides, faciles à nettoyer et à désinfecter et agréés par l'autorité compétente.
2. Les produits à base de viande pour lesquels certaines températures d'entreposage sont indiquées conformément à l'article 7 paragraphe 2, doivent être maintenus à ces températures.
3. Les produits à base de viande doivent être expédiés de manière à être protégés pendant le transport des causes susceptibles de les contaminer ou de leur porter atteinte. Il convient de tenir compte à cet égard de la durée du transport ainsi que des moyens de transport utilisés et des conditions météorologiques.
4. Les engins employés pour le transport des produits à base de viande doivent être, si les produits l'exigent, équipés de manière que les produits puissent être transportés à la température requise et notamment que les températures indiquées conformément à l'article 7 paragraphe 2 ne soient pas dépassées.
5. Le document d'accompagnement commercial visé à l'article 3 paragraphe A point 9) sous b) i) du règlement grand-ducal doit accompagner les produits à base de viande au premier stade de la commercialisation.
Pour les transports et la commercialisation vers des stades ultérieurs, les produits devront être accompagnés d'un document commercial portant le numéro d'agrément de l'établissement expéditeur, et permettant d'identifier l'autorité compétente chargée de son contrôle.

CHAPITRE VIII

Conditions spéciales pour les produits pasteurisés ou stérilisés contenus dans des récipients hermétiquement clos

A. Outre les conditions prévues à l'annexe A, les établissements fabricant des produits pasteurisés ou stérilisés contenus dans des récipients hermétiquement clos

- 1) doivent disposer:
 - a) d'un dispositif permettant d'acheminer de manière hygiénique des boîtes à conserves vers la salle de travail,
 - b) d'un dispositif pour le nettoyage efficace des boîtes à conserves immédiatement avant le remplissage,
 - c) d'un dispositif pour le lavage à l'eau potable, suffisamment chaude pour éliminer les graisses des récipients après fermeture hermétique et avant autoclavage,
 - d) d'un local ou d'un emplacement ou d'une installation approprié pour le refroidissement et le séchage des récipients après le traitement par la chaleur,
 - e) des aménagements pour l'incubation des produits à base de viande contenus dans des récipients hermétiquement clos et prélevés comme échantillons,
 - f) d'un équipement approprié pour vérifier si les récipients sont bien étanches et s'ils sont intacts;
- 2) doivent veiller à ce que:
 - a) les récipients hermétiquement clos soient retirés des appareils de chauffage à une température suffisamment élevée pour assurer l'évaporation rapide de l'humidité et ne soient pas manipulés à la main avant le séchage complet;
 - b) les récipients présentant une formation de gaz soient soumises à un examen complémentaire;
 - c) les thermomètres de l'appareil de chauffage soient contrôlés à l'aide de thermomètres étalonnés;
 - d) les récipients soient:
 - rejetés s'ils sont endommagés ou mal faits,
 - rejetés ou nettoyés s'ils ne sont pas propres et, s'agissant des boîtes nettoyées d'une façon efficace, immédiatement avant le remplissage, à l'aide de dispositifs de nettoyage visés au point 1 sous b), l'utilisation d'eau stagnante n'étant pas autorisée,
 - si nécessaire, mis à égoutter pendant assez longtemps après le nettoyage et avant le remplissage,
 - si nécessaire, lavés à l'eau potable, le cas échéant suffisamment chaude pour éliminer les graisses, après fermeture hermétique et avant autoclavage, à l'aide du dispositif visé au point 1 sous c),
 - refroidis après chauffage dans de l'eau satisfaisant aux exigences sous B point 5,
 - manipulés, avant comme après le traitement par la chaleur, de manière à éviter tout dommage ou toute contamination.

B. L'exploitant ou le gestionnaire d'un établissement fabricant des produits à base de viande en récipients hermétiquement clos doit, en outre s'assurer par un contrôle par sondage:

- 1) que soit appliqué aux produits à base de viande destinés à être entreposés à une température ambiante un traitement thermique capable de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes, ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes. Un registre des paramètres de fabrication, tels que la durée du chauffage, la température, le remplissage, la taille des récipients, etc, doit être tenu.
L'appareillage de traitement thermique doit être muni de dispositifs de contrôle pour permettre de vérifier que les récipients ont bien subi un traitement efficace par la chaleur;
- 2) que le matériel utilisé pour les récipients satisfasse aux dispositions communautaires en matière de matériaux en contact avec les denrées alimentaires;
- 3) que soit pratiqué un contrôle de la production journalière, selon des intervalles établis à l'avance pour garantir l'efficacité de la fermeture. Dans ce but, un équipement adéquat doit être disponible pour l'examen des sections perpendiculaires et l'examen des sertis des récipients fermés;
- 4) que des contrôles supplémentaires par sondage soient effectués par le fabricant pour s'assurer que:
 - a) les produits stérilisés ont bien subi un traitement efficace, au moyen:
 - de tests d'incubation. L'incubation doit être effectuée au moins à 37 °C pendant sept jours ou au moins à 35 °C pendant dix jours ou toute autre combinaison «temps/température» reconnue équivalente par l'autorité compétente,
 - d'examen microbiologiques du contenu et des récipients dans le laboratoire de l'établissement ou dans un autre laboratoire agréé;
 - b) les produits pasteurisés en récipients hermétiquement clos satisfont à des critères reconnus par l'autorité compétente;
- 5) que soient effectués les contrôles nécessaires pour garantir que l'eau de refroidissement contient une teneur résiduelle de chlore après utilisation. Toutefois, les Etats membres peuvent accorder une dérogation à cette exigence si l'eau satisfait aux exigences de la directive 80/778/CEE.

C. L'autorité compétente peut autoriser l'adjonction de certaines substances à l'eau des autoclaves pour lutter contre la corrosion des boîtes de conserve et pour adoucir et désinfecter l'eau. Une liste de ces substances est établie selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

L'autorité compétente peut autoriser l'emploi d'eau recyclée pour refroidir des récipients qui ont été soumis à un traitement par la chaleur. Cette eau doit être épurée et traitée au chlore ou soumise à un autre traitement approuvé selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent. Le but d'un tel traitement est de faire satisfaire l'eau recyclée aux normes prévues à l'annexe I partie E de la directive 80/778/CEE, de manière que cette eau ne puisse pas contaminer les produits et ne constitue pas un risque pour la santé humaine.

L'eau recyclée doit circuler en circuit fermé de manière à ne pas pouvoir être utilisée à d'autres fins.

Lorsqu'il n'y a pas de risque de contamination, le sol peut

cependant être nettoyé à la fin de la période de travail avec l'eau qui a été utilisée pour refroidir les récipients ainsi qu'avec l'eau des autoclaves.

CHAPITRE IX

Conditions spéciales pour les plats cuisinés à base de viande

Outre les conditions générales visées à l'annexe A et aux chapitres I, II et III de la présente annexe:

- 1) les établissements fabricant des plats cuisinés doivent disposer d'un local séparé pour la confection et le conditionnement des plats cuisinés; ce local séparé n'est pas exigé lorsque les produits à base de viande et les viandes sont manipulés à des moments séparés pour autant que les locaux utilisés pour ces opérations soient nettoyés et désinfectés entre leur utilisation pour chaque type de produit;
- 2) a) le produit à base de viande entrant dans la composition du plat cuisiné doit immédiatement après sa cuisson
 - i) soit être mélangé, dès que cela est possible d'un point de vue pratique, aux autres ingrédients; dans ce cas, le temps durant lequel la température du produit à base de viande est comprise entre 10 °C et 60 °C doit être réduit à un maximum de deux heures;
 - ii) soit être réfrigéré à une température inférieure ou égale à 10 °C au moins avant d'être mélangé aux autres ingrédients.

Dans l'hypothèse où d'autres méthodes de préparation sont appliquées, celles-ci doivent faire l'objet d'un agrément par l'autorité compétente qui en informe la Commission.

- b) le produit à base de viande et le plat cuisiné doivent être réfrigérés à une température à coeur inférieure ou égale à +10°C dans un délai n'excédant pas deux heures après la fin de la cuisson et à la température de stockage dans les meilleurs délais. Toutefois, l'autorité compétente peut autoriser l'établissement à déroger à la période de deux heures lorsqu'un délai plus long se justifie pour des raisons liées à la technologie de production appliquée, pour autant que la salubrité du produit final soit garantie;
 - c) le plat cuisiné doit, si nécessaire, être congelé ou surgelé immédiatement après avoir été refroidi;
 - 3) l'étiquetage de plats cuisinés doit être conforme à la directive 79/112/CEE. La liste des ingrédients doit, pour les besoins du présent règlement, inclure la mention des espèces animales.
- Les plats cuisinés doivent comporter sur l'une des faces externes du conditionnement, en plus des autres indications déjà prévues, la date de fabrication inscrite très clairement;
- 4) les résultats des divers contrôles à effectuer par l'exploitant ou le gestionnaire doivent être conservés en vue d'être présentés à toute demande de l'autorité compétente, pendant une période minimale à fixer par l'autorité compétente, selon la durabilité du produit concerné.

ANNEXE C

Normes d'hygiène spécifiques pour la fabrication d'autres produits d'origine animale

CHAPITRE I

Conditions générales

Les lieux de travail ne peuvent être utilisés pour la fabrication de produits non destinés à la consommation humaine que dans les conditions suivantes:

- a) les matières premières impropres à la consommation humaine doivent être stockées dans un local complètement séparé ou dans un emplacement de réception complètement séparé;
- b) elles doivent être travaillées dans des locaux séparés avec l'utilisation d'installations et d'équipements distincts, sauf si la fabrication a lieu dans des installations complètement closes ou équipements utilisés exclusivement à cet effet;
- c) les produits finis obtenus à partir de ces matières premières doivent être stockés dans un local séparé ou dans des conteneurs séparés et étiquetés de façon appropriée et ne doivent pas être destinés à la consommation humaine.

CHAPITRE II

Conditions spéciales pour les graisses animales fondues, les cretons et les sous produits de la fonte

Outre les conditions visées à l'annexe A, les conditions suivantes s'appliquent:

A. Normes applicables aux établissements de collecte et de transformation des matières premières

1. Les centres chargés de la collecte des matières premières et de leur transport ultérieur vers les établissements de transformation doivent être équipés d'un entrepôt frigorifique pour le stockage des matières premières à une température égale ou inférieure à 7 °C, à moins que les matières premières ne soient collectées et fondues dans les délais prévus au point B 3 sous b) et c).
2. L'établissement de transformation doit comporter au moins:
 - a) un entrepôt frigorifique, à moins que les matières premières ne soient collectées et fondues dans les délais prévus aux points B 3 sous b) et c);
 - b) un local ou un lieu destiné à la réception des matières premières;
 - c) une installation facilitant l'inspection visuelle des matières premières;
 - d) si nécessaire, une installation de broyage des matières premières;
 - e) un équipement de fonte des matières premières par la chaleur ou la pression ou par toute autre méthode appropriée;
 - f) des récipients ou cuves dans lesquels les graisses peuvent être conservées à l'état liquide;
 - g) un appareil permettant la plastification ou la cristallisation des graisses qui facilite le conditionnement et l'emballage, à moins que l'établissement n'expédie que des graisses animales fondues liquides;
 - h) un local d'expédition, à moins que l'établissement n'expédie que des graisses animales fondues en vrac;
 - i) des récipients étanches pour l'évacuation des matières premières impropres à la consommation humaine;
 - j) si nécessaire, des équipements appropriés pour la préparation des produits consistant en graisses animales fondues, mélangées à d'autres denrées alimentaires et/ou des assaisonnements;
 - k) si les cretons sont destinés à la consommation humaine, des installations appropriées garantissant que ces derniers soient collectés, conditionnés et emballés dans de bonnes conditions d'hygiène et stockés selon les conditions prévues au point B 9.

B. Normes d'hygiène supplémentaires relatives à la préparation des graisses animales fondues, des cretons et des sous-produits.

1. Les matières premières doivent provenir d'animaux qui, après l'inspection ante et post mortem, ont été jugés propres à la consommation humaine.
2. Les matières premières doivent consister en tissu adipeux ou en os jugés propres à la consommation humaine et contenant le moins possible de sang et d'impuretés. Elles ne doivent pas présenter de signes de dégradation et doivent être produits dans de bonnes conditions d'hygiène.
3.
 - a) Pour la préparation des graisses animales fondues, seuls peuvent être utilisés des tissus adipeux ou des os collectés dans des abattoirs, des ateliers de découpe ou des établissements de transformation des viandes. Les matières premières doivent être transportées et stockées jusqu'à ce qu'elles soient fondues dans de bonnes conditions d'hygiène et à une température interne inférieure ou égale à 7° C.
 - b) Par dérogation au point a), les matières premières peuvent être stockées et transportées non réfrigérées, pour autant qu'elles soient fondues dans les douze heures suivant le jour de leur obtention.
 - c) Par dérogation au point a), les matières premières collectées dans des magasins de détail ou dans des locaux adjacents aux points de vente où la découpe et le stockage des viandes ou des viandes de volailles ont lieu à la seule fin de l'approvisionnement direct du consommateur final peuvent être utilisées pour la préparation de graisses animales fondues, pour autant qu'elles répondent à des conditions d'hygiène satisfaisantes et qu'elles soient dûment emballées. Si la collecte est quotidienne, les normes de température prévues aux points a) et b) doivent être respectées. Si les matières premières ne sont pas collectées quotidiennement, elles doivent être réfrigérées immédiatement après leur production.
4. Les véhicules et conteneurs destinés à la collecte et au transport des matières premières doivent avoir des surfaces internes lisses, faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter, et les véhicules doivent être convenablement couverts. Les véhicules destinés au transport réfrigéré doivent être conçus de telle sorte que la température requise puisse être maintenue pendant toute la durée du transport.
5. Avant d'être fondues, les matières premières sont soumises à une inspection destinée à établir la présence de matières premières impropres à la consommation humaine ou de substances étrangères. Le cas échéant, celles-ci doivent être éliminées.
6. Les matières premières doivent être fondues par la chaleur, la pression ou par une autre méthode appropriée, suivie d'une séparation des graisses par décantation, centrifugation ou filtration ou d'autre méthode appropriée. L'emploi de dissolvants est interdit.

7. Les graisses animales fondues préparées conformément aux points 1, 2, 3, 5 et 6 peuvent être raffinées dans le même établissement ou dans un autre établissement en vue d'améliorer leurs qualités physico-chimiques lorsque les graisses à raffiner respectent les normes visées au point 8.
8. Les graisses animales fondues, selon leur type, doivent respecter les normes suivantes:

	Bovins			Porcs			Autres graisses animales	
	Suif comestible		Suif à raffiner	Graisses de porcs comestibles		Saindoux + autres graisses de porc à raffiner	Comestibles à raffiner	
	Premier jus (1)	Autres		Saindoux (2)	Autres graisses			
FFA (m/m % acidité oléique maximale Peroxyde maximal)	0,75 4 meq/ kg	1,25 4 meq/ kg	3,0 6 meq/ kg	0,75 4 meq/ kg	1,25 6 meq/ kg	2,0 6 meq/ kg	1,25 4 meq/ kg	3,0 10 meq/ kg
Humidité et impuretés	<u>max</u> 0,5%							
Odeur, goût, couleur	normal							
(1) Les graisses animales fondues obtenues par la fonte à basse température de graisses fraîches du coeur, de la crépine, des reins et du mésentère des animaux bovins, ainsi que des graisses provenant des ateliers de découpe.								
2) Les graisses fraîches obtenues par la fonte des tissus adipeux des porcins.								

9. Les cretons destinés à la consommation humaine doivent être stockés,
- lorsqu'ils sont obtenus à une température inférieure ou égale à 70° C, à une température de moins de 7 °C pendant une période ne dépassant pas vingt-quatre heures, ou à -18 °C ou moins;
 - lorsqu'ils sont obtenus à une température supérieure à 70° C et que leur taux d'humidité est supérieur ou égal à 10% (m/m):
 - à une température de moins de 7° C pendant une période ne dépassant pas quarante-huit heures ou à tout rapport temps/température offrant une garantie équivalente,
 - à une température de -18° C ou moins;
 - lorsqu'ils sont obtenus à une température supérieure à 70° C et que leur taux d'humidité est inférieur à 10% (m/m): aucune norme particulière.

CHAPITRE III

Conditions spéciales pour les estomacs, vessies et boyaux

Outre les conditions visées à l'annexe A et aux chapitres I, II et III de l'annexe B, les établissements procédant au traitement des estomacs, vessies et boyaux doivent respecter les conditions suivantes:

- Les locaux, instruments et outils ne doivent être utilisés que pour le travail des produits concernés; une nette répartition entre partie souillée et partie propre devant être opérée;
- l'utilisation de bois est interdite; toutefois, l'utilisation de palettes en bois est autorisée pour les transports des récipients contenant les produits concernés;
- un local pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage doit être prévu;
- le conditionnement et l'emballage doivent être effectués de façon hygiénique dans un local ou un endroit destiné à cet effet;
- es produits ne pouvant pas être maintenus à la température ambiante doivent être entreposés jusqu'au moment de leur expédition, dans les locaux prévus à cet effet.

En particulier, les produits qui ne sont pas salés ou séchés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 3° C.

- Les matières premières doivent être transportées de l'abattoir d'origine vers l'établissement dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et, le cas échéant, réfrigérées en fonction du délai écoulé entre l'abattage et la récolte des matières premières. Les véhicules et les conteneurs destinés au transport doivent avoir des surfaces internes lisses, faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter. Les véhicules destinés au transport réfrigéré doivent être conçus de telle sorte que la température requise puisse être maintenue pendant toute la durée du transport.

ANNEXE D

Certificat de salubrité relatif à des produits à base de viande (1)

no (2)

Pays expéditeur:
 Ministère:
 Service:
 Référence: (2):

I. Identification des produits à base de viande:

Produits préparés à partir de viandes:
 (espèce animale)
 Nature des produits: (3)
 Nature de l'emballage:
 Nombre de pièces ou d'unités d'emballage:
 Température d'entreposage et de transport: (3)
 Durée de conservation (4):
 Poids net:

II. Provenance des produits à base de viande:

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément du (des) établissement(s) de transformation agréé(s):

 Si nécessaire:
 Adresse(s) et numéro(s) d'agrément du (des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s):

III. Destination des produits à base de viande:

Les produits sont expédiés de
 (lieu d'expédition)
 à:
 (pays destinataire)
 par le moyen de transport suivant: (5)
 Nom et adresse de l'expéditeur:

 Nom et adresse du destinataire:

IV. Attestation de salubrité:

Je soussigné, certifie que les produits à base de viande désignés ci-dessus

- a) ont été préparés à l'aide de viandes fraîches ou de produits à base de viande dans des conditions spécifiques prévues par la directive 77/99/CEE (6);
- b) ont été préparés avec des viandes d'espèces animales autres que celles visées à l'article 2 sous d) de la directive 77/99/CEE; (6)
- c) sont destinés à la République hellénique (6).

V. Si nécessaire:

En cas de transbordement dans un établissement agréé ou dans un entrepôt frigorifique agréé, l'identification

a) du lieu de transbordement (adresse et no d'agrément):

b) du moyen de transport (5)

Fait à, le

(lieu)

(date)

Cachet

.....
(signature de l'autorité compétente)

(nom en lettres capitales)

(1) Au sens de l'article 2 de la directive 77/99/CEE.

(2) Facultatif

(3) Mention éventuelle d'une irradiation ionisante pour des raisons d'ordre médical

(4) A compléter en cas d'indication conformément à l'article 7 de la directive 77/99/CEE

(5) Indiquer, pour les wagons et les camions, le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro de vol et, pour les bateaux, le nom.

(6) Biffer la mention inutile

Règlement ministériel du 7 octobre 1997 relatif aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche.

Le Ministre de la Santé,

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

Vu la directive 95/71/CE du Conseil du 22 décembre 1995 modifiant l'annexe de la directive 91/493/CEE du Conseil fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche;

Vu le règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche, et notamment son article 13;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Après avoir demandé l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'avis du Collège Vétérinaire;

Arrête:

Art. 1^{er}. L'annexe du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche est abrogée et remplacée par l'annexe du présent règlement.

Art. 2. Le présent règlement sera publié au Mémorial.

Luxembourg, le 7 octobre 1997.

Le Ministre de la Santé,

Johny Lahure

Dir. 95/71.

A N N E X E

CHAPITRE I

Conditions applicables aux navires-usines

I. Conditions concernant la construction et l'équipement

1. Les navires-usines doivent disposer au moins:

- a) d'une aire de réception réservée à la mise à bord des produits de la pêche, conçue et disposée en parcs de dimensions suffisantes, de façon à permettre de séparer des apports séquentiels. Cette aire de réception et ses éléments démontables doivent être aisément nettoyables. Elle doit être conçue de façon à protéger les produits de l'action du soleil ou des intempéries ainsi que de toute source de souillure ou de contamination;

- b) d'un système de convoyage des produits de la pêche, de l'aire de réception vers les lieux de travail, qui respecte les règles de l'hygiène;
 - c) des lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de réaliser les préparations et les transformations des produits de la pêche dans des conditions d'hygiène convenables. Ils sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits;
 - d) des lieux d'entreposage des produits finis de dimensions suffisantes, conçus de façon à pouvoir être facilement nettoyés. Si une unité de traitement des déchets fonctionne à bord, une cale séparée doit être destinée à l'entreposage de ces sous-produits;
 - e) d'un local d'entreposage du matériel d'emballage, séparé des locaux de préparation et de transformation des produits;
 - f) des équipements spéciaux pour évacuer soit directement à la mer, soit, si les circonstances l'exigent, dans une cuve étanche réservée à cet usage, les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine. Si ces déchets sont stockés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet usage;
 - g) d'une installation permettant l'approvisionnement en eau potable au sens de la directive 80/778/CEE du Conseil, du 15 juillet 1980, relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, ou en eau de mer propre sous pression.
L'orifice de pompage de l'eau de mer doit être situé à un emplacement tel que la qualité de l'eau pompée ne puisse être affectée par le rejet à la mer des eaux usées, des déchets et de l'eau de refroidissement des moteurs;
 - h) d'un nombre approprié de vestiaires, lavabos et cabinets d'aisance, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux où les produits de la pêche sont préparés, transformés ou entreposés. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage et d'essuyage répondant aux exigences de l'hygiène; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.
2. Dans les lieux où l'on procède à la préparation et à la transformation ou congélation/surgélation des produits de la pêche, il faut:
- a) un sol qui allie les qualités antidérapantes avec la facilité de nettoyage et de désinfection et qui soit pourvu de dispositifs permettant une évacuation facile de l'eau. Les structures et appareils fixés au sol doivent être munis d'anguillers de taille suffisante pour ne pas être obstrués par des déchets de poisson et laisser écouler l'eau facilement;
 - b) des parois et des plafonds faciles à nettoyer, en particulier au niveau des tuyaux, chaînes ou conduits électriques les traversant;
 - c) des circuits hydrauliques qui soient disposés ou protégés de façon qu'une fuite éventuelle d'huile ne puisse contaminer les produits de la pêche;
 - d) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;
 - e) un éclairage suffisant;
 - f) des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des outils, du matériel et des installations;
 - g) des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, dont les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main et qui soient pourvus d'essui-mains à usage unique.
3. Les dispositifs et les outils de travail, comme par exemple les tables de découpage, les récipients, les bandes transporteuses, les machines à éviscérer, à fileter, etc., doivent être en matériaux résistant à la corrosion de l'eau de mer, faciles à nettoyer et à désinfecter et maintenus en bon état.
4. Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer:
- a) d'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir à coeur une température conforme aux prescriptions du présent règlement;
 - b) des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour maintenir dans les cales d'entreposage les produits de la pêche à une température conforme aux prescriptions du présent règlement.
- Les cales d'entreposage doivent être munies d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement.

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

1. Une personne qualifiée à bord du navire-usine doit être responsable de l'application des bonnes pratiques de fabrication des produits de la pêche. Elle doit être investie de l'autorité nécessaire pour faire respecter les prescriptions du présent règlement. Elle tient à la disposition des agents chargés du contrôle le programme d'inspection et de vérification des points critiques appliqué à bord, un registre sur lequel sont consignées ses observations ainsi que les enregistrements thermiques éventuellement requis.
2. Les conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels sont celles qui sont énoncées au chapitre III point II.A de la présente annexe.

3. Les conditions générales d'hygiène applicables aux personnels sont celles qui sont énoncées au chapitre III point II.B. de la présente annexe.
4. Les opérations d'étêtage, d'éviscération et de filetage doivent s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre IV points I.2, I.3 et I.4 de la présente annexe.
5. Les opérations de transformation des produits de la pêche effectuées à bord doivent l'être dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre IV points II 2) et 3), IV et V de la présente annexe.
6. Le conditionnement et l'emballage des produits de la pêche à bord doivent s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre VI de la présente annexe.
7. L'entreposage des produits de la pêche à bord doit s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre VIII points 1 et 2 de la présente annexe.

CHAPITRE II

Conditions pendant et après débarquement

1. Le matériel de déchargement et de débarquement doit être constitué d'un matériau facile à nettoyer et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté.
2. Lors du déchargement et du débarquement, la contamination des produits de la pêche doit être évitée; il doit notamment être assuré que:
 - le déchargement et le débarquement sont effectués rapidement,
 - les produits de la pêche sont placés sans retard dans un environnement protégé à la température requise en fonction de la nature du produit et, le cas échéant, mis sous glace dans les installations de transport, de stockage ou de vente dans un établissement;
 - les équipements et les manipulations susceptibles de détériorer les parties comestibles de produits de la pêche ne sont pas autorisés.
3. Les parties des halles de criée et des marchés de gros dans lesquelles les produits de la pêche sont exposés à la vente doivent:
 - a) être couvertes et avoir des murs faciles à nettoyer;
 - b) avoir un sol imperméable, facile à laver et à désinfecter, et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau et avoir un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduelles;
 - c) être équipées d'installations sanitaires avec un nombre adéquat de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains, ainsi que d'essuie-mains à usage unique;
 - d) être bien éclairées pour faciliter le contrôle des produits de la pêche prévu au chapitre V de la présente annexe;
 - e) lors de l'exposition ou l'entreposage des produits de la pêche, ne pas être utilisées à d'autres fins. Les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits de la pêche ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les halles. Les animaux indésirables ne doivent pas pénétrer dans les halles;
 - f) être régulièrement nettoyées, au moins à la fin de chaque vente. Les caisses doivent être nettoyées après chaque vente et rincées extérieurement et intérieurement, à l'eau potable ou avec de l'eau de mer propre; si nécessaire, elles doivent être désinfectées;
 - g) être pourvues de pancartes d'interdiction de fumer ou cracher, de boire et de manger placées de façon visible;
 - h) pouvoir être fermées et maintenues fermées lorsque l'autorité compétente l'estime nécessaire;
 - i) disposer d'une installation permettant l'approvisionnement en eau répondant aux conditions du chapitre III point I.7 de la présente annexe;
 - j) disposer de conteneurs spéciaux étanches en matériau résistant à la corrosion et destinés à recevoir les produits de la pêche impropres à la consommation humaine;
 - k) dans la mesure où elle ne dispose pas de ses propres locaux sur place ou à proximité immédiate et en fonction des quantités exposées à la vente, comporter, pour les besoins de l'autorité compétente, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, et le matériel nécessaire à l'exercice des contrôles.
4. Après le débarquement ou, le cas échéant, après la première vente, les produits de la pêche doivent être acheminés sans délai vers leur lieu de destination, dans les conditions énoncées au chapitre VIII de la présente annexe.
5. Toutefois, si les conditions indiquées au point 4 ne sont pas remplies, les halles dans lesquelles les produits de la pêche sont éventuellement entreposés avant leur exposition à la vente ou après la vente et dans l'attente de leur acheminement vers leur lieu de destination doivent disposer de chambres froides de capacité suffisante répondant aux conditions énoncées au chapitre III point I.3 de la présente annexe. Les produits de la pêche doivent, dans ce cas, être entreposés à une température approchant celle de la glace fondante.
6. Les conditions générales d'hygiène énoncées au chapitre III point II - à l'exception du point B 1 a) - de la présente annexe s'appliquent mutatis mutandis aux halles où les produits de la pêche sont exposés à la vente ou entreposés.

7. Les marchés de gros dans lesquels des produits de la pêche sont exposés à la vente ou entreposés sont soumis aux mêmes conditions que celles énoncées au présent chapitre points 3 et 5, ainsi qu'à celles énoncées au chapitre III points I.4, I.10 et I.11 de la présente annexe.

Les conditions générales d'hygiène énoncées au chapitre III point II de la présente annexe s'appliquent mutatis mutandis aux marchés de gros.

CHAPITRE III

Conditions générales pour les établissements à terre

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

Les établissements doivent comporter au moins:

- 1) des lieux de travail de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ces lieux de travail sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination du produit et à séparer nettement le secteur propre du secteur souillé;
- 2) dans des lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation des produits visés:
 - a) un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ou pourvu d'un dispositif destiné à évacuer de l'eau;
 - b) des murs présentant des surfaces lisses faciles à nettoyer, résistantes et imperméables;
 - c) un plafond facile à nettoyer;
 - d) des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer;
 - e) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;
 - f) un éclairage suffisant;
 - g) un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains. Dans les locaux de travail et les toilettes, les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Les dispositifs doivent être pourvus d'essuie-mains à usage unique;
 - h) des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations;
- 3) dans les chambres froides où les produits de la pêche sont entreposés:
 - le même aménagement que celui prévu au point 2 a) b) c) d) et f);
 - le cas échéant, une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien des produits dans les conditions thermiques prévues au présent règlement;
- 4) des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux, etc.;
- 5) des dispositifs et des outils de travail tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux, en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter;
- 6) des conteneurs spéciaux, étanches, en matériaux résistant à la corrosion, destinés à recevoir des produits de la pêche non destinés à la consommation humaine et un local destiné à entreposer ces conteneurs quand ils ne sont pas évacués au minimum à l'issue de chaque journée de travail;
- 7) une installation permettant l'approvisionnement en eau potable, au sens de la directive 80/778/CEE, ou éventuellement en eau de mer propre ou rendue propre par un système d'épuration approprié, sous pression et en quantité suffisantes. Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des produits. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable ou l'eau de mer propre;
- 8) un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduaires;
- 9) un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains, ainsi que d'essuie-mains à usage unique; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main;
- 10) si la quantité de produits traités en nécessite la présence régulière ou permanente, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service d'inspection;
- 11) des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, ces équipements ne sont pas obligatoires si des prescriptions imposent le nettoyage et la désinfection des moyens de transport dans les locaux officiellement agréés par l'autorité compétente;
- 12) dans les établissements où sont maintenus des animaux vivants tels que les crustacés et les poissons, une installation appropriée permettant les meilleures conditions de survie, alimentée d'une eau ayant une qualité suffisante pour ne pas transmettre aux animaux des organismes ou des substances nuisibles.

II. Conditions générales d'hygiène

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

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

B. Conditions générales d'hygiène applicables au personnel

1. Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. En particulier:
 - a) le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffure propre enveloppant complètement la chevelure. Sont notamment concernées les personnes manipulant des produits de la pêche sujets à contamination;
 - b) le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des produits de la pêche est tenu de se laver les mains au moins à chaque reprise du travail; les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche;
 - c) il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage des produits de la pêche.
2. Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger. Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des produits de la pêche est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien ne s'oppose à son affectation. Le suivi médical de cette personne relève de la législation nationale en vigueur dans l'Etat membre concerné ou pour les pays tiers des garanties particulières à fixer selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

CHAPITRE IV

Conditions spéciales pour la manipulation des produits de la pêche dans les établissements à terre

I. Conditions pour les produits frais

1. Quand les produits réfrigérés, non conditionnés, ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans l'établissement, ils doivent être entreposés ou exposés sous glace dans une chambre froide de l'établissement. Un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire; la glace utilisée, avec ou sans sel, doit être fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet; ces conteneurs doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. Les produits frais préemballés doivent être réfrigérés avec de la glace ou avec un appareil de réfrigération mécanique donnant les mêmes conditions de température.
2. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération, si elles n'ont été faites à bord, doivent s'effectuer de manière hygiénique; les produits doivent être lavés abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre immédiatement après ces opérations.
3. Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent s'effectuer de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée et doivent avoir lieu en un emplacement différent de celui utilisé pour l'étêtage et l'éviscération. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà du temps nécessaire à leur préparation et doivent être protégés des contaminations par un emballage approprié.
4. Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine.

5. Les récipients utilisés pour la distribution ou l'entreposage des produits de la pêche frais doivent être conçus de telle sorte qu'ils assurent à la fois la protection contre la contamination et la conservation des produits dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et qu'ils permettent notamment un écoulement facile de l'eau de fusion.
6. A défaut d'un dispositif particulier mis en place en vue de l'évacuation continue des déchets, ceux-ci sont placés dans des récipients étanches munis d'un couvercle faciles à nettoyer et à désinfecter. Les déchets ne doivent pas s'accumuler dans les lieux de travail. Ils sont évacués soit en continu, soit chaque fois que les récipients sont pleins et au minimum à l'issue de chaque journée de travail dans les conteneurs ou dans le local visés au chapitre III point 1.6 de la présente annexe. Les récipients, conteneurs et/ou local réservés aux déchets sont soigneusement nettoyés et, en cas de besoin, désinfectés après chaque utilisation. Les déchets entreposés ne doivent pas constituer une source de contamination pour l'établissement ou de nuisance pour son entourage.

II. Conditions pour les produits congelés

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

Toutefois, en raison des impératifs techniques liés à la méthode de congélation et à la manutention de ces produits, pour les poissons entiers congelés en saumure et destinés à la fabrication de conserves, des températures plus élevées, ne pouvant toutefois dépasser -9 °C, que celles prévues par le présent règlement peuvent être tolérées.
 2. Les produits frais employés pour la congélation ou surgélation doivent satisfaire aux exigences du point I du présent chapitre.
 3. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La partie thermosensible du thermomètre est placée dans la zone où la température est la plus élevée.
- Les graphiques d'enregistrement sont gardés à la disposition des agents chargés du contrôle au moins pendant la période de durabilité des produits.

III. Conditions pour les produits décongelés

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

- 1) la décongélation des produits de la pêche doit être effectuée dans des conditions d'hygiène appropriées; une contamination doit être évitée et un écoulement efficace de l'eau de fusion doit être prévu.
- Pendant la décongélation, la température des produits ne doit pas augmenter de façon excessive;
- 2) après décongélation, les produits doivent être manipulés conformément aux conditions énoncées dans le présent règlement. S'ils sont préparés ou transformés, les opérations en question doivent être effectuées dans les plus brefs délais. S'ils sont mis directement sur le marché, une indication clairement visible concernant l'état décongelé du poisson doit figurer sur l'emballage, conformément à l'article 5 paragraphe 3 de la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.

IV. Conditions pour les produits transformés

1. Les produits frais, congelés ou décongelés utilisés pour la transformation doivent satisfaire aux exigences énoncées aux points I, II ou III du présent chapitre.
 2. Si un traitement destiné à inhiber le développement des micro-organismes pathogènes est appliqué, ou si ce traitement constitue un élément important pour assurer la conservation du produit, ce traitement doit être scientifiquement reconnu ou, dans le cas d'un traitement de produits visés au chapitre I points 1. b) et 1. c) de la directive 91/492/CEE qui n'auraient pas fait l'objet d'un reparcage ou d'une purification, ce traitement doit être approuvé selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, dans un délai de quatre mois après réception de la demande d'un Etat membre.
- Le responsable de l'établissement doit tenir un registre comportant les traitements appliqués. Il importe, en fonction du type de traitement utilisé, d'enregistrer et de contrôler le temps et la température d'un traitement par la chaleur, la concentration en sel, le pH, le contenu en eau. Ces registres doivent être maintenus à la disposition de l'autorité compétente pour une période qui doit être au moins égale à la période de conservation du produit.
3. Les produits pour lesquels la conservation n'est garantie que pour une période limitée après application d'un traitement tel que le salage, la fumaison, la dessiccation ou le marinage, doivent être pourvus, sur l'emballage, d'une inscription clairement visible, indiquant les conditions d'entreposage en conformité avec la directive 79/112/CEE.
- En outre, les conditions énoncées ci-après doivent être respectées.
4. *Conserves*
- Pour la fabrication de produits de la pêche qui subissent une stérilisation dans des récipients hermétiquement fermés, il faut veiller à ce que:

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

5. *Fumage*

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

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

6. *Salage*

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

7. *Produits de crustacés et de mollusques cuits*

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

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

8. *Pulpe de poisson*

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

- a) la séparation mécanique doit se faire sans délai indu après le filetage, à l'aide de matières premières exemptes de viscères. Si du poisson entier est utilisé, il doit être éviscéré et lavé au préalable;

- b) les machines doivent être nettoyées à de courts intervalles et au moins toutes les 2 heures;
- c) après sa fabrication, la pulpe doit être le plus rapidement possible congelée ou incorporée dans un produit destiné à une congélation ou un traitement stabilisateur.

V. Conditions concernant les parasites

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

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

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

2. Les poissons et produits de poissons visés au point 3 qui sont destinés à être consommés en l'état doivent, en outre, être soumis à un traitement par congélation à une température égale ou inférieure à -20 °C à l'intérieur du poisson pendant une période d'au moins 24 heures. Ce traitement par congélation doit être appliqué au produit cru ou au produit fini.
3. Les poissons et produits suivants sont soumis aux conditions énoncées au point 2:
 - a) poisson devant être consommé cru ou pratiquement cru, tel que le hareng (maatje);
 - b) les espèces suivantes si elles doivent être traitées par un fumage à froid pendant lequel la température à l'intérieur du poisson est de moins de 60° C:
 - hareng,
 - maquereau,
 - sprat,
 - saumons sauvages de l'Atlantique ou du Pacifique;
 - c) hareng mariné et/ou salé quand le traitement subi est insuffisant pour tuer les larves de nématodes.

Cette liste peut être modifiée, à la lumière de données scientifiques, selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

Selon la même procédure sont fixés les critères qui doivent permettre de définir les traitements considérés comme suffisants ou insuffisants pour détruire les nématodes.

4. Les fabricants doivent s'assurer que les poissons et produits de poissons visés au point 3 ou les matières premières destinées à leur fabrication ont subi, avant la mise à la consommation, le traitement visé au point 2.
5. Les produits de la pêche visés au point 3 doivent, lors de leur mise sur le marché, être accompagnés d'une attestation du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis.

CHAPITRE V

Contrôle sanitaire et surveillance des conditions de production

I. Surveillance générale

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

Ce système de contrôle et de surveillance comporte notamment:

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

II. Conditions spécifiques

1. Contrôles organoleptiques

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

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

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

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

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

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

2. Contrôles parasitaires

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

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

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

3. Contrôles chimiques

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

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

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

b) Histamine:

neuf échantillons sont prélevés sur chaque lot:

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

Ces limites s'appliquent seulement aux poissons des familles suivantes: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae et Coryphaenidae.

B. Contaminants présents en milieu aquatique

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

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

C. Les méthodes d'analyse à utiliser pour le contrôle des critères chimiques, ainsi que les plans d'échantillonnage, et les niveaux à respecter pour les critères chimiques, arrêtés par le Comité Vétérinaire Permanent, sont applicables au Luxembourg.

4. Contrôles microbiologiques

Les critères microbiologiques, incluant des plans d'échantillonnage et des méthodes d'analyse, fixés par le Comité Vétérinaire Permanent, en cas de besoin, pour la protection de la santé publique, sont applicables au Luxembourg.

CHAPITRE VI

Emballage

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

CHAPITRE VII

Identification

Sans préjudice des dispositions de la directive 79/112/CEE, il doit être possible de retrouver, à des fins d'inspection, l'origine des produits de la pêche mis sur le marché, par le marquage ou par les documents d'accompagnement.

A cet effet, les informations suivantes doivent figurer sur l'emballage ou, dans le cas d'un produit non emballé, sur les documents d'accompagnement:

- le pays d'expédition qui peut être exprimé soit en toutes lettres soit par les initiales du pays expéditeur en lettres capitales, c'est-à-dire pour la Communauté, les lettres: B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - AT - P - FI - SE - UK,
- l'identification de l'établissement ou du navire-usine par le numéro d'agrément officiel ou, en cas de mise sur le marché à partir d'un bateau congélateur relevant de l'annexe II point 7 de la directive 92/48/CEE par le numéro d'identification du bateau ou, en cas de mise sur le marché à partir d'une halle de criée ou un marché de gros, par le numéro d'enregistrement prévu à l'article 7 paragraphe 1 du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité,
- un des sigles suivants: CE - EC - EG - EK - EF - EY.

Ces informations doivent être parfaitement lisibles et regroupées sur l'emballage à un endroit visible de l'extérieur sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir ledit emballage.

CHAPITRE VIII

Entreposage et transport

1. Les produits de la pêche doivent, lors de l'entreposage et du transport, être maintenus aux températures fixées dans le présent règlement. En particulier:
 - les produits de la pêche frais ou décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à la température de la glace fondante;
 - les produits de la pêche congelés, à l'exception des poissons congelés en saumure et destinés à la fabrication de conserves, doivent être maintenus à une température stable de -18° C ou plus bas en tous les points du produit, avec éventuellement de brèves fluctuations, vers le haut, de 3° C maximum, pendant le transport;
 - les produits transformés doivent être maintenus aux températures spécifiées par le fabricant ou, lorsque les circonstances l'exigent, fixées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.
2. Lorsque les produits de la pêche congelés sont transportés d'un entrepôt frigorifique vers un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation et/ou transformation, et que la distance à parcourir est courte, n'excédant pas 50 km ou une heure de trajet, l'autorité compétente peut accorder une dérogation aux conditions du point 1 deuxième tiret.
3. Les produits ne peuvent être entreposés ou transportés avec d'autres produits pouvant affecter leur salubrité ou les contaminer, sans qu'ils soient emballés de façon à assurer une protection satisfaisante.

4. Les engins employés pour le transport des produits de la pêche doivent être construits et équipés de manière à assurer que les températures imposées par le présent règlement peuvent être maintenues pendant la période de transport. Si de la glace est utilisée pour la réfrigération des produits, l'écoulement de l'eau de fusion doit être assurée afin d'éviter que cette eau séjourne au contact des produits. Le finissage des parois internes des moyens de transport doit être tel que la salubrité des produits de la pêche ne soit pas affectée. Les parois doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.
 5. Les moyens de transport utilisés pour les produits de la pêche ne peuvent être utilisés pour le transport d'autres produits pouvant affecter ou contaminer les produits de la pêche, sauf si un nettoyage approfondi, suivi d'une désinfection, peuvent assurer une garantie de non-contamination des produits de la pêche.
 6. Les produits de la pêche ne peuvent pas être transportés dans des engins ou dans des conteneurs qui ne sont pas propres et qui auraient dû être désinfectés.
 7. Les conditions de transport de produits de la pêche mis sur le marché à l'état vivant ne doivent pas avoir un effet négatif sur ces produits.
-