

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



**MEMORIAL**  
Amtsblatt  
des Großherzogtums  
Luxemburg

---

**RECUEIL DE LEGISLATION**

---

A — N° 31

6 mai 1980

---

**SOMMAIRE**

<b>Règlement grand-ducal du 25 février 1980 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires (Art. 1<sup>er</sup>)</b> . . . . .	<b>page 670</b>
I. — Dispositions générales — Définitions (Art. 2) . . . . .	670
II. — Compétence (Art. 3-7) . . . . .	672
III. — Transport des animaux de boucherie (Art. 8) . . . . .	673
IV. — Agrément des établissements (Art. 9-12) . . . . .	673
V. — Inspection des viandes (Art. 13-20) . . . . .	674
VI. — Viandes de volaille (Art. 21-22) . . . . .	678
VII. — Viandes de gibier (Art. 23-25) . . . . .	679
VIII. — Produits à base de viande (Art. 26-44) . . . . .	680
IX. — Importation de viandes fraîches et de produits à base de viande (Art. 45-68) . . . . .	687
X. — Circulation des viandes (Art. 69-70) . . . . .	693
XI. — Registre de contrôle (Art. 71) . . . . .	694
XII. — Commerce de la viande et des produits à base de viande (Art. 72-94) . . . . .	694
Annexe I — Dispositions concernant les viandes fraîches de toutes catégories . . . . .	701
Annexe II — Dispositions concernant les produits à base de viande . . . . .	721
Annexe III — Dispositions concernant l'exportation et l'importation . . . . .	733
Annexe IV — Modèles des certificats . . . . .	738

---

## Règlement grand-ducal du 25 février 1980 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires.

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

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

Vu la loi du 9 août 1971 complétant la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels;

Vu la loi du 29 août 1976 portant création de l'administration des services vétérinaires;

Vu la directive du Conseil du 26 juin 1964 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches (64/433/CEE), telle qu'elle a été modifiée;

Vu la directive du Conseil du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille (71/118/CEE), telle qu'elle a été modifiée;

Vu la directive du Conseil du 12 décembre 1972 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine et porcine et de viandes fraîches en provenance des pays tiers (72/462/CEE);

Vu la directive du Conseil du 21 décembre 1976 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande (77/99/CEE);

Vu la Décision du Comité des Ministres du 17 juillet 1973 concernant les exigences matérielles et hygiéniques à imposer aux établissements d'abattage et ateliers de découpe, M(76)9, telle qu'elle a été modifiée;

Vu la demande d'avis de la Chambre de Commerce du 31 janvier 1979;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers du 16 février 1979;

Vu la demande d'avis de l'organisme faisant fonction de Chambre d'agriculture du 31 janvier 1979;

Notre Conseil d'Etat entendu;

Sur le rapport de Notre Ministre de la Santé et de Notre Ministre de la Justice, et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

**Art. 1<sup>er</sup>.** Dans l'intérêt de la santé publique sont soumis au contrôle des services compétents, d'après les dispositions du présent règlement:

- le transport et l'examen ante mortem des animaux de boucherie;
- l'abattage, l'inspection et la découpe des viandes fraîches, de viandes fraîches de volaille et de gibier;
- la fabrication des produits à base de viande;
- l'importation et l'exportation des viandes fraîches et des produits à base de viande;
- le transport et l'entreposage des viandes fraîches et des produits à base de viande;
- le commerce et la distribution des viandes fraîches et produits à base de viande, de viandes fraîches de volaille et de lapins, du gibier et des produits de la mer et d'eau douce destinés à la consommation humaine;
- l'hygiène du personnel, et les conditions d'hygiène des locaux et des installations.

### I. Dispositions générales — Définitions

**Art. 2.** Au sens du présent règlement on entend par:

*Le Ministre:* le Ministre de la Santé.

*Le directeur:* le directeur de l'administration des services vétérinaires.

*Inspecteur des viandes:* médecin-vétérinaire agréé, désigné par le Ministre pour effectuer les contrôles prévus à l'article 1<sup>er</sup> dans un ressort d'inspection, respectivement dans un établissement.

*Vétérinaire-inspecteur:* médecin-vétérinaire, fonctionnaire de l'administration des services vétérinaires pour surveiller l'application des dispositions du présent règlement.

*Experts et agents:* experts et agents au sens de l'article 5 de la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels.

*Laboratoires officiels de contrôle:*

- a) Laboratoire de médecine vétérinaire
- b) Institut d'Hygiène et de Santé Publique — notamment la division du contrôle des denrées alimentaires.

*Ressort d'inspection des viandes:* ressort à délimitation fixe, désigné par un numéro d'ordre et desservi par un inspecteur des viandes.

*Etablissement agréé:* tout établissement agréé et contrôlé selon les dispositions des articles 9 et 10 pour l'abattage et/ou la découpe et/ou l'entreposage de viandes fraîches et/ou la fabrication de produits à base de viande. L'agrément comporte l'autorisation pour les échanges intracommunautaires, sauf les exceptions prévues à l'article 9, paragraphe 2.

Le nom générique comprend notamment:

- les abattoirs d'animaux de boucherie, de volailles, les ateliers de réception et de dépouillement du gibier;
- les ateliers de découpe de viandes fraîches, de viandes fraîches de volailles, de gibier;
- les établissements frigorifiques situés en dehors d'un abattoir ou d'un atelier de découpe;
- les ateliers de fabrication de produits à base de viande.

*Abattoir agréé:* établissement agréé dans lequel les animaux de boucherie sont abattus. On distingue:

- a) **abattoir public** agréé qui est installé et géré par une personne de droit public;
- b) **abattoir privé** agréé qui est installé et géré par une personne physique ou une société de droit privé.

*Tuerie particulière:* local d'abattage exploité par un maître-boucher, qui y abat normalement pour les besoins exclusifs de son commerce de détail sans préjudice des exceptions prévues à l'article 11 sous c).

*Viandes:* toutes parties d'un animal reconnues propres à la consommation humaine.

*Lot:* quantité de viandes couverte par le même certificat.

*Viandes fraîches:* toutes les viandes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation; toutefois les viandes traitées par le froid sont à considérer comme viandes fraîches.

On distingue parmi les viandes traitées par le froid:

- a) **viandes réfrigérées:** elles sont maintenues dans toutes leurs parties à une température supérieure à 0° C et inférieure à 7° C pour les viandes, et supérieure à 0° C et inférieure à 3° C pour les abats.
- b) **viandes congelées:** elles sont portées dans toutes leurs parties à -20° C et conservées à une température inférieure à -10° C.
- c) **viandes surgelées:** elles sont congelées dans toutes leurs parties à -30° C et conservées à -18° C. Sans préjudice des dispositions de l'article 38, les viandes congelées et surgelées sont à désigner comme telles, même lorsqu'elles ont été décongelées intentionnellement ou accidentellement. Les viandes qui sont vendues à l'état décongelé sont à désigner lors de la vente comme viandes décongelées.

*Animaux de boucherie:* les animaux domestiques des espèces bovine, ovine, caprine, porcine, ainsi que les solipèdes domestiques destinés à être abattus.

*Carcasse:* le corps entier de l'animal de boucherie après saignée, éviscération et ablation des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse, de la tête, de la queue et des mamelles; en outre pour les bovins, ovins, caprins et solipèdes après dépouillement (éventuellement après enlèvement des graisses périrénales).

Toutefois, les carcasses de porcs peuvent être livrées avec la tête, les pieds et la queue.

*Abats:* les viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie à l'alinéa précédent, même si elles sont en connexion naturelle avec la carcasse.

*Viscères:* les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'oesophage.

*Issues:* les sous-produits provenant d'un animal de boucherie, autres que la carcasse et les abats, impropres à la consommation humaine et utilisés à la préparation de produits industriels, tels que os, poils, soies de porc, la peau, les cornes, les onglons et les sabots.

*Pays expéditeur:* Etat à partir duquel les viandes et produits à base de viande visés par le présent règlement sont expédiés.

*Pays destinataire:* Etat vers lequel sont expédiés les viandes et produits à base de viande visés par le présent règlement.

*Pays tiers:* pays n'appartenant pas aux Communautés Européennes.

## II. Compétence

**Art. 3.** Un règlement à prendre par le ministre délimite les ressorts d'inspection. Dans chaque ressort un médecin-vétérinaire est désigné par le ministre pour effectuer, en qualité d'inspecteur des viandes, les contrôles prévus au présent règlement.

Toutefois, dans chaque abattoir public ou industriel, ces contrôles peuvent être confiés à un inspecteur des viandes titulaire, qui n'est pas nécessairement l'inspecteur du ressort dans lequel se trouve l'abattoir. Le ministre décide si, compte tenu du volume des abattages pratiqués, ce vétérinaire doit être assisté par un ou plusieurs inspecteurs des viandes supplémentaires.

L'inspecteur des viandes désigné pour effectuer les contrôles dans un abattoir agréé doit consacrer la totalité de son activité professionnelle à cette tâche, à moins que le ministre ne l'en dispense. Le ministre n'accorde la dispense que si le rythme des contrôles dans l'abattoir, compte tenu des dispositions de l'article 4 ci-dessous, ne justifie pas l'engagement d'un vétérinaire à temps plein. Il fixe, dans ce cas, le nombre minimum d'heures que le vétérinaire consacra chaque semaine aux contrôles à l'intérieur de l'abattoir.

Les dispositions des alinéas 2 et 3 ci-dessus s'appliquent également à ceux des ateliers de découpe, des établissements de fabrication de produits à base de viande et des établissements frigorifiques situés en dehors d'un abattoir ou d'un atelier de découpe, qui sont agréés pour les échanges intracommunautaires.

**Art. 4.** Un inspecteur des viandes ne peut examiner plus de trente unités d'expertise par heure, les porcs, moutons et chèvres étant comptés pour une unité, les bovidés et les solipèdes pour deux unités.

Lorsque le rythme des abattages est supérieur à trente unités par heure, la présence simultanée de deux ou plusieurs inspecteurs des viandes est requise.

Dans les ateliers de découpe et de fabrication le ministre fixe le nombre des inspecteurs des viandes en vue de garantir les contrôles prévus par le présent règlement en tenant compte de l'importance de l'établissement et du volume de la fabrication.

**Art. 5.** La fonction d'inspecteur des viandes est incompatible avec l'exercice de toute activité touchant au commerce de la viande.

Les inspecteurs des viandes ne peuvent ni être intéressés financièrement, directement ou indirectement, dans l'exploitation des établissements qu'ils ont sous leur surveillance, ni être proche parent ou allié de l'exploitant au 3<sup>o</sup> degré.

L'exercice de la pratique vétérinaire leur est interdite s'ils sont employés à temps plein, à moins que le ministre n'ait accordé la dispense conformément à l'article 3, alinéa 3. Dans ce cas, ils doivent faire passer leur fonction d'inspecteur des viandes avant toute autre occupation et sont tenus de participer aux réunions de service organisés par l'administration des services vétérinaires.

**Art. 6.** Les vétérinaires-inspecteurs de l'Etat surveillent l'exécution de l'inspection des viandes conformément aux dispositions du présent règlement.

**Art. 7.** Le Laboratoire de médecine vétérinaire de l'Etat est compétent pour les examens organoleptiques, anatomopathologiques, microbiologiques, sérologiques, parasitologiques et histologiques.

L'Institut d'hygiène et de santé publique — notamment la division du contrôle des denrées alimentaires — est compétent pour les examens chimiques et, le cas échéant, microbiologiques.

### III. Transport des animaux de boucherie

**Art. 8.** Lors du chargement et du déchargement des animaux il est défendu de les frapper avec violence.

Le chargement sur véhicule et le déchargement des animaux des grandes espèces ne pourra se faire qu'au moyen de rampes convenables fixées et aménagées de façon à empêcher les glissages, et protégées latéralement si c'est nécessaire.

Les animaux atteints d'une boiterie grave, empêchant l'appui du membre, ne peuvent être transportés qu'en véhicule et efficacement séparés des autres animaux.

Pendant le transport les grands animaux seront attachés sur les véhicules de façon à rester debout dans une position naturelle. Toutefois, le transport d'animaux non attachés est autorisé, à condition qu'il s'agisse d'un lot d'animaux d'une même catégorie ayant été élevés ensemble en stabulation libre et provenant d'une même exploitation.

Les véhicules doivent permettre une aération suffisante. Le gros bétail doit disposer, dans le sens de la longueur du véhicule, d'une espace de 80 centimètre s'étendant sur toute la largeur. S'il s'agit de génisses, bouvillons et taurillons, le nombre de têtes pouvant être chargé sera multiplié par 1,5, par 3 s'il s'agit de veaux et de porcs gras, par 5 s'il s'agit de porcs maigres et moutons et par 10 s'il s'agit de cochons de lait.

En cas de transport simultané de grands et de petits animaux, et spécialement de verrats adultes, une séparation convenable doit être prévue.

Le plancher des véhicules sera couvert d'une matière absorbante et empêchant les glissades. Les véhicules doivent être étanches sur une hauteur de 5 cm au moins et être aménagés de telle sorte que les déjections, la litière ou le fourrage des animaux ne puissent pas couler ou tomber du véhicule pendant le transport.

Quand le voyage ou la stabulation à l'abattoir dure plus de vingt-quatre heures, les animaux doivent être affouragés et abreuvés en cours de route.

Les dispositions de la loi du 15 décembre 1971 portant approbation de la Convention Européenne sur la protection des animaux en transport international s'appliquent aux transports internationaux d'animaux.

### IV. Agrément des établissements

**Art. 9. 1.** L'agrément des établissements visés à l'article 2 est de la compétence du ministre.

L'agrément n'est accordé que si les dispositions du chapitre I, éventuellement complétées ou limitées par les dispositions spéciales pour les différents établissements repris au chapitre II et celles du chapitre III de l'annexe I, respectivement les dispositions du chapitre I et II de l'annexe II, sont respectées et si ces établissements sont en mesure de satisfaire aux autres conditions de l'annexe I, respectivement de l'annexe II, indépendamment des dispositions prévues par d'autres lois ou par des règlements généraux ou communaux.

2. Certaines exigences minimales contenues dans les annexes visées à l'alinéa précédent peuvent, dans des cas particuliers, être remplacées par d'autres exigences jugées équivalentes par le vétérinaire-inspecteur. Dans ce cas cet établissement ne peut figurer sur une des listes communautaires prévues au paragraphe 3.

3. Tous les établissements agréés pour les échanges intracommunautaires sont inscrits sur des listes, chaque établissement étant doté d'un numéro d'agrément vétérinaire. Ces listes d'établissements agréés, ainsi que, le cas échéant, le retrait d'un agrément, seront communiqués aux autres Etats membres et à la Commission des C.E.

4. Toutefois, lorsque le directeur estime que dans un abattoir ou un atelier de découpe d'un autre Etat membre les conditions auxquelles est lié l'agrément ne sont pas ou ne sont plus respectées, il en

informe l'autorité centrale compétente de cet Etat, qui prend les mesures nécessaires. Si le directeur craint que ces mesures ne soient pas prises ou ne soient pas suffisantes, il en informe cette autorité et la Commission qui engage la procédure prévue à l'article 10.

**Art. 10.** Des experts vétérinaires des Communautés Européennes sont autorisés à contrôler sur place et, dans le respect des dispositions communautaires, les abattoirs, les ateliers de découpe et les ateliers de fabrication de produits à base de viande. Ils contrôlent si ces établissements agréés observent effectivement les dispositions du présent règlement, notamment celles des chapitres I, II et III et l'annexe I, respectivement celles des chapitres I et II de l'annexe II. Ils adressent à la Commission un rapport sur le résultat des contrôles effectués.

Les responsables de l'établissement apporteront toute l'aide nécessaire aux experts pour l'accomplissement de leur mission et tiennent compte des conclusions qui en résultent.

Des experts des Etats membres chargés de procéder à ces vérifications peuvent être désignés par le Commission sur proposition des Etats membres; ils doivent avoir la nationalité d'un Etat membre autre que celui dans lequel le contrôle est effectué ou autre que celle des Etats membres en litige.

**Art. 11.** L'autorisation ministérielle pour les tueries particulières n'est accordée que si:

- a) elles remplissent les conditions d'installation et d'exploitation prévues à l'annexe I, chapitre II, sous C et remplissent en rapport avec leur importance et dans la mesure où les différentes opérations sont pratiquées, les dispositions des autres chapitres de cette annexe;
- b) elles disposent d'une installation frigorifique, d'un atelier de fabrication et d'un magasin de boucherie. Les tueries qui ne sont pas conformes aux dispositions prévues sous a) et b) doivent s'y conformer dans un délai de 2 ans.
- c) Les viandes provenant d'animaux abattus dans les tueries particulières:
  - portent la marque de salubrité nationale prévue au chapitre IX de l'annexe I sous 43; sont utilisées pour les besoins exclusifs du commerce de détail de la boucherie dont la tuerie fait partie (à l'exception de pièces anatomiques entières, telles que quartiers, casiers, filets, jambons, langues, etc. qui peuvent être livrées à un autre boucher à l'exception des ateliers de fabrication agréés); toutefois, l'abattage d'animaux qu'un particulier fait abattre et dont la viande est destinée uniquement à son ménage, y est autorisé également;
  - ne peuvent être préparées que dans leurs ateliers et pour leur commerce de détail, à l'exception des produits à base de viande visés à l'article 29, paragraphe 2, qui peuvent être vendus à un autre commerçant à condition de porter la marque d'identification du fabricant. Toutefois, le directeur pourra autoriser la vente d'autres produits si les garanties nécessaires sont données.

**Art. 12.** En vue de l'agrément et de l'autorisation, les plans de construction et de transformation des établissements visés aux articles 9 et 11 doivent être soumis à l'approbation du ministre après avis du médecin-inspecteur et du vétérinaire-inspecteur. L'agrément définitif même de l'établissement est accordé par le ministre sur avis du directeur et après réception finale des établissements et installations par le vétérinaire-inspecteur compétent.

## V. Inspection des viandes

### A) Viandes indigènes

#### Examen ante mortem et abattage des animaux

**Art. 13.** Les animaux de boucherie dont la viande est destinée à la vente ne peuvent être abattus que dans les abattoirs publics ou privés agréés et dans les tueries particulières dûment autorisées.

Toutefois, l'abattage dans ces établissements n'est pas exigé lorsqu'il s'agit d'abattages d'urgence ou d'abattages prévus à l'article 16, alinéa 2 dans les communes ne disposant pas d'un abattoir public.

**Art. 14.** Les animaux de boucherie dont la viande est destinée à l'alimentation humaine, seront examinés avant l'abattage selon les dispositions du chapitre IV de l'annexe I.

L'examen sur pied n'est pas obligatoire:

- 1) pour les abattages dans les tueries particulières,
- 2) pour les abattages d'urgence.

L'abattage est à considérer comme urgent, lorsqu'il y a lieu de présumer que l'animal succombe par suite d'accident ou de maladie. Chaque abattage d'urgence est à signaler immédiatement au vétérinaire-inspecteur compétent.

Toute viande provenant d'un abattage d'urgence doit être soumise à l'inspection des viandes, même si la viande est destinée exclusivement au ménage du propriétaire.

Si la viande provenant d'un abattage d'urgence n'est pas destinée exclusivement au ménage du propriétaire, le dépouillement, ainsi que l'inspection de la viande doivent être faits dans un abattoir équipé d'un abattoir sanitaire. Le transport de l'animal abattu doit être couvert par un certificat vétérinaire indiquant le signalement de l'animal, sa provenance, la maladie et les symptômes constatés du vivant de l'animal, ainsi que, le cas échéant, des mesures thérapeutiques appliquées. Il indiquera en outre s'il a été fait usage de médicaments nuisibles à la salubrité de la viande. L'animal non dépouillé ne pourra être transporté qu'après éviscération. Toutefois, les organes qui sont nécessaires pour l'inspection des viandes doivent accompagner l'animal.

**Art. 15.** Si l'examen de l'animal sur pied ne fournit aucun motif d'opposition à l'abattage, l'inspecteur des viandes autorise l'abattage en prescrivant éventuellement les mesures de précaution à prendre.

Tous les animaux de boucherie doivent être étourdis avant la saignée à l'aide d'un appareil agréé par les services vétérinaires, en bon état de fonctionnement et utilisé d'une façon adéquate par une personne ayant les capacités et connaissances nécessaires. Dans la mesure où l'immobilisation s'avère nécessaire, elle doit intervenir immédiatement avant l'étourdissement.

Toutefois, lors des abattages d'urgence et les abattages par l'exploitant pour sa propre consommation, l'étourdissement peut se faire par d'autres moyens. tout traitement cruel et toute souffrance inutiles devant être épargnés aux animaux.

Les procédés suivants sont seuls utilisés pour l'étourdissement des animaux avant la saignée:

- a) la perforation frontale de la boîte crânienne à l'aide d'un pistolet d'abattage comportant une tige perforante captive à retour automatique en matière inaltérable et facile à nettoyer;
- b) la percussion de la boîte crânienne avec un pistolet d'abattage ou un autre appareil à fonctionnement automatique;
- c) l'électro-anesthésie à l'aide d'un appareil satisfaisant aux conditions imposées pour la protection du travail;
- d) l'anesthésie par un gaz inoffensif pour la salubrité des viandes;
- e) pour les lapins, l'élongation du bulbe rachidien par l'extension forcée des ligaments occipito-atloïdiens.

Toutefois, le ministre peut accorder une dérogation pour les animaux à abattre suivant les rites religieux.

Le dépouillement des animaux de boucherie ne peut être commencé que lorsque la mort de l'animal est constatée.

#### Examen post mortem

**Art. 16.** Les animaux de boucherie dont la viande est destinée à l'alimentation humaine, seront examinés après abattage selon les dispositions du chapitre VI de l'annexe I.

Ces examens ne sont pas obligatoires dans le cas d'abattage à domicile d'un animal destiné exclusivement au ménage du propriétaire. Toutefois, lorsque ces animaux de boucherie sont abattus dans une tuerie particulière ou dans une tuerie collective en vue de l'entreposage des viandes dans une installation frigorifique à usage collectif, elles doivent être soumises à l'inspection des viandes.

Le propriétaire d'un animal de boucherie qui abat cet animal et qui en vend une partie de la viande comme produit de longue conservation doit faire inspecter l'animal après l'abattage. Le certificat attestant l'inspection a une validité d'un an.

Ne sont pas considérés comme ménage dans le sens de ce règlement les casernes, hôpitaux, internats, communautés, hôtels, auberges, restaurants, pensions de famille, cantines, maisons de détention et institutions similaires, ainsi que les ménages des bouchers, restaurateurs, etc.

**Art. 17.** Les viandes destinées à l'alimentation humaine doivent répondre aux conditions suivantes:

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

- a) sans préjudice des exceptions prévues à l'article 13, avoir été obtenus dans un abattoir agréé ou dans une tuerie particulière autorisée;
- b) sans préjudice des exceptions prévues à l'article 14, provenir d'un animal de boucherie qui, conformément aux dispositions du chapitre IV de l'annexe I, a fait l'objet d'une inspection sanitaire ante mortem assurée par un inspecteur des viandes et a été considéré, à la suite de cet examen, propre à l'abattage;
- c) avoir été traités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes conformément aux dispositions du chapitre V de l'annexe I;
- d) sans préjudice des exceptions prévues à l'article 16, alinéas 2, et conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I, avoir été soumis à une inspection sanitaire post mortem par un inspecteur des viandes et avoir été jugés propres à la consommation humaine;
- e) être munis d'une marque de salubrité conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I, sous 40 et 43;
- f) conformément aux dispositions du chapitre XII de l'annexe I, être entreposés après l'inspection post mortem, dans des conditions d'hygiène satisfaisante, à l'intérieur d'un abattoir, d'un atelier de découpe ou d'un établissement frigorifique agréés, ou dans les chambres frigorifiques annexées à une tuerie particulière autorisée ;
- g) être transportés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément aux dispositions du chapitre XIII de l'annexe I.

B. Lorsqu'il s'agit de viandes désossées ou de morceaux plus petits que les quartiers, ceux-ci doivent:

- a) avoir été découpés dans un atelier de découpe agréé ou dans une tuerie particulière autorisée;
- b) avoir été découpés et obtenus dans le respect des prescriptions du chapitre VII de l'annexe I et provenir:
  - soit de viandes fraîches d'animaux abattus au Grand-Duché de Luxembourg et répondant aux conditions visées au point A,
  - soit de viandes fraîches importées directement ou indirectement en provenance de l'étranger selon les dispositions des articles 45 à 67;
- c) répondre quant à leur emballage aux prescriptions du chapitre X de l'annexe I;
- d) satisfaire aux conditions visées au point A sous c), f) et g).

C. Les viandes fraîches doivent en outre:

- a) provenir d'animaux qui n'ont pas été abattus trop jeunes;
- b) ne pas contenir des résidus de substances susceptibles de rendre éventuellement la consommation des viandes fraîches dangereuse ou nocive pour la santé humaine, telles que tranquillisants, antibiotiques, oestrogènes, thyrostatiques, attendrisseurs, pesticides, herbicides, ou des substances arsénicales ou antimoniales et dans la mesure où ces résidus dépassent les limites de tolérance admises;
- c) n'avoir subi aucun traitement avec des colorants naturels ou artificiels, à l'exception du colorant prescrit au chapitre IX de l'annexe I pour l'estampillage;



- d) n'avoir subi aucune addition de substances étrangères, ni aucun traitement aux radiations ionisantes ou ultraviolettes, avec des antibiotiques ou des substances conservatrices ou avec des attendrisseurs ou d'autres produits susceptibles d'en altérer la composition ou les caractères organoleptiques.
- Le ministre peut fixer les tolérances admises sous b) et d) et modifier éventuellement les dispositions sous b), c) et d).

**Art. 18.** Si l'examen fait après l'abattage prouve la salubrité de la viande, l'inspecteur des viandes la déclare propre à l'alimentation humaine en y apposant une marque conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I.

Les viandes déclarées conditionnellement propres à la consommation humaine seront appropriées sous le contrôle de l'inspecteur des viandes et selon les dispositions à arrêter par le ministre.

Les viandes impropres à la consommation humaine sont saisies et marquées conformément au chapitre IX de l'annexe I pour les viandes saisies. Le propriétaire en sera informé immédiatement.

**Art. 19.** Il est interdit d'employer ou de livrer à l'alimentation humaine des viandes d'animaux reconnues impropres lors de l'inspection. Pareilles viandes sont à dénaturer conformément à la législation en vigueur, et à diriger vers une installation de destruction autorisée, qui doit être avertie par l'inspecteur des viandes.

Si les considérations d'hygiène ne s'y opposent pas, l'inspecteur des viandes pourra autoriser l'utilisation d'une pareille viande à d'autres buts que l'alimentation humaine, sous le contrôle du vétérinaire-inspecteur compétent et après dénaturation par un procédé inoffensif.

#### B) Viandes importées et exportées

**Art. 20.** Pour pouvoir être exportées ou importées, les viandes fraîches doivent répondre aux conditions de l'article 17, étant entendu que:

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

- a) provenir d'un animal de boucherie qui,
  - lors de l'inspection ante mortem est trouvé en parfaite santé et n'est pas éliminé dans le cadre d'un programme national pour l'éradication d'une maladie contagieuse à déclaration obligatoire;
  - remplit les conditions du chapitre IV de l'annexe I sous 17 c) quant à sa provenance;
- b) avoir été obtenus, traités et entreposés, nettement séparés des viandes fraîches ne répondant pas à toutes les exigences du présent article, dans des établissements agréés pour les échanges intra-communautaires et contrôlés conformément à l'article 9;
- c) n'avoir présenté, lors de l'inspection post mortem, conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I, aucune altération, à l'exception de lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, de malformations ou d'altérations localisées, pour autant qu'il soit constaté, au besoin par des examens de laboratoire appropriés, qu'elles ne rendent pas les carcasses et les abats correspondants impropres ou dangereux pour la consommation humaine;
- d) être munis de la marque de salubrité communautaire prévue au chapitre IX de l'annexe I 40 a);
- e) être transportés vers le pays destinataire dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément aux dispositions du chapitre XIII de l'annexe I, à l'exception du paragraphe 57;
- f) conformément aux dispositions du chapitre XI de l'annexe I accompagnés au cours de leur transport vers le pays destinataire, d'un certificat de salubrité repris à l'annexe IV, modèle A.

B. Lorsqu'il s'agit de viandes désossées ou de morceaux plus petits que les quartiers, ceux-ci doivent:

- a) avoir été découpés dans un atelier de découpe agréé;
- b) provenir
  - soit de viandes fraîches obtenues au Grand-Duché conformément aux dispositions reprises sous A,
  - soit de viandes fraîches importées directement ou indirectement au Grand-Duché conformément aux dispositions prévues aux articles 45 à 67;

- c) conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I avoir été soumis au contrôle assuré par un inspecteur des viandes et être munis de la marque de salubrité communautaire prévue au chapitre IX de l'annexe I, sous 40 a) et b);
- d) répondre quant à leur emballage aux prescriptions du chapitre X de l'annexe I;
- e) satisfaire aux conditions visées au point A sous b), e) et f).

C. Les dispositions de l'article 17 sous C sont également d'application.

D. Sont à exclure des échanges internationaux:

- a) les viandes fraîches provenant d'animaux ne remplissant pas les conditions de provenance reprises à l'annexe I, chapitre IV sous 17 c);
- b) les viandes fraîches provenant d'animaux chez lesquels ont été constatés soit la tuberculose sous une forme quelconque, soit la présence d'un ou de plusieurs syctériques vivants ou morts, soit, lorsqu'il s'agit de viandes provenant de pays tiers, la présence de trichines;
- c) les viandes fraîches provenant de verrats ou de porcs cryptorchides;
- d) le sang qui a fait l'objet, en vue d'empêcher sa coagulation, d'un traitement chimique; toutefois, l'importation de sang citraté ou phosphaté est autorisée;
- e) les fragments de la musculature, les matières grasses et autres tissus, résultant de la découpe et du désossage de la viande ou adhérent aux os, ainsi que des fragments de la musculature et d'autre tissus de la tête, sauf la langue. Toutefois, le directeur peut donner une autorisation pour ces échanges en fixant de cas en cas les exigences qui doivent être remplies;
- f) les viandes, parties de carcasse ou les abats présentant des lésions traumatiques visées sous A, c).

## VI. Viandes de volaille

**Art. 21.** Définitions. On entend par:

- a) viandes fraîches de volaille: les viandes propres à la consommation humaine provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces suivantes: poules, dindes, pintades, canards, oies, cailles et pigeons.
- b) carcasse: le corps entier d'une volaille après saignée, plumaison et éviscération; toutefois, l'ablation des reins ainsi que la section des pattes au niveau du tarse et l'ablation de la tête sont facultatives;
- c) parties de carcasse: les parties de la carcasse telle qu'elle est définie sous b);
- d) abats: les viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie sous b), même si elles sont en connexion naturelle avec la carcasse, ainsi que la tête et les pattes lorsqu'elles sont présentées séparées de la carcasse;
- e) viscères: les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'oesophage et, le cas échéant, le jabot.

**Art. 22.** 1. Les viandes de volaille destinées à l'alimentation humaine doivent remplir les conditions suivantes:

A. Lorsqu'il s'agit de carcasses ou d'abats, ceux-ci doivent:

- a) être obtenus, inspectés ante et post mortem par un inspecteur des viandes, être traités, entreposés et transportés selon les dispositions des chapitres correspondants de l'annexe I et dans les abattoirs de volaille agréés;
- b) être munis d'une marque de salubrité conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I sous 41 a), respectivement sous 41 c) s'ils sont enveloppés;
- c) être convenablement emballés conformément au chapitre X de l'annexe I; lorsqu'une enveloppe protectrice est utilisée, celle-ci doit répondre aux prescriptions du même chapitre.

B. Lorsqu'il s'agit de parties de carcasses ou de viandes désossées, celles-ci doivent:

- a) avoir été découpées dans un atelier de découpe agréé dans le respect des prescriptions du chapitre VII de l'annexe I;

- b) provenir de viandes fraîches de volaille
    - obtenues au Grand-Duché de Luxembourg conformément aux dispositions sous A,
    - ou importées directement ou indirectement en provenance d'un autre Etat selon les dispositions des articles 45 à 67 et répondant aux dispositions reprises sous A;
  - c) conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I, avoir été soumises au contrôle assuré par un inspecteur des viandes;
  - d) être traitées, entreposées et transportées selon les dispositions reprises au point A, sous a);
  - e) satisfaisant aux dispositions visées au point A sous b) et c).
2. Sont exclues de la consommation humaine, les viandes fraîches de volaille:
- a) traitées par l'eau oxygénée ou par d'autres substances à effet décolorant ou par des colorants naturels ou artificiels;
  - b) traitées avec des antibiotiques, des phosphates, des substances conservatrices ou des attendrisseurs.
3. Au cours du transport vers un autre pays destinataire les viandes fraîches de volaille doivent, conformément aux dispositions du chapitre XI de l'annexe I, être accompagnées d'un certificat de salubrité repris à l'annexe IV, modèle B.
4. Lorsque les ateliers de découpe ou de fabrication agréés utilisent des viandes fraîches autres que les viandes de volaille, celle-ci doivent répondre aux normes reprises à l'article 20.
5. Les conditions du paragraphe 1, point A, ne s'appliquent pas à la viande fraîche de volaille de sa production, cédée directement par un agriculteur producteur de volaille sur une petite échelle au consommateur final pour sa consommation propre, dans des cas isolés, à l'exclusion de la vente ambulante, par correspondance ou sur un marché.
6. Les conditions d'emballage prévues au paragraphe 1, point A sous c) ne sont pas applicables aux carcasses non emballées individuellement introduites dans les locaux ou leurs annexes visés ci-dessus, lorsqu'un emballage y est effectué en vue de la mise à la disposition directe du consommateur final.
7. Les conditions du paragraphe 1, point B, ne s'appliquent pas à la viande fraîche de volaille emballée ou non, lorsque les opérations de découpage et de désossage sont effectuées dans les locaux de vente ou d'utilisation, ou dans un local contigu, en vue de la mise à la disposition directe du consommateur final, à l'exclusion de la vente ambulante, par correspondance qui sur un marché.

## VII. Viandes de gibier

**Art. 23.** Définitions. On entend par:

viandes de gibier: les viandes reconnues propres à la consommation humaine provenant d'animaux vivant normalement à l'état sauvage et tués régulièrement à la chasse.

On distingue: le gibier à poil et le gibier à plumes.

Pour l'application du présent règlement, le renard et le blaireau ne sont pas considérés comme gibier.

**Art. 24.** Le gros gibier doit être éviscéré immédiatement après l'abattage d'après les dispositions du chapitre V de l'annexe I, sous 21, 3° tiret. Le coeur, le poumon, le foie et les reins doivent être marqués de telle manière que leur appartenance à une carcasse définie soit assurée et doivent accompagner celle-ci lors de l'inspection des viandes.

Les viandes de gibier sont à conserver après l'abattage de façon à permettre un bon ressuage. Lorsque la température ambiante est trop élevée et ne permet pas le refroidissement des viandes à + 7° C dans un délai raisonnable, celles-ci doivent être transportées dans une installation frigorifique sauf circonstances exceptionnelles.

**Art. 25.** 1. A l'exception des viandes de gibier destinées au ménage du propriétaire ou cédées gratuitement aux participants d'une battue pour leurs besoins personnels, les viandes de gibier destinées à l'alimentation humaine sont à soumettre à l'inspection des viandes par un inspecteur des viandes dans un emplacement séparé d'un abattoir agréé ou dans un établissement spécialement autorisé à cette fin par le ministre.

Avant l'inspection, l'inspecteur des viandes peut exiger l'ouverture complète des cavités thoracique et abdominale et, le cas échéant, la fente longitudinale de la colonne vertébrale et de la tête, ainsi que dépouillement complet.

Cette inspection se fait conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I, numéro 30bis sous B.

Les viandes de gibier destinées au commerce indigène doivent remplir, mutatis mutandis, les conditions reprises à l'article 17 et celles destinées à être exportées ou importées doivent répondre aux conditions de l'article 20. Elles doivent porter la marque de salubrité nationale, respectivement communautaire.

Pour les sangliers un examen en vue de la détection de trichines est obligatoire.

2. Le menu gibier à poil et le gibier à plumes destiné à être exporté ou importé est examiné dans les établissements prévus sous 1, celui destiné au commerce indigène est contrôlé au niveau du commerce de détail.

3. Lorsque la viande de gibier est exportée ou importée, elle doit être accompagnée d'un certificat de salubrité conformément aux dispositions du chapitre XI de l'annexe I.

Ce certificat doit mentionner que le gibier a été tué régulièrement à la chasse.

### VIII. Produits à base de viande

#### A) Dispositions générales

**Art. 26.** 1. Définitions. On entend par:

- a) produits à base de viande: les produits destinés à la consommation humaine obtenus à partir ou avec des viandes fraîches ayant subi un traitement en vue d'assurer une certaine conservation;
- b) traitement: le traitement des viandes fraîches, associées ou non à d'autres denrées alimentaires, par chauffage, salage ou dessiccation ou par une combinaison de ces différents procédés;
- c) traitement complet: un traitement qui satisfait aux exigences du chapitre V de l'annexe II, sous 17, et dont les effets sont suffisants pour assurer la salubrité ultérieure des produits à des conditions normales de température ambiante (18° C) sans l'intervention d'une réfrigération;
- d) traitement incomplet: le traitement qui ne satisfait pas aux exigences prévues sous c) et dont les effets sont insuffisants pour assurer le maintien de la salubrité ultérieure des produits sans l'intervention du froid pendant le stockage et le transport.

Le traitement peut se faire par les procédés suivants:

- e) chauffage: utilisation de la chaleur sèche ou humide;
- f) salage ou salaison: utilisation du sel de cuisine (NaCl) seul ou avec adjonction de produits de salage pour autant que ces produits de salage ne sont pas contraires aux dispositions de l'annexe II chapitre X;
- g) dessiccation: réduction naturelle ou artificielle de la quantité d'eau.

Ces traitements peuvent être combinés entre eux et complétés par le fumage ou la maturation.

2. On distingue:

- a) les viandes préparées qui sont des produits à base de viande ayant gardé le caractère anatomique de la viande mise en œuvre;
- b) les préparations de viande qui sont des produits à base de viande qui ont subi un traitement de réduction qui enlève le caractère anatomique de la viande mise en œuvre; ces produits peuvent être fabriqués avec ou sans abats;
- c) conserves de viandes: les produits de viandes visés sous a) et b) conservés par traitement thermique en emballages hermétiquement clos.

Ces conserves sont à subdiviser en:

- celles à conservation illimitée (conserves), c.à.d. qui sont chauffées de manière telle que, du point de vue microbiologique, elles peuvent être conservées de façon illimitée à la température ambiante de 18° C;

— celles à conservation limitée (semi-conserves). qui sont chauffées de manière telles qu'elles peuvent être conservées pendant au moins 3 mois à une température n'excédant pas 15° C, ou bien pendant au moins 6 mois à une température n'excédant pas 5° C.

3. Toutefois, ne sont pas considérés comme produits à base de viande:

- a) les extraits de viande, les consommés et les bouillons de viande, les sauces de viande, ainsi que les produits similaires sans fragments de viande;
- b) les os entiers cassés ou broyés, extraits d'os, les peptones de viande, les gelatines animales, les farines de viande, la poudre de couennes, le plasma sanguin, le sang séché et le plasma sanguin séché, les protéines cellulaires, les extraits d'os et produits similaires;
- c) les graisses fondues provenant des tissus d'animaux;
- d) les estomacs, vessies et boyaux nettoyés et blanchis, salés ou séchés.

*B) Normes générales — Matières premières autorisées*

**Art. 27.** 1. Les produits à base de viande doivent être préparés à partir de viandes fraîches:

- a) obtenues sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg et répondant aux conditions de l'article 20 ou
- b) importées suivant les conditions des articles 45 à 67 ou
- c) de volailles indigènes ou importées et répondant aux conditions de l'article 22 ou
- d) être obtenues à partir d'un autre produit à base de viande, pour autant que ce produit réponde aux conditions de l'article 28.

2. Par dérogation aux dispositions du paragraphe 1<sup>er</sup>, les produits à base de viande fabriqués en totalité ou partiellement à partir de viandes fraîches obtenues à partir d'animaux de boucherie ne remplissant pas les conditions de provenance visées à l'annexe I, chapitre IV sous 17c), mais ne provenant pas d'une exploitation sous séquestre sanitaire, peuvent être exportés ou importés, à condition que ces produits aient subi:

- soit un traitement par la chaleur, en récipient hermétique, dont la valeur  $F_c$  est égale ou supérieur à 3,0;
- soit un traitement différent de celui visé au premier tiret mais ayant porté la température à cœur à 70° C au moins;
- soit un traitement par fermentation naturelle et maturation d'au moins 9 mois pour les jambons désossés d'un poids d'au moins 5,5 kg et présentant les caractéristiques suivantes:  
Aw égale ou supérieure à 0,93  
pH égal ou inférieure à 6

Ces viandes fraîches doivent être transportées et stockées séparément ou à d'autres moments et être utilisées de façon à éviter leur introduction dans les produits de viande autre que ceux visés par ce paragraphe.

Lorsqu'il est fait usage de cette dérogation, les viandes fraîches utilisées doivent être marquées conformément aux dispositions de l'annexe I, chapitre IX, sous 43, dernier alinéa et le certificat de salubrité doit porter sous la rubrique « nature des produits » la mention de l'un des traitements prévus par ce paragraphe.

3. Toutefois, les produits à base de viande qui ne sont pas destinés à être exportés ou importés, peuvent être fabriqués à partir de viandes fraîches répondant aux conditions de l'article 17 ou à partir d'un autre produit à base de viande fabriqué à partir de pareille viande.

Ces produits à base de viande ne peuvent porter la marque de salubrité communautaire prévue au chapitre VII de l'annexe II et ne peuvent en aucun cas être exportés.

4. Certaines spécialités peuvent contenir de la viande de gibier, à condition que cela soit indiqué sur l'étiquette et que les viandes de gibier répondent aux dispositions des articles 23 à 25. Ces spécialités ne peuvent être exportées qu'avec l'accord des instances du pays destinataire.

5. Les produits à base de viande ne doivent contenir d'autres additifs et ingrédients que ceux mentionnés au chapitre X de l'annexe II du présent règlement, étant entendu que la présence des additifs admis dans les ingrédients visés à ce chapitre et obtenus par transfert (« carry over ») est autorisée, exception faite des colorants synthétiques oranges et des colorants synthétiques rouges.

Les produits contenant de la viande chevaline ne peuvent être exportés que si, au cours de la préparation, il ne s'est produit de coagulation des protéines et pour autant que le fabricant ait déclaré les produits comme contenant de la viande de solipèdes.

6. Ne peuvent être incorporés dans les produits à base de viande: organes génitaux, ombilics, yeux, parties internes d'oreilles, sécrétions gastriques et intestinales, cartilages, os, poumons contenant de l'eau d'échaudage, et muqueuse de l'appareil digestif au-delà de l'oesophage.

*C) Fabrication, étiquetage, entreposage et marquage*

**Art. 28.** Les produits à base de viande doivent:

- a) être préparés, entreposés et transportés conformément aux dispositions de l'annexe II;
- b) être préparés dans un établissement agréé ou, compte tenu des restrictions prévues à l'article 11, dans un atelier annexé à une tuerie particulière autorisée.  
S'ils sont destinés à l'exportation ils doivent:
- c) avoir été préparés à partir de viandes répondant aux conditions de l'article 27, paragraphes 1 et 2 et du chapitre III de l'annexe II;
- d) conformément aux dispositions du chapitre IV de l'annexe II, être soumis à une inspection assurée par un inspecteur des viandes et satisfaire aux normes prévues au chapitre V de l'annexe II;
- e) en cas de conditionnement ou d'emballage ils doivent être conditionnés et emballés conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe II;
- f) faire l'objet d'un marquage conformément au chapitre VII de l'annexe II;
- g) conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe II être accompagnés au cours de leur transport vers le pays destinataire, d'un certificat de salubrité conforme au modèle E de l'annexe IV;
- h) être entreposés et transportés vers le pays destinataire dans des conditions sanitaires satisfaisantes conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe II;
- i) l'étiquetage doit répondre aux dispositions du chapitre XI de l'annexe II.

**Art. 29.** 1. Est considéré comme ayant subi un traitement, un produit à base de viande qui a été traité selon un des procédés ou une combinaison des procédés à l'article 26, paragraphe 1, sous b), et qui satisfait aux normes prévues au chapitre V de l'annexe II, paragraphe 16.

2. La conservation des produits à base de viande est réalisée d'une manière complète au sens de l'article 26, paragraphe 1 sous c), lorsque sont remplies

- s'agissant de produits conservés par la chaleur en récipients hermétiques, les normes prévues à l'annexe II, chapitre V, paragraphe 17 sous a);
- s'agissant de produits conservés par salage, les normes prévues au même paragraphe 17 sous b);

Les produits ayant été soumis à une fermentation naturelle et à une maturation de longue durée sont considérés comme ayant subi un traitement complet jusqu'à ce que le Conseil ait adapté les paramètres figurant l'annexe II, chapitre V, paragraphe 17 sous b).

Sont considérées comme viandes préparées de longue conservation: les jambons, jambonneaux, le lard et le lard maigre fumés, le collet de porc fumé, le filet de Saxe, filet d'Anvert. les viandes de bœuf et de porc séchées et fumées, langues fumées, etc.

Sont considérées comme préparations de longue conservation les saucissons du type d'Ardenne et du type Salami. Ils sont fabriqués avec de la chair musculaire additionnée de lard et de condiments et salés, fumés et maturés.

**Art. 30.** 1. La conservation de produits à base de viande est assurée d'une manière incomplète au sens de l'article 26, paragraphe 1 sous d), si ceux-ci ont subi l'un ou l'autre des traitements visés à

l'article 26, paragraphe 1 sous b) ou une combinaison de ces traitements et ne remplissent pas les normes prévues à l'article 29, paragraphe 2.

2. Selon leur conservabilité on distingue dans ce groupe de produits:

- a) les semi-conserves;
- b) les produits de conservation limitée:
  - jambons cuits, épaules cuites, pièces salées et/ou fumées,
  - saucissons crus salés et/ou fumés et/ou maturés légèrement, tels que saucissons à cuire (Mettwurst), saucissons à tartiner (Schmierwurst), saucissons à thé, le cervelas, et la mortadelle entière.
  - saucisse échaudée qui est fabriquée avec de la viande crue finement hachée, additionnée d'eau, échaudée et légèrement fumée, par exemple saucisse de Francfort, de Vienne, de Lyon, saucisse au jambon,
  - saucisse cuite qui est fabriquée avec de la chair musculaire et/ou des abats cuits, par exemple saucisse au foie, saucisse de sang, le boudin, saucisson rouge à la langue, l'andouille,
  - pâtés et terrines,
  - les produits à base de gelée;
- c) les produits de conservation courte:
  - les pièces légèrement salées ou viandes fraîches en découpe poussée,
  - les produits visés sous b) entamés, les plats précuisinés et les marinades ouvertes;
- d) les produits à conservation très courte:
  - saucisson à rôtir fabriqué à l'aide de viande crue et hachée et vendu à l'état cru,
  - les salades de viandes, les fricadelles et les viandes émincées;
- e) les produits journaliers:
  - les viandes hachées, crépinettes, steak haché, etc.

**Art. 31. 1.** Il est interdit de fabriquer, d'importer, de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre toute viande, tout produit à base de viande, produit similaire ou dérivé qui:

- n'a pas été préparé à partir de matières premières propres à la consommation humaine,
- a un goût ou une odeur anormaux,
- n'est pas exempt d'impuretés macroscopiques et de moisissures, étant entendu que les moisissures inoffensives propres aux produits à base de viande sont tolérées sur la surface extérieure des produits de viande séchés qui n'ont subi de traitement thermique,
- est avarié,
- a été additionné de tout ingrédient ou de tout additif autre que ceux énumérés au chapitre X de l'annexe II sous A et B du présent règlement.

L'emploi des produits y énumérés n'est autorisé que dans les conditions prévues sous la rubrique 2 de cette annexe.

Les méthodes d'analyse de référence, valables pour la recherche et le dosage des substances visées à l'alinéa premier, pourront être fixées par règlement ministériel.

2. Il est interdit dans le commerce de viandes d'offrir ou de détenir, en vue du traitement de la viande, des substances autres que celles autorisées en vertu du présent règlement.

3. Sans préjudice des dispositions plus sévères prises ou à prendre pour certaines catégories d'additifs, ces ingrédients et additifs doivent porter sur leurs emballages ou récipients:

- la dénomination du produit.
- en cas de mélange de plusieurs ingrédients et/ou additifs, ceux-ci éventuellement avec les substances dans lesquelles ils peuvent être dissous ou étendus:
  - i) la dénomination de chacun des composants,
  - ii) le pourcentage des additifs présents dans le mélange, pour autant que cette obligation est prévue par les dispositions relatives à ces catégories d'additifs,

- le nom ou la raison sociale, et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté.
- un mode d'emploi au cas où son omission ne permettrait pas à l'utilisateur (acheteur) de faire un usage approprié du produit.

**Art. 32.** Les conserves et les produits de longue conservation visés à l'article 29, paragraphe 2, peuvent être transportés à la température ambiante et doivent être entreposés dans un lieu sec, frais et à l'abri du soleil.

Les semi-conserves visées à l'article 30, paragraphe 2 sous a), doivent être transportées et entreposées pendant une durée maximale de 6 mois à une température n'excédant pas 5° C, respectivement pendant une durée maximale de 3 mois à une température n'excédant pas 15° C.

Les autres produits à base de viande visés à l'article 30, paragraphe 2, doivent être transportés et entreposés aux températures suivantes:

- inférieure à 7° C pour les produits de conservation limités visés sous b),
- inférieure à 5° C pour les produits de conservation courte visés sous c),
- inférieurs à 3° C pour les produits de conservation très courte ou les produits journaliers visés sous d) respectivement sous e).

Lorsque des produits à base de viande exigeant une conservation par le froid sont emballés, le producteur doit mentionner sur le conditionnement respectivement l'emballage la date de conservation minimale, selon les dispositions de l'annexe II, chapitre XI, paragraphe 3.

*D) Dispositions spéciales concernant les viandes hachées, les viandes et produits à base de viande préemballés et les viandes et produits à base de viande surgelés, et les plats cuisinés à l'avance*

**Art. 33.** *Viande hachée* (hachis).

1. On entend par viandes hachées: toutes les préparations obtenues par hachage des viandes fraîches, des viandes fraîches de volaille et de lapin, que ces viandes soient mélangées entre elles ou non.

Le hachis est la viande hachée pure et crue.

Le hachis préparé peut contenir du sel de cuisine, des oignons et des épices. Il est interdit d'ajouter au hachis des colorants ou des produits de conservation autres que le sel de cuisine, l'acide ascorbique et les sucres énumérés à l'annexe II, chapitre X. Les viandes destinées au hachage doivent être entreposées sous réfrigération jusqu'au moment de leur préparation. Il est interdit:

- d'utiliser des déchets de parage,
- d'incorporer dans la viande hachée le jus de viande qui a pu s'écouler lors de la préparation,
- de découper à l'avance en menus morceaux des pièces de viande destinées à être hachées.

2. Les viandes hachées sont préparées en principe au lieu de vente par le boucher, à la demande et à la vue de l'acheteur. Toutefois, il est toléré d'en faire une quantité qui ne doit pas dépasser les besoins journaliers de la clientèle, à condition qu'elles soient exposées pour la vente en dessous de 3° C et à l'abri de toute contamination. Les quantités en excédant après la vente journalière ne pourront être utilisées que pour la fabrication de produits à base de viande cuits. Le boucher ayant une filiale peut préparer les viandes hachées dans son atelier de fabrication dans les mêmes conditions et les livrer à cette filiale.

3. Toutefois, lorsqu'en dérogation du paragraphe 2, les viandes hachées à l'avance sont fabriquées industriellement dans un atelier situé hors du lieu de vente, cette fabrication est soumise aux conditions des articles 39 à 44. Ces viandes hachées doivent être préemballées et surgelées.

Le hachage, dans ces conditions, de la viande de solipèdes est défendue.

**Art. 34.** On entend par *plats cuisinés à l'avance*: toutes les préparations culinaires composées pour tout ou partie de viandes fraîches ou produits à base de viande, de chair de poissons, de crustacés, cuites ou précuites, dont la consommation peut être différée et a lieu soit à l'intérieur de l'établissement dans lequel est situé à la cuisine ou l'atelier de fabrication, soit à l'extérieur dudit établissement.



Dans le premier cas ne sont visés par les dispositions des articles 35 à 37 que les plats cuisinés dont la consommation est susceptible d'être différée au moins jusqu'au lendemain du jour de leur préparation et de leur cuisson.

Sont exclus des prescriptions des articles 35 à 37 les produits appertisés ou stérilisés ainsi que les produits de charcuterie et les salaisons et les plats précuisinés vendus directement au consommateur final par le traiteur ou le boucher.

**Art. 35.** Les denrées employées pour les plats précuisinés doivent être propres à la consommation et ne présenter aucune trace d'altération même superficielle.

Les plats cuisinés à l'avance destinés à être conservés avant leur consommation par la chaleur doivent dès la fin de la cuisson, mis dans des récipients qui seront aussitôt munis de leur couvercle.

Depuis la fin de la cuisson jusqu'au moment de la remise au consommateur la température à coeur des plats cuisinés doit être constamment égale ou supérieure à + 65° C.

Les plats cuisinés à l'avance conservés par la chaleur doivent être consommés le jour même de leur préparation et cuisson.

Les récipients réutilisables destinés au transport des plats cuisinés doivent être avant leur remplissage, nettoyés, lavés, désinfectés par un procédé inoffensif et rincés.

Les récipients réutilisables, dès qu'ils sont vides et s'ils ne sont pas immédiatement retournés au lieu de fabrication, doivent être nettoyés et lavés sur le lieu même ou sont consommés les plats cuisinés.

**Art. 36.** Les plats cuisinés à l'avance destinés à être conservés avant leur consommation par un procédé de réfrigération, de congélation ou de surgélation, doivent être conditionnés immédiatement après leur cuisson, en unités individuelles ou non.

Tout transvasement est interdit, sauf dans un délai de deux heures précédant la mise en consommation.

Dès leur conditionnement, les plats cuisinés à l'avance doivent subir un refroidissement rapide dans une enceinte isolée conforme aux normes hygiéniques en vigueur.

La durée du refroidissement, entre la fin de la cuisson et l'obtention d'une température à coeur de + 10° C doit être inférieure ou égale à deux heures.

Si le conditionnement est effectué dans des récipients réutilisables, ceux-ci doivent être utilisés conformément aux prescriptions de l'article 35 ci-dessus.

Dès la fin de la phase de refroidissement, les plats cuisinés à l'avance réfrigérés doivent être entreposés dans une enceinte froide assurant une température de conservation inférieure ou égale à + 3° C, en tous points de la denrée.

La durée de conservation des plats cuisinés à l'avance réfrigérés entre la fin de la cuisson et la consommation doit être inférieure ou égale à 4 jours.

La mise en congélation des plats cuisinés à l'avance destinés à être congelés ou surgelés doit suivre immédiatement le refroidissement.

La température d'entreposage des plats cuisinés congelés ou surgelés doit être inférieure ou égale à -10° C, respectivement -18° C.

**Art. 37.** Lorsque les plats cuisinés à l'avance conservés par un procédé de réfrigération sont destinés à être consommés à chaud dans un établissement de restauration public ou privé, ils doivent être réchauffés par un procédé autorisé de telle manière que la température du plat soit élevée jusqu'à + 65° C à coeur en moins d'une heure et maintenus à cette température jusqu'au moment de leur utilisation.

La décongélation des plats cuisinés à l'avance congelés ou surgelés doit précéder immédiatement le réchauffement et être incluse dans le délai d'une heure pour cette opération.

La décongélation avant la vente des plats cuisinés est interdite.

**Art. 38.** Au sens du présent règlement on entend par:

a) *Viandes et produits à base de viande préemballés*, les viandes en découpe très poussée et les produits à base de viande dans un emballage en contact direct avec le produit et de quelque nature qu'il soit,

hors de la présence de l'acheteur et de telle sorte que la quantité de produit contenue dans l'emballage ait une valeur choisie à l'avance et ne puisse être modifiée sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification décelable et conditionnés pour la vente en détail comme tel au consommateur final.

Sont également considérés comme fermés de manière résistante, les gobelets et autres récipients pourvus de couvercles vissés, pressés, sertis ou autres.

Ne sont pas visées les pièces entières préemballées et destinées à être détaillées pour la vente, par exemple jambon entier.

b) *Viandes et produits à base de viandes congelés ou surgelés:*

- les viandes en carcasses entières, demi-carcasses ou quartiers,
- ainsi que les viandes en découpe et les produits à base de viande conditionnés comme prévu sous a) et portés immédiatement et conservés au moins aux températures prévues à l'article 2.

Les viandes visées au premier tiret peuvent être décongelées et découpées en vue d'être utilisées pour la fabrication de produits à base de viande ou en vue d'être débité en détail directement au consommateur final par un boucher.

**Art. 39.** Les produits visés aux articles 33, paragraphe 3, 34 et 38 ne peuvent être mis en vente dans un lieu autre que celui de leur fabrication que s'ils ont été fabriqués dans des ateliers de fabrication agréés et contrôlés selon les articles 9 et 10 et spécialement autorisés à cette fin par le ministre. En vue de l'octroi de cette autorisation spéciale, il sera notamment tenu compte des conditions de contrôle efficace de l'atelier par un inspecteur des viandes, des conditions spéciales d'hygiène et de propreté des locaux et du personnel, des possibilités de stockage aux températures exigées, Exceptionnellement cette autorisation peut être accordée à un boucher, lorsque les conditions du présent article sont remplies.

**Art. 40.** Le plus parfait état de propreté est exigé des personnes, des locaux, des machines et utensiles. Le nettoyage et la désinfection des machines et instruments doit être effectué chaque fois qu'il est nécessaire et en tout cas à la fin des opérations de la journée.

**Art. 41.** Seules peuvent être utilisées pour la fabrication des produits visés à l'article 33, paragraphe 3 et articles 34 et 38, des viandes indigènes ou importées répondant aux normes communautaires ou des produits à base de viande indigènes ou importés répondant aux normes communautaires. Ces viandes et produits à base de viande doivent, jusqu'à leur utilisation, être entreposés à une température comprise entre 0° C et 4° C, à l'exception des produits à base de viande de longue conservation.

**Art. 42.** Les locaux où se fait la découpe, le hachage, le conditionnement et l'emballage, doivent être dotés d'une climatisation assurant une température ambiante inférieure à + 10° C.

Les viandes ou produits à base de viande ne doivent être introduits dans ces locaux qu'au fur et à mesure des besoins. Le hachage, le mélange, le moulage, le découpage, en portions, et le conditionnement doivent être effectués, dans la mesure du possible, à l'aide de machines, évitant ainsi tout contact manuel de la viande.

Pendants toutes ces opérations, les viandes doivent être maintenues à une température inférieure à + 4° C.

La découpe et le hachage des viandes sont effectués sous la responsabilité d'une personne autorisée à exercer la profession de boucher.

**Art. 43.** Depuis leur préparation jusqu'à leur remise au consommateur, les viandes hachées à l'avance et les viandes et produits à base de viande préconditionnés, à l'exception des produits de longue conservation, doivent être entreposés, transportés et exposés pour la vente sans interruption:

- aux températures reprises à l'article 32 pour les différents produits à l'état réfrigéré;
- à une température inférieure ou égale à - 10° C pour les viandes et les produits congelés;
- à une température inférieure ou égale à - 18° C pour les viandes et produits surgelés.

Des thermomètres enregistreurs doivent permettre le contrôle de la température exigée.

**Art. 44.** Les viandes et produits à base de viande préemballés doivent être livrés au consommateur dans leur conditionnement d'origine intact et dans des délais dépendant du traitement et du mode de conservation. Le fabricant est tenu à apposer sous sa responsabilité la date de la fabrication et, le cas échéant, la date-limite de conservation ainsi que la température d'entreposage.

Toutefois, pour les produits de longue conservation et les produits congelés ou surgelés, la date de congélation respectivement de conditionnement suffit.

Les emballages pour lesquels le délai-limite de conservation est dépassé ou la température d'entreposage n'est pas respectée, comme d'ailleurs ceux qui présentent une détérioration du matériel d'emballage, doivent être retirés du commerce.

## IX. Importation de viandes fraîches et de produits à base de viande

### *Conditions pour les échanges intracommunautaires*

**Art. 45.** Les échanges intracommunautaires de viandes et de produits à base de viande sont autorisés à condition qu'ils proviennent d'établissements agréés et contrôlés selon les dispositions des articles 9, respectivement 10, et qu'ils remplissent en outre les conditions suivantes:

1) Les viandes fraîches doivent remplir les conditions de l'article 20 et être accompagnées d'un certificat de salubrité conforme au modèle A de l'annexe IV.

Les viandes fraîches sont importées:

- par carcasses entières, éventuellement divisées en demies pour les porcins, en demis et en quartiers pour les bovins et les solipèdes. La plèvre, le péritoine et les ganglions respectifs doivent y adhérer d'une façon naturelle. Les moitiés et les quartiers doivent être marqués et numérotés afin d'en rendre possible l'identité et la reconstitution de la carcasse de chaque animal;
- ou en pièces découpées reprises à l'annexe III, chapitre III;
- ou en découpes plus poussées autorisées bilatéralement par les services vétérinaires concernés, le cas échéant, préemballées et surgelées.

2) Les viandes fraîches de volailles sont importées en carcasses entières ou en découpe, doivent remplir les conditions de l'article 22 et être accompagnées du certificat de salubrité conforme au modèle B de l'annexe IV. Lorsque les viandes de volailles proviennent d'un pays extra-Benelux, une ajoute peut être demandé mentionnant:

- l'identification des viandes;
- que les viandes proviennent de volailles originaires d'une exploitation située sur le territoire du pays expéditeur ou d'une exploitation située dans un pays repris à l'annexe III, chapitre II sous B, qui pendant les 6 dernières semaines avant l'abattage a été indemne de peste aviaire, de pseudo-peste aviaire ou de choléra aviaire ou d'autres maladies à déclaration obligatoire, contagieuses pour l'espèce.

**Art. 46. 1.** Les viandes de lapins doivent être accompagnées d'un certificat d'origine et de santé conforme au modèle C de l'annexe IV.

Les lapins domestiques abattus seront importés à l'état frais ou congelé, dépouillés et vidés et sans pattes.

2. Le gros gibier sera importé dans la peau par corps entier de bête éviscérée, ou en découpe à l'état dépouillé. La cavité abdominale vidée ne doit pas être souillée par des matières étrangères.

Le menu gibier à poil peut être importé:

- par corps entier dans la peau à l'état frais;
- par corps entier dans la peau réfrigéré et congelé après éviscération;
- dépouillé et vidé en carcasses entières ou en découpe, réfrigéré et congelé.

Le gibier à plumes sera importé par corps entier avec tête.

Le gros gibier et le menu gibier à poil ne peuvent être importés que s'ils remplissent les conditions de l'article 25 et sont accompagnés d'un certificat de salubrité conforme au modèle A de l'annexe IV délivré par un vétérinaire officiel et certifiant en outre que:

— le gibier a été tué régulièrement à la chasse, et collecté et entreposé par des établissements agréés.

**Art. 47.** Les échanges intracommunautaires de produits à base de viande, y compris les graisses fondues, ne sont possibles que si les produits répondent aux dispositions relatives aux produits concernés des articles 26 à 44 du présent règlement et s'ils sont accompagnés du certificat de salubrité conforme au modèle E de l'annexe IV établi par un vétérinaire officiel.

En cas d'échanges intra-Benelux de viandes fraîches et de produits à base de viande, copie du certificat de salubrité est envoyé à l'administration centrale du Service Vétérinaire du pays de destination par l'inspecteur des viandes.

*Conditions pour l'importation en provenance de pays tiers*

**Art. 48.** 1. L'importation, en provenance de pays tiers, de viandes fraîches, de viandes fraîches de volailles, de lapins, de gibier et de produits à base de viande, doit être autorisée au préalable par le directeur.

2. La déclaration doit être faite au moins 3 jours avant l'importation. La demande doit renseigner sur le pays d'origine, l'établissement agréé de provenance, la quantité et la catégorie des viandes à importer et sur l'établissement de destination. Le cas échéant, le directeur fixera les conditions d'importation et désigne le pays et l'établissement de provenance, le poste de contrôle à la frontière extérieure.

3. L'importation n'est autorisée qu'en provenance des pays donnant toutes garanties au point de vue sanitaire et de police sanitaire et figurant à la liste des pays visée à l'article 49, paragraphe 1, et en provenance d'établissements visés à l'article 50.

**Art. 49.** 1. La liste des pays ou des parties de pays en provenance desquels les Etats membres autorisent l'importation de viandes fraîches ou de produits à base de viande ou bien de l'une ou de plusieurs espèces d'animaux et de produits, compte tenu de la situation sanitaire de ces pays ou parties de pays, est reprise à l'annexe III, chapitre II.

2. La liste visée au paragraphe 1 et toutes les modifications qui y sont apportées sont publiées au Journal Officiel des Communautés européennes.

**Art. 50.** L'importation en provenance de pays tiers n'est autorisée qu'en provenance d'établissements agréés par les pays expéditeurs et inscrits sur une liste que la Commission publie au Journal Officiel des C.E. et que les experts de la Commission et des Etats membres contrôlent périodiquement.

**Art. 51.** Nonobstant les dispositions de l'article 49, paragraphe 1, le directeur n'autorise l'importation des viandes fraîches qu'en provenance de pays tiers:

- a) indemnes depuis 12 mois, de celles des maladies suivantes auxquelles les animaux dont proviennent ces viandes sont réceptifs: peste bovine, fièvre aphteuse à virus exotique, peste porcine africaine, paralysie contagieuse des porcs (maladie de Teschen), peste équine africaine, encéphalomyélite V.E.E., dourine et morve, peste aviaire:
- b) dans lesquels il n'a pas été procédé depuis 12 mois à des vaccinations contre les maladies visées sous a) auxquelles les animaux dont proviennent ces viandes sont réceptifs.

Le Ministre de l'Agriculture peut décider que les dispositions reprises sous a) ne s'appliquent qu'à une partie du territoire d'un pays tiers et, qu'en rérogation des dispositions reprises sous b), l'importation de viandes peut être admise à certaines conditions, en provenance d'un pays tiers ou d'une partie du territoire de ce pays, où il est procédé à des vaccinations contre une ou plusieurs des maladies visées sous a) et où la situation sanitaire du bétail justifie certaines précautions.

**Art. 52.** Les viandes fraîches doivent provenir d'animaux:

- ayant séjourné sur le territoire ou partie du territoire d'un pays figurant sur la liste visée à l'article 49, paragraphe 1, au moins pendant les trois mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux âgés de moins de 3 mois;
- qui remplissent les conditions de police sanitaires reprises au certificat sanitaire dont le modèle est établi par la Commission en tenant compte de la situation sanitaire du pays de provenance, qui doit accompagner les viandes fraîches pendant le transport.

**Art. 53. 1.** Lors de l'importation les viandes doivent remplir les conditions de l'article 45, paragraphe 1, étant entendu qu'elles doivent être accompagnées d'un certificat de salubrité conforme au modèle D de l'annexe IV, sans préjudice des dispositions du paragraphe 2 ci-dessous.

2. Le directeur peut autoriser les importations:

- a) de demi-carcasse, de quartiers séparés ou d'abats, satisfaisant aux conditions prévues à l'article 20, sous A et provenant d'abattoirs agréés et désignés à cette fin conformément à l'article 50;
- b) de morceaux plus petits que les quartiers ou de viandes dérossées provenant d'ateliers de découpe agréés et contrôlés conformément à l'article 50 et agréés à cette fin par la Commission.

Ces viandes doivent, outre les conditions prévues au paragraphe 1, répondre aux moins aux prescriptions suivantes:

- avoir été découpées et obtenues dans le respect des prescriptions de l'annexe I, chapitre VII;
- avoir été soumises au contrôle assuré par un vétérinaire officiel, conformément aux dispositions de l'annexe I, chapitre VIII;
- répondre, quant à leur emballage, aux prescriptions de l'annexe I, chapitre X;
- faire l'objet de tous contrôles, effectués par le vétérinaire -inspecteur des viandes de la Communauté, permettant de s'assurer que les dispositions précitées ont été respectées;
- En ce qui concerne les viandes fraîches de solipèdes, faire l'objet de la part du pays destinataire, de contrôles en vue de restrictions éventuelles à apporter à leur utilisation.

**Art. 54. 1.** L'importation ne peut se faire que sur présentation d'un certificat de salubrité et d'un certificat sanitaire établis par un vétérinaire officiel du pays tiers expéditeur. Le certificat de salubrité doit correspondre dans sa présentation et son contenu au modèle figurant à l'annexe IV, modèle D.

Les certificats sanitaires prévus au présent article doivent attester que les viandes fraîches et les produits à base de viande répondent aux exigences sanitaires prévues par le présent règlement et à celles fixées en application de celui-ci pour l'importation de ces produits en provenance de pays tiers et correspondre aux modèles arrêtés par la Commission. Le directeur tient à la disposition des importateurs des modèles de ces certificats sanitaires.

2. L'importation de viandes de volailles et de lapins en provenance des pays tiers n'est autorisée qu'en provenance des pays repris à l'annexe III, chapitre II sous B, respectivement C, et aux conditions reprises aux articles 45, paragraphe 2, respectivement 46, paragraphe 1.

Toutefois, les viandes de volailles importées en provenance d'un pays tiers ne peuvent faire l'objet d'échanges intra-communautaires et ne pas être pourvues du marquage de salubrité prévu à l'annexe I, chapitre IX sous 41). Ceci vaut également pour les produits à base de viande fabriqués à partir de viandes de volaille importées en provenance de pays tiers.

3. Le gibier doit remplir les conditions de l'article 46, paragraphe 2, et être accompagné d'un certificat sanitaire.

4. Les produits à base de viande doivent être conformes aux dispositions de l'article 47 et s'ils ne sont pas stérilisés, être accompagnés d'un certificat sanitaire.

**Art. 55.** Les articles 53 et 54 ne s'appliquent pas:

- a) aux viandes fraîches dont l'importation a été autorisée pour des usages autres que la consommation humaine;

b) les viandes destinées à des expositions et à des études particulières dans la mesure où le contrôle administratif a permis de s'assurer que ces viandes ne sont pas livrées à la consommation humaine et que, lorsque l'exposition est terminée ou lorsque les études particulières ou l'analyse ont été effectuées, ces viandes, à l'exception des quantités utilisées lors de l'analyse, sont retirées du territoire de la Communauté ou détruites.

Dans les cas sous a) et b) les viandes en question ne peuvent être affectées à des usages autres que ceux pour lesquels elles ont été introduites;

c) aux viandes destinées exclusivement à l'approvisionnement des organisations internationales, sous réserve qu'elles proviennent de pays figurant sur la liste établie conformément à l'article 49, et qu'elles respectent les dispositions de police sanitaire. Il sera veillé à ce que ces viandes ne soient pas mises en libre circulation.

#### *Contrôle aux frontières extérieures des C.E.*

**Art. 56.** 1. Les viandes et produits à base de viande provenant de pays tiers doivent être soumis, sans délai, dès leur arrivée sur le territoire de la Communauté, à un contrôle sanitaire effectué par un vétérinaire officiel, quel que soit le régime douanier sous lequel ils sont déclarés.

2. Le vétérinaire officiel interdit l'importation lorsque le contrôle révèle que:

- les viandes ne proviennent pas d'un territoire ou d'une partie de territoire d'un pays tiers inscrit sur la liste établie conformément à l'article 49, paragraphe 1;
- les viandes proviennent d'un territoire ou d'une partie de territoire d'un pays tiers en provenance duquel les importations sont interdites conformément aux articles 51 et 66;
- le certificat sanitaire qui accompagne ces viandes n'est pas conforme aux conditions fixées aux articles 54 et 61 paragraphe 2 concernant les certificats.

3. Lorsque les viandes provenant d'un pays tiers sont destinées à un autre pays tiers, le transport en transit de ces viandes peut être autorisé sous réserve que:

- a) l'intéressé fournisse la preuve que le premier pays tiers vers lequel les viandes sont acheminées, après transit à travers le territoire de la Communauté, s'engage à ne refouler ou réexpédier en aucun cas vers cette dernière les viandes dont il autorise l'importation ou le transit;
- b) ce transport soit autorisé auparavant par les autorités compétentes de l'Etat membre sur le territoire duquel est effectué le contrôle sanitaire à l'importation;
- c) ce transport soit effectué sans rupture de charge sur le territoire de la Communauté, sous contrôle des autorités compétentes en véhicules ou conteneurs scellés par les autorités compétentes; les seules manipulations autorisées au cours de ce transport sont celles effectuées respectivement au point d'entrée dans le territoire de la Communauté ou de sortie de celui-ci pour le transbordement direct d'un navire ou d'un aéronef à tout autre moyen de transport ou inversement.

4. Tous les frais occasionnés par l'application du présent article sont à la charge de l'expéditeur, du destinataire ou de leur mandataire sans indemnisation de l'Etat.

**Art. 57.** Chaque lot de viandes fraîches et de produits à base de viande destiné à un pays membre des C.E. est soumis à un contrôle sanitaire à l'importation ainsi qu'à un contrôle de salubrité effectué par le vétérinaire officiel qui se fera selon les dispositions des articles 61 à 62.

Les importateurs sont tenus d'aviser au moins deux jours ouvrables d'avance le service local chargé du contrôle à l'importation du poste aux frontières extérieures où les viandes fraîches seront présentées au contrôle en précisant la quantité, la nature de la viande et le moment à partir duquel le contrôle pourra être effectué.

**Art. 58.** 1. Les viandes fraîches de chaque lot, dont la mise en circulation dans la Communauté a été autorisée par un Etat membre sur la base des contrôles visés à l'article précédent, doivent, avant leur acheminement vers le Luxembourg, être accompagnées d'un certificat correspondant, dans sa présentation et son contenu, au modèle F figurant à l'annexe IV.

2. Tous les frais occasionnés par l'application des articles 57 et 58, notamment les frais de contrôle des viandes fraîches, les frais de stockage ainsi que d'éventuels frais de destruction de ces viandes, sont à charge de l'expéditeur, du destinataire ou de leur mandataire sans indemnisation de la part de l'Etat.

**Art. 59.** 1. Le ministre établit et communique à la Commission les listes des postes de contrôle visés à l'article 57 pour l'importation des viandes aux frontières extérieures des C.E. Ces postes frontaliers et de contrôle doivent être agréés par la Commission.

2. Pour que les postes de contrôle visés au paragraphe 1 puissent être agréés, leurs agents doivent pouvoir disposer au moins des installations prévues à l'annexe I, Chapitre II sous G.

3. La responsabilité des contrôles est assurée par un vétérinaire officiel.

4. Ils doivent disposer des installations nécessaires à l'exécution du contrôle, à la désinfection, à l'élimination des déchets d'aliments.

#### *Contrôle à l'établissement de destination*

**Art. 60.** Dès leur arrivée au pays, les viandes et les produits à base de viande destinés au Grand-Duché de Luxembourg, qu'ils proviennent d'un pays des C.E. ou directement ou indirectement via un poste de contrôle aux frontières extérieures des C.E. d'un pays tiers, seront dirigés vers l'établissement de destination agréé où ils peuvent être examinés par l'inspecteur des viandes.

Toutefois, dans les établissements privés agréés il ne pourra être procédé à l'examen sanitaire d'importation que pour les viandes et produits à base de viande importés destinés aux propres besoins industriels et commerciaux de l'entreprise exploitant cet établissement.

Sont également à soumettre à ce contrôle les viandes et produits à base de viande qui, après avoir été exportés, ont été refoulés dans le pays.

#### *Dispositions communes concernant le contrôle à la frontière extérieur des C.E. et à l'établissement de destination*

**Art. 61.** 1. Le contrôle de salubrité des viandes en provenance de pays tiers s'effectue sur chaque carcasse, demi-carcasse et quartier et par sondage pour l'importation d'autres morceaux.

Toutefois, le contrôle des viandes en provenance des pays C.E. se fait par sondage. Il s'agit notamment de vérifier:

- a) le certificat de salubrité, la conformité des viandes fraîches aux stipulations de ce certificat, le marquage;
- b) l'état de conservation, la présence de souillures et d'agents pathogènes;
- c) l'absence de résidus de substances visées à l'article 20 sous c);
- d) si l'abattage et la découpe ont été effectués dans des établissements agréés à cette fin;
- e) les conditions de transport.

2. Tous les certificats de salubrité et, le cas échéant, de police sanitaire accompagnant les viandes et les produits à base de viande doivent répondre aux dispositions suivantes:

- être, quant à la forme et la teneur, conformes aux modèles de l'annexe IV pour le produit visé;
  - être délivrés le jour du chargement en vue de l'expédition par le vétérinaire officiel du pays expéditeur;
  - être rédigés au moins dans l'une des langues officielles du pays destinataire;
  - accompagner les viandes et produits à base de viande dans leur exemplaire original, les copies devant obligatoirement porter distinctement la mention « Copie »;
- comporter un seul feuillet et en ce qui concerne les viandes et produits à base de viande en provenance d'un pays tiers, être destinés à un seul destinataire.

3. Le certificat sanitaire doit attester que les viandes et les produits à base de viande répondent aux exigences sanitaires prévues par le présent règlement et être conforme au modèle arrêté par la Commission.

**Art. 62.** L'importation de viandes fraîches et de produits à base de viande est interdite lorsqu'il est constaté, lors des contrôles prévus aux articles 56 et 60 que:

- les viandes fraîches ou produits de viande sont impropres à la consommation humaine;
- les conditions prévues par le présent règlement et ses annexes ne sont pas remplies;
- un des certificats visés à l'article 61 accompagnant chacun des lots ne satisfait pas aux conditions prévues audit article.

**Art. 63.** Les viandes et produits à base de viande remplissant toutes les conditions sont admis à l'importation. Ils ne peuvent être libérés en vue de la mise en circulation sur le territoire du Grand-Duché, que si l'inspecteur des viandes a attesté la salubrité et la conformité des marchandises.

**Art. 64.** 1. Lorsque les viandes fraîches ou les produits à base de viande ne remplissent pas les conditions pour l'importation, ils doivent être refoulés, lorsque les considérations de police sanitaire ou de salubrité ne s'y opposent pas.

En cas de refoulement, l'indication du refoulement et du motif doit être clairement apposée sur le certificat de salubrité qui doit accompagner les marchandises lors du transport vers le lieu d'expédition. Des mesures de sécurité seront prises en vue d'éviter une utilisation abusive des viandes.

2. Si un refoulement s'avère impossible, ils doivent être détruits sur le territoire de l'Etat membre où sont effectués les contrôles suivant l'article 56. Lors du contrôle sur le territoire national, les viandes et produits à base de viande seront dénaturés et détruits au clos d'équarrissage central.

3. Lorsque ces décisions sont basées sur la constatation d'une maladie contagieuse, d'une altération dangereuse pour la santé humaine ou d'un manquement grave aux dispositions du présent règlement, elles sont communiquées sans délai et avec l'indication des motifs, à l'autorité centrale du pays expéditeur qui doit faire les investigations qui s'imposent et les communiquer à l'administration des services vétérinaires.

4. Lorsque l'inspecteur des viandes estime que dans un établissement d'un autre Etat membre les dispositions auxquelles est lié l'agrément ne sont pas ou plus respectées, il en fera rapport à l'Administration des services vétérinaires qui en informera l'autorité centrale compétente de cet Etat comme prévu à l'article 9, paragraphe 4.

5. Dans tous les cas, à la suite des contrôles visés aux articles 56, 57 et 60, les certificats doivent être revêtus d'une mention faisant apparaître clairement la destination réservée aux viandes.

Au lieu de destination les certificats seront conservés pendant un an.

#### **Recours**

**Art. 65.** 1. Les décisions prises en vertu des articles précédents à l'égard de viandes sont communiquées sans délai à l'intéressé respectivement à l'expéditeur ou à son mandataire avec mention des motifs et, s'il le désire, par écrit avec mention des voies de recours prévues par la législation en vigueur, ainsi que des formes et les délais dans lesquels elles sont ouvertes.

2. Sans préjudice des dispositions du paragraphe 4, les personnes concernées disposent d'un délai de 24 heures à partir de la notification pour en appeler au vétérinaire-inspecteur compétent. Le vétérinaire-inspecteur compétent peut effectuer les prélèvements nécessaires à son expertise, faire décongeler le nombre de ballots, quartiers ou colis, qu'il juge nécessaire pour arrêter sa décision. En cas de désaccord, le directeur tranche.

3. Si, après l'expiration du délai d'appel ou, suivant la décision après appel, l'opposition à l'importation est maintenue, les marchandises seront refoulées lorsque des considérations sanitaires ou de police sanitaire ne s'y opposent pas.

4. Lorsqu'il s'agit de viandes fraîches, de viandes fraîches de volailles ou de produits à base de viande en provenance d'un pays membre des C.E., l'expéditeur ou son mandataire aura le droit d'obtenir l'avis d'un expert vétérinaire qui déterminera si les conditions des articles 45 à 61 étaient remplies.



L'expert vétérinaire ne peut avoir, ni la nationalité de l'Etat membre expéditeur, ni la nationalité luxembourgeoise et doit figurer sur la liste afférente établie par la Commission des C.E.

**Art. 66.** 1. Si dans un Etat membre des C.E. ou dans un pays tiers figurant sur la liste établie conformément à l'article 49, paragraphe 1, apparaît ou s'étend une maladie contagieuse des animaux, susceptible d'être transmise par les viandes et de compromettre la santé publique ou l'état sanitaire du cheptel du Grand-Duché de Luxembourg, ou si toute autre raison de police sanitaire le justifie, le ministre concerné interdit l'importation de ces viandes en provenance directe ou indirecte par l'intermédiaire d'un autre Etat membre, soit du pays membre ou du pays tiers tout entier, soit d'une partie du territoire de ceux-ci.

2. Les mesures prises sur la base du paragraphe 1, ainsi que leur abrogation, doivent être communiquées sans délai aux autres Etats membres et à la Commission avec indication des motifs.

**Art. 67.** Les articles 45 à 65 ne s'appliquent pas:

- a) aux viandes contenues dans les bagages personnels des voyageurs et destinées à leur propre consommation, dans la mesure où la quantité transportée ne dépasse pas un kg. par personne et sous réserve qu'elles proviennent soit d'un pays membre des C.E., soit d'un pays tiers ou d'une partie du pays tiers figurant sur la liste établie conformément à l'article 49 et à partir duquel les importations ne sont pas interdites, conformément à l'article 66;
- b) aux viandes faisant l'objet de petits envois adressés à des particuliers pour autant qu'il s'agisse d'importations dépourvues de tout caractère commercial, dans la mesure où la quantité expédiée ne dépasse pas un kilo, et sous réserve qu'elles proviennent soit d'un pays membre, soit d'un pays tiers ou partie d'un pays tiers figurant sur la liste établie conformément à l'article 49 et à partir duquel les importations ne sont pas interdites conformément à l'article 66;
- c) aux viandes qui se trouvent au titre de ravitaillement du personnel et des passagers à bord de moyens de transport effectuant des transports internationaux.

Lorsque ces viandes ou les déchets de cuisine sont déchargés, ils doivent être détruits. Il est toutefois possible de ne pas recourir à la destruction, lorsque les viandes passent directement ou après avoir été placées provisoirement sous contrôle douanier, de ce moyen de transport à un autre.

- d) aux échantillons de boyaux ne pesant pas plus d'un kilo.

**Art. 68.** Les marchandises trouvées à l'intérieur du pays et qui ont été importées en infraction des articles 45 à 65, sont saisies et, en cas d'insalubrité, détruites.

Un intérêt ministériel réglera les modalités de l'inspection des viandes et produits à base de viande importés.

## X. Circulation des viandes

**Art. 69.** A l'exception des viandes provenant d'abattages d'urgence ou pour cause de maladie, les viandes et les produits à base de viande provenant d'établissements agréés ne sont pas soumis à un examen sanitaire supplémentaire en cas de transport d'un ressort d'inspection à un autre.

La viande et les produits à base de viande provenant de tueries particulières ou d'établissements non agréés peuvent être soumis, en cas de transport d'un ressort d'inspection à un autre, à une inspection supplémentaire. Cette disposition ne peut être appliquée que par les communes qui disposent d'un abattoir public agréé sur leur territoire.

L'examen supplémentaire doit être exécuté par un inspecteur des viandes et portera sur les altérations qui sont de nature à rendre lesdits produits impropres à la consommation humaine, ces altérations ayant pu survenir après l'inspection des viandes effectuée dans le ressort de provenance, notamment par suite de la conservation et du transport inadéquats.

**Art. 70.** Les viandes fraîches et les produits à base de viande destinés à l'alimentation humaine ne peuvent être transportés dans un but professionnel ou commercial sur le territoire du Grand-Duché qu'en carcasses entières, demis ou quartiers, portant la marque de salubrité.

S'agissant de viandes découpées ou de produits à base de viande, ils ne peuvent être transportés que si les emballages portent une étiquette de l'atelier de découpe ou de l'atelier de fabrication de provenance ou s'ils sont accompagnés d'un bon de commande ou d'une facture desquels ressort la provenance et la destination. Cette disposition ne vise pas les livraisons à domicile effectuées par les bouchers ou les détaillants. Le colportage et le commerce ambulancier des viandes et produits à base de viande sont défendus.

## XI. Registre de contrôle

**Art. 71.** Les établissements visés par le présent règlement, les bouchers et commerçants doivent inscrire dans leur registre ou facturier d'entrée et de sortie les indications suivantes concernant les animaux ou marchandises visés par le présent règlement: date d'entrée, désignation de la marchandise poids provenance et pour ce qui concerne le commerce de gros, c'est-à-dire les marchandises qui ne sont pas cédées directement au consommateur final pour sa consommation propre, la date de sortie et la destination des marchandises. Les inscriptions dans ce registre se feront de façon indélébile dès réception de la marchandise, respectivement des factures.

## XII. Commerce de la viande et des produits à base de viande

### *Dispositions générales*

**Art. 72.** Sauf les exceptions prévues par le présent règlement, la vente de viandes fraîches n'est autorisée que dans les boucheries.

Il est interdit de vendre, d'exposer en vente ou de détenir pour la vente, de la viande, des abats, des graisses ou du sang frais provenant d'animaux de boucherie abattus dans des conditions contraires aux dispositions du présent règlement.

**Art. 73.** La fabrication, la préparation ou le conditionnement à l'aide de viandes fraîches, abats graisses ou sang, de produits à base de viande destinés à la vente, ne pourra s'effectuer que:

- dans les établissements régulièrement exploités à titre d'ateliers de fabrication, de boucherie, magasins de traiteurs;
- à l'aide de viandes fraîches indigènes répondant aux exigences du présent règlement ou importées aux conditions des articles 45 à 65 du présent règlement;
- à l'aide d'additifs et d'ingrédients repris au chapitre X de l'annexe II.

**Art. 74.** Il est défendu aux bouchers, charcutiers, traiteurs et marchands de comestibles, y compris les hôteliers et restaurateurs, de vendre, d'exposer en vente ou de détenir pour la vente des viandes ou des produits à base de viande préparés par eux ou acquis en contravention aux dispositions du présent règlement.

Toutefois, pour la préparation de certaines spécialités et plats prêts à la consommation, et dans les conditions visées par le présent règlement, l'utilisation d'autres viandes (p. ex. le gibier ou chair de poisson) est autorisée pour autant que la vente de ces catégories de viande est autorisée dans ces magasins. Dans ce cas, l'adjonction de ces viandes doit être signalée clairement, p. ex. pâté de gibier.

**Art. 75. 1.** La vente et la mise en vente de viandes fraîches et de produits à base de viande, de viandes de volailles, de lapins, de gibier, de poissons, de produits de poissons, des crustacés et des mollusques, ne peut se faire qu'à l'intérieur des magasins d'alimentation répondant aux dispositions du présent règlement.

2. La vente et la mise en vente pour la consommation immédiate sur place dans des kiosks et roulettes, à l'exception du colportage, peut être autorisée par le vétérinaire-inspecteur du ressort pour certains produits de préparation facile à condition que:

- a) l'autorisation énumère les produits dont la vente est autorisée;
- b) le kiosk ou la roulotte, dont la grandeur doit être proportionnée aux besoins, doit présenter les caractéristiques suivantes:

- le fond, les parois, le plafond et les étals d'exposition seront en matériaux durs, lisses, lavables et non absorbants;
- les côtés ouverts au public seront pourvus d'un dispositif vitré mettant les marchandises à l'abri des souillures et des manipulations du public. La partie supérieure de ce dispositif doit être à 1,50 m du sol et, s'il comporte une partie supérieure horizontale, elle ne peut servir d'étal d'exposition;
- les viandes et les produits à base de viande, à l'exception des produits de longue conservation, seront entreposés sous réfrigération;
- la préparation se fera à la demande et à vue du client;
- les viandes et produits à base de viande utilisés doivent remplir toutes les conditions du présent règlement et provenir d'un boucher local ou d'un établissement de fabrication agréé. Les emballages porteront l'adresse de l'établissement de fabrication.
- disposer d'eau courante pour le lavage des mains et le nettoyage des ustensils.

3. Toutefois, dans des circonstances spéciales telles que manifestations publiques, foires, marchés, etc., ainsi qu'à l'intérieur des gares, la vente de certains produits de charcuterie, de poissons et de produits de poissons pourra être autorisée par le vétérinaire-inspecteur qui en fixera les conditions. Ces dispositions s'appliquent également à la vente au moyen d'automates et d'installations semblables.

**Art. 76.** La viande de solipède est livrée au commerce sous une désignation qui la fait reconnaître comme telle. Dans les boucheries chevalines ne peut être vendu ou exposé que de la viande ou des produits à base de viande de solipèdes, des viandes de porcs, de moutons, de volailles et de lapins, et des produits à base de viande fabriqués à partir de viandes de ces espèces.

Toutefois, la vente limitée de viandes fraîches de solipèdes ou de produits à base de viande de solipèdes, l'exposition en vente et la détention pour la vente peuvent s'effectuer dans toute boucherie, à condition de réserver pour cette viande un étal spécial, surmonté d'une inscription « Viande chevaline » ou « produits à base de viande chevaline » en caractères de 5 cm au moins, et à condition que ces boucheries soient spécialement autorisées à cette fin par le vétérinaire-inspecteur qui en fixe les conditions, notamment en ce qui concerne les conditions d'approvisionnement en viandes de solipèdes.

Il est interdit aux hôteliers, aubergistes et restaurateurs de vendre ou d'utiliser de la viande de solipèdes ou des produits à base de viande de solipèdes, à moins que des écritaux ne l'indiquent clairement au public.

**Art. 77.** Les viandes de volailles, de lapins, de gibier, doivent être vendus et exposés sur des emplacements séparés. Des emplacements séparés doivent être, le cas échéant, réservés à l'entrepôt, à la manipulation et au parage pour la vente du gibier dans sa peau ou non déplumé et du gibier dépouillé te paré et déplumé d'une part et du poisson d'autre part. Ces locaux doivent répondre aux prescriptions de l'article 78 et du chapitre II de l'annexe I sous E.

Toutefois, le gibier dans sa peau et non déplumé peut également être exposé en dehors des magasins. Dans ce cas, il doit être suspendu ou exposé sur des étagères de telle façon qu'il se trouve à une distance d'au moins un mètre du sol.

#### *Dispositions générales et spéciales pour les locaux de vente*

**Art. 78.** Les locaux destinés à la vente de viande et de produits visés par le présent règlement ne peuvent être situés à proximité ni de fumier à l'air libre, ni de fosses d'aisances, ni d'exploitations contenant des dépôts ou exerçant quelque effet répugnant ou fâcheux.

Les locaux, les machines, installations, tables, outils, récipients pouvant venir au contact de la viande, doivent être propres, en bon état et ne servir qu'au travail et au commerce de la viande.

L'emplacement, les dimensions, l'état et l'aménagement intérieur et extérieur des locaux dans lesquels de la viande et des produits sont fabriqués, manipulés, emballés ou vendus, doivent correspondre

à l'importance de l'établissement. Ces locaux doivent être de telles dimensions et construits de telle sorte que la viande et les produits à base de viande qui y sont mis dans le commerce ne subissent aucune influence fâcheuse quant à leurs propriétés hygiéniques et nutritives et à leur saveur, et puissent demeurer à l'état de fraîcheur et de conservation salubre. Ces locaux ne doivent avoir aucune communication directe avec des chambres à coucher, cabinets d'aisance, écuries ou autres locaux qui par l'action nuisible ou fâcheuse pourraient altérer les propriétés nutritives ou organoleptiques des viandes et produits à base de viande.

L'éclairage naturel ou artificiel ainsi que l'aération des locaux doivent être suffisants.

**Art. 79. 1.** Les boucheries et charcuteries doivent posséder en plus les installations suivantes:

- a) sol et murs jusqu'à une hauteur de 2 m en carrelages à coins et angles arrondis dans les nouvelles constructions;
- b) enduit lisse, compact, imperméable et lavable du reste des parois et du plafond;
- c) des étals, des comptoirs de vente et tables de travail dans le local de vente qui doivent être en métal inoxydable ou en matériaux durs, lisses, lavables, inaltérables et non absorbants. Ces installations seront séparées du côté du public de façon à éviter tout contact direct ou indirect du public avec les viandes et produits à base de viande à moins que ces denrées ne soient préemballées;
- d) barres de suspension et crochets en substances inoxydables polies, inaltérables et placés de façon que la viande ne touche ni le sol ni le mur;
- e) des installations frigorifiques en rapport avec l'importance et la destination de l'exploitation;
- f) dans le local ou à proximité un dispositif suffisant pour le nettoyage et la désinfection des mains et des outils. Ces installations doivent être pourvues d'eau courante chaude et froide, de robinets ne pouvant être actionnés à la main ou d'un dispositif similaire, de produits de nettoyage et de désinfection et d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une fois ou d'un dispositif à air chaud;
- g) l'aménagement intérieur du magasin de vente sera de telle façon que le public ne puisse venir en contact avec la viande exposée. Les viandes fraîches, les viandes en découpe poussée, les produits à base de viande visés à l'article 30, paragraphe 2 sous c), d) et e), ne doivent être exposés ou mis en vente qu'à l'état réfrigéré aux températures prévues à l'article 32;
- h) il est interdit de marquer les viandes et produits à base de viande au moyen d'un dispositif dans la masse;
- i) le local doit être pourvu de bacs à déchets exempts de corrosion, en matériaux imperméables, facilement lavables et désinfectables et munis d'un couvercle.

2. Toute boucherie ou rayon traiteur installé dans un magasin d'alimentation doit, en dehors des prescriptions précitées, satisfaire aux conditions suivantes:

- être placé sous la surveillance effective d'un maître-boucher ou d'un maître-traiteur;
- leur emplacement doit être distinct et nettement séparé des autres rayons du magasin d'alimentation;
- ils doivent être séparés du reste du magasin soit par une cloison étanche vitrée ou non, avec portes d'entrée et de sortie à fermeture automatique, soit par une cloison munie sur toute la largeur d'une ouverture — maximum 40 cm de hauteur — et permettant la vente de la viande. Dans ce cas ils doivent être pourvus d'un dispositif approprié qui empêche de façon permanente l'entrée de l'air du magasin à l'intérieur de la boucherie ou du magasin-traiteur;
- le personnel de cette boucherie ou de ce magasin-traiteur ne peut ni manipuler, ni vendre d'autres produits.

3. Toutefois, lorsque l'activité se limite à la vente de viandes fraîches et produits à base de viande préemballés, un étal réfrigéré servant à l'exposition en vente de ces produits peut tenir lieu de local séparé. Ce point de vente peut être placé sous la surveillance effective d'un compagnon-boucher ayant 3 années de pratique professionnelle, respectivement compagnon-traiteur détenteur du certificat d'aptitude professionnelle et ayant en outre 3 années de pratique professionnelle après le C.A.P.

4. Toutes ces installations doivent être agréées par le vétérinaire-inspecteur du ressort avant la mise en service.

**Art. 80.** Les magasins autres que les boucheries dans lesquels la vente de certains produits à base de viande est autorisée, doivent répondre aux conditions suivantes:

1) Magasins de traiteurs

Les magasins de traiteurs doivent répondre aux prescriptions des articles 78 et 79, paragraphe 1.

2) Magasins de comestibles et magasins d'alimentation

Dans les magasins de comestibles et les magasins d'alimentation, les emplacements réservés à l'exposition et à la vente des produits à base de viande doivent répondre aux exigences sub 1).

3) Les épiceries doivent disposer au moins des installations suivantes:

- a) sol résistant et lavable;
- b) parois et plafonds en matière résistante;
- c) râteliers, barres avec crochets en matériaux inoxydables;
- d) possibilité d'entreposage à l'abri des rongeurs et insectes dans un local suffisamment aéré;
- e) revêtement dur et lavable des parois dans le voisinage des râteliers;
- f) installation frigorifique en rapport avec l'importance de leur magasin;
- g) les locaux doivent être propres, secs, et pourvus d'un éclairage naturel ou artificiel suffisant.

3) Les entrepôts des grossistes doivent remplir au moins les dispositions des paragraphes précédents selon les produits exposés.

Si un conditionnement y est pratiqué, ces locaux doivent être conformes aux dispositions concernant les ateliers de préparation.

La température d'entreposage prévue pour les produits concernés doit être en tout cas respectée. Les grossistes ne peuvent que pratiquer la vente en gros à l'exception du détail.

Toutefois, les entrepôts des grossistes agréés pour les échanges intracommunautaires doivent réserver, faite des modifications de circonstance, remplir les conditions de l'article 9 et être placés sous le contrôle d'un inspecteur des viandes.

**Art. 81.** Est autorisée dans les boucheries la vente des denrées suivantes:

- 1) viandes fraîches;
- 2) le haché, le filet américain préparé ou non, les viandes congelées ou surgelées, même présentées sous emballage, sont assimilées aux viandes fraîches. La vente de viandes de solipèdes est soumise aux conditions de l'article 76, 2<sup>e</sup> alinéa;
- 3) tous les produits à base de viande;
- 4) viande de volailles, de lapins et de gibier, à condition que les carcasses soient déplumées, respectivement dépouillées et éviscérées au dehors des locaux de vente. L'exposition et la manipulation doivent toujours s'effectuer sur un étal séparé pour chaque espèce, de façon à éviter toute souillure et contamination des autres viandes;
- 5) les pistolets ou sandwiches fourrés avec les viandes citées sub 2) et 3);
- 6) les conserves et les semi-conserves de viande;
- 7) les produits accessoires qui sont destinés à l'assaisonnement et à la préparation des viandes comme:
  - a) épices, condiments et aromates spécifiques à la viande sous leurs différentes formes,
  - b) moutarde, câpres ou sauces diverses,
  - c) choucroutes préemballées;
  - d) conserves de fruits et légumes,
  - e) graisses animales et végétales,
  - f) potages en sachets et en boîtes,

g) plats préparés à base de viandes.

L'exposition pour la vente de ces produits accessoires se fera à des emplacements nettement séparés dans le local de vente de dimensions suffisantes

Cette liste n'est pas limitative pour autant que:

- il s'agisse de produits conservés ou préparés destinés à l'assaisonnement et à la préparation des viandes,
- la vente se fasse en libre service,
- les produits soient conditionnés en emballage de détail résistants et fermés solipement, de façon à ne dégager ni odeur ni d'autres effets susceptibles d'influencer défavorablement les conditions hygiéniques des boucheries.

Les poissons, cuisses de grenouilles, tortues, crustacés et mollusques, ainsi que la choucroute et les œufs en vrac, ne peuvent être vendus dans les boucheries et charcuteries. Toutefois, la vente de poissons cuisses de grenouilles, tortues, crustacés et mollusques en conserves ou préemballés et congelés, est autorisée.

**Art. 82.** Dans les magasins autres que les boucheries seuls les produits énumérés au présent article sont autorisés, à savoir:

1) *dans les magasins de traiteurs:*

- a) produits à base de viande;
- b) produits de viande de longue conservation en pièce et en portion;
- c) conserves et semi-conserves;
- d) viandes et préparations de viande de lapins, de volailles et de gibier;
- e) chair et préparations de chair de poissons, de grenouilles, de tortues, de crustacés et de mollusques;
- f) porcelets de lait, cabris et agneaux;
- g) plats préparés à base de viande à l'état frais ou surgelé.

2) *dans les magasins de comestibles et les magasins d'alimentation :*

- a) produits à base de viande de longue conservation en pièce et en portion;
- b) conserves et semi-conserves;
- c) produits de viande de conservation limitée visés à l'article 30 sous a), b) et c) à l'état préemballé;
- d) lapins volailles, gibier, poissons, grenouilles, tortues, crustacés et mollusques et produits de ces viandes.

3) *dans les épiceries:*

- a) produits de viande de longue conservation non entamés;
- b) conserves et semi-conserves non entamées;
- c) conserve de poissons et poissons conservés tels que définis à l'article 85, paragraphe 2;
- d) volailles, plats précuisinés et certains produits à base de viande et de chair de poisson à l'état surgelé, à condition que les volailles et tous les autres produits proviennent d'un établissement de fabrication agréé et soient livrés à l'état surgelé avec mention de la date de surgélation et que ces produits soient entreposés et exposés à une température inférieure ou égale à -18°C.

**Art. 83.** Vente d'aliments pour chiens et chats.

La vente de viandes fraîches, produits à base de viande, abats, comme nourriture des petits animaux n'est autorisée que si cette viande est de qualité bactériologique admise pour la consommation humaine. La vente d'aliments pour chiens et chats, tels que produits carnés, biscuits, flocons de céréales, est admise dans les boucheries et magasins d'alimentation à des emplacements spéciaux, aux conditions suivantes:

- a) les produits doivent être conditionnés en emballages de vente au détail résistants et fermés hermétiquement;

- b) chaque emballage doit être désigné comme aliment pour animaux de façon voyante et excluant toute possibilité de confusion; l'étiquetage doit être conforme aux dispositions prévues à l'annexe II, chapitre XI;
- c) les marchandises doivent être entreposées de manière à les préserver d'altérations;
- d) les marchandises qui, par leur odeur, la poussière qu'ils dégagent, un suintement ou d'autres effets, sont susceptibles d'influencer défavorablement les conditions d'hygiène dans les boucheries ou magasins, ne peuvent y être vendues.

**Art. 84.** a) Les produits à base de viande détenus pour la vente et exposés pour la vente à l'état préemballé, doivent porter sur les emballages et les récipients les indications reprises au chapitre XI de l'annexe II. Cette disposition n'est pas applicable aux produits à base de viande vendus dans son magasin par le boucher et le traiteur qui les a préparés lui-même.

b) Les préparations de viandes et les viandes en découpe poussée ne seront exposées et mises en vente qu'à l'état réfrigéré et de façon que toute souillure et contamination soient évitées. Les saucissons secs mise en vente en libre service doivent être protégés par un film protecteur.

c) Les locaux et le matériel doivent être maintenus constamment dans un état de parfaite propreté; tout le matériel doit être exempt de corrosion et employé à ses fins spécifiques.

**Art. 85.** Vente de poissons.

1. Au sens du présent règlement on entend par:

- poissons: les vertébrés comestibles de cette classe zoologique
- crustacés: les arthropodes à respiration bronchiale comestibles, tels que homards, langoustes, écrevisses, crabes et crevettes;
- mollusques: les huîtres, moules et escargots comestibles;
- amphibiens et reptiles: les ranidés et les tortues comestibles;
- caviar: les œufs d'esturgeon.

2. Il est interdit de mettre dans le commerce en vue de la consommation humaine, des animaux qui n'ont pas été capturés ou cueillis vivants.

Est à considérer comme conservé tout poisson et toute préparation de poissons qui ont été conservés par la chaleur, le salage, le vinaigrage, la marinade, l'huile, les substances chimiques, le fumage ou le séchage.

Il est interdit de préparer, d'importer, de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre des poissons, crustacés, mollusques et leurs préparations, lorsqu'ils ont été additionnés d'additifs chimiques autres que ceux énumérés à l'annexe II, chapitre X sous c), ou lorsque les conditions d'emploi prévues dans cette annexe n'ont pas été respectées.

3. Le poisson frais doit être transporté, entreposé ou exposé en vente de telle façon, que ni le poisson ni d'autres denrées alimentaires soient détériorés et aux températures suivantes:

- comprise entre 0° C et + 2° C pour le poisson frais non préemballé,
- compris entre 0° C et + 4° C pour le poisson frais préemballé,
- inférieure à - 2° C pour le poisson congelé,
- inférieure à - 18° C pour le poisson surgelé,
- inférieure à + 10° C pour les huîtres et les moules.

Les emballages des produits congelés ou surgelés doivent porter la mention « congelé » ou « surgelé », ainsi que la date de congélation ou de surgélation et être vendus au consommateur final en cet état. Il est interdit de recongeler les poissons et produits totalement décongelés.

**Art. 86.** 1. Les établissements de grossistes en poissons agréés doivent remplir mutatis mutandis les conditions d'installations prévues pour les établissements visés par le présent règlement et peuvent être agréés conformément à l'article 9 du présent règlement. Les poissons et produits visés par l'article 85 seront importés à l'état frais et réfrigérés, ou à l'état congelé ou surgelé. Les envois ne peuvent être

importés que s'ils sont accompagnés d'un certificat de salubrité pour la consommation humaine délivré par l'autorité compétente du pays exportateur. Dès leur arrivée au pays, ils seront contrôlés par l'inspecteur des viandes de l'établissement de destination agréé ou d'un autre établissement public agréé.

2. La vente de poisson frais ne peut se faire qu'à l'intérieur de poissonneries, des magasins de traiteurs de comestibles et d'alimentation à un emplacement réservé à cet effet et répondant aux prescriptions des articles 78 et 79, paragraphe 1.

3. La vente de poissons aux marchés publics peut être autorisée par le vétérinaire-inspecteur aux conditions de l'article 75, paragraphe 2 et 3.

4. La vente ambulante de poissons, de produits de poissons, de crustacés et mollusques est soumise à une autorisation du vétérinaire-inspecteur qui fixera les conditions. La vente devra se faire dans un véhicule propre, facilement lavable et se trouve limitée à la période s'étendant du 1<sup>er</sup> novembre à Pâques.

5. La vente des huîtres et des moules est interdite du 1<sup>er</sup> mai au 31 août. Toutefois, ces délais de vente peuvent être étendus par le directeur si des conditions suffisantes de réfrigération et de conservation sont garanties pendant le transport et la vente.

6. Le poisson frais doit être exposé sous réfrigération. Les locaux de préparation, d'entrepôt et les installations frigorifiques ne peuvent servir qu'à cet usage. Les poissons vendus à l'état vivant doivent être conservés dans des bassins à eau courante ou munis d'une soufflerie d'oxygène.

**Art. 87.** Les locaux visés aux articles 78 à 86 sont soumis au contrôle des services compétents et notamment du vétérinaire-inspecteur compétent.

Toute transformation, tout changement d'exploitant et toute construction nouvelle, sont à agréer par le vétérinaire-inspecteur du ressort avant leur mise en usage.

A cette fin, avant la mise en usage d'un établissement, l'exploitant adressera à l'administration des services vétérinaires une demande d'inspection. Le vétérinaire-inspecteur constatera la conformité des locaux et, pour les locaux visés aux articles 79, 80 et 86, vérifiera si la gamme des produits exposés pour la vente est conforme à celle prévue par le présent règlement pour l'établissement en question. Copie de ce rapport sera laissée à l'exploitant et adressée au directeur.

**Art. 88. 1. Cuisines et annexes**

Les cuisines des restaurants, cantines, foyers, etc. et leurs annexes doivent remplir toutes les exigences garantissant une hygiène suffisante des produits visés par le présent règlement.

Elles doivent notamment avoir:

- un sol en carrelages, les murs et le plafond doivent avoir un enduit dur, lisse et lavable;
- un éclairage naturel ou artificiel, une aération, une ventilation et une évacuation des buées suffisantes;
- une protection efficace contre les insectes et les rongeurs;
- une installation frigorifique répondant aux besoins de l'exploitation pour l'entreposage des denrées alimentaires;
- des tables à découper et à préparer en matières dures, lisses et lavables;
- des locaux séparés ou des emplacements suffisamment séparés pour l'épluchage des légumes et le lavage de la vaisselle.

Le personnel observera la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Les locaux et ustensiles seront tenus constamment propres et nettoyés à l'aide d'eau chaude additionnés d'un détergent. Les déchets de toute sorte seront déposés aussitôt dans des bacs munis d'un couvercle et vidés et nettoyés au moins une fois par jour.

**2. Pâtisseries**

La fabrication des pâtés farcis de viande ne peut être entreprise ou continuée que dans des locaux pour lesquels le vétérinaire-inspecteur aura délivré une autorisation spéciale. La viande employée pour la fabrication des pâtés et les conditions de préparation doivent répondre aux conditions du présent règlement.



**Art. 89.** Conformément aux dispositions de l'annexe I, chapitre III, points 3 a) et 12, il est interdit d'employer dans le commerce de viandes et de préparations de viande, les personnes atteintes de maladies contagieuses, les porteurs de germes, les personnes souffrant d'affections cutanées ou de plaies suppurantes. La même mesure s'applique aux personnes soignant des malades atteints de ces affections.

Les vendeurs et les vendeuses doivent être habillés proprement. Au magasin il leur est défendu de fumer, de priser, de mâcher du tabac ou de cracher par terre. Il est interdit de laisser traîner des vêtements salis dans les locaux du commerce de l'alimentation.

Les personnes qui transportent des quartiers de viande sur leurs épaules doivent remplir les conditions des alinéas précédents et devront protéger la viande du contact des cheveux et de la nuque par un linge propre.

Il est interdit d'introduire des chiens dans les locaux ou d'y garder des animaux.

**Art. 90.** Le transport local des viandes fraîches et des produits à base de viande doit se faire suivant les dispositions du chapitre XIII de l'annexe I, respectivement du chapitre VII de l'annexe II et dans le respect des températures.

**Art. 91.** Les annexes publiées à la suite du présent règlement en formeront partie intégrante et pourront être complétées et modifiées par règlement ministériel.

**Art. 92.** Le règlement grand-ducal du 3 novembre 1960 concernant le contrôle des viandes tel qu'il a été modifié par la suite, le règlement grand-ducal du 14 mars 1973 concernant certains problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches entre le Grand-Duché de Luxembourg et les autres Etats membres des Communautés Européennes, ainsi que le règlement grand-ducal du 27 août 1973 concernant les échanges de viandes fraîches de volailles, sont abrogés.

**Art. 93.** Sans préjudice des peines prévues par le code pénal et par d'autres lois, ainsi que celles prévues par les articles 9 et suivants de la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, les infractions aux dispositions du présent règlement seront punies des peines prévues à l'article 2 de la loi du 25 septembre 1953 précitée.

**Art. 94.** Notre Ministre de la Santé et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Château de Berg, le 25 février 1980  
Jean

Le Ministre de la Santé,  
**Emile Krieps**

Le Ministre de la Justice,  
**Gaston Thorn**

## ANNEXE I

### Dispositions concernant les viandes fraîches de toutes catégories

#### Chapitre 1<sup>er</sup>. — Conditions d'agrément communes pour tous les établissements dans lesquels l'on procède au travail des viandes

1. Tous les établissements dans lesquels l'on procède au travail des viandes doivent comporter au moins:
  - a) une séparation efficace de tout lieu pouvant directement ou indirectement être cause de contagion ou de pollution comme les fumiers, fosses d'aisance, usines chimiques, etc. étant entendu que ces établissements ne peuvent avoir ni porte, ni fenêtre, ni d'autres ouvertures ayant un accès ou contact direct avec ces lieux;

- b) dans les locaux où l'on procède au travail des viandes:
- un sol en matériau imperméable, facile à nettoyer et à désinfecter et imputrescible, pourvu d'une pente légère et d'un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides vers des puisards siphonnés et grillagés;
  - des murs lisses enduits, jusqu'à une hauteur d'au moins 3 mètres pour les abattoirs et de 2 mètres pour les autres établissements, d'un revêtement ou d'une peinture lavable et claire et dont les angles et les coins soient arrondis;
  - des portes en matériel dur, lisse, facile à nettoyer et à désinfecter;
  - des plafonds lisses et clairs;
  - un éclairage suffisant, naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs;
  - une aération suffisante exempte de pollution et, en cas de besoin, un dispositif spécial assurant une bonne évacuation des buées.
- c) dans les locaux de travail, des dispositifs suffisants pour la désinfection et le nettoyage des mains et du matériel de travail doivent se trouver le plus près possible des postes de travail; les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés par la main, ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois; pour le nettoyage des outils l'eau doit avoir une température non inférieure à 82° C;
- d) des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, etc.;
- e) les dispositifs et les outils de travail qui entrent en contact avec les viandes comme p. ex. les tables, les plateaux de découpe amovibles, les récipients, les bandes transporteuses et de manutention mécaniques et les scies doivent être en matière résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer la viande et faciles à nettoyer et à désinfecter. L'usage du bois est interdit à l'exception des installations dans les locaux servant à la dessiccation, la maturation et au fumage dans la fabrication de produits à base de viandes ou dans des locaux servant uniquement à l'entreposage de produits à base de viandes emballés.
- f) Un équipement répondant aux exigences de l'hygiène pour la manutention des viandes et le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à ce que ni les viandes, ni les récipients n'entrent en contact direct avec le sol;
- g) un dispositif de refroidissement garantissant que les températures prescrites puissent être atteintes et maintenues dans les locaux d'entreposage et dans les ateliers de découpe agréés;
- h) des locaux frigorifiques suffisamment vastes, faciles à nettoyer et à désinfecter, pour l'entreposage des viandes fraîches et des produits à base de viandes devant être réfrigérés et en rapport avec l'importance de l'entreprise; dans les établissements agréés les viandes et les produits à base de viandes remplissant les normes C.E.E. devront être nettement séparés de ceux qui ne remplissent pas ces normes. Ces locaux ne doivent avoir aucune communication directe avec des locaux dans lesquels sont entreposés d'autres denrées alimentaires. Les dispositifs de réfrigération installés au plafond doivent être pourvus d'un système d'égouttage bien isolé et relié directement aux conduites d'évacuation. Les dispositifs de réfrigération installés au sol doivent être placés dans des excavations dotées d'un système d'évacuation indépendant ou relié directement à celui de l'établissement. Les sols, les murs, les plafonds et les conduites doivent être isolés à l'aide de matériaux imputrescibles imperméables et ne dégagant aucune odeur;
- i) une installation assurant l'approvisionnement en eau potable sous pression exclusivement en quantité suffisante; toutefois, pour la production de vapeur, la lutte contre l'incendie, le refroidissement des machines frigorifiques ainsi que pour l'évacuation hydraulique des plumes, à condition que les dispositions adéquates soient prises en vue d'éviter toute contamination, une installation débitant

de l'eau non potable peut être autorisée, à titre exceptionnel, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins.

Les conduites d'eau non potable doivent être différenciées de celles utilisées pour l'eau potable et ne doivent pas passer à travers les locaux où se trouvent les viandes;

- j) une installation fournissant sous pression une quantité suffisante d'eau potable chaude;
- k) un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires qui répond aux exigences de l'hygiène;
- l) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer et à désinfecter, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à collecter et à recevoir des viandes ou des déchets de viandes ou des produits à base de viandes insalubres et non destinés à la consommation humaine, ou un local fermant à clef destiné à recevoir ces viandes et déchets si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail; ces récipients et ce local doivent être nettoyés et désinfectés chaque fois qu'ils ont été vidés;
- m) des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaires prescrites dans le présent règlement;
- n) un local suffisamment aménagé, fermant à clef, à la disposition exclusive du service vétérinaire;
- o) des vestiaires, des lavabos et des douches ainsi que des cabinets d'aisance avec chasse d'eau, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux de travail; les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois; des lavabos doivent être placés à proximité des cabinets d'aisance; les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.
- p) Le cas échéant, disposer d'un emplacement de dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des véhicules.

## Chapitre II. — 2. Conditions spéciales d'agrément pour les différents établissements où l'on procède au travail des viandes

En dehors des exigences communes prévues au chapitre I les établissements repris au chapitre II doivent disposer d'au moins:

### A. Conditions d'agrément des abattoirs pour animaux de boucherie

Les abattoirs pour animaux de boucherie doivent comporter au moins:

- a) des locaux de stabulation suffisamment vastes pour l'hébergement des animaux ou, pour les pays tiers et si la situation climatique le permet, des parcs d'attente suffisamment vastes pour l'hébergement des animaux; ces parcs doivent au moins être construits sur sol dur et imperméable et être équipés pour la désinfection, l'abreuvement et l'alimentation des animaux et disposer de réseaux d'évacuation appropriés pour l'écoulement des liquides vers des puisards siphonnés et grillagés;
- b) des locaux d'abattage de dimensions telles que le travail puisse s'y effectuer de façon satisfaisante; lorsque dans un local d'abattage on procède à la fois à l'abattage des porcs et à celui d'autres espèces d'animaux, un emplacement spécial pour l'abattage des porcs doit être prévu; toutefois, cet emplacement spécial n'est pas indispensable si l'abattage des porcs et celui des autres animaux se font à des moments différents, mais, dans ce cas, les opérations d'échaudage, d'épilage, de grattage et de brûlage doivent être réalisées sur des emplacements spéciaux nettement séparés de la chaîne d'abattage, soit par un espace libre d'au moins cinq mètres, soit par une cloison d'au moins 3 mètres de haut;
- c) un local pour le vidange et le nettoyage des estomacs et des intestins;
- d) des locaux pour la boyauderie et la triperie;
- e) des locaux, d'une part pour l'entreposage des suifs et, d'autre part, pour celui des cuirs, des cornes et des ongles, dans le cas où ces déchets ne sont pas évacués de l'abattoir le jour même de l'abattage;

- f) des locaux fermant à clef, réservés respectivement à l'hébergement des animaux malades ou suspects, à l'abattage de ces animaux et à l'entreposage des viandes consignées;
- g) un dispositif tel qu'après l'étourdissement, l'habillage soit pratiqué autant que possible sur l'animal suspendu; dans le cas où le dépouillement se fait sur des berces métalliques, celles-ci doivent être en matériaux inaltérables et avoir une hauteur suffisante pour que la carcasse ne touche pas le sol;
- h) un réseau de rails aériens pour la manutention ultérieure des viandes;
- i) des outils et du matériel de travail, notamment des bacs à panses en matière inaltérable, faciles à nettoyer et à désinfecter;
- j) un local pourvu d'un appareillage suffisant pour rendre possible un examen trichinoscopique pour autant qu'un tel examen soit obligatoire;

### **B. Conditions d'agrément des abattoirs de volaille**

Les abattoirs de volaille doivent au moins comporter:

- a) un local ou un emplacement couvert suffisamment vaste et facile à nettoyer et à désinfecter pour l'inspection ante mortem des volailles;
- b) un local ou un emplacement couvert spéciaux faciles à nettoyer et à désinfecter, réservés aux volailles malades et suspectes;
- c) un local d'abattage de dimensions telles que les opérations d'étourdissement et de saignée, d'une part, de plumaison, éventuellement associés à l'échaudage, d'autre part, soient effectuées chacune sur des emplacements particuliers. Toute communication entre le local d'abattage et le local ou l'emplacement visé sous a) autre que l'ouverture réduite destinée au strict passage des volailles à abattre doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique.  
Toutefois, par dérogation à l'article 22, paragraphe 1 A sous a), lorsque l'exploitation d'élevage d'animaux destinés à la production de foie gras dispose d'un local séparé tel que décrit par le présent alinéa, les opérations peuvent y être effectuées, à condition que les carcasses non éviscérées soient immédiatement transportées vers un atelier de découpe agréé, disposant d'un local prévu à l'annexe I, chapitre II, D sous a bis).
- d) un local d'éviscération et de conditionnement de dimensions telles que les opérations d'éviscération soient effectuées sur un emplacement suffisamment éloigné des autres postes de travail ou séparé de ces derniers par une cloison de façon à empêcher leur souillure. Toute communication entre le local d'éviscération et de conditionnement et le local d'abattage autre que l'ouverture réduite destinée au strict passage des animaux abattus doit être pourvue d'une sorte de fermeture automatique;
- e) en cas de besoin un local d'expédition;
- f) un local ou un aménagement pour la récupération des plumes, à moins que celles-ci ne soient traitées comme déchets.

### **Dispositions communes pour les abattoirs repris sous A et B**

Les abattoirs doivent comporter en outre:

- a) une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé;
- b) des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer le contrôle de toute entrée et sortie de l'abattoir;
- c) un emplacement spécialement aménagé pour les fumiers pour autant que ceux-ci ne soient pas enlevés immédiatement;
- d) un emplacement et des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des cageots et des véhicules;
- e) une clôture suffisante de l'abattoir.

### C. Conditions d'installation des tueries particulières

Les tueries particulières, en dehors des conditions prévues au chapitre I de a) à m), et ceci en rapport avec leur importance, doivent remplir les conditions suivantes:

- a) le local d'abattage et ses annexes convenablement aménagés, doivent être exclusivement réservés à l'abattage d'animaux;
  - le local d'abattage aura au moins une hauteur de 3,5 mètres et une superficie de 25 m<sup>2</sup> la distance entre les parois étant au moins 3,5 mètres;
  - les annexes comprendront des locaux distincts aménagés et disposés de façon rationnelle en vue de l'hébergement des animaux destinés à être abattus, du nettoyage des abats et de la resserre des viandes;
- b) le sang destiné à l'alimentation humaine sera récolté dans des récipients métalliques munis de couvercles et régulièrement nettoyés;
- c) il est défendu d'entreposer dans les tueries des viandes, des peaux, des boyaux, et autres matières à odeur pénétrante;
- d) la fosse à fumier construite en matériaux durs sera étanche et munie d'un couvercle;
- e) tous les locaux et le matériel en usage seront tenus dans un état constant de propreté et d'entretien.

### D. Conditions d'aménagement des ateliers de découpe

En dehors des dispositions du chapitre I, les ateliers de découpe doivent comporter au moins:

- a) un local pour les opérations de découpe et de désossage ainsi que le conditionnement prévu au chapitre X, N° 46, équipé d'un dispositif de refroidissement permettant d'y maintenir les viandes en permanence à une température de 7° C resp. 4° C ainsi que d'un thermomètre ou d'un téléthermomètre.
- a bis) dans la mesure où elle y est pratiquée, un local destiné à l'éviscération des oies et canards destinés à la production de foie gras et tués à la ferme.
- b) un local pour l'emballage prévu au chapitre X 45) et pour l'expédition des viandes.

### E. Conditions d'agrément des établissements de traitement de gibier

Les ateliers de gibier doivent comporter au moins:

- a) un local suffisamment grand répondant aux exigences de l'hygiène prévues au chapitre I, pour la réception et l'inspection et, le cas échéant, pour le dépouillement et l'éviscération du gibier. Ces opérations peuvent s'effectuer dans un abattoir agréé;
- b) des locaux comme prévus sous D, alinéa a) et b) pour la découpe, le conditionnement et l'emballage dans le cas où l'établissement est agréé pour l'exportation.

### F. Conditions d'agrément des entrepôts frigorifiques situés en dehors des abattoirs et ateliers de découpe

- a) En dehors des exigences reprises au chapitre I, les entrepôts frigorifiques doivent comporter au moins:
  - un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreur pour chaque local frigorifique;
  - des locaux de congélation dans le cas où est entreposé de la viande congelée ou surgelée avec un dispositif de refroidissement permettant d'atteindre et de maintenir une température inférieure ou égale à - 18° C.
- b) Lors de l'entreposage de viandes congelées et emballées, les entrepôts frigorifiques, au lieu des prescriptions reprises au chapitre I, doivent remplir les exigences suivantes:  
Les entrepôts de congélation doivent pouvoir être nettoyés facilement à sec, les installations, à l'exception des installations pour la production du froid, doivent être facilement amovibles et les sols, murs, plafonds et conduites doivent être suffisamment isolés avec un matériau imputrescible, imperméable et ne dégageant aucune odeur.

### G. Conditions d'agrément des postes de contrôle aux frontières extérieures de la Communauté pour l'importation de viandes fraîches en provenance des pays tiers

Ces postes doivent disposer au moins:

- de locaux d'inspection de dimensions suffisantes pour permettre le déroulement normal des contrôles;
- de locaux suffisants de réfrigération et de congélation et un local de décongélation;
- d'un laboratoire.

Les contrôles sont effectués par un vétérinaire inspecteur des viandes.

Les locaux des établissements agréés peuvent servir de poste de contrôle.

#### Chapitre III. — *Hygiène du personnel, des locaux du matériel et des outils dans les établissements où l'on procède au travail de la viande*

3. Le plus parfait état de propreté possible est exigé de la part du personnel ainsi que des locaux, du matériel et des outils.

L'accès à ces locaux est interdit à toute personne autre que le personnel de l'établissement respectivement les personnes qui, pour les occupations professionnelles, sont obligées de s'y rendre.

- a) Le personnel doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propre ainsi que, le cas échéant, un protège-nuque de couleur claire et facilement lavable. Le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail ou à la manipulation des viandes, est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à chaque reprise du travail. Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou de la viande infectée doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et de stockage.
  - b) Aucun animal ne doit se trouver dans les établissements. En ce qui concerne les abattoirs, cette interdiction n'est pas applicable aux animaux servant à l'attelage, aux animaux, respectivement aux volailles destinés à l'abattage. Dans les abattoirs de volaille peuvent de trouver également des lapins et d'autres oiseaux que ceux visés à l'article 21 pour autant que leur abattage est autorisé, s'ils sont; destinés à l'abattage immédiat, pour autant qu'ils ne sont pas hébergés, abattus, préparés ou entreposés en même temps que les volailles et dans les mêmes locaux. Ces oiseaux ou lapins sont abattus conformément au présent règlement et les viandes fraîches provenant de ces animaux peuvent être entreposées dans le même local que les viandes provenant de volailles visées à l'article 21.
  - c) Les locaux, le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés, notamment par les germes d'une maladie. Les cages servant à la livraison des volailles doivent être construites avec des matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être nettoyées et désinfectées chaque fois qu'elles ont été vidées de leur contenu.
4. Les locaux, l'équipement, les outils et le matériel de travail ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes. Les outils servant à la découpe des viandes ne doivent être utilisés qu'à cet effet. Les peaux, respectivement les plumes doivent être évacuées au fur et à mesure du dépouillement et de la plumaison.
  5. Les viandes et les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact avec le sol.
  6. L'emploi des détergents, des désinfectants, des moyens de lutte contre les animaux nuisibles ne doit pas affecter la salubrité des viandes.

7. L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages. Toutefois, sous réserve des conditions prévues au chapitre 1 sous i), l'utilisation d'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre l'incendie, le refroidissement des machines frigorifiques, ainsi que pour l'évacuation des plumes.
8. Il est défendu de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux où se fait le travail et la manipulation de la viande.
9. Les viandes doivent être introduites dans les ateliers de découpe et de désossage au fur et à mesure des besoins et leur séjour dans ces locaux doit être aussi bref que possible.
10. Pendant le travail de découpage, de désossage, d'emballage tel qu'il est prévu aux numéros 45 et 46, et sans préjudice de la disposition prévue au numéro 34, 2<sup>e</sup> alinéa, les viandes doivent être maintenues en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7° C et inférieure ou égale à + 4° C pour les viandes de volaille.
11. Le découpage est exécuté de façon à éviter toute souillure des viandes. Les éclats d'os et les caillots de sang sont éliminés. Les viandes provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les récipients prévus au chapitre I, § 1) sub 1);
12. Le travail et la manipulation des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment aux personnes:
  - a) soit atteintes ou suspectes de typhus abdominal, de paratyphus A et B, d'entérite infectieuse (salmonellose), de dysenterie, d'hépatite infectieuse, de scarlatine, soit porteuses d'agents de ces mêmes maladies;
  - b) atteintes ou suspectes d'être atteintes d'une maladie de peau contagieuse;
  - c) atteintes ou suspectes d'être atteintes de tuberculose contagieuse;
  - d) exerçant simultanément une activité par laquelle des microbes sont susceptibles d'être transmis aux viandes;
  - e) portant un pansement aux mains, à l'exception d'un pansement étanche protégeant une blessure du doigt non purulente.
13. Un certificat médical doit être exigé de toute personne affectée au travail des viandes. Il atteste que rien ne s'oppose à cette affectation. Dans les établissements agréés il doit être renouvelé tous les ans et chaque fois que le vétérinaire officiel en fait la demande; il doit être tenu à la disposition de ce dernier.

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

14. Les animaux doivent être soumis à l'inspection ante mortem le jour de leur arrivée à l'abattoir. Cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage si plus de 24 h. se sont écoulées depuis que l'inspection ante mortem a eu lieu.  
Toutefois, pour les oies et les canards élevés pour la production du foie gras et abattus à la ferme, cette inspection peut avoir lieu pendant la dernière semaine d'engraissement.
15. Le vétérinaire officiel doit procéder à l'inspection ante mortem selon les règles de l'art. dans des conditions convenables d'éclairage. L'inspection ante mortem peut se limiter à la recherche de dommages causés par le transport, pour autant que les animaux ou les volailles aient été examinés dans l'exploitation d'origine au cours des dernières 24 heures et aient été jugés sains. En outre, leur identité doit être démontrée lors de leur arrivée à l'abattoir.  
Pour autant que l'examen ante mortem dans l'exploitation d'origine et à l'abattoir n'est pas effectué par le même vétérinaire officiel, les animaux doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire, contenant les indications prévues à l'annexe IV, modèle G, respectivement G bis) pour les carcasses visées au point 14, dernière phrase.

16. L'inspection ante mortem doit permettre de préciser:
- a) si les animaux ou les volailles sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme et aux animaux, ou s'ils présentent des symptômes ou se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie; s'il constate l'existence ou la suspicion d'une maladie contagieuse à déclaration obligatoire, il procédera conformément aux dispositions en la matière;
  - b) s'ils présentent des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre les viandes impropres à la consommation humaine;
  - c) s'ils présentent un comportement pouvant faire suspecter que les substances à action pharmacologique ont été administrées aux animaux ou que ceux-ci ont absorbé d'autres substances pouvant laisser dans les viandes des résidus dommageables pour la santé humaine ou à la qualité des viandes;
  - d) s'ils sont en état de fatigue ou d'excitation.
17. a) Ne peuvent être abattus en vue des échanges intracommunautaires de viandes fraîches, les animaux et les volailles:
- qui représentent l'une des manifestations énumérées au numéro 16, alinéa a) et b), et c);
  - qui n'ont pas été mis au repos pendant une période suffisante; celle-ci ne peut être inférieure à 24 heures pour les animaux fatigués ou excités et chez lesquels il y a une suspicion qu'ils sont sous l'influence de tranquillisants;
  - chez lesquels la tuberculose a été constatée sous une forme quelconque ou qui sont reconnus tuberculeux à la suite d'une réaction positive à la tuberculine.
- b) En ce qui concerne les volailles: Sont déclarées impropres à la consommation humaine, les volailles atteintes de peste aviaire vraie, maladie de New-Castle, de rage, de salmonellose, de choléra ou d'ornithose.
- Ne peuvent être abattus en vue de la consommation humaine à l'état de viandes fraîches, les animaux dont il est établi:
- par la présence de volailles malades dans l'abattoir,
  - par des informations sanitaires concernant leur provenance, qu'ils ont fait l'objet d'un contact avec des oiseaux atteints de peste aviaire, de maladie de New-Castle, de rage, de salmonellose, de choléra ou d'ornithose, de façon telle que la maladie puisse leur être transmise. Les volailles visées aux numéros 16 et 17 b) doivent être abattues séparément et en dernier lieu.
- c) Afin d'exclure les viandes des échanges intracommunautaires, l'inspecteur des viandes devra s'assurer lors de la visite ante mortem.
- Pour les animaux de l'espèce bovine:
    - qu'ils ne proviennent pas d'une zone située à moins de 2 km d'une exploitation dans laquelle la fièvre aphteuse a été constatée depuis moins de 15 jours.
  - Pour les animaux de l'espèce porcine:
    - qu'ils ne proviennent pas d'une zone située à moins de 2 km d'une exploitation dans laquelle la fièvre aphteuse, la peste porcine ou la paralysie contagieuse des porcs a été constatée depuis moins de 15 jours;
    - qu'ils ne proviennent pas d'une exploitation dans laquelle la maladie vésiculeuse du porc a été constatée depuis moins de 30 jours ou d'une zone située à moins de 2 km d'une exploitation dans laquelle la maladie vésiculeuse du porc a été constatée depuis moins de 30 jours;
    - qu'ils ne proviennent pas d'une exploitation dans laquelle la brucellose porcine a été constatée depuis moins de 6 semaines.
  - Pour les animaux de l'espèce ovine et caprine:
    - qu'ils ont séjourné sur le territoire du Grand-Duché au moins 21 jours ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux de moins de 21 jours;



qu'ils ne proviennent pas d'une zone située à moins de 2 km d'une exploitation dans laquelle la fièvre aphteuse a été constatée depuis moins de 15 jours;  
qu'ils ne proviennent pas d'une exploitation dans laquelle la brucellose ovine et caprine a été constatée depuis moins de 6 semaines.

- Pour les solipèdes domestiques:  
qu'ils ont séjourné sur le territoire de la Communauté au moins 21 jours, ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux de moins de 21 jours.
- Pour les volailles et les lapins:  
qu'ils ont séjourné sur le territoire de la Communauté au moins 6 semaines respectivement 30 jours, ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux plus jeunes;  
qu'ils ne proviennent pas d'une exploitation dans laquelle la peste aviaire, la pseudo-peste aviaire ou le choléra aviaire, respectivement la myxomatose ou la tularémie ont été constatés depuis moins de 6 semaines.
- Pour tous les animaux:  
que l'exploitation de provenance est indemne de charbon bactérien, de rage et ne fait pas l'objet de mesures d'interdiction pour toute autre maladie à déclaration obligatoire.
- Les pays destinataires de la viande peuvent accorder à un pays expéditeur des dérogations générales ou limitées à des cas particuliers selon lesquelles, en dérogation aux dispositions précédentes, peuvent être introduites sur leur territoire des viandes fraîches qui ne proviennent pas d'animaux des espèces ovine, caprine et de solipèdes ayant séjourné sur le territoire de la Communauté pendant au moins 21 jours ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux âgés de moins de 21 jours. Pour les volailles et les lapins ces délais sont de 6 semaines, respectivement 30 jours. Lorsqu'un état membre accorde une telle autorisation, il y a lieu, en cas de transit, d'obtenir une autorisation correspondante des pays de transit intéressés.
- En général, pour les échanges intracommunautaires, les animaux dont les viandes sont obtenues, ne doivent pas provenir ni d'une exploitation ni d'une zone faisant l'objet de mesures d'interdiction en exécution des dispositions communautaires de police sanitaire en matière d'échanges d'animaux vivants et particulièrement par suite de l'apparition de fièvre aphteuse, de peste porcine et de maladie de Teschen selon que les espèces animales en cause y sont réceptives.
- seules les viandes obtenues à partir d'animaux satisfaisant aux conditions précitées pourront être revêtues après visite post mortem, de l'estampille imposée pour les échanges intracommunautaires. Par dérogation à ce qui précède les viandes qui ne remplissent pas les conditions de provenance peuvent être munies de la marque définie à l'annexe I, chapitre IX, point 43, dernier alinéa. Ces viandes ne peuvent pas être échangées comme viandes fraîches, mais peuvent être utilisées pour la fabrication de produits à base de viande visés à l'article 27 paragraphe 2, destinés aux échanges.
- En cas de constatation de symptômes de fièvre aphteuse, de peste porcine, de maladie vésiculeuse du porc ou de paralysie contagieuse des porcs, ou d'une des épizooties des volailles et des lapins visées au 5<sup>e</sup> tiret sur un ou plusieurs animaux dans un abattoir agréé pour l'exportation, les abattages en vue des échanges intracommunautaires doivent être immédiatement interrompus et toutes dispositions prises pour exclure de ces échanges toute viande suspecte de contamination.  
Les abattages en vue des échanges intracommunautaires ne sont à nouveau autorisés qu'après élimination de toute source de contamination et désinfection totale des locaux de l'abattoir.

Chapitre V. — *Hygiène de l'abattoir et de la découpe*

18. Les animaux de boucherie et les volailles introduits dans les locaux d'abattage doivent être sacrifiés immédiatement après avoir été étourdis.
19. La saignée doit être complète et pratiquée de telle sorte que le sang ne puisse être une cause de souillure en dehors du lieu d'abattage. Le sang destiné à la consommation humaine doit être recueilli dans des récipients parfaitement propres. Il ne peut être battu à la main, mais uniquement à l'aide d'instruments conformes aux exigences de l'hygiène.
20. Sauf pour les porcs, le dépouillement immédiat et complet est obligatoire. Les porcs, s'ils ne sont pas dépouillés, doivent être immédiatement débarrassés de leurs soies. La plumaison doit être immédiate et complète.
21. L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard une demie-heure après la saignée.

Toutefois, en ce qui concerne les oies et canards abattus pour la production de foie gras, leur éviscération peut être retardée de 24 heures, à condition que la température des carcasses non éviscérées soit amenée dans les plus brefs délais et maintenue à 4° C et qu'elles soient transportées suivant les règles de l'hygiène.

— **Pour les animaux de boucherie**, le poumon, le coeur, le foie, la rate et le médiastin peuvent être, soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles. S'ils sont détachés, ils doivent être munis d'un numéro ou de tout autre moyen d'identification permettant de reconnaître leur appartenance à la carcasse; ceci vaut également pour la tête, la langue, le tractus digestif et toute autre partie de l'animal nécessaire à l'inspection. Les parties précitées doivent rester à proximité de la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection. Pour toutes les espèces, les reins doivent rester adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles, mais être dégagés de leur enveloppe graisseuse.

— **Pour les volailles**, la carcasse doit être ouverte de façon que les cavités et tous les viscères puissent être inspectés. A cet effet le foie, la rate et le tractus digestif doivent être sortis de la carcasse de façon que celle-ci ne soit pas souillée et que les connexions naturelles de ces viscères soient maintenues jusqu'au moment de l'inspection.

Après l'inspection, les viscères sortis doivent être immédiatement séparés de la carcasse et les parties impropres à la consommation humaine sont enlevées. Les viscères et parties de viscères restés dans la carcasse, doivent, à l'exception des reins, être aussitôt enlevés en totalité dans des conditions satisfaisantes. Après l'inspection les viandes fraîches de volailles doivent être immédiatement nettoyées et réfrigérées selon les règles de l'hygiène.

Les carcasses destinées à être soumises à un processus de refroidissement par immersion doivent, immédiatement après l'éviscération faire l'objet d'un lavage à fond par aspersion et d'une immersion immédiate. L'aspersion doit être effectuée par une installation assurant un lavage efficace des surfaces internes et externes des carcasses.

Pour les carcasses dont le poids:

- ne dépasse pas 2,5 kg, la quantité d'eau à utiliser doit être au moins de 1,5 litre par carcasse;
- est compris entre 2,5 kg et 5 kg, la quantité d'eau à utiliser doit être au moins de 2,5 litres par carcasse,
- est égal ou supérieur à 5 kg, la quantité d'eau à utiliser doit être au moins de 3,5 litres par carcasse.

Le procédé de refroidissement par immersion doit répondre aux prescriptions suivantes:

- a) les carcasses passent à travers un ou plusieurs bacs d'eau ou de glace et eau, dont le contenu est constamment renouvelé.

N'est admis à cet égard que le système dans lequel les carcasses sont constamment poussées par des moyens mécaniques à travers un flot d'eau avançant à contre-courant;

- b) la température de l'eau du ou des bacs, mesurée à l'entrée et à la sortie des carcasses ne peut respectivement pas dépasser + 16° C et + 4° C;
- c) le procédé doit être réalisé de façon telle qu'une température inférieure à 4° C soit atteinte dans les délais les plus brefs;
- d) le débit d'eau minimum tout au long du procédé de refroidissement visé au point a) doit être de:
  - 2,5 litres par carcasse de 2,5 kg ou moins,
  - 4 litres par carcasse d'un poids compris entre 2,5 kg et 5 kg,
  - 6 litres par carcasse de 5 kg ou plus.

S'il y a plusieurs bacs, l'afflux d'eau fraîche et l'écoulement d'eau usée dans chaque bac doivent être réglés de telle façon qu'ils aillent en décroissant dans le sens du mouvement des carcasses, l'eau fraîche étant répartie entre les bacs de telle manière que le flux d'eau dans le dernier bac ne soit pas inférieur à:

- 1 litre par carcasse de 2,5 kg ou moins,
- 1,5 litre par carcasse d'un poids compris entre 2,5 kg et 5 kg,
- 2 litres par carcasse d'un poids de 5 kg ou plus.

L'eau utilisée pour le premier remplissage des bacs n'entre pas en ligne de compte pour le calcul de ces quantités;

- e) les carcasses ne peuvent pas séjourner dans la première partie de l'installation ou le premier bac pendant plus d'une demie-heure ni demeurer dans le reste de l'installation ou dans le ou les autres bacs plus que le temps strictement nécessaire.

Toutes dispositions doivent être prises pour que, notamment en cas d'arrêt du travail, le temps de passage prévu ci-dessus soit respecté.

Après chaque arrêt de l'installation, le vétérinaire officiel doit s'assurer, avant la remise en marche, que les carcasses répondent toujours aux exigences de la directive et sont propres à la consommation humaine ou, si tel n'est pas le cas, veiller à ce qu'elles soient transportées dès que possible dans les locaux prévus;

- f) chaque installation doit être entièrement vidée, nettoyée et désinfectée chaque fois que cela est nécessaire, à la fin de la période de travail et au moins une fois par jour;
- g) l'installation doit être pourvue d'appareils de contrôle étalonnés permettant un contrôle adéquat et permanent de la mesure et de l'enregistrement:
  - de la consommation d'eau au cours de l'aspersion précédant l'immersion;
  - de la température de l'eau du bac ou des bacs à l'entrée et à la sortie des carcasses;
  - de la consommation d'eau au cours de l'immersion;
  - du nombre de carcasses de chaque tranche de poids dont il est question plus haute
- h) les résultats des différents contrôles effectués par les soins du producteur doivent être conservés de façon à pouvoir être présentés à toute demande de l'expert vétérinaire;
- i) le parfait fonctionnement de l'installation de refroidissement et son incidence sur le plan de l'hygiène sont évalués en comparant la contamination des carcasses en germes totaux et nombre d'entérobactériacées avant et après l'immersion. Cette comparaison doit être effectuée à la première mise en activité de l'installation ensuite de façon périodique et, en tout cas, chaque fois que l'installation a subi des transformations.

Le fonctionnement des différentes parties de l'appareil doit être réglé de manière à assurer des résultats satisfaisants sur le plan de l'hygiène.

— **Pour le gibier**, à l'exception des lièvres et autre menu gibier, les dispositions du numéro 21 1<sup>er</sup> tiret sont d'application. Lors de l'éviscération, le chasseur doit porter son attention sur la constatation éventuelle de manifestations et de symptômes énoncés au numéro 16 sous a, b) et c) et s'il y a lieu, en avertir l'inspecteur des viandes.

Le dépouillement et la découpe sont interdits au lieu du tir, mais doivent être effectués dans le local prévu à cette fin au Chapitre II, sous E, où le gibier doit être amené dans un délai de 12 heures.

22. Le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge, le bourrage des carcasses de volaille, sauf à l'aide d'un lot d'abats comestibles correspondant à l'une des volailles abattues dans l'établissement, ainsi que le soufflage sont interdits. Toutefois, le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé, mais l'organe insoufflé doit être retiré de la consommation humaine.
23. Les carcasses des solipèdes, des porcs de plus de quatre semaines et des bovins de plus de 3 mois doivent être présentées à l'inspection découpées en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale. Chez les porcs et chez les solipèdes, la tête est également fendue longitudinalement. Si les besoins de l'inspection l'exigent, le vétérinaire officiel peut imposer la fente longitudinale de la carcasse de tout animal.
24. Jusqu'à la fin de l'inspection, il est interdit de procéder au dépeçage de la carcasse, à l'enlèvement ou au traitement de toute partie de l'animal abattu.
25. Les viandes consignées ou saisies, les estomacs, les intestins, les cuirs, les peaux, les cornes, les onglons, les déchets et les plumes doivent être placés aussitôt que possible dans des locaux, aménagements ou récipients spéciaux et doivent être manipulés de façon à limiter le plus possible la contamination des viandes.
26. Si le sang de plusieurs animaux est recueilli dans un même récipient, tout le contenu de celui-ci doit être exclu de la consommation humaine lorsque les viandes d'un des animaux du lot sont reconnues impropres à la consommation humaine. Immédiatement après l'inspection des viandes il doit être procédé à l'échaudage et au nettoyage des estomacs destinés à la consommation humaine, au nettoyage des intestins et à l'échaudage, au nettoyage et à l'écornage des têtes et des pieds.

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

27. Toutes les parties de l'animal, y compris le sang, doivent être soumises à l'inspection le plus tôt possible après l'abattage et dans des conditions convenables d'éclairage.
28. L'inspection post mortem doit comporter pour toutes les viandes:
  - a) L'examen visuel de l'animal abattu.
  - b) La palpation de certains organes, notamment du poumon du foie, de la rate, de l'utérus, de la mamelle et de la langue.
  - c) Les incisions d'organes et de ganglions; toutefois, si lors de l'examen visuel et de la palpation de certains organes, il est constaté que ceux-ci présentent des altérations telles que les carcasses, les ustensiles, la personne ou les locaux risquent d'être souillés, des incisions de ces organes ne doivent être pratiquées.
  - d) La recherche des anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, éventuellement de saveur;
  - e) au besoin, des examens de l'aboratoire y compris la recherche de résidus.
29. L'inspecteur de viandes doit examiner particulièrement.
  - A) **Chez les animaux de boucherie**
    - a) la couleur du sang, son aptitude à la coagulation et la présence éventuelle dans celui-ci de corps étrangers;
    - b) la tête, la gorge, les ganglions lymphatiques rétropharyngiens, sous-maxillaires et parotidiens (Lnn. rétropharyngiales, mandibulaires et parotides) ainsi que les amygdales, la langue étant dégagée de façon à permettre une inspection détaillée de la bouche et de l'arrière-bouche. Les amygdales doivent être enlevées après inspection;
    - c) le poumon, la trachée-artère, l'oesophage, les ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcationales, éparteriales et médiastinales), la trachée et les principales ramifications bronchiques étant fendues longitudinalement et le poumon étant incisé en son tiers terminal perpendiculairement à son grand axe;
    - d) le péricarde et le coeur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et traverser la cloison interventriculaire;

- e) le diaphragme;
- f) le foie, la vésicule et les canaux biliaires ainsi que les ganglions rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. portales);
- g) le tractus gastro-intestinal, le mésentère, les ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. gastrici, mensenterici, craniales et caudales);
- h) la rate;
- i) les reins et leurs ganglions lymphatiques (Lnn. rénales), la vessie;
- j) la plèvre et le péritoine;
- k) les organes génitaux; chez la vache, l'utérus est ouvert par une incision longitudinale;
- l) la mamelle et ses ganglions lymphatiques (Lnn. supramammarii); chez la vache, les mamelles sont ouvertes par une longue et profonde incision jusqu'aux sinus galactophores (sinus lactifères);
- m) la région ombilicale et les articulations des jeunes animaux, en cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes.

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

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

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

30. L'inspecteur de viandes doit, en outre, effectuer systématiquement:

A) La recherche de la cysticerose:

- a) Sur les bovins âgés de plus de six semaines au niveau:
  - de la langue, dont la musculature doit être incisée longitudinalement sur la face inférieure sans trop léser l'organe;
  - de l'oesophage, qui doit être dégagé de la trachée;
  - du cœur qui, en plus de l'incision prescrite au numéro 29 sous d), doit être fendu en deux points opposés, des oreillettes à la pointe;
  - des masséters externes et internes qui doivent être incisés suivant deux plans parallèles au maxillaire inférieur; incision allant du bord inférieur de ce maxillaire à l'insertion musculaire supérieure;
  - du diaphragme, dont la partie musculaire doit être dégagée de la séreuse;
  - des surfaces musculaires de la carcasse directement visibles;

b) sur les porcins, au niveau:

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

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

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

30bis. A. En ce qui concerne les viandes fraîches de volailles:

- a) sont déclarées impropres à la consommation humaine, en totalité, les volailles dont l'inspection post mortem révèle un des cas suivants:
  - mort résultant d'une cause autre que l'abattage,
  - souillure généralisée,
  - importantes lésions et ecchymoses,
  - odeur, couleur, saveur anormales,
  - putréfaction,
  - anomalies de consistance,
  - cachexie,
  - hydrohémie,
  - ascite,
  - ictère.
  - maladies infectieuses, celles visées au point 17 sous b)
  - aspergillose,
  - toxoplasmose,
  - parasitisme étendu sous-cutané ou musculaire,
  - tumeurs malignes ou multiples,
  - leucose,
  - intoxication.
- b) Sont déclarés impropres à la consommation humaine les parties de l'animal abattu qui présentent des lésions ou des contaminations localisées n'affectant pas la salubrité du reste de la viande.
- c) Sont exclus de la consommation humaine la tête séparée de la carcasse, à l'exception de la langue et les viscères énumérés ci-après: trachée, poumons séparés de la carcasse conformément aux dispositions du numéro 21, 2<sup>e</sup> tiret, oesophage, jabot, intestin et vésicule biliaire.

B. En ce qui concerne l'inspection post mortem du gibier, les dispositions des numéros 28, 29 et 30 sont également applicables. Toutefois, étant donné qu'un examen ante mortem a été impossible, il est indiqué de recourir plus souvent à un examen de laboratoire en cas de doute. Les examens post mortem doivent porter surtout sur:

- les indications d'une mort naturelle,
- les blessures étendues ou les infiltrations séreuses ou sanguines de la viande,
- la décomposition éventuelle, lorsque l'animal a été échauffé ou retrouvé ou éviscéré tardivement,
- les anomalies de couleur, d'odeur ou de consistance anormale ou d'émaciation,
- les souillures de la viande,
- les intoxications possibles, la recherche des résidus définis à l'article 17 sous c),
- les tumeurs multiples ou malignes et les abcès multiples,
- les maladies parasitaires ou infectieuses transmissibles à l'homme.

L'examen des sangliers quant à la trichinose est obligatoire.

#### Chapitre VII. — Prescriptions concernant les viandes destinées à être découpées

31. Un découpage plus poussé que le découpage en demis ou en quartiers, ou le désossage, ne sont autorisés que dans les ateliers de découpe.
32. L'exploitant de l'établissement ou son représentant est tenu de faciliter les opérations de contrôle de l'entreprise, notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile et de mettre à la disposition du service de contrôle les aménagements nécessaires; en particulier, il doit être en mesure, à

toute réquisition, de porter à la connaissance du vétérinaire officiel chargé du contrôle, la provenance des viandes introduites dans son établissement.

33. Les viandes ne remplissent pas les conditions de l'article 20, respectivement de l'article 22 ne peuvent se trouver dans les établissements agréés qu'à la condition d'y être entreposées dans des emplacements spéciaux; elles doivent être découpées dans d'autres endroits ou à d'autres moments que les viandes qui répondent aux dites conditions. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès à tout moment aux entrepôts frigorifiques et à tous locaux de travail pour garantir le respect rigoureux des dispositions ci-dessus.
34. Les viandes fraîches destinées à être découpées doivent être placées, dès leur introduction dans l'atelier de découpe et jusqu'au moment de leur utilisation, dans le local prévu au chapitre I sous 1, h); ce local doit assurer en permanence le maintien à une température interne inférieure ou égale à + 7° C pour les carcasses et leurs morceaux, inférieure ou égale à + 3° C pour les abats, et à une température inférieure ou égale à + 4° C pour les viandes de volaille.
- Toutefois, par dérogation au numéro 49, les viandes peuvent être transportées directement du local d'abattage au local de découpe. Dans ce cas le local d'abattage et le local de découpe doivent être situés dans un même groupe de bâtiments et suffisamment proches l'un de l'autre, cas les viandes à découper doivent être transférées sans rupture de charge de l'un à l'autre local grâce à une extension du réseau aérien de manutention du local d'abattage et la découpe doit être réalisée sans délai. Sitôt la découpe et l'emballage prévus réalisées, les viandes doivent être transportées dans le local frigorifique.
- Pendant le découpage la température du local doit être inférieure ou égale à + 10° C.
35. Sauf dans le cas de découpe à chaud, la découpe ne peut avoir lieu que si la viande a atteint une température interne inférieure ou égale à + 7° C. Au moment de la découpe, le pH de la viande doit être compris entre 5,6 et 6,1; cet examen doit être fait sur le muscle grand dorsal, à la hauteur de la treizième côte. Pour les viandes de volaille la découpe ne peut avoir lieu que si la viande a atteint une température inférieure ou égale à + 4° C.
36. Le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge ainsi que le soufflage sont interdits. Toutefois le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé, mais l'organe insufflé doit être retiré de la consommation humaine.

#### Chapitre VIII. — *Contrôle sanitaire des établissements*

37. Tous les établissements agréés sont soumis à un contrôle exercé par un vétérinaire officiel. Celui-ci doit être prévenu en temps utile avant qu'il soit procédé à la découpe de la viande destinée aux échanges intracommunautaires.
38. Le contrôle du vétérinaire officiel comporte les tâches suivantes:
- contrôle du registre d'entrée et de sortie des viandes fraîches et de produits à base de viandes;
  - inspection sanitaire des viandes fraîches (destinées aux échanges intracommunautaires), avant les opérations de découpe et lors de leur sortie de l'atelier;
  - établissement et délivrance des documents sanctionnant le contrôle des viandes découpées prévus au numéro 39 sous b) et du numéro 48;
  - contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage prévu au chapitre III, ainsi que l'hygiène du personnel;
  - inspection sanitaire des viandes fraîches présentées dans l'atelier et destinées aux échanges intracommunautaires;
  - exécution de tout prélèvement nécessaire en vue d'effectuer des examens de laboratoire ayant pour but de détecter, par exemple, la présence de germes nuisibles, d'additifs ou d'autres substances chimiques non autorisées. Dans les établissements agréés les résultats de ces examens sont consignés dans un registre;
  - tout autre contrôle qu'il estime utile pour le respect des dispositions du présent règlement.

Les résultats de ces contrôles doivent être conservés et présentés à toute demande de l'inspecteur des viandes.

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

39. Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité de l'inspecteur des viandes. A cet effet il détient et conserve:
- les instruments destinés au marquage de salubrité des viandes qu'il ne peut remettre au personnel auxiliaire qu'au moment même du marquage et pour le laps de temps nécessaire à celui-ci;
  - les étiquettes et les enveloppes dans la mesure où elles ont déjà été revêtues de l'une des marques prévues au numéro 40, ainsi que les estampilles-plaquettes mentionnées au numéro 40 sous b). Ces étiquettes, enveloppes et estampilles-plaquettes sont remises au personnel auxiliaire au moment même où elles doivent être utilisées et en nombre correspondant aux besoins;
  - les instruments destinés au marquage, les étiquettes, les enveloppes et les estampilles-plaquettes visés sous a) et b) sont commandés par l'administration des services vétérinaires de commun accord et à charge de l'établissement soumis à son contrôle. Ce matériel de marquage doit être constitué d'un matériau répondant à toutes les exigences de l'hygiène.

#### *Marquage communautaire*

40. Dans tous les établissements agréés, lorsque les viandes fraîches, les viandes fraîches de volaille et de gibier, ainsi que les conditions de leur préparation satisfont à toutes les prescriptions fixées pour les échanges intracommunautaires, le marquage se fait à l'aide d'une des marques suivantes:
- une estampille de forme ovale ayant 6,5 cm de largeur et 4,5 cm de hauteur. Doivent y figurer les indications suivantes en caractères parfaitement lisibles:
    - dans la partie supérieure, en caractères latins et majuscules pour les viandes fraîches le nom du pays expéditeur, pour les viandes fraîches de volaille et les produits à base de viande les deux premières lettres du nom du pays expéditeur, le cas échéant pour les viandes en provenance d'un pays tiers, le sigle admis dans le cadre de la convention internationale régissant l'immatriculation des véhicules à moteur;
    - au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement;
    - dans la partie inférieure, un des sigles CEE-EEG-EWG-EEC ou EOF.
 Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,8 cm pour les lettres et de 1 cm pour les chiffres.
  - une estampille-plaquette, en matériaux résistants, répondant à toutes les exigences de l'hygiène, et conçue de manière à ce que son réemploi soit rendu impossible. Doivent y figurer les indications suivantes, en caractère bien lisibles:
    - dans la partie supérieure, les deux lettres en majuscules ou, pour les pays tiers, le sigle comme décrit sous a);
    - au centre, le numéro d'agrément de l'établissement;
    - dans la partie inférieure, in des sigles CEE-EEG-EWG-EEC-EOF.
 Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,2 cm pour les lettres comme pour les chiffres. L'estampille et l'estampille-plaquette peuvent en outre comporter une indication permettant d'identifier le vétérinaire ayant procédé à l'inspection sanitaire des viandes.
  - Dans les abattoirs, les carcasses sont marquées à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille décrite sous a);
    - celles qui pèsent plus de 60 kg doivent porter la marque sur chaque demi-carcasse, au moins aux endroits suivants: face externe de la cuisse, des lombes, du dos, de la poitrine, de l'épaule et sur la plèvre;
    - les autres doivent porter au moins 4 marques d'estampilles apposées sur les épaules et sur la surface externe des cuisses.



Pour les chevreaux, agneaux de lait et porcelets, l'estampillage peut être réduit à 2 marques. Les foies sont marqués au feu, les têtes, les langues, les coeurs et les poumons sont marqués soit à l'encre soit au feu à l'aide d'une estampille décrite sous a).

Toutefois, l'estampillage des langues et des coeurs n'est pas obligatoire chez les bovins de moins de 3 mois, les porcins, les ovins et les caprins.

- d) Dans les ateliers de découpe, les morceaux destinés à l'exportation, à l'exception du suif, de la panne, de la queue, des oreilles et des pieds, obtenus à partir de carcasses régulièrement marquées, doivent, dans la mesure où ils ne portent pas d'estampille, même s'ils sont enveloppés dans des feuilles en plastique en contact direct avec eux, être marqués à l'encre ou au feu d'une estampille décrite sous a), comportant au lieu du numéro d'agrément de l'abattoir celui de l'atelier de découpe.

Les morceaux de lard et de poitrine, dont la couenne est enlevée, peuvent être groupés en lots allant jusqu'à 5 morceaux. Chaque lot et chaque pièce, si celle-ci est isolée, doivent être plombés sous le contrôle officiel et munis d'une étiquette répondant aux prescriptions du numéro 45 sous d) et porter une des marques prévues sous a) et b).

Le marquage peut aussi être effectué à l'aide d'une estampille-plaquette à fixer sur chaque morceau, telle que prévue sous b).

41. a) Les carcasses de volaille (et de lapins) non conditionnées individuellement sont marquées en apposant sur chaque carcasse l'estampille-plaquette décrite sous 40 b) ou toute autre marque approuvée par la Commission des C.E.
- b) Le gibier est marqué de la façon suivante:
- les carcasses du grand gibier sont marquées à l'aide d'une estampille décrite sous 40 a);
  - chaque morceau de gibier sera marqué à l'aide d'une des marques prévues sous 40 a) et b).
- c) Lorsque les viandes de volaille, de lapins et de gibier sont enveloppées individuellement dans des feuillettes en plastique par exemple, en contact direct avec eux, le marquage, à l'exception de celui des viandes fraîches des espèces bovine, porcine, ovine et caprine, ainsi que des solipèdes domestiques, peut se faire:
- sur, ou de façon lisible, sous les enveloppes ou autres emballages des carcasses emballées individuellement,
  - sur, ou de façon lisible, sous les enveloppes ou autres emballages de parties de carcasses ou d'abats conditionnés en petites quantités d'une des marques prévues sous a), b) et c).
- Toutefois, le marquage individuel des carcasses de volailles, des parties de carcasses ou d'abats n'est pas exigé pour les lots de carcasses, y compris celles dont certaines parties ont été enlevées conformément au chapitre VI de l'annexe I, 30bis sous b), lorsque ces lots sont expédiés en vue de la découpe d'un abattoir agréé à un atelier de découpe agréé dans les conditions suivantes:
- les grands emballages (caisses, cartons) portent sur leur face externe la marque prévue sous 42;
  - l'établissement d'expédition et l'établissement de découpe destinataire tiennent un registre séparé dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la destination des lots expédiés, respectivement reçus,
  - le marquage de salubrité des grands emballages n'est détruit, lors de l'ouverture de ces derniers, que sous la surveillance de l'inspecteur des viandes;
  - sur la surface extérieure du grand emballage figure clairement la mention du destinataire et de l'utilisation prévue du lot de la façon suivante:

Utilisation prévue: Découpe (adresse du destinataire)

42. a) Dans le cas où les viandes fraîches, les viandes fraîches de volaille, de lapin, de gibier et les produits à base de viande y compris les viandes fraîches des espèces bovine, porcine, ovine, caprine et de solipèdes, doivent en plus être emballés dans un emballage plus grand (caisse, carton), ces emballages doivent être pourvus d'une étiquette bien visible sur laquelle figure une marque bien lisible qui est la réplique d'une des marques prévues sous 40. Cette étiquette porte également un numéro de série.
- b) Lorsqu'un marquage de salubrité est effectué sur une enveloppe ou un emballage conformément à l'alinéa précédent et à 41 sous c),
- ce marquage doit être apposé de manière qu'il soit détruit lors de l'ouverture de l'enveloppe ou de l'emballage,
  - ou l'enveloppe ou l'emballage doivent être scellés de manière qu'ils ne puissent être réutilisés une fois ouverts.

#### *Marquage national*

43. Lorsque les viandes et les conditions de leur préparation ne satisfont pas à toutes les prescriptions fixées pour les échanges intracommunautaires, à l'exception de la viande de volaille qui doit toujours satisfaire à ces prescriptions, les viandes sont marquées comme prévu sous 40 c) et d), mais au moyen des estampilles suivantes:
- a) dans les abattoirs agréés: l'estampille dite « nationale d'abattoir ». Dans les abattoirs municipaux ce cachet portera le sceau de la ville ainsi que l'inscription « abattoir ».
- b) Dans les tueries privées et dans l'inspection ambulatoire le marquage de salubrité se fait avec l'estampille dite « nationale d'inspection ambulatoire » qui portera au pourtour l'inscription « Grand-Duché de Luxembourg — Inspection des Viandes » et au centre le numéro du ressort respectif.
- c) Dans les ateliers de découpe les viandes peuvent être marquées avec une estampille dite « nationale d'atelier de découpe » ayant les mêmes caractéristiques que celles reprises sous a).
- Les estampilles nationales, à l'exception de celles pour la viande de solipèdes, auront une forme circulaire d'un diamètre de 3,5 cm au moins pour la viande reconnue propre à la consommation humaine; pour la viande reconnue impropre à la consommation et destinée à la destruction, elles auront la forme d'un triangle ayant des côtés de 5 cm au moins.
- La viande reconnue bonne sous conditions sera marquée d'une étiquette en attendant la fin du traitement. Elle sera marquée alors de l'estampille nationale prévue pour la catégorie de viande visée.
- La viande de solipèdes reconnue propre à la consommation sera marquée avec une estampille rectangulaire dont les côtés mesureront au moins 5, respectivement 2 cm, et qui portera le numéro du ressort ou le nom de l'abattoir municipal et l'inscription « cheval ».
- Toutefois, les viandes fraîches visées à l'article 27, par. 2 et destinées aux traitements y visés doivent être marquées de la marque visée sous 40 a) surchargée d'une croix oblique de telle manière que la marque reste lisible.
44. Seul peut être utilisé pour l'estampillage à l'encre des viandes, le violet de méthyle ou tout autre colorant violet, admis à cet effet dans le cadre d'une réglementation communautaire.

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

45. a) Les viandes fraîches découpées, à l'exception des morceaux de lard et de poitrine, la viande fraîche de gibier découpée, les viandes de volailles et de lapins, doivent être, dans tous les cas, pourvues d'un emballage de protection, sauf si elles sont transportées suspendues.
- b) Les emballages (par ex. bacs, caisses, cartons) doivent être entreposés à l'abri de toute souillure et contamination, le cas échéant, dans un local séparé, et répondre à toutes les règles d'hygiène notamment:
- ne pouvoir altérer les caractères organoleptiques de la viande,
  - ne pouvoir transmettre à la viande des substances nocives pour la santé humaine,
  - être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations.
- c) Pour les échanges internationaux les emballages ne doivent pas être réutilisés pour emballer les viandes, sauf s'ils sont en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et ont été, au préalable, nettoyés et désinfectés.
- d) Ces emballages doivent être pourvus d'une étiquette bien visible sur laquelle figure une marque bien lisible qui soit la réplique d'une des marques prévues au numéro 40. Cette étiquette doit être fixée de telle manière qu'elle soit déchirée par l'ouverture de l'emballage. Cette étiquette porte, en outre, un numéro de série.
- Pour les échanges nationaux cette étiquette doit seulement porter l'adresse et la raison sociale de l'établissement de provenance, à l'exception de celles portées sur les emballages de viande de volailles. Cette mesure ne vise pas les livraisons à domicile effectuées par les bouchers et les détaillants.
46. Lorsque, le cas échéant, les viandes fraîches découpées ou les abats, les viandes fraîches de volaille ou les produits à base de viande sont enveloppés dans un emballage (par ex. feuille en plastique) en contact direct avec eux, cette opération doit être effectuée aussitôt après la découpe pour les viandes fraîches et d'une manière répondant aux règles de l'hygiène.
- Ces enveloppes doivent être transparentes, incolores et répondre aux conditions du numéro 45 sous b). Elles ne peuvent être utilisées une seconde fois pour l'emballage de la viande. Les parties de volaille ou abats séparés de la carcasse doivent toujours être entourés d'une enveloppe répondant à ces critères et solidement fermée.
47. Lors des échanges intracommunautaires, les emballages visés aux numéros 45 et 46 ne peuvent contenir que des viandes appartenant à la même espèce animale.

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

48. L'exemplaire original du certificat de salubrité qui doit accompagner les viandes au cours de leur transport vers le pays destinataire doit être délivré par un vétérinaire officiel au moment de l'embarquement. Le certificat de salubrité doit correspondre, dans sa présentation et son contenu, au modèle repris à l'annexe IV pour le produit concerné, il doit être établi au moins dans la langue du pays destinataire et doit comporter les renseignements prévus dans le modèle repris à l'annexe IV.

### Chapitre XII. — *Entreposage*

49. Pour les échanges les viandes fraîches doivent être refroidies immédiatement après l'inspection post mortem et maintenues en permanence à une température interne:
- inférieure ou égale à 7° C pour les carcasses et les morceaux,
  - inférieure ou égale à 3° C pour les abats rouges,
  - inférieure ou égale à 4° C pour les volailles et lapins,
  - inférieure ou égale à 3° C pour le gibier,
  - inférieure ou égale à 2° C pour les poissons qui doivent être conservés sous glace.

Les viandes surgelées seront refroidies immédiatement à  $-30^{\circ}\text{C}$  et conservés à  $-18^{\circ}\text{C}$ ;  
 Les viandes congelées seront refroidies immédiatement à  $-20^{\circ}\text{C}$  et conservés à  $-10^{\circ}\text{C}$ ;  
 Les poissons surgelés seront refroidis immédiatement à  $-30^{\circ}\text{C}$  et conservés à  $-18^{\circ}\text{C}$ .  
 Toutefois, d'autres technologies de refroidissement sont autorisées pour les viandes destinées aux échanges nationaux.

### Chapitre XIII. — *Transport*

50. Les viandes fraîches doivent être transportées dans des véhicules ou engins plombés, conçus et équipés de telle sorte que les températures prévues au chapitre XII soient assurées pendant toute la durée du transport. Dans la mesure où la viande est transportée sur le territoire du Grand-Duché le plombage n'est pas exigé.  
 Des dérogations en matière de température prévues au chapitre XII peuvent être accordées par le vétérinaire-inspecteur du ressort pour les transports effectués aux abords immédiats des établissements et pour une durée de transport n'excédant pas 30 minutes.  
 L'inspecteur des viandes contrôlera la température interne de la viande à l'aide d'un thermomètre approprié. Les viandes en découpe et les produits à base de viande, à l'exception des produits de viande de longue conservation, doivent toujours être transportés dans des véhicules ou récipients réfrigérés.
51. Les véhicules ou engins destinés au transport de ces viandes doivent répondre aux exigences suivantes:
- a) leurs parois internes ou toute autre partie pouvant se trouver en contact avec les viandes doivent être en matériaux résistant à la corrosion et ne pouvant ni altérer les caractères organoleptiques des viandes, ni rendre ces dernières nocives pour la santé humaine; ces parois doivent être lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter;
  - b) ils doivent être munis de dispositifs efficaces assurant la protection des viandes contre les insectes et les poussières et être étanches de façon à éviter tout écoulement de liquide;
  - c) ils doivent, pour le transport des carcasses, des demis ou des quartiers, ainsi que de la viande découpée non emballée, être munis de dispositifs de suspension en matériaux résistant à la corrosion, fixés à une hauteur telle que les viandes ne puissent toucher le plancher; cette disposition ne s'applique pas aux viandes congelées et pourvues d'un emballage hygiénique;
  - d) ils doivent porter à l'avant et à l'arrière l'inscription « transport de viandes » en caractère de 20 cm au moins.
52. Les véhicules ou engins destinés au transport des viandes ne peuvent en aucun cas être utilisés pour celui des animaux vivants ou de tout produit susceptible d'altérer ou de contaminer les viandes.
53. A moins qu'il ne s'agisse de conserves ou de semi-conserves en boîtes et bocaux fermés ou de produits surgelés et de produits emballés, aucun autre produit ne peut être transporté en même temps que des viandes dans un même véhicule, engin ou compartiment. De plus les estomacs ne peuvent y être transportés que s'ils sont blanchis, les têtes et les pattes que si elles sont dépouillées ou échaudées et épilées.
54. Les viandes fraîches et les produits de viande ne peuvent être transportés dans un véhicule ou engin qui n'est pas propre et n'a pas été désinfecté.
55. Les carcasses, les demis et les quartiers, à l'exception de la viande congelée emballée dans des conditions conformes aux exigences de l'hygiène, doivent toujours être transportés suspendus.  
 Les autres morceaux ainsi que les abats doivent être suspendus ou placés sur des supports s'ils ne sont pas inclus dans des emballages ou contenus dans des récipients en matériaux résistants à la corrosion. Ces supports, emballages ou récipients doivent être conformes aux exigences de l'hygiène et notamment en ce qui concerne les emballages, aux dispositions du présent règlement. Les viscères doivent toujours être transportés dans des emballages résistants et étanches aux liquides et aux corps gras. Ils ne peuvent être réutilisés qu'après avoir été nettoyés et désinfectés.

56. L'inspecteur des viandes doit s'assurer avant l'expédition que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement sont conformes aux conditions d'hygiène définies au présent chapitre.
57. Pour le transport local par les bouchers eux-mêmes de viandes qui ne sont pas destinées aux échanges intracommunautaires, les camionnettes et remorques utilisées par les bouchers au transport des viandes présenteront le même revêtement intérieur que prévu sous 51. Si elles sont à plusieurs étages, le latis lisse et facilement lavable est autorisé. Les camionnettes et remorques ouvertes devront être recouvertes d'une bâche imperméable; de plus, la viande sera recouverte d'un linge propre. Les parties en fer à l'intérieur des camionnettes et remorques seront revêtues d'une peinture à l'huile ou d'une peinture équivalente.
- Le transport de la viande ou des abats par motocyclette et bicyclette ne pourra se faire que dans des paniers ou corbeilles ou récipients en métal inoxydable. Si ces récipients sont ouverts, le contenu non emballé sera recouvert d'un linge propre.
- Le transport de la viande par carcasse entière ou par quartiers dans le coffre des voitures automobiles est interdit à moins que ce coffre ne comporte des récipients ad hoc en matière plastique ou analogue et que la viande soit recouverte d'un linge propre ou d'une feuille en plastique. Y peuvent être transportés dans des récipients la graisse, les abats et les issues.
- La viande livrée à domicile par les bouchers peut être transportée dans ces coffres, pourvu qu'elle soit emballée et contenue dans des récipients.
- Les récipients, paniers, corbeilles, etc. employés à la conservation et au transport de viandes et de préparations de viandes, ne doivent pas servir à recueillir des substances nocives, malpropres ou répugnantes.

---

## ANNEXE II

---

### **Dispositions concernant les produits à base de viande**

#### Chapitre I<sup>er</sup>. — A. Conditions d'agrément des établissements de fabrication de produits à base de viande

En dehors des exigences communes prévues à l'annexe I, chapitre I, les établissements de préparation doivent comporter:

1. des locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé,
  - a) sous le régime du froid:
    - de viande fraîche au sens des articles 20, respectivement 22 (viandes communautaires) et de produits à base de viande préparés à partir de ces viandes;
    - de viandes répondant aux conditions de l'article 17 et de produits à base de viande fabriqués à partir de ces viandes;
  - b) à température ambiante:
    - des produits à base de viande préparés à partir de viandes fraîches au sens des articles 20, respectivement 22 (viandes communautaires);
    - de produits à base de viande préparés à partir de viandes répondant à l'article 17;
2. un local suffisamment vaste où l'on procède à la préparation des produits à base de viande et en rapport avec l'importance de l'établissement;
3. au cas où l'établissement effectue les activités en question, il doit:
  - a) pour la préparation de produits de viande cuite, comporter un local suffisamment spacieux pourvu d'appareils de cuisson appropriés;

- b) pour l'appertisation des produits de viande, comporter un emplacement suffisamment spacieux pourvu d'un ou de plusieurs autoclaves dotés de thermomètres enregistreurs. Il doit également être pourvu, aux fins de contrôle, d'une chambre d'étuvage ou d'une étuve de capacité suffisante, dotée d'un thermomètre;
  - c) pour la fusion des graisses, comporter un local destiné à cette fin; (les opérations visées sous a), b) et c) peuvent se faire dans le même local);
  - d) pour le fumage des produits à base de viandes, comporter un local ou une installation destinés à cette fin;
  - e) pour le séchage et la maturation des produits à base de viandes, comporter un local ou une installation destinés à cette fin;
  - f) pour la viande salée, comporter un local destiné à cette fin dans lequel une température égale ou inférieure à + 10° C sera constamment maintenue;
  - g) pour les travaux de conditionnement des produits à base de viandes destinés à être commercialisés en préemballage, comporter un local réservé à cette fin;
  - h) un local réservé à l'emballage et l'expédition des produits de viande.
4. un local pour l'entreposage des additifs et ingrédients dans des récipients dont l'étiquetage doit renseigner sur le contenu.

*B. Conditions d'autorisation des ateliers de préparation annexés à une tuerie particulière ou à une boucherie*

5. Les ateliers de préparation annexés à une tuerie privée et à une boucherie doivent remplir en rapport avec leur importance les conditions communes de a) à l) prévues au chapitre I de l'annexe I et les conditions spéciales pour les établissements de fabrication de produits de viande sous A. sous 2), 3), a) c) d), e), f) dans la mesure où ces opérations sont effectuées. Les saloirs ne doivent obligatoirement comporter une installation frigorifique, toutefois, la température ne doit pas être supérieure à 10° C, lorsque des viandes y sont entreposées. Il est défendu d'entreposer des bacs à salage dans les installations frigorifiques ensemble avec les viandes fraîches.

*Chapitre II. — Hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les établissements de fabrication de produits de viandes*

En dehors des exigences prévues à l'annexe I, chapitre III de 3 à 8 et 12 et 13, les dispositions suivantes doivent être observées:

6. Les viandes fraîches et les produits à base de viande non emballés, les ingrédients ainsi que les récipients qui les contiennent, ne doivent pas:
- entrer en contact direct avec le sol,
  - être déposés ou manipulés dans des conditions qui risquent de les contaminer.
- Après autoclavage, les boîtes de conserve doivent être retirées des appareils à une température suffisamment élevée pour assurer l'évaporation de l'humidité. Elles ne doivent pas être manipulées à la main avant le séchage complet et ne doivent pas être lavées.
7. Pendant la durée de son utilisation, le local de salaison visé au chapitre I, point 3 sous f), doit être maintenu à une température inférieure ou égale à + 10° C.
8. Pendant la durée de son utilisation, le local de conditionnement visé au chapitre I, point 3 sous g), doit être maintenu à une température inférieure à + 10° C, si le vétérinaire l'estime nécessaire.
9. L'emploi des détersifs, des désinfectants, des moyens de lutte contre les animaux nuisibles, ne doit pas affecter la salubrité des viandes fraîches et des produits à base de viande.
- L'eau utilisée dans les autoclaves doit être propre et potable. Dans les établissements où l'eau utilisée dans les autoclaves est remise en circuit, cette eau ne peut être réutilisée qu'après traitement pour élimination des matières organiques et assainissement de telle sorte que l'eau redevient potable.

Chapitre III. — *Prescriptions concernant les viandes devant être utilisées pour la fabrication de produits à base de viande*

10. Les viandes utilisées pour la fabrication de produits à base de viande destinés aux échanges intra-communautaires doivent remplir les conditions de l'annexe I, chapitre VII.

Chapitre IV. — *Contrôle des productions*

11. Les établissements agréés de fabrication de produits à base de viande sont soumis à un contrôle exercé par un inspecteur des viandes. Celui-ci doit être prévenu en temps utile avant qu'il soit procédé au travail des produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires. En outre, ces établissements sont contrôlés périodiquement par les vétérinaires-inspecteurs.
12. Le contrôle permanent du vétérinaire officiel comporte notamment les tâches énumérées au chapitre VIII de l'annexe I, sous 38. Les résultats de ces examens sont consignés dans un registre.
13. Dans le cas de fabrication de produits à base de viande dans des récipients hermétiquement clos, l'inspecteur des viandes doit veiller à ce que:
- le producteur fasse contrôler par sondage la production journalière, selon des intervalles établis à l'avance, pour garantir l'efficacité de la fermeture;
  - le producteur utilise des repères de contrôle afin d'assurer que les récipients ont reçu un traitement thermique adéquat;
  - les produits obtenus dans les récipients à fermeture hermétique 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.
14. Les résultats des divers contrôles effectués par le producteur doivent être conservés en vue d'être présentés à toute demande de l'inspecteur des viandes.

Chapitre V. — *Contrôle de l'efficacité des traitements*

15. Le vétérinaire officiel doit vérifier l'efficacité du traitement des produits à base de viande, le cas échéant par sondage, en vue d'assurer que:
- Les produits ont été soumis à un traitement tel que défini à l'article 26, paragraphe 1, sous b);
  - le traitement peut être considéré comme un traitement complet au sens de l'article 26, paragraphe 1, sous c), ou comme traitement incomplet conformément à l'article 26, paragraphe 1, sous d).
16. Un produit a été soumis à un traitement au sens de l'article 26, paragraphe 1, sous b) lorsque, soit la valeur  $a_w$  est inférieure à 0,97, soit la surface de coupe à coeur permet de constater la disparition des caractéristiques de viandes fraîches.
17. Un produit a été soumis à un traitement complet conformément à l'article 26, paragraphe 1, sous c):
- a) s'il s'agit d'un traitement par la chaleur en récipient hermétique, lorsque la valeur  $F_0$  est supérieure ou égale à 3,00 ou, dans les Etats membres où le recours à cette valeur n'est pas usité, lorsque le contrôle du traitement a été effectué par un test d'incubation de sept jours à 37°C ou de dix jours à 35°C;
  - b) s'il s'agit d'un produit ayant subi un traitement autre que celui visé sous a) lorsque
    - soit la valeur  $a_w$  est inférieure ou égale à 0,95 et le pH est inférieur ou égal à 5,2;
    - soit la valeur  $a_w$  est inférieure ou égale à 0,91;
    - soit le pH est inférieur à 4,5.

Si le traitement ne respecte pas les conditions visées au premier alinéa sous a) et b), le produit est considéré comme ayant été soumis à un traitement incomplet conformément à l'article 26 paragraphe 1, sous d).

Chapitre VI. — *Conditionnement et emballage des produits à base de viande*

18. Les emballages et conditionnements doivent répondre à toutes les exigences de l'hygiène et notamment au point 45 a), b) et c) du chapitre X de l'annexe I.
19. Lorsque les produits sont inclus dans un conditionnement de manière à constituer une unité indivisible, ledit emballage ne doit pouvoir être, après ouverture, remis dans son état original. Ce conditionnement doit se faire dès la fin de la préparation ou du refroidissement. Le conditionnement et l'emballage doivent être effectués dans les locaux prévus à cette fin et dans des conditions hygiéniques satisfaisantes. Les conditionnements ne peuvent être réutilisés pour les produits à base de viande, exception faite de certains contenants particuliers en terre cuite ou similaire pouvant être réutilisés après nettoyage et désinfection.

Chapitre VII. — *Marquage de salubrité*

20. Le marquage de salubrité des produits à base de viande doit être effectué sous la responsabilité de l'autorité compétente au moment de leur fabrication ou immédiatement après, à un endroit nettement apparent, d'une manière parfaitement lisible, indélébile et en caractères aisément déchiffrables.
21. 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 le conditionnement et l'emballage;
  - dans le cas où les produits à base de viande doivent être expédiés dans un deuxième emballage, la marque doit également être apposée sur ce deuxième emballage.
22. a) La marque de salubrité doit comporter les indications suivantes qui sont entourées d'une bande ovale:
- dans la partie supérieure: les initiales du pays expéditeur, en majuscules d'imprimerie, soit une des lettres suivantes: B — D — DK — F — IRL — I — L — NL — UK, suivie du numéro d'agrément de l'établissement;
  - dans la partie inférieure: un des sigles: CEE — EEG — EWG — EEC — EOF.
- La marque de salubrité peut être apposée à l'aide d'un tampon encreur ou au feu sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée ou portée sur une étiquette. L'estampillage 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.
  - Le marquage de salubrité peut également consister en la fixation inamovible d'un disque en matériau résistant, répondant à toutes les exigences de l'hygiène et comportant les indications précisées sous a).

Chapitre VIII. — *Certificat de salubrité*

23. L'exemplaire original du certificat de salubrité qui doit accompagner les produits à base de viande au cours de leur transport vers le pays destinataire, doit être délivré par un vétérinaire officiel ou moment de l'embarquement. Le certificat de salubrité doit correspondre dans sa présentation et son contenu au modèle E de l'annexe IV, il doit être établi au moins dans la langue du pays destinataire et doit être complété par les renseignements prévus. Il doit comporter un seul feuillet.

Chapitre IX. — *Entreposage et transport*

24. Les produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires doivent être entreposés dans les locaux prévus au chapitre I, paragraphe 1 a) de cette annexe.



25. Les produits à base de viande pour lesquels des températures d'entreposage sont prescrites conformément à l'article 32 doivent être constamment soumis à l'action du froid de telle sorte que ces températures ne soient pas dépassées.
26. Les produits à base de viande doivent être expédiés de sorte que pendant le transport, ils soient protégés des causes susceptibles de les contaminer ou d'avoir sur eux une influence défavorable, compte tenu de la durée et des conditions de transport ainsi que des moyens employés.
27. Les engins employés pour le transport des produits à base de viande doivent être, si le produit l'exige, équipés de sorte à assurer la protection par le froid et notamment que les températures prescrites conformément à l'article 32 ne soient pas dépassées.

## Chapitre X. — *Ingrédients et additifs*

### A. *Ingrédients autorisés*

### *Conditions d'emploi*

- |   |   |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Sucres</b><br/>Saccharose, sucre interverti<br/>glucose<br/>lactose</li> </ol>   | <p>Viande fraîche hachée et dans les produits de viande.<br/>Uniquement dans les préparations de viande ayant subi la maturation.</p>   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Sel destiné à la consommation humaine, vinaigre, épices et leurs extraits, fines herbes et leurs extraits, extraits de viande et arômes alimentaires.</li> </ol>  | <p>Viande fraîche, hachée et dans les produits de viande.</p>   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>3. <b>Gelatine alimentaire</b></li> </ol>  | <p>Autorisée uniquement comme produit d'enrobage, pour la préparation de produits de viande, tels que aspics et tête pressée, ainsi que comme liants du jus d'exsudation lors de la préparation de viandes.</p>                               |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>4. <b>Plasma sanguin frais et en poudre</b></li> </ol>   | <p>Autorisé uniquement dans les préparations de viande ayant subi un traitement thermique.</p>  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>5. <b>Oeufs de poule et produits d'œufs de poule sans agents conservateurs</b></li> </ol>  | <p>Autorisés uniquement dans la viande traîche, hachée préparée, pour paner la viande, dans les pâtés, dans les préparations de viande à base de foie, dans les saucissons échaudés, dans le saucisson de « sang » et dans le « boudin ».</p> |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>6. <b>Lait, poudre de lait</b><br/>(Protéines lactiques)</li> </ol>  | <p>Autorisé uniquement dans les saucissons secs et les saucissons à rôtir, telles que les « Thüringer », « Weisswurst » et boudin blanc jusqu'à un maximum de 5% exprimé en poudre de lait anhydre.</p>                                       |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>7. <b>Graisses animales</b></li> </ol>   | <p>Autorisées dans les préparations de viande comme couverture pour la fabrication de produits de viande.</p>   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>8. <b>Substances relevant le goût</b> telles que truffes, champignons, anchois, raisins de Corinthe, fruits frais, paprika, noix de pistache cornichons, raisons secs, beurre, spiritueux, vin, vinaigre, ce à l'exception des produits composés de protéines étrangères à la viande non autorisées par le présent règlement.</li> </ol> | <p>Autorisées uniquement dans les produits de viande.</p>   |

## 9. Produits amylacés

### 9.1. Amidons et féculés alimentaires

Pâté et saucisson de foie contenant au moins 10% de foie, dans une proportion ne dépassant pas 5% en amidon anhydre.

### 9.2. Produits de la panification

Autorisés uniquement, moyennant mention obligatoire, pour paner la viande fraîche hachée ou non, ainsi que dans la viande hachée préparée, rôtie ou non, telles que les « boulettes » et « fricadelles » et dans le boudin, étant entendu que la teneur en amidon du produit fini, calculée comme amidon anhydre, ne peut être supérieure à 6%.

### 9.3. Farines

Pour l'enrobage et le fleurage des saucissons secs.

## 10. Eau potable

Autorisée dans les préparations de viande et pour le salage des viandes préparées dans la saumure.

## 11. Viandes de gibier et volailles

Moyennant déclaration et dans la mesure où ces préparations sont autorisées par le présent règlement.

## 12. Bactéries lactiques

Les préparations à base de viande séchées, non soumises à un traitement thermique, peuvent être traitées au moyen de cultures pures de bactéries lactiques en vue de leur maturation.

### B. Additifs autorisés

### Conditions d'emploi

#### 1. Agents conservateurs

E 249: Nitrate de potassium

E 250: Nitrite de sodium

Autorisés uniquement sous forme de sel nitrité lors de la préparation de produits de viande, en quantité telle que le produit fini contient au maximum 0,02% de nitrite exprimé en nitrite de potassium.

E 251: Nitrate de sodium

E 252: Nitrate de potassium

Autorisés uniquement lors de la préparation de produits de viande, employés séparément ou en mélange avec le sel nitrité tel que le produit fini contient au maximum 0,02% de nitrite exprimé en nitrite de potassium, et 0,05 % de nitrite exprimé en nitrate de potassium.

E 200: Acide sorbique

E 201: sorbate de sodium

E 202: sorbate de potassium

E 203: sorbate de calcium

E 210: acide benzoïque

E 211: benzoate de sodium

E 212: benzoate de potassium

E 213: benzoate de calcium

Autorisés uniquement dans le saucisson au foie conditionné en boyaux naturels, provenant de la conservation de ce saucisson dans une solution contenant au maximum 0,1% d'acide benzoïque ou sorbique ou d'un de leurs sels exprimé en acide correspondant. Un mélange d'acide benzoïque et d'acide sorbique peut être employé pour autant que la teneur totale ne dépasse pas 0,1%.

## 2. Antioxydants

- E 300: Acide 1-ascorbique
- E 301: Ascorbate de sodium
- E 302: Ascorbate de calcium
- E 304: Palmitate d'ascorbyle
- E 306: Extraits d'origine naturelle riches en tocophérols
- E 307: Alpha-tocophérol de synthèse
- E 308: Gamma-tocophérol de synthèse
- E 309: Delta-tocophérol de synthèse
- E 310: Gallate de propyle
- E 311: Gallate d'octyle
- E 312: Gallate de dodécyle
- E 320: BHA (Butylhydroxyanisol)
- E 321: BHT (Butylhydroxytoluol)

Autorisés uniquement dans la viande fraîche hachée et dans les produits de viande jusqu'à Concurrence de 0,1% dans le produit fini, exprimé en acide ascorbique.

Autorisés uniquement dans les préparations de viande, en provenance exclusive des graisses y incorporées et en teneur maximale ne dépassant pas le pourcentage autorisé dans ces graisses.

## 3. Phosphates

- 3.1. E 339: Orthophosphate de sodium
- 3.2. E 340: Orthophosphate de potassium
- 3.3. E 450: Polyphosphates de sodium et de potassium
  - 3.3.1. diphosphates
  - 3.3.2. triphosphates
  - 3.3.3. polyphosphates linéaires (ne comportant pas plus de 8% de composés cycliques)

Les additifs mentionnés sous 3.1., 3.2., 3.3.1. et 3.3.2., 3.3.3. sont autorisés

— moyennant mention « phosphatée » ou « avec phosphates » — dans les viandes préparées, en quantité telle que, dans le produit fini, la teneur en phosphate ajouté, exprimée en  $P^2O^5$  ne dépasse pas 0,3%, étant entendu que la teneur totale en phosphate, exprimée en  $P^2O^5$ , ne dépasse pas 0,7% dans le produit fini.

Les additifs mentionnés sous 3.1., 3.2., 3.3.1. et 3.3.2. sont autorisés comme anticoagulant du sang recueilli à l'abattage, étant entendu que la teneur maximale en phosphate exprimée en  $P^2O^5$  ne dépasse pas 2,6 g par litre de sang et à condition qu'il ne soit pas fait usage simultanément de citrate de sodium.

## 4. Correcteurs d'acidité

- E 260: Acide acétique
- E 270: Acide lactique
- E 330: Acide citrique
- E 331: Citrate de sodium
- E 332: Citrate de potassium
- E 333: Citrate de calcium
- E 334: Acide tartrique
- E 335: Tartrate de sodium
- E 336: Tartrate de potassium
- E 337: Tartrate double de sodium et de potassium

Autorisés uniquement lors de la préparation de produits de viande et lors du traitement des boyaux, jusqu'à 0,1% maximum dans les produits de viande.

Dans la viande fraîche hachée et dans les saucissons frais, l'acide citrique est autorisé jusqu'à concurrence de 0,01%.

Le citrate de sodium est autorisé comme anticoagulant du sang recueilli à l'abattage, jusqu'à une teneur maximale de 10 g par litre de sang, à condition qu'il ne soit pas fait usage simultanément de phosphates.

### 5. Améliorant du goût

Acide glutamique et ses sels de sodium et de potassium

Autorisés uniquement lors de la préparation de produits de viande, jusqu'à 0,1% exprimé en acide glutamique.

### 6. Glucone-delta-lactone

Autorisé uniquement dans les préparations de viande non chauffées et séchées jusqu'à 1% et dans les préparations de viande échaudées jusqu'à 0,5 %.

### 7. Substances apportées par la fumaison

à l'aide de la fumée produite à partir de bois ou de plantes ligneuses à l'état naturel, à l'exclusion des bois et plantes ligneuses imprégnés, colorés, collés ou peints ou ayant subi un traitement analogue, pour autant que cette fumaison ne suscite pas de danger pour la santé humaine.

### 8. Matières colorantes

E 170: Carbonate de calcium  
E 171: Bioxyde de titane

Autorisées uniquement pour la coloration en surface des boyaux naturels et artificiels des saucissons du type Salmis et les produits similaires.

### 9. Agents émulsifiants, stabilisants et gélifiants

E 400: Acide alginique et ses sels  
E 401: de sodium  
E 402: de potassium  
E 403: d'ammonium  
E 404: de calcium  
E 405: Alginate de propylène-glycol  
E 406: Carraghen  
E 413: Gomme adragante  
E 414: Gomme arabique  
E 471: Mono et diglycérides d'acides gras alimentaires  
E 472: Esters  
a) acétique  
b) lactique  
c) citrique  
d) tartrique  
e) monoacétyl-tartrique et diacétyl-tartrique des mono et diglycérides d'acides gras alimentaires

Autorisés uniquement pour renforcer les gelées, en quantité technologiquement indispensable.

Autorisés uniquement dans les saucissons cuits et échaudés, pâté de foie et préparations assimilées, en quantité ne dépassant pas 0,3%, employés seuls ou en mélange.

C. Liste des additifs autorisés dans les préparations de poissons, crustacés et mollusques

Additifs autorisés	Teneur max. en mg/kg	Conditions d'emploi
<b>1. Agents conservateurs</b>		
1.1. E 200: Acide sorbique		Autorisés dans les préparations et semi-conserves de poissons, de crustacés et de mollusques, à condition que la somme des pourcentages de ces agents par rapport à la teneur maximale autorisée pour chacun d'eux n'exède pas le chiffre 100.
1.2. E 201: Sorbate de sodium		
1.3. E 202: Sorbate de potassium		
1.4. E 203: Sorbate de calcium		
1.5. E 210: Acide benzoïque	3000, seuls ou en mélange exprimé en acide sorbique et benzoïque	
1.6. E 211: Benzoate de sodium		
1.7. E 212: Benzoate de potassium		
1.8. E 213: Benzoate de calcium		
1.9. E 214: p-Hydroxybenzoate d'éthyle		
1.10. E 215: Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque		
1.11. E 216: p-Hydroxybenzoate de propyle		
1.12. E 217: Dérivé sodique de l'ester propylique de l'acide p-hydroxybenzoïque		
1.13. E 219: Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque		
1.14. E 236: Acide formique		300, exprimée en acide formique
1.15. E 237: Formiate de sodium		
1.16. E 238: Formiate de calcium	1000, exprimée en acide formique	
1.17. E 239: Hexaméthylène-tétramine	1000	Autorisé dans le caviar (œufs d'esturgeon) et les autres œufs de poissons autres que fumés.
1.18. E 251: Nitrate de sodium	200	Autorisés dans les préparations et semi-conserves de poissons, de crustacés et de mollusques, à condition que la teneur totale en nitrite et nitrate exprimée en nitrite de sodium ne dépasse pas 200 mg/kg dans le produit fini.
1.19. E 252: Nitrate de potassium		
<b>2. Colorants</b>		
Les colorants cités à la section I de l'annexe I du règlement grand-ducal du 27 juin 1969 relatif aux matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine		Autorisés uniquement dans les succédanés de caviar, de saumon et dans les pâtés d'anchois et les crevettes stérilisées.

Additifs autorisés	Teneur max. en mg/kg	Conditions d'emploi
<b>3. Agents conservateurs</b>		
3.1. E 300: Acide 1-ascorbique	1000, exprimée en acide 1-ascorbique	Autorisés dans les poissons surgelés et les préparations à base de poissons.
3.2. E 301: 1-ascorbate de sodium		
3.3. E 302: 1-ascorbate de calcium		
3.4. E 304: Palmitate d'ascorbyle		
3.5. E 307: Alpha-tocophérol de synthèse		
3.6. E 308: Gamma-tocophérol de synthèse		
3.7. E 309: Delta-tocophérol de synthèse		
<b>4. Substances apportées par la fumaison</b>		
à l'aide de la fumée produite à partir de bois ou de plantes ligneuses à l'état naturel, à l'exclusion des bois et plantes ligneuses imprégnés, colorés, collés ou peints, pour autant que cette fumaison ne suscite pas de danger pour la santé humaine.	—	poissons fumés
<b>5. Améliorants de goût</b>		
Acide glutamique et ses sels de sodium et potassium	0,1%, exprimée en acide glutamique	Autorisés dans les produits à base de poissons, de crustacés et de mollusques
<b>6. Acides organiques</b>		
6.1. E 260: Acide acétique E 261: Acétate de sodium	q.s.	Autorisés dans les produits à base de poissons, de crustacés et de mollusques.
6.2. E 330: Acide citrique E 331: Citrate de sodium E 332: Citrate de potassium E 333: Citrate de calcium		
6.3. E 270: Acide lactique E 325: Lactate de sodium E 326: Lactate de potassium E 327: Lactate de calcium		
6.4. E 334: Acide tartrique E 335: Tartrate de sodium E 336: Tartrate de potassium		

## Chapitre XI. — Exigences relatives à l'étiquetage

Les viandes, produits à base de viande, produits de la pêche et plats précuisinés visés par le présent règlement, lorsqu'ils sont préemballés et destinés à la vente directe au consommateur, doivent porter sur l'emballage ou l'étiquette les mentions énumérées ci-dessous. Ces mentions doivent être clairement lisibles, bien visibles et indélébiles.

### 1. La dénomination spécifique du produit:

La dénomination spécifique comporte dans le cas:

- 1.1. des viandes fraîches, surgelées ou congelées, le nom de l'espèce de viande;
- 1.2. des viandes fraîches hachées ou moulues, la mention « viande hachée crue ». Cette viande crue peut porter la mention « saucisse fraîche » ou « saucisse à rôtir », si elle est enrobée d'un boyau ou de tout matériel similaire utilisé en remplacement du boyau;
- 1.3. des produits de viande, la désignation « produits de viande ». Cette dénomination peut être remplacée, soit par une des dénominations « saucisse », « saucisson » ou « pâté », assortie ou non d'un mot désignant le genre du produit. soit par une dénomination consacrée par l'usage, soit pour autant qu'il s'agisse de haché visiblement rôti et/ou apertisé, par dénomination « viande hachée rôtie » ou « viande hachée cuite à l'étuvée »;
- 1.4. des autres préparations à base de viande, plats précuisinés et produits de viande, une dénomination correspondant soit aux matières utilisées à leur fabrication, soit un nom consacré par l'usage ou soit une description du produit suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits similaires avec lesquels ils pourraient être confondus. En aucun cas, une marque de fabrication ou de commerce ou en dénomination de fantaisie ne peut se substituer à la dénomination spécifique.
- 1.5. Une mention relative à l'adjonction de produits de la panification pour autant que cette adjonction est autorisée par le présent règlement, doit figurer sur la face extérieure de l'emballage ou sur l'étiquette.
- 1.6. une indication sur l'état physique dans lequel se trouvent les denrées visées par le présent règlement ou sur le traitement spécifique qu'elles ont subi (par ex. surgelé, fumé, salé), au cas où l'omission de cette indication serait susceptible de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur;
- 1.7. les spécifications « sec » ou « séché », pour désigner des produits à base de viande séchés non traités à la chaleur, ne sont admises que si le rapport eau-protéines ne dépasse pas 2,3.

Les mentions visées sous 1.5. à 1.7. doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination.

### 2. La liste des ingrédients

- 2.1. La liste des ingrédients est mentionnée conformément aux dispositions du présent paragraphe. Elle est précédée d'une indication telle que « ingrédients . . . ».
- 2.2. On entend par ingrédients, toute substance, y compris les additifs utilisés dans la fabrication ou la préparation des denrées visées par le présent règlement et encore présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée.
- 2.3. La liste des ingrédients comporte l'énumération de tous les ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre, toutefois l'eau ajoutée et les ingrédients volatils sont indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini. La mention de l'eau n'est pas requise dans le cas du liquide de couverture qui n'est pas ordinairement consommé.
- 2.4. Les ingrédients sont désignés sous leur nom spécifique, le cas échéant, par le nom d'une des catégories mentionnées au chapitre X sous A. Les additifs visés au chapitre X sous B et C sont obligatoirement désignés par le nom de la catégorie suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro CEE.

Toutefois dans le cas des substances apportées par la fumaison visé au chapitre X sous B.7 et C.4, ce traitement est indiqué par la mention « fumé ».

La liste des ingrédients n'est pas requise dans les produits constitués d'un seul ingrédient.

### 3. **Date de durabilité minimale**

3.1. La date de durabilité minimale est la date jusqu'à laquelle les produits visés par le présent règlement demeurent pleinement consommables et conservent leurs propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.

3.2. L'indication de la date, sous la responsabilité du fabricant, est annoncée pour une des mentions suivantes:

« Conservation minimale ... » (Mindesthaltbarkeit ...),

« se conserve au moins jusqu'au ... » (mindestens haltbar bis ...),

— soit de la date elle-même,

— soit de l'indication de l'endroit dans l'étiquetage où elle figure.

En cas de besoin, cette mention est complétée par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée conformément aux dispositions de l'article 32.

3.3. Elle se compose de l'indication, en clair, du jour, du mois et de l'année.

Toutefois, pour les denrées visées par le présent règlement

— dont la durabilité est supérieure à 3 mois, mais n'excède pas 18 mois, l'indication du mois et de l'année suffit;

— et dans le cas des produits dont la durabilité est supérieure à 18 mois, l'indication de l'année suffit.

### 4. **La quantité nette**

Le poids net du produit contenu dans l'emballage, étant entendu que l'exsudation du produit est comprise dans ce poids, doit être indiqué sur l'emballage ou l'étiquette. L'indication du poids net, exprimée en kilogrammes ou grammes, doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination du produit de viande.

Lorsqu'une des denrées solides visées par le présent règlement est présentée dans un liquide de couverture, le poids net égoutté de cette denrée doit également être indiqué.

### 5. **Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou d'un conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté,**

étant entendu que si le nom ou raison sociale et l'adresse du vendeur figure sur l'emballage, ce dernier doit également porter l'indication, éventuellement en code, des nom et adresse du fabricant.

### 6. **L'indication du lieu d'origine ou de provenance**

dans les cas où son omission serait susceptible de créer une confusion sur l'origine réelle du produit.

### 7. **Un mode d'emploi**

au cas où son omission ne permettrait pas à l'acheteur de faire un usage approprié de la denrée.

Les exigences visées aux paragraphes 1 à 7 ne sont pas applicables aux produits à base de viande contenus dans des boyaux ou autres matériaux d'enrobage similaires qui font corps avec des denrées alimentaires et sont susceptibles d'être consommés avec ces denrées.

#### *Dispositions générales*

1. Tout produit désigné par une indication ou d'une autre manière comme étant l'un des produits visés au présent règlement, ou manifestement détenu à ce titre, doit répondre aux exigences imposées à ce produit.



2. Les indications ou illustrations pouvant induire en erreur au sujet de la nature et/ou de la composition des produits visés au présent règlement, sont interdites.
3. Les denrées dont les propriétés ou l'aspect font qu'elles ressemblent à un produit à base de viande et qui pourraient avoir comme but de remplacer ces produits à base de viande, doivent être désignées de façon à faire apparaître suffisamment leur nature et leur composition. Elles ne peuvent pas être pourvues de mentions ou d'illustrations susceptibles d'induire en erreur.

—  
ANNEXE III  
—

**Dispositions concernant l'exportation et l'importation**

Chapitre I<sup>er</sup>. — *Abattoirs et ateliers de découpe et ateliers de fabrication agréés*

<b>A. Abattoirs:</b>	N° d'agrément
1. Abattoir communal de Luxembourg	I
2. Abattoir communal d'Esch-sur-Alzette	II
3. Abattoir communal d'Ettelbruck	III
4.	
5. Abattoir communal de Dudelange	V
6. Abattoir privé VIDA, Medernach	VI
7. Abattoir CENTRALFOOD, Mersch (ab. coopératif)	VIII
8. Abattoir COBOULUX, Wecker, (société coopérative des Patrons-bouchers)	IX
<b>B. Ateliers de découpe:</b>	
1. VIDA, Medernach (at. privé)	VI
2. EMO, Ellange-Mondorf (id.)	VII
3. CENTRALFOOD, Mersch, (at. coopératif)	VIII
4. COBOULUX, Wecker (id.)	IX
5.	
6. Boucherie Centrale du Tossenber S. A. Tossenber-Bertrange (at. privé)	XI
<b>C. Abattoirs de volailles:</b>	
Néant	
<b>D. Ateliers de découpe de viandes de volailles:</b>	
Néant	
<b>E. Ateliers de fabrication agréés:</b>	
1. VIDA, Medernach (at. privé)	VI
2. EMO, Ellange/Mondorf (id.)	VII
3. CENTRALFOOD, Mersch (at. coopératif)	VIII
4. COBOULUX, Wecker (id.)	IX
6. Boucherie Centrale du Tossenber S. A. Tossenber-Bertrange (at. privé)	XI
<b>F. Etablissements frigorifiques situés en dehors d'un abattoir agréés:</b>	
1. COGEL S. A., Mamer, établissement frigorifique	XII

**A. Pays à partir desquels l'importation de viandes fraîches bovine, porcine, ovine, caprine et de solipèdes domestiques peut être autorisée**

1. Pays membres de la C.E.C.
2. Pays tiers:
  - Argentine
  - Australie
  - Autriche
  - Brésil
  - Bulgarie
  - Canada
  - Etats-Unis d'Amérique
  - Finlande
  - Hongrie
  - Islande
  - Norvège
  - Nouvelle-Zélande
  - Paraguay
  - Pologne
  - République démocratique allemande (DDR)
  - Roumanie
  - Suède
  - Suisse
  - Tchécoslovaquie (à l'exception de viande porcine)
  - Uruguay
  - Yougoslavie
3. a) viandes chevalines fraîches provenant exclusivement des abattoirs des villes de Tallinn, Riga, Vilnius et Shauliaie, toutes situées dans les républiques baltes de l'U.R.S.S. et de Grèce;
  - b) viandes bovines congelées: République de l'Afrique du Sud, à l'exception des districts de Sibasa, Letaba, Pilgrims Rest. Witrivier (secteur oriental), Barberton (secteur oriental), et du Parc national Kruger et provenant exclusivement des abattoirs du Cap et de Belleville.

**B. Pays à partir desquels l'importation de viandes fraîches de volailles est autorisée:**

1. Pays membres de la C.E.E.
2. Etats-Unis d'Amérique
  - Hongrie
  - Israël
  - Pologne
  - Roumanie

**C. Lapins:** viandes de tous les pays

**D. Gibier:** des pays qui sont admis pour les viandes d'espèces domestiques.

F. Liste des pays tiers en provenance desquels l'importation d'animaux ou de viandes peut être autorisée.

Pays	Viandes fraîches				Animaux vivants
	Bovins	Porcins	Ovins	Solipèdes	
Albanie		×	×	×	
Afrique du Sud	×	×	×	×	
Argentine	×		×	×	×
Australie	×	×	×	×	×
Autriche	×	×	×	×	×
Botswana	×		×	×	
Brésil	×		×	×	
Bulgarie	×	×	×	×	×
Canada	×	×	×	×	×
(2) Chili	×		×	×	
République populaire de Chine		×		×	
Colombie	×			×	
Costa Rica	×			×	
Cuba	×			×	
El Salvador	×		×	×	
(1) Espagne	×		×	×	
Finlande	×	×	×	×	×
Grèce				×	
Guatemala	×			×	
Honduras	×			×	
Hongrie	×	×	×	×	×
Islande	×	×	×	×	×
Israël				×	
Madagascar	×		×	×	
Malte	×	×		×	×
Maroc				×	
Mexique	×			×	
Nicaragua	×			×	
Norvège	×	×	×	×	×
Nouvelle-Zélande	×	×	×	×	×
Panama	×			×	
Paraguay	×		×	+	
Pologne	×	×	×	×	×
Portugal				×	
Roumanie	×	×	×	×	×
Suède	×	×	×	×	×
Suisse	×	×	×	×	×
Swaziland	×			×	

Pays	Viandes fraîches				Animaux vivants
	Bovins	Porcins	Ovins	Solipèdes	
Tchécoslovaquie	×	×	×	×	×
Turquie				×	
Union soviétique	×	×	×	×	×
Uruguay	×		×	×	×
USA	×	×	×	×	×
Yougoslavie	×	×	×	×	×
République démocratique allemande	×	×	×	×	×

**E. Postes frontaliers** admis pour l'exportation et l'importation:

a) *Frontière belgo-luxembourgeoise:*

par rail: Troisvierges  
Kleinbettingen  
par route: Wemperhardt  
Doncols  
Steinfort  
Rodange

b) *Frontière germano-luxembourgeoise:*

par rail: Wasserbillig  
par route: Echternach  
Wasserbillig  
Remich  
Schengen } pour les importations seulement

c) *Frontière franco-luxembourgeoise*

par rail: Bettembourg  
par route: Frisange  
Esch-sur-Alzette  
Rodange

d) *Importation et exportation par air:*

Findel

Chapitre III. *Viandes fraîches dont l'importation est autorisée*

1. *Viandes bovines*

avec ou sans os, pesant au moins 3 kg, ainsi que les filets entiers.

2. *Viandes de veau*

— avec os, pesant au moins 10 kg, provenant de pays n'appartenant pas à la C.E.E.

— avec ou sans os pesant au moins 3 kg, provenant des États membres des Communautés Européennes.

### 3. Viandes de solipèdes

- avec ou sans os, pesant au moins 10 kg, provenant de pays n'appartenant pas à la C.E. ainsi que les parties en coupe pistolet;
- avec ou sans os pesant au moins 3 kg, provenant des Etats membres des Communautés Européennes;
- par dérogation aux dispositions de l'alinéa 1<sup>er</sup>, l'emballage standard de 30 kg peut contenir un seul morceau de viande pesant moins de 10 kg à la condition que le poids de ce dernier ne soit pas inférieur à 3 kg et que cet emballage ne contienne pas plus de trois morceaux de viande.

### 4. Viandes porcines

- a) jambobs et épaules avec ou sans os
- b) la région dorso-lombaire avec ou sans os
- c) collet avec ou sans os
- d) lard
- e) poitrines.

Les poids minimaux cités sous 1 à 4 ont trait à des entités anatomiques. Les parties citées sous 4) b, c), d) et e) doivent peser au moins 3 kg, à l'exception du lard destiné et livré directement aux fondoirs.

### 5. Viandes de mouton

- a) carcasses et demi-carcasses non désossées
- b) épaules non désossées
- c) gigots non désossés
- d) selles ou demi-selles ainsi que des carrés entiers non désossés.

### 6. Les abats frais séparés de la carcasse énumérés ci-après:

- a) queues
  - b) têtes avec ou sans os de porcins
  - c) têtes de bovins âgés de 4 mois au maximum, entières, échaudées et épilées ou dépouillées. Ces têtes sont uniquement autorisées si elles proviennent de pays membres de la C.E.E.
  - d) poumons
  - e) foies
  - f) reins
  - g) thymus (ris)
  - h) langues
  - i) estomacs (excepté le feuillet) débarrassés de la muqueuse
  - j) boyaux grattés
  - k) cervelle et moëlle épinière
  - l) cœurs
  - m) rates
  - n) joues de bœuf
  - o) œsophages nettoyés
  - p) sang (seulement en provenance des pays de la C.E.)
  - q) pancréas
  - r) graisses
  - s) pis (seulement en provenance des pays de la C.E.)
  - t) couenne de porc
  - u) épiploon.
-

**Modèles des certificats****MODELE A**

## Certificat de salubrité

relatif à des viandes fraîches destinées à un Etat membre de la CEE (1)

N° ..... (2)

Pays expéditeur .....

Ministère .....

Service .....

Réf.: ..... (facultative)

**I. Identification des viandes:**

Viandes de ..... (espèce animale)

Nature des pièces.....

Nature de l'emballage .....

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

Poids net .....

**II. Provenance des viandes:**

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

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

**III. Destination des viandes:**

Les viandes sont expédiées de .....

(lieu d'expédition)

à .....

(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant (3) .....

Nom et adresse de l'expéditeur .....

Nom et adresse du destinataire .....

**IV. Attestation de salubrité:**

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

- que les viandes désignées ci-dessus (4) — que l'étiquette fixée aux emballages des viandes désignées ci-dessus (1) portent l'estampille attestant que les viandes proviennent en totalité d'animaux abattus dans des abattoirs agréés;
- qu'elles sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches;
- qu'elles ont été découpées dans un atelier de découpe agréé (4);
- qu'elles ont été — n'ont pas été — soumises à un examen trichinoscopique (4);
- que les véhicules et engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée.

Fait à ..... le .....

Signature du vétérinaire officiel

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

(2) Facultatif.

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

MODELE B  
Certificat de salubrité

relatif à des viandes fraîches de volailles (1) destinées à un Etat membre de la CEE

N° ..... (2)

Pays expéditeur .....

Ministère .....

Service compétent .....

Réf. (2) .....

**I. Identification des viandes**

Viandes de ..... (espèce animale)

Nature des pièces .....

Nature de l'emballage .....

Nombre des unités d'emballage .....

Poids net .....

**II. Provenance des viandes:**

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

.....

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

.....

**III. Destination des viandes:**

Les viandes sont expédiées de .....

(lieu d'expédition)

à .....

(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant (3) .....

Nom et adresse de l'expéditeur .....

Nom et adresse du destinataire .....

**IV. Attestation de salubrité:**

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

a) — que les viandes de volaille désignées ci-dessus (4)

— que les emballages des viandes désignées ci-dessus (4)

portent une marque prouvant que

— les viandes proviennent d'animaux abattus dans des abattoirs agréés (4);

— les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé (4);

b) que ces viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive du Conseil du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échange de viandes fraîches de volaille;

c) que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée.

Fait à ..... le .....

Signature du vétérinaire officiel

(1) Viandes fraîches de volailles: les viandes fraîches provenant des espèces suivantes: poules, dindes, pintades, canards et oies vivant à l'état domestique, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

(2) Facultatif.

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

(4) Biffer la mention inutile.

MODELE C  
Certificat d'origine et de santé

(importation de lapins domestiques abattus en provenance d'un pays n'appartenant pas au Benelux)  
Pays expéditeur .....  
Ministère .....  
Service compétent/district .....

I. Nombre d'unités de conditionnement; nature et identification du conditionnement; poids net . . .  
.....

II. Provenance de l'envoi:

La viande provient de lapins domestiques engraisés dans le pays expéditeur et abattus dans  
l'abattoir agréé pour l'exportation: .....

(nom et adresse)

Nom et adresse de l'expéditeur .....

Nom et adresse de son mandataire .....

III. Destination de l'envoi:

Expédié de ..... à .....

(lieu d'expédition)

(pays et lieu de destination)

par wagon (2), véhicule automoteur (2), avion (2), navire (2) (1) .....

Nom et adresse du destinataire .....

IV. Renseignements sanitaires:

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que l'envoi mentionné ci-dessus répond au moment du  
chargement aux conditions suivantes:

- la viande provient de lapins domestiques ayant subi un examen sanitaire ante et post mortem  
démontrant qu'ils étaient en bonne santé et indemnes de toute maladie contagieuse et que les  
viandes ont été trouvées bonnes pour la consommation humaine;
- dans l'exploitation de provenance aucun cas de myxomatose ni de tularémie n'a été constaté  
pendant les 30 jours précédant le jour du chargement et aucune mesure de police sanitaire n'y  
est d'application;
- les viandes sont conditionnées et conservées de manière hygiénique.

Fait à ..... le .....

(date du chargement)

Le vétérinaire officiel,

(signature, cachet nominatif et de service)

(1) Biffer les mentions inutiles.

(2) Pour les wagons et les véhicules automoteurs, indiquer le numéro d'immatriculation ; pour les avions  
le numéro de vol, et pour les navires, le nom du navire.



## MODELE D

## Certificat de salubrité

relatif à des viandes fraîches (1) provenant d'un pays tiers  
destinées à ..... (nom de l'Etat membre de la CEE)

N° ..... (2)

Pays expéditeur .....

Ministère .....

Service .....

Réf.: ..... (facultative)

**I. Identification des viandes**

Viandes de ..... (espèce animale)

Nature des pièces .....

Nature de l'emballage .....

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

Poids net .....

**II. Provenance des viandes:**

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

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

**III. Destination des viandes:**

Les viandes sont expédiées de .....

(lieu d'expédition)

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

par le moyen de transport suivant (3) .....

Nom et adresse de l'expéditeur .....

Nom et adresse du destinataire .....

**IV. Attestation de salubrité:**

Le vétérinaire officiel soussigné certifie:

- a) — que les viandes désignées ci-dessus (4),  
— que l'étiquette fixée aux emballages des viandes désignées ci-dessus (4),  
porte(nt) (4) l'estampille attestant que les viandes proviennent en totalité d'animaux abattus dans des abattoirs agréés pour l'exportation vers le pays destinataire;
- b) qu'elles sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément aux dispositions exigées par le pays destinataire;
- c) qu'elles ont été découpées dans un atelier de découpe agréé (4);
- d) qu'elles ont été — n'ont pas été — soumises à un examen trichinoscopique (4);
- e) que les moyens de transport ainsi que les conditions de chargement des viandes de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène prévues pour l'expédition vers les pays destinataires.

Fait à ..... le .....

Signature du vétérinaire officiel

(1) Viandes fraîches: selon la directive concernant des problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine et porcine et de viandes fraîches en provenance des pays tiers, toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine, caprine ainsi que des solipèdes, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

(2) Facultatif.

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

(4) Biffer la mention inutile.

## MODELE E

## Certificat de salubrité

relatif à des produits à base de viande (1) destinés à un Etat membre de la CEE

N° ..... (2)

Pays expéditeur .....

Ministère .....

Service .....

Réf. (2): .....

**I. Identification des produits à base de viande:**Produits préparés à partir de viande de.....  
(espèce animale)

Nature des produits (3) .....

Nature de l'emballage .....

Nombre de pièces ou des unités d'emballage .....

Température d'entreposage et de transport (4).....

Durée de conservation (4) .....

Poids net.....

**II. Provenance des produits à base de viande:**

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de(s) établissement(s) de transformation agréé(s).....

**III. Destination des produits à base de viande:**Les produits à base de viande sont expédiés de .....  
(lieu d'expédition)à .....  
(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant (S).....

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 ont été préparés à l'aide de viandes fraîches ou de produits à base de viande et dans des conditions satisfaisant aux normes prévues par la directive 77/99/CEE (6);
- que lesdits produits, leur conditionnement ou leur emballage ont fait l'objet d'un marquage prouvant que ces produits proviennent en totalité d'établissements agréés (6);
- que les viandes fraîches de porc utilisées ont été/n'ont pas été (6) soumises à un examen en vue de la recherche des trichines;
- que les véhicules et engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène, définies par la directive 77/99/CEE.

Fait à ..... le .....

Cachet

(signature)

Nom et lettres capitales

(1) Au vu 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 4 de la directive 77/99/CEE

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

(6) Biffer la mention inutile.

**MODELE F**  
 Certificat de contrôle d'importation  
 à la frontière extérieure des CE valable pour les viandes fraîches importées  
 en provenance des pays tiers

Etat membre dans lequel le contrôle à l'importation a été effectué .....

Poste de contrôle .....

Nature des viandes .....

Conditionnement .....

Nombre de carcasses .....

Nombre de demi-carcasses .....

Nombre de quartiers ou de cartons .....

Poids net .....

Pays tiers d'origine .....

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que les viandes faisant l'objet du présent certificat ont été contrôlées au moment de leur acheminement.

.....

(lieu et date) Vétérinaire officiel

**MODELE G**  
 Certificat sanitaire  
 pour animaux et volailles qui sont transportés de l'exploitation à l'abattoir

Service compétent ..... N° .....

**I. Identification des animaux:**

Espèce animale .....

Nombre d'animaux .....

Marque d'identification .....

**II. Provenance des animaux:**

Adresse de l'exploitation de provenance .....

.....

**III. Destination des animaux:**

Ces animaux sont transportés vers l'abattoir suivant .....

.....

par les moyens de transport suivants .....

.....

**IV. Attestation**

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les animaux indiqués ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection ante mortem dans l'exploitation susmentionnée le ..... à ..... heures et ont été jugés sains.

Fait à ..... le .....

Signature du vétérinaire officiel

## MODELE G bis

Certificat sanitaire pour les carcasses d'oies et de canards élevés pour la production de foie gras, étourdis, saignés et plumés à la ferme d'engraissement, transportées à l'atelier de découpe pourvu d'un local séparé d'éviscération.

Service compétent ..... N° (1) .....

## I. Identification des carcasses non éviscérées

Espèce animale: .....

Nombre de carcasses non éviscérées: .....

## II. Provenance des carcasses non éviscérées

Adresse de la ferme d'engraissement: .....

.....

## III. Destination des carcasses non éviscérées

Les carcasses non éviscérées seront transportées vers l'atelier de découpe suivant: .....

.....

par les moyens de transport suivants: .....

## IV. Attestation

Le soussigné vétérinaire officiel certifie que les carcasses non éviscérées indiquées ci-dessus proviennent d'animaux qui ont fait l'objet d'une inspection ante-mortem dans la ferme d'engraissement susmentionnée le ..... à ..... heures et ont été jugés sains.

Fait à ..... le .....

.....

(signature du vétérinaire officiel)

(1) facultatif

\_\_\_\_\_