

Édition de langue française

Législation

Sommaire

I Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité

.....

II Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité

Conseil

- ★ Directive 92/116/CEE du Conseil, du 17 décembre 1992, portant modification et mise à jour de la directive 71/118/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille 1

- ★ Directive 92/117/CEE du Conseil, du 17 décembre 1992, concernant les mesures de protection contre certaines zoonoses et certains agents zoonotiques chez les animaux et dans les produits d'origine animale, en vue de prévenir les foyers d'infection et d'intoxication dus à des denrées alimentaires 38

- ★ Directive 92/118/CEE du Conseil, du 17 décembre 1992, définissant les conditions de police sanitaire ainsi que les conditions sanitaires régissant les échanges et les importations dans la Communauté de produits non soumis, en ce qui concerne lesdites conditions, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A chapitre I^{er} de la directive 89/662/CEE et, en ce qui concerne les pathogènes, de la directive 90/425/CEE 49

- ★ Directive 92/119/CEE du Conseil, du 17 décembre 1992, établissant des mesures communautaires générales de lutte contre certaines maladies animales ainsi que des mesures spécifiques à l'égard de la maladie vésiculeuse du porc 69

- ★ Directive 92/120/CEE du Conseil, du 17 décembre 1992, relative aux conditions d'octroi de dérogations temporaires et limitées aux règles communautaires sanitaires spécifiques pour la production et la commercialisation de certains produits d'origine animale 86

Prix: 18 ECU

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères maigres sont des actes de gestion courante pris dans le cadre de la politique agricole et ayant généralement une durée de validité limitée.

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères gras et précédés d'un astérisque sont tous les autres actes.

II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

CONSEIL

DIRECTIVE 92/116/CEE DU CONSEIL

du 17 décembre 1992

portant modification et mise à jour de la directive 71/118/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu les propositions de la Commission ⁽¹⁾,

vu l'avis du Parlement européen ⁽²⁾,

vu l'avis du Comité économique et social ⁽³⁾,

considérant que les viandes de volaille sont inscrites sur la liste des produits figurant à l'annexe II du traité; que la production et les échanges de ces produits constituent une importante source de revenus pour la population agricole;

considérant que, pour assurer le développement rationnel de ce secteur et pour accroître sa productivité, il importe d'arrêter, au niveau communautaire, des dispositions d'ordre sanitaire régissant leur production et leur commercialisation;

considérant que la directive 71/118/CEE ⁽⁴⁾ a fixé les conditions sanitaires à respecter pour les échanges de viandes de volaille;

considérant que la Communauté doit arrêter les mesures destinées à établir progressivement le marché intérieur comportant un espace sans frontières intérieures au cours d'une période expirant le 31 décembre 1992;

considérant que la directive 89/662/CEE ⁽⁵⁾ a établi les règles de contrôle applicables dans la perspective du marché intérieur, et notamment la suppression des contrôles vétérinaires aux frontières entre États membres, et que, dans le contexte des échanges, ces règles doivent s'appliquer aux viandes fraîches de volaille;

considérant que, pour réaliser cet objectif, il convient de modifier les règles arrêtées par la directive 71/118/CEE afin de la rendre conforme à la nouvelle approche à l'échelon communautaire;

considérant qu'il convient à cet égard de confier aux producteurs la responsabilité primaire du respect des exigences de la présente directive et à l'autorité compétente l'obligation de surveiller l'application de ce principe d'autocontrôle;

considérant que cette adaptation doit viser en particulier à rendre uniformes les conditions sanitaires applicables à la production, à l'entreposage et au transport des viandes de volaille;

considérant qu'il apparaît nécessaire d'exclure du champ d'application de la présente directive certains types de vente directe;

considérant que la présente directive ne devrait pas s'appliquer à certains produits vendus directement du producteur au consommateur;

⁽¹⁾ JO n° C 36 du 14. 2. 1992, p. 9. JO n° C 84 du 2. 4. 1990, p. 71. JO n° C 276 du 23. 10. 1991, p. 10. JO n° C 262 du 14. 10. 1981, p. 3.

⁽²⁾ JO n° C 183 du 15. 7. 1991, p. 56. JO n° C 129 du 20. 5. 1991, p. 166.

⁽³⁾ JO n° C 332 du 31. 12. 1990, p. 56.

⁽⁴⁾ JO n° L 55 du 8. 3. 1971, p. 23. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 90/654/CEE (JO n° L 353 du 17. 12. 1990, p. 48).

⁽⁵⁾ JO n° L 395 du 30. 12. 1989, p. 13. Directive modifiée par la directive 91/496/CEE (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 56).

considérant qu'il est possible que, en raison de certaines situations particulières, certains établissements entrés en activité avant le 1^{er} janvier 1992 ne seront pas en mesure de respecter l'ensemble des règles prévues par la présente directive;

considérant qu'il est apparu opportun de prévoir une procédure d'agrément des établissements répondant aux conditions sanitaires fixées par la présente directive ainsi qu'une procédure d'inspection communautaire pour veiller au respect des conditions prévues pour cet agrément;

considérant qu'il convient d'agréer les établissements de faible structure selon des critères de structure et d'infrastructure simplifiés, tout en respectant les règles d'hygiène prévues par la présente directive;

considérant que le marquage de salubrité des viandes de volaille constitue le moyen le plus approprié de fournir aux autorités compétentes du lieu de destination l'assurance qu'un envoi répond aux dispositions de la présente directive; qu'il convient néanmoins de maintenir le certificat de salubrité pour contrôler la destination de certaines viandes de volaille dans la mesure où le certificat de salubrité est maintenu pour les aspects de santé animale;

considérant que les produits mis sur le marché de la Communauté en provenance des pays tiers doivent permettre le même degré de protection du point de vue de la santé humaine; qu'il convient dès lors d'exiger de ces produits des garanties équivalentes à celles données par les produits d'origine communautaire et de les soumettre aux principes et règles de contrôle contenus dans la directive 90/675/CEE du Conseil, du 10 décembre 1990, fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté⁽¹⁾;

considérant que, pour tenir compte des délais nécessaires à la mise en place de l'inspection communautaire destinée à assurer le respect par les pays tiers des garanties prévues par la présente directive, il convient de maintenir à titre transitoire les règles nationales de contrôle à l'égard de ces pays;

considérant qu'il convient de confier à la Commission la tâche de prendre certaines mesures d'application de la présente directive; qu'il y a lieu, à cet effet, d'adopter des procédures établissant une coopération étroite et efficace entre la Commission et les États membres au sein du comité vétérinaire permanent;

considérant que, en raison des difficultés particulières d'approvisionnement de la République hellénique liées à sa situation géographique, il convient de prévoir des dispositions dérogatoires pour cet État membre; qu'il convient, pour la même raison, d'accorder un délai supplémentaire aux régions souffrant d'éloignement géographique pour se conformer aux exigences de la présente directive;

considérant que l'adoption de règles spécifiques pour les produits couverts par la présente directive n'affecte pas

⁽¹⁾ JO n° L 373 du 31. 12. 1990, p. 1. Directive modifiée par la directive 91/496/CEE (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 56).

l'adoption de règles relatives à l'hygiène et à la sécurité alimentaire en général, pour lesquelles la Commission a présenté une proposition de directive-cadre;

considérant qu'il importe que le délai de transposition de la présente directive n'ait pas d'incidence sur la suppression des contrôles vétérinaires aux frontières au 1^{er} janvier 1993;

considérant qu'il convient, dans un souci de clarté, de procéder à la mise à jour de la directive 71/118/CEE,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

Le titre, les articles et les annexes de la directive 71/118/CEE sont remplacés par le texte figurant à l'annexe B de la présente directive.

Article 2

1. À l'article 3 paragraphe A de la directive 77/99/CEE du Conseil, du 21 décembre 1976, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande⁽²⁾, le point 2 est modifié comme suit.

a) Le premier alinéa est remplacé par le texte suivant:

«2) soient préparés à partir de viandes fraîches définies à l'article 2 point d), étant entendu que les viandes importées en provenance des pays tiers doivent satisfaire aux exigences minimales du chapitre III de la directive 71/118/CEE et être contrôlées conformément à la directive 90/675/CEE;»

b) Dans la partie introductive du deuxième alinéa, le membre de phrase suivant est ajouté après la mention «directive 64/433/CEE»:

«et de l'article 4 paragraphe 1 troisième alinéa et de l'annexe I chapitre IX de la directive 71/118/CEE et, de manière générale, toute viande déclarée impropre à la consommation humaine d'après la réglementation communautaire.»

2. La directive 80/879/CEE de la Commission, du 3 septembre 1980, concernant le marquage de salubrité des grands emballages de viandes fraîches de volaille⁽³⁾, est abrogée.

3. À l'article 3 paragraphe 4 point i) de la directive 92/45/CEE du Conseil, du 16 juin 1992, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise

⁽²⁾ JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 85. Directive mise à jour par la directive 92/5/CEE (JO n° L 57 du 2. 3. 1992, p. 1) et modifiée en dernier lieu par la directive 92/45/CEE (JO n° L 268 du 14. 9. 1992, p. 35).

⁽³⁾ JO n° L 251 du 24. 9. 1980, p. 10. Directive modifiée par la décision 92/189/CEE (JO n° L 87 du 2. 4. 1992, p. 25).

à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage ⁽¹⁾, le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Les dispositions du chapitre XII point 68 de la directive 71/118/CEE concernant le marquage de salubrité des grands emballages sont applicables *mutatis mutandis* aux viandes de petit gibier sauvage.»

4. La directive 91/494/CEE du Conseil, du 26 juin 1991, relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volaille ⁽²⁾, est modifiée comme suit.

a) À l'article 3 paragraphe A, le point 6 est remplacé par le texte suivant:

«6) qui sont, si elles sont destinées à un État membre ou une région d'État membre reconnu indemne de la maladie de Newcastle ou à un État membre après transit à travers un pays tiers, accompagnées du certificat sanitaire figurant à l'annexe.»

b) L'annexe est remplacée par celle qui figure à l'annexe A de la présente directive.

5. À l'article 2 deuxième alinéa point 3 de la directive 91/495/CEE du Conseil, du 27 novembre 1990, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage ⁽³⁾, la référence «à l'article 1^{er} de la directive 71/118/CEE» est remplacée par la référence «à l'article 2 de la directive 71/118/CEE».

Article 3

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 1^{er} janvier 1994, sauf pour les établissements situés:

— dans les régions souffrant d'un éloignement géographique, reconnues conformément à l'article 17 de la directive 90/675/CEE ⁽⁴⁾, y compris — en ce qui concerne

le royaume d'Espagne — les îles Canaries, et à l'article 13 de la directive 91/496/CEE ⁽⁵⁾

et

— dans les nouveaux *Länder* de la république fédérale d'Allemagne bénéficiant de plans de restructuration,

pour lesquels ils doivent se conformer à la présente directive au plus tard le 1^{er} janvier 1995, les produits obtenus dans ces établissements devant être commercialisés dans ces régions.

Ils informent immédiatement la Commission des dispositions prises.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

2. Les États membres communiquent à la Commission le texte des dispositions essentielles de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par la présente directive.

3. La fixation de la date limite de transposition au 1^{er} janvier 1994 ne porte pas préjudice à l'abolition des contrôles vétérinaires aux frontières prévue par la directive 89/662/CEE.

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 17 décembre 1992.

Par le Conseil

Le président

J. GUMMER

⁽¹⁾ JO n° L 268 du 14. 9. 1992, p. 35.

⁽²⁾ JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 35.

⁽³⁾ JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 41.

⁽⁴⁾ Directive du Conseil, du 10 décembre 1990, fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté (JO n° L 373 du 31. 12. 1990, p. 1). Directive modifiée par la directive 91/496/CEE (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 56).

⁽⁵⁾ Directive du Conseil, du 15 juillet 1991, fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les animaux en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté et modifiant les directives 89/662/CEE, 90/425/CEE et 90/675/CEE (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 56). Directive modifiée par la directive 91/628/CEE (JO n° L 340 du 11. 12. 1991, p. 17).

ANNEXE A

«ANNEXE

MODÈLE

CERTIFICAT DE POLICE SANITAIRE

relatif aux viandes fraîches de volaille ⁽¹⁾N° ⁽²⁾:

Lieu d'expédition:

Ministère:

Service:

Référence ⁽²⁾:

I. Identification des viandes

Viandes de:
(espèce animale)

Nature des pièces:

Nature de l'emballage:

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage:

Mois et année(s) de congélation:

Poids net:

II. Provenance des viandes

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire du ou des abattoirs agréés:

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire du ou des ateliers de découpe agréés:

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire du ou des entrepôts frigorifiques agréés:

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:

⁽¹⁾ Sont des viandes fraîches de volaille les viandes fraîches provenant des espèces suivantes: poules, dindes, pintades, canards, oies, cailles, pigeons, faisans et perdrix 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 et, si nécessaire, le numéro du conteneur.

IV. Attestation

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes de volaille désignées ci-dessus satisfont aux exigences de la directive 91/494/CEE du Conseil, du 26 juin 1991, relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volaille, et, en outre, aux exigences de l'article 3 paragraphe A point 1 deuxième alinéa de ladite directive, si ces viandes sont destinées à un État membre ou une région d'État membre reconnu indemne de la maladie de Newcastle.

Fait à, le

.....
(signature du vétérinaire officiel)»

ANNEXE B

Directive 71/118/CEE du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille

CHAPITRE PREMIER

Prescriptions générales

Article premier

La présente directive établit les conditions sanitaires applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches de volaille.

La présente directive ne s'applique pas au découpage et à l'entreposage de viandes fraîches de volaille dans des magasins de détail ou dans des locaux attenants à des points de vente où la découpe et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe au consommateur, les opérations devant rester soumises aux contrôles sanitaires prescrits par les réglementations nationales pour le commerce de détail.

Article 2

Aux fins de la présente directive, les définitions figurant à l'article 2 points l) à n) et q) à s) de la directive 77/99/CEE ⁽¹⁾ sont applicables.

En outre, on entend par:

- 1) «*viandes de volaille*», toutes les parties propres à la consommation humaine provenant d'oiseaux domestiques appartenant aux espèces suivantes: poules, dindes, pintades, canards, oies;
- 2) «*viandes fraîches de volaille*», des viandes de volaille, y compris des viandes conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement autre que celui par le froid, de nature à assurer leur conservation;
- 3) «*carcasse*», le corps entier d'une volaille visée au point 1 après saignée, plumaison et éviscération; toutefois, l'ablation du cœur, du foie, des poumons, du gésier, du jabot et des reins, ainsi que la section des pattes au niveau du tarse et l'ablation de la tête, de l'œsophage et de la trachée, sont facultatives;
- 4) «*parties de carcasses*», les parties de la carcasse telle que définie au point 3;
- 5) «*abats*», les viandes fraîches de volaille autres que celles de la carcasse définie au point 3, 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;

- 6) «*viscères*», les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris, le cas échéant, la trachée, l'œsophage et le jabot;
- 7) «*vétérinaire officiel*», le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente de l'État membre;
- 8) «*auxiliaire*», une personne officiellement désignée par l'autorité compétente, conformément à l'article 8 paragraphe 2, pour l'assistance du vétérinaire officiel;
- 9) «*inspection sanitaire avant abattage*», l'inspection de volailles vivantes effectuée conformément à l'annexe I chapitre VI;
- 10) «*inspection sanitaire post mortem*», l'inspection de volailles abattues dans l'abattoir, effectuée conformément à l'annexe I chapitre VIII;
- 11) «*moyens de transport*», les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer ou air;
- 12) «*établissement*», un abattoir agréé, un atelier de découpe agréé, un entrepôt frigorifique agréé, un centre de reconditionnement agréé ou un ensemble réunissant plusieurs de ces établissements.

CHAPITRE II

Prescriptions pour la production communautaire

Article 3

- I. Les viandes fraîches de volaille doivent remplir les conditions suivantes.
 - A. Les carcasses ou abats doivent:
 - a) provenir d'un animal qui a fait l'objet d'une inspection sanitaire avant abattage conformément à l'annexe I chapitre VI et qui a été considéré, à la suite de cet examen, comme propre à l'abattage pour la mise sur le marché de viandes fraîches de volaille;
 - b) avoir été obtenus dans un abattoir agréé soumis à un autocontrôle conformément à l'article 6 paragraphe 2 et à un contrôle de l'autorité compétente, conformément à l'article 8;

⁽¹⁾ JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 85. Directive mise à jour par la directive 92/5/CEE (JO n° L 57 du 2. 3. 1992, p. 1) et modifiée en dernier lieu par la directive 92/45/CEE (JO n° L 268 du 14. 9. 1992, p. 35).

- c) avoir été traités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément à l'annexe I chapitre VII;
- d) avoir été soumis à une inspection sanitaire *post mortem*, conformément à l'annexe I chapitre VIII, et ne pas avoir été reconnus impropres à la consommation humaine conformément à l'annexe I chapitre IX;
- e) faire l'objet d'un marquage de salubrité qui soit conforme à l'annexe I chapitre XII, étant entendu qu'un tel marquage n'est pas nécessaire pour les carcasses destinées à la découpe dans le même établissement;
- f) après l'inspection *post mortem*, être manipulés conformément à l'annexe I chapitre VII point 46 et être entreposés conformément à l'annexe I chapitre XIII dans des conditions d'hygiène satisfaisantes;
- g) être convenablement emballés conformément à l'annexe I chapitre XIV; lorsqu'une enveloppe protectrice est utilisée, celle-ci doit répondre aux prescriptions du même chapitre; il peut être décidé, le cas échéant, de compléter les dispositions de ce chapitre selon la procédure prévue à l'article 21, afin de tenir compte notamment des différents modes de présentation commerciale, à condition que ceux-ci soient conformes aux règles d'hygiène;
- h) être transportés conformément à l'annexe I chapitre XV;
- i) être accompagnés au cours de leur transport:
 - soit d'un document d'accompagnement commercial qui devra:
 - porter, outre les indications prévues à l'annexe I chapitre XII point 66, le numéro de code permettant d'identifier l'autorité compétente chargée du contrôle de l'établissement d'origine ainsi que le vétérinaire officiel qui était responsable de l'inspection sanitaire le jour de la production des viandes,
 - être conservé par le destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présenté, à sa demande, à l'autorité compétente,
 - soit du certificat de salubrité figurant à l'annexe VI, lorsqu'il s'agit de viandes fraîches de volaille visées à l'article 2 et obtenues dans un abattoir situé dans une région ou une zone soumise à restriction pour des motifs de police sanitaire, ou de viandes fraîches de volaille destinées à un autre État membre après transit par un pays tiers dans un moyen de transport plombé.

Les modalités d'application du présent point, et notamment celles relatives à l'attribution des numéros de code et à l'élaboration d'une liste ou de plusieurs listes permettant l'identification de l'autorité compétente, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 21.

B. 1. Les parties de carcasses ou les viandes désossées doivent:

- a) avoir été découpées et/ou désossées dans un atelier de découpe agréé et contrôlé conformément à l'article 6;
- b) avoir été découpées et obtenues dans le respect des prescriptions de l'annexe I chapitre VII et provenir:
 - soit d'animaux abattus dans la Communauté et répondant aux prescriptions du point A du présent article,
 - soit de carcasses de volaille importées en provenance de pays tiers conformément au chapitre III et ayant subi les contrôles prévus par la directive 90/675/CEE ⁽¹⁾;
- c) avoir été soumises au contrôle prévu à l'article 8 paragraphe 1 point b) ii);
- d) satisfaire aux conditions visées aux points A c), h) et i) du présent article;
- e) avoir été conditionnées, emballées ou étiquetées, conformément aux points A e) et g) du présent article, sur place ou dans des centres de reconditionnement spécialement agréés par une autorité compétente à cette fin;
- f) être entreposées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et dans le respect des dispositions de l'annexe I chapitre XIII.

2. Lorsque les ateliers de découpe traitent des viandes fraîches autres que les viandes de volaille, celles-ci doivent répondre aux normes pertinentes des directives 64/433/CEE ⁽²⁾, 91/495/CEE ⁽³⁾ et 92/45/CEE ⁽⁴⁾.

C. Les viandes fraîches qui, conformément à la présente directive, ont été stockées dans un entrepôt frigorifique agréé d'un État membre et n'ont,

⁽¹⁾ JO n° L 373 du 31. 12. 1990, p. 1. Directive modifiée par la directive 91/496/CEE (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 56).

⁽²⁾ JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/497/CEE (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 69).

⁽³⁾ JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 41.

⁽⁴⁾ JO n° L 268 du 14. 9. 1992, p. 35.

depuis lors, été soumises à aucune manipulation, sauf pour le stockage, doivent répondre aux conditions fixées aux points A c), e), g) et h) et au point B du présent article ou être des viandes fraîches de volaille importées de pays tiers conformément au chapitre III et être contrôlées conformément à la directive 90/675/CEE.

II. Les États membres peuvent déroger aux exigences du point A dans le cas de cession directe de viandes fraîches de volaille, en petite quantité, par des agriculteurs ayant une production annuelle inférieure à 10 000 oiseaux des types visés à l'article 2 second alinéa point 1, provenant de leurs exploitations:

- soit directement au consommateur final sur l'exploitation ou sur les marchés hebdomadaires les plus proches de leur exploitation,
- soit à un détaillant en vue de la vente directe au consommateur final, à condition que ce détaillant exerce son activité dans la même localité que celle du producteur ou dans une localité voisine.

Les États membres peuvent préciser dans quelle mesure les opérations précitées peuvent, par dérogation au point B, s'appliquer aux découpes.

Sont exclues de telles dérogations la vente ambulante, la vente par correspondance et, en ce qui concerne le détaillant, la vente sur un marché.

Les opérations précitées doivent rester soumises aux contrôles sanitaires prescrits par les réglementations nationales.

III. En outre, sans préjudice des dispositions communautaires de police sanitaire, le paragraphe I ne s'applique pas:

- a) aux viandes fraîches de volaille destinées à des usages autres que la consommation humaine;
- b) aux viandes fraîches de volaille destinées à des expositions, à des études particulières ou à des analyses, dans la mesure où un contrôle officiel permet d'assurer que ces viandes ne seront pas utilisées pour la consommation humaine et que, les expositions terminées ou les études particulières et les analyses effectuées, ces viandes, à l'exception de celles utilisées pour les besoins des analyses, seront détruites;
- c) aux viandes fraîches de volaille destinées exclusivement à l'approvisionnement d'organisations internationales.

Article 4

1. Les États membres veillent à ce que, en plus des exigences prévues à l'article 3 paragraphe I point A, et

sans préjudice des règles communautaires concernant la recherche de résidus dans les animaux et dans les viandes fraîches, les viandes fraîches de volaille ou les volailles soient soumises:

- a) à un examen de recherche des résidus lorsque le vétérinaire officiel soupçonne leur présence sur la base des résultats de l'inspection avant abattage ou de tout autre élément d'information;
- b) aux prélèvements d'échantillons prévus à l'annexe IV section I de la directive 92/117/CEE ⁽¹⁾.

Les examens prévus au point a) doivent être effectués en vue de la recherche de résidus de substances à action pharmacologique et de leurs dérivés, du respect des délais d'attente et d'autres substances transmissibles aux viandes de volaille susceptibles de rendre éventuellement la consommation de viande fraîche de volaille dangereuse ou nocive pour la santé humaine.

La recherche visée à l'alinéa précédent doit être effectuée selon des méthodes scientifiquement reconnues et pratiquement éprouvées, et notamment selon celles qui sont définies au niveau communautaire ou international.

Les résultats des examens doivent pouvoir être évalués selon des méthodes de référence arrêtées selon la procédure visée au paragraphe 3.

En cas de résultat positif, le vétérinaire officiel prend les mesures appropriées pour tenir compte de la nature du risque encouru, et en particulier pour:

- procéder à un contrôle renforcé sur les volailles élevées ou les quantités de viandes obtenues dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque,
- renforcer les contrôles effectués au niveau des autres troupeaux de l'exploitation d'origine et, dans le cas de récurrence, prendre les mesures appropriées au niveau de l'exploitation d'origine,
- s'il s'agit de contamination ambiante, agir au niveau de la chaîne de production.

2. Les tolérances pour les substances visées au paragraphe 1, autres que celles visées dans la directive 86/366/CEE ⁽²⁾, sont fixées selon la procédure prévue par le règlement (CEE) n° 2377/90 ⁽³⁾.

⁽¹⁾ Directive 92/117/CEE du Conseil, du 17 décembre 1992, concernant des mesures de protection de certaines zoonoses et de certains agents zoonotiques chez les animaux et dans les produits d'origine animale, en vue de prévenir les foyers d'infection et d'intoxication dus à des denrées alimentaires (voir page 38 du présent Journal officiel).

⁽²⁾ JO n° L 221 du 7. 8. 1986, p. 43.

⁽³⁾ Règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil, du 26 juin 1990, établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale (JO n° L 224 du 18. 8. 1990, p. 1). Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 675/92 de la Commission (JO n° L 73 du 19. 3. 1992, p. 8).

3. Selon la procédure prévue à l'article 21, sont arrêtées les méthodes de référence.

Selon la même procédure, il peut être décidé d'étendre les examens à d'autres substances que celles visées au paragraphe 1.

4. Jusqu'à l'entrée en vigueur des modalités d'application du présent article, les réglementations nationales restent applicables, sous réserve des dispositions générales du traité.

Article 5

1. Sans préjudice des dispositions des directives 91/494/CEE ⁽¹⁾, 81/602/CEE ⁽²⁾ et 88/146/CEE ⁽³⁾ et des restrictions imposées par la directive 92/117/CEE, ne peuvent être mises sur le marché aux fins de la consommation humaine les viandes de volaille:

- a) provenant de volaille affectée par les maladies visées par la directive 91/494/CEE;
- b) présentant des traces de résidus en quantités dépassant les tolérances à fixer conformément à l'article 4 paragraphe 2, traitées à l'aide d'antibiotiques, d'attendrisseurs, d'agents conservateurs dans la mesure où ces agents n'ont pas été autorisés par la législation communautaire, étant entendu que les agents directement utilisés pour promouvoir la rétention d'eau sont interdits, ainsi que la quantité de viande de volaille obtenue dans des conditions technologiquement semblables et susceptible de présenter de ce fait le même risque;
- c) provenant d'animaux qui se sont révélés affectés de l'un des défauts énumérés à l'annexe I chapitre IX point 53 a);
- d) déclarées impropres à la consommation humaine, conformément à l'annexe I chapitre IX point 53 b) et point 54.

2. Jusqu'à l'entrée en vigueur des dispositions communautaires éventuelles, ne sont pas affectées par la présente directive les dispositions des États membres concernant le traitement des viandes de volaille au moyen de radiations ionisantes ou ultraviolettes. Tout échange éventuel de produits ayant subi ce type de traitement est soumis aux exigences de l'article 5 paragraphe 2 de la directive 89/662/CEE. À cette fin, l'État membre d'origine qui recourt à un tel traitement n'expédie pas des produits traités selon un tel procédé vers un État membre dont la législation interdit un tel traitement sur son territoire et qui a informé, au sein du comité vétérinaire permanent, la Commission et les autres États membres de l'existence d'une telle interdiction.

⁽¹⁾ JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 35.

⁽²⁾ JO n° L 222 du 7. 8. 1981, p. 32. Directive modifiée par la directive 85/358/CEE (JO n° L 191 du 23. 7. 1985, p. 46).

⁽³⁾ JO n° L 70 du 16. 3. 1988, p. 16.

Article 6

1. Chaque État membre établit une liste des établissements agréés autres que ceux visés à l'article 7, chacun d'eux ayant un numéro d'agrément vétérinaire. Il communique cette liste aux autres États membres et à la Commission.

Un numéro d'agrément unique peut être donné à un établissement procédant au traitement ou au reconditionnement de produits obtenus à partir ou au moyen des matières premières couvertes par l'une des directives visées à l'article 2 point d) de la directive 77/99/CEE.

L'autorité compétente n'agrée un établissement que s'il est assuré que celui-ci satisfait aux dispositions de la présente directive.

En cas de constat de manquements à l'hygiène, et lorsque les mesures prévues à l'annexe I chapitre VIII point 51 deuxième alinéa se sont révélées insuffisantes pour y remédier, l'autorité nationale compétente suspend temporairement l'agrément.

Si l'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant ne remédie pas aux manquements constatés dans le délai fixé par l'autorité nationale compétente, celle-ci retire l'agrément.

L'État membre en question tient à cet égard compte des conclusions d'un éventuel contrôle effectué conformément à l'article 10. Les autres États membres et la Commission sont informés du retrait de l'agrément.

2. L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant est tenu de faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale en ce qui concerne les conditions de production dans son établissement, y compris par des contrôles microbiologiques.

Les contrôles doivent porter sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de la production et, si nécessaire, sur les produits.

L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant doit être en mesure, sur demande de l'autorité compétente, de porter à la connaissance du vétérinaire officiel ou des experts vétérinaires de la Commission la nature, la périodicité et le résultat des contrôles effectués, ainsi que, si nécessaire, le nom du laboratoire de contrôle.

La nature des contrôles, leur fréquence, ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique sont fixées selon la procédure prévue à l'article 21.

3. L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant doit mettre en place un programme de formation du personnel permettant à ce dernier de se conformer aux conditions de production hygiénique, adaptées à la structure de production.

Le vétérinaire officiel responsable de l'établissement doit être associé à la conception et à la mise en œuvre de ce programme.

4. L'exploitant d'un atelier de découpe ou d'un centre de reconditionnement, le propriétaire ou son représentant doit tenir un registre des entrées et sorties des viandes fraîches de volaille en précisant la nature des viandes de volaille reçues.

5. L'inspection et le contrôle des établissements sont effectués sous la responsabilité du vétérinaire officiel, qui peut être assisté, conformément à l'article 8 paragraphe 2, dans l'exécution de tâches purement matérielles, par un personnel auxiliaire. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès, à tout moment, à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer du respect des dispositions de la présente directive.

Le vétérinaire officiel doit procéder à des analyses régulières des résultats des contrôles prévus au paragraphe 2. Il peut, en fonction de ces analyses, faire procéder à des examens microbiologiques complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits.

Les résultats de ces analyses font l'objet d'un rapport dont les conclusions ou recommandations sont portées à la connaissance de l'exploitant de l'établissement, du propriétaire ou de son représentant, qui veille à remédier aux carences constatées, en vue d'améliorer l'hygiène.

Article 7

A. Les États membres peuvent déroger, conformément à l'annexe II, aux exigences structurelles et d'infrastructure énoncées à l'annexe I, pour les abattoirs qui traitent moins de 150 000 oiseaux par an, pour autant qu'ils satisfassent aux exigences suivantes.

- 1) Les établissements concernés doivent faire l'objet d'un enregistrement vétérinaire spécial et être dotés d'un numéro d'agrément spécifique lié à l'unité locale de contrôle.

Pour pouvoir être agréé par l'autorité nationale compétente:

- a) l'établissement doit satisfaire aux conditions d'agrément énoncées à l'annexe II;
- b) l'exploitant de l'abattoir, le propriétaire ou son représentant doit tenir un registre permettant de contrôler;
 - les entrées d'animaux et les sorties des produits d'abattage,
 - les contrôles effectués,
 - les résultats des contrôles.

Ces données doivent être communiquées, à sa demande, à l'autorité compétente;

- c) l'abattoir doit prévenir le service vétérinaire de l'heure de l'abattage, du nombre et de l'origine des animaux et lui communiquer copie de l'attestation sanitaire figurant à l'annexe IV;

- d) le vétérinaire officiel ou un auxiliaire doit être présent au moment de l'éviscération pour s'assurer du respect des règles d'hygiène énoncées à l'annexe I chapitres VII et VIII.

Dans le cas où le vétérinaire officiel ou l'auxiliaire ne peut être présent au moment de l'abattage, les viandes ne peuvent quitter l'établissement qu'après que l'inspection *post mortem* a été effectuée conformément à l'article 8 paragraphe 2, le jour même de l'abattage, sauf dans le cas des viandes visées à l'annexe I chapitre VIII point 49;

- e) l'autorité compétente doit contrôler le circuit de distribution des viandes provenant de l'établissement et le marquage approprié des produits déclarés impropres à la consommation humaine, ainsi que leurs destination et utilisation ultérieures.

L'État membre dresse la liste des établissements bénéficiant de ces dérogations et communique cette liste à la Commission, ainsi que les modifications qui y sont apportées ultérieurement;

- f) l'autorité compétente doit veiller à ce que les viandes fraîches provenant des établissements visés au point e) soient marquées avec les estampilles ou étiquettes approuvées à cette fin selon la procédure prévue à l'article 21 et portant l'indication de la circonscription administrative de l'unité sanitaire dont dépend l'établissement.

- 2) Lorsqu'il s'agit d'un atelier de découpe qui n'est pas situé dans un établissement agréé et qui bénéficie d'un agrément conformément à l'article 4 paragraphe 2 de la directive 64/433/CEE, des dérogations peuvent également être accordées par l'autorité compétente, conformément à l'annexe II, lorsque cet atelier de découpe ne traite pas plus de trois tonnes par semaine, moyennant le respect de la température prévue à l'annexe I chapitre VIII point 49.

Les dispositions de l'annexe I chapitres VIII et X et chapitre XI point 64 ne s'appliquent pas aux opérations d'entreposage et de découpe dans les établissements visés au premier alinéa.

- 3) Les viandes qui ont été jugées conformes aux conditions d'hygiène et d'inspection sanitaire prévues par la présente directive doivent être munies d'une estampille faisant mention de la circonscription administrative de l'unité sanitaire responsable de l'établissement d'origine. Le modèle de l'estampille est arrêté selon la procédure prévue à l'article 21.

- 4) Les viandes doivent être:
- i) réservées au marché local pour la vente directe, soit à l'état frais, soit après transformation, à des détaillants ou au consommateur, sans préemballage ou conditionnement préalable;
 - ii) transportées de l'établissement jusqu'au destinataire dans des conditions hygiéniques.
- B. Les experts vétérinaires de la Commission peuvent, en collaboration avec l'autorité nationale compétente et dans la mesure nécessaire à l'application uniforme du présent article, effectuer des contrôles sur place sur un nombre représentatif d'établissements bénéficiant des conditions prévues au présent article.
- C. Les États membres peuvent déroger aux exigences structurelles prévues à l'annexe I chapitre I, pour les entrepôts frigorifiques de faible capacité dans lesquels les viandes ne sont stockées que si elles sont emballées.
- D. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 21.
- E. Le Conseil procède, avant le 1^{er} janvier 1998, sur la base d'un rapport de la Commission, au réexamen des dispositions du présent article.

Article 8

1. Les États membres veillent à ce que:
- a) tous les élevages livrant aux abattoirs des volailles des espèces visées à l'article 2 deuxième alinéa point 1 soient placés sous contrôle vétérinaire;
 - b) il soit assuré que:
 - i) dans un abattoir agréé conformément à l'article 6, au moins un vétérinaire officiel soit présent pendant toute la période de l'inspection *post mortem*;
 - ii) dans un atelier de découpe agréé conformément à l'article 6, un membre de l'équipe d'inspection visée au paragraphe 2 troisième alinéa soit présent au moins une fois par jour, pendant qu'il est procédé au travail des viandes, en vue de contrôler l'hygiène générale de l'atelier et du registre d'entrée et de sortie des viandes fraîches;
 - iii) dans un entrepôt frigorifique, un membre de l'équipe d'inspection visée au paragraphe 2 troisième alinéa soit périodiquement présent.
2. Le vétérinaire officiel peut être assisté d'auxiliaires placés sous son autorité et sa responsabilité pour:
- a) s'ils remplissent les conditions prévues à l'annexe III paragraphe 3 point a), collecter les informations nécessaires à l'évaluation du statut sanitaire du troupeau d'origine, conformément à l'annexe I chapitre VI, qu'il appartiendra au vétérinaire officiel d'exploiter afin d'établir son diagnostic;

- b) s'ils remplissent les conditions prévues à l'annexe III paragraphe 3 point b):
- i) contrôler le respect des conditions d'hygiène prévues à l'annexe I chapitres I, V, VII et X et à l'annexe II, ainsi que ces conditions prévues à l'annexe I point 47;
 - ii) constater que les cas mentionnés à l'annexe I chapitre IX point 53 ne se présentent pas lors de l'inspection *post mortem*;
 - iii) effectuer l'inspection prévue à l'annexe I chapitre VIII point 47 deuxième alinéa points a) et b), et notamment l'évaluation qualitative des carcasses et le parage, pour autant que le vétérinaire officiel soit en mesure d'exercer une surveillance réelle sur place du travail des auxiliaires;
 - iv) superviser le marquage de salubrité prévu à l'annexe I chapitre XII point 67;
 - v) effectuer le contrôle sanitaire des viandes découpées et entreposées;
 - vi) effectuer le contrôle des véhicules ou engins de transport ainsi que des conditions de chargement prévues à l'annexe I chapitre XV.

Seules les personnes qui remplissent les conditions énumérées à l'annexe III peuvent être désignées comme auxiliaires à la suite d'un test organisé par l'autorité centrale compétente de l'État membre ou par l'autorité désignée par cette autorité centrale.

Pour l'accomplissement des tâches d'assistance précitées, les auxiliaires doivent faire partie d'une équipe d'inspection placée sous le contrôle et la responsabilité du vétérinaire officiel. Ils doivent être indépendants de l'établissement concerné. L'autorité compétente de l'État membre concerné arrête, pour chaque établissement, la composition de l'équipe d'inspection, de manière à permettre au vétérinaire officiel de surveiller les opérations susmentionnées.

Les dispositions détaillées régissant les tâches d'assistance visées au présent article sont, pour autant que de besoin, arrêtées selon la procédure prévue à l'article 21.

3. L'autorité compétente peut autoriser que le personnel de l'entreprise qui a bénéficié, de la part du vétérinaire officiel, d'une formation spéciale dont les critères généraux sont fixés selon la procédure prévue à l'article 21, avant le 1^{er} octobre 1993, puisse effectuer sous le contrôle direct du vétérinaire officiel les opérations prévues à l'annexe I chapitre VIII point 47 deuxième alinéa points a) et b).

Article 9

Les États membres confient à un service ou organisme central les tâches de collecte et d'exploitation des résultats des inspections avant abattage et *post mortem* effectuées par le vétérinaire officiel et relatives au diagnostic de maladies transmissibles à l'homme.

Lorsqu'une telle maladie est diagnostiquée, les résultats du cas spécifique sont communiqués dans les plus brefs délais aux autorités vétérinaires compétentes qui ont sous leur contrôle le troupeau d'origine des animaux.

Les États membres soumettent à la Commission les informations concernant certaines maladies, en particulier en cas de diagnostic de maladies transmissibles à l'homme.

La Commission, agissant selon la procédure prévue à l'article 21, arrête les modalités d'application du présent article, et notamment:

- la périodicité selon laquelle les informations doivent être soumises à la Commission,
- la nature des informations,
- les maladies sur lesquelles doit porter la collecte d'informations,
- les procédés de collecte et d'exploitation des informations.

Article 10

1. Des experts vétérinaires de la Commission peuvent, dans la mesure où cela est nécessaire à l'application uniforme de la présente directive, et en collaboration avec l'autorité nationale compétente, effectuer des contrôles sur place. Pour ce faire, ils peuvent vérifier par le contrôle d'un pourcentage représentatif d'établissements si l'autorité compétente contrôle le respect par les établissements agréés des dispositions de la présente directive. La Commission informe les États membres du résultat des contrôles effectués.

L'État membre sur le territoire duquel est effectué un contrôle apporte toute l'aide nécessaire aux experts dans l'accomplissement de leur mission.

Les dispositions générales d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 21.

La Commission, après avoir recueilli l'avis des États membres au sein du comité vétérinaire permanent, établit une recommandation sur les règles à suivre lors des contrôles prévus au présent paragraphe.

2. Le Conseil procède, avant le 1^{er} janvier 1995, à un réexamen du présent article sur la base d'un rapport de la Commission, assorti d'éventuelles propositions.

Article 11

Les États membres peuvent, par dérogation aux exigences de l'article 3 point I A a), autoriser que les volailles destinées à la production de foie gras soient étourdiées, saignées et plumées à la ferme d'engraissement, à condition que ces opérations s'effectuent dans un local séparé, satis-

faisant aux conditions prévues à l'annexe I chapitre II point 14 b), et que les carcasses non éviscérées soient, conformément à l'annexe I chapitre XV, immédiatement transportées vers un atelier de découpe agréé avec un local spécial tel que prévu à l'annexe I chapitre III point 15 b) deuxième tiret ii), où les carcasses devront être éviscérées dans les vingt-quatre heures sous la supervision d'un vétérinaire officiel.

Article 12

1. Les États membres peuvent autoriser le recours au procédé de réfrigération des viandes fraîches de volaille par immersion dans l'eau, pour autant qu'il soit effectué conformément aux conditions fixées à l'annexe I chapitre VII points 42 et 43. Les viandes fraîches réfrigérées selon ce procédé peuvent être commercialisées réfrigérées, surgelées ou congelées.

2. Les États membres dans lesquels ce procédé est utilisé doivent en informer la Commission et les autres États membres dès que possible, et en tout état de cause avant le 1^{er} janvier 1994.

3. Les États membres ne peuvent s'opposer à l'introduction sur leur territoire de viandes fraîches de volaille réfrigérées conformément aux conditions fixées à l'annexe I chapitre VII points 42 et 43 lorsque le recours à ce procédé de réfrigération est mentionné sur le document d'accompagnement visé à l'article 3 paragraphe I point A i) et que:

- a) soit les viandes de volaille ont été congelées ou surgelées après réfrigération sans délai indu,
- b) soit les viandes de volaille réfrigérées sont obtenues dans les mêmes conditions sur leur territoire.

Article 13

Les règles prévues par la directive 89/662/CEE⁽¹⁾ sont applicables, notamment en ce qui concerne les contrôles à l'origine, l'organisation des contrôles à effectuer par l'État membre de destination et les suites à donner à ces contrôles, ainsi que les mesures de sauvegarde à mettre en œuvre.

CHAPITRE III

Dispositions applicables aux importations dans la Communauté

Article 14

A. Les conditions applicables à la mise sur le marché de viandes fraîches de volaille importées de pays tiers doivent être considérées, selon la procédure prévue à

⁽¹⁾ JO n° L 395 du 30. 12. 1989, p. 13. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 90/654/CEE (JO n° L 353 du 17. 12. 1990, p. 48).

l'article 21, comme au moins équivalentes à celles prévues pour la mise sur le marché des viandes fraîches de volaille obtenues conformément aux articles 3 à 6 et 8 à 13.

B. Aux fins de l'application uniforme du paragraphe A, les dispositions des points suivants sont applicables.

1) Ne peuvent faire l'objet d'importations dans la Communauté que des viandes fraîches de volaille:

- a) provenant de pays tiers ou parties de pays tiers figurant sur la liste établie conformément à l'article 9 paragraphes 1 et 2 de la directive 91/494/CEE et satisfaisant aux exigences de la présente directive;
- b) provenant d'établissements pour lesquels l'autorité compétente du pays tiers a fourni à la Commission les garanties que lesdits établissements respectent les exigences de la présente directive;
- c) accompagnées du certificat visé à l'article 12 de la directive 91/494/CEE, complété par une attestation que ces viandes satisfont aux exigences publiées au chapitre II, remplissent les éventuelles conditions supplémentaires ou offrent les garanties équivalentes visées au point 2 b) du présent paragraphe. Si nécessaire, le contenu de cette attestation est établi selon la procédure prévue à l'article 21.

2) Selon la procédure prévue à l'article 21, sont établies:

- a) une liste communautaire des établissements qui satisfont aux exigences du point b). Dans l'attente de cette liste, les États membres sont autorisés à maintenir les contrôles prévus à l'article 11 paragraphe 2 de la directive 90/675/CEE et le certificat sanitaire national exigé pour les établissements ayant fait l'objet d'un agrément national;
- b) d'une part, les conditions spécifiques et, d'autre part, les garanties équivalentes en ce qui concerne les exigences de la présente directive autres que celles permettant d'exclure les viandes de la consommation humaine conformément à l'article 3 paragraphe I partie A point d) et celles prévues à l'annexe I chapitre VI, chapitre VII points 42 et 43 et chapitre VIII. Ces conditions et garanties ne peuvent être moins strictes que celles prévues aux articles 3 à 6 et 8 à 13.

3) Des experts de la Commission et des États membres effectuent des contrôles sur place pour vérifier:

- a) si les garanties offertes par le pays tiers en ce qui concerne les conditions de production et de mise sur le marché peuvent être considérées comme équivalentes à celles qui sont appliquées dans la Communauté;

b) si les conditions découlant des points 1 et 2 sont remplies.

Les experts des États membres chargés de ces contrôles sont désignés par la Commission sur proposition des États membres.

Ces contrôles sont effectués pour le compte de la Communauté, qui prend en charge les frais y afférents. Leur périodicité et leurs modalités sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 21.

- 4) Dans l'attente de l'organisation des contrôles visés au point 3, les dispositions nationales applicables en matière d'inspection dans les pays tiers continuent à s'appliquer, sous réserve d'information, au sein du comité vétérinaire permanent, en ce qui concerne les manquements aux règles d'hygiène constatés lors de ces inspections.

Article 15

Ne peuvent être inscrits sur la liste prévue à l'article 14 paragraphe B point 2 que les pays tiers ou parties de pays tiers:

- a) en provenance desquels les importations ne sont pas interdites en application des articles 9 à 12 de la directive 91/494/CEE;
- b) qui, compte tenu de leur législation et de l'organisation de leurs services vétérinaires et de leurs services d'inspection, des pouvoirs de ces services et de la surveillance dont ils font l'objet, ont été reconnus aptes, conformément à l'article 3 paragraphe 2 de la directive 72/462/CEE ⁽¹⁾ ou à l'article 9 paragraphe 2 de la directive 91/494/CEE, à garantir l'application de leur législation en vigueur

ou

- c) dont les services vétérinaires sont en mesure de garantir le respect d'exigences sanitaires au moins équivalentes à celles prévues au chapitre II.

Article 16

1. Les États membres veillent à ce que les viandes fraîches de volaille ne soient importées dans la Communauté que si elles:

- sont accompagnées du certificat prévu à l'article 14 paragraphe B point 1 c),
- ont satisfait aux contrôles prévus par la directive 90/675/CEE.

2. Dans l'attente de la fixation des modalités d'application du présent chapitre:

- les règles nationales applicables aux importations en provenance de pays tiers pour lesquels ces exigences ne

⁽¹⁾ JO n° L 302 du 31. 12. 1972, p. 28. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/688/CEE (JO n° L 377 du 31. 12. 1991, p. 18).

sont pas arrêtées au niveau communautaire continuent à s'appliquer, pour autant qu'elles ne soient pas plus favorables que celles prévues à l'article 14 paragraphe B point 2 b),

- les importations doivent s'effectuer dans les conditions prévues à l'article 11 paragraphe 2 de la directive 90/675/CEE.

Article 17

Les principes et règles prévus par la directive 90/675/CEE s'appliquent, notamment en ce qui concerne l'organisation des contrôles à effectuer par les États membres et les suites à donner à ces contrôles, ainsi que les mesures de sauvegarde à mettre en œuvre.

Dans l'attente de la mise en œuvre des décisions prévues à l'article 8 point 3 de la directive 90/675/CEE, les importations doivent intervenir conformément à l'article 11 paragraphe 2 de ladite directive.

CHAPITRE IV

Dispositions finales

Article 18

1. Les dispositions des annexes ne sont pas applicables aux établissements situés dans certaines îles de la République hellénique dans la mesure où la production de ces établissements est exclusivement réservée à la consommation locale.

2. Les modalités d'application du paragraphe 1 sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 21. Selon la même procédure, il peut être décidé d'aménager les dispositions dudit paragraphe en vue d'une extension progressive des normes communautaires à l'ensemble des établissements situés dans les îles visées à ce même paragraphe.

Article 19

Les annexes sont modifiées par le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, notamment en vue de leur adaptation au progrès technologique et scientifique.

Article 20

Selon la procédure prévue à l'article 21, peuvent être arrêtées:

- les conditions particulières d'agrément des établissements situés sur des marchés de gros,
- les règles de marquage des produits provenant d'un centre de reconditionnement, ainsi que les modalités de contrôle permettant de remonter à l'établissement d'origine des matières premières.

Article 21

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le comité vétérinaire permanent, institué par la décision 68/361/CEE ⁽¹⁾, ci-après dénommé «comité», est saisi sans délai par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande d'un État membre.

2. Le représentant de la Commission soumet au comité un projet des mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question en cause. L'avis est émis à la majorité prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité pour l'adoption des décisions que le Conseil est appelé à prendre sur proposition de la Commission. Lors des votes au sein du comité, les voix des représentants des États membres sont affectées de la pondération définie à l'article précité. Le président ne prend pas part au vote.

3. a) La Commission arrête les mesures envisagées et les met immédiatement en application lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.

b) Lorsque les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.

Si, dans un délai de trois mois à compter de la saisine du Conseil, celui-ci n'a pas statué, les mesures proposées sont arrêtées par la Commission, sauf dans le cas où le Conseil s'est prononcé à la majorité simple contre lesdites mesures.

Article 22

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

⁽¹⁾ JO n° L 255 du 18. 10. 1968, p. 23.

ANNEXE I

CHAPITRE PREMIER

CONDITIONS GÉNÉRALES D'AGRÈMENT DES ÉTABLISSEMENTS

Les établissements doivent compter au moins:

- 1) dans les locaux où l'on procède à l'obtention, au traitement et au stockage des viandes ainsi que dans les zones et couloirs dans lesquels des viandes fraîches sont transportées:
 - a) un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau; pour éviter les odeurs, cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés. Toutefois:
 - dans les locaux visés au chapitre II point 14 e), au chapitre III point 15 a) et au chapitre IV point 16 a), l'acheminement de l'eau vers des puisards siphonnés et grillagés n'est pas exigé et, dans les locaux visés au point 16 a), il suffit d'un dispositif permettant une évacuation facile de l'eau,
 - dans les locaux visés au chapitre IV point 17 a) dans lesquels ne sont entreposées que des viandes emballées ou conditionnées ainsi que dans les zones et couloirs dans lesquels des viandes fraîches sont transportées, il suffit d'un sol en matériaux imperméables et imputrescible;
 - b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou être dotée d'une finition similaire, sauf en ce qui concerne les locaux visés au chapitre IV point 17 a).

Toutefois, l'utilisation de murs en bois dans les locaux visés au chapitre IV point 17 construits avant le 1^{er} janvier 1994 ne constitue pas un motif de retrait de l'agrément;
 - c) des portes et des châssis de fenêtres en matériaux inaltérables et, s'ils sont en bois, recouverts sur toutes les surfaces d'un revêtement lisse et imperméable;
 - d) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores;
 - e) une ventilation suffisante et une bonne évacuation des buées;
 - f) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs;
 - g) un plafond propre et facile à maintenir propre; à défaut la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions;
- 2) a) le plus près possible des postes de travail, un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou à l'aide du bras.

Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques pour le séchage des mains;
- b) des dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'eau d'une température minimale de 82° C;
- 3) des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables, tels qu'insectes ou rongeurs;
- 4) a) des dispositifs et des outils de travail, tels que: équipement automatique de traitement des viandes, tables de découpe, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses et scies, en matières résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les surfaces entrant en contact ou susceptibles d'entrer en contact avec les viandes, y compris les soudures et les joints, doivent rester lisses. L'emploi du bois est interdit, sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des viandes fraîches de volaille emballées de manière hygiénique;
- b) des outils et équipements résistant à la corrosion et satisfaisant aux exigences de l'hygiène pour:
 - la manutention des viandes,
 - le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à empêcher que la viande ou les récipients entrent en contact direct avec le sol ou les murs;

- c) des équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement, ainsi que des aires de réception et de triage convenablement conçues et équipées;
- d) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes non destinées à la consommation humaine, ou un local fermant à clé destiné à recevoir ces viandes si leur abondance le rend nécessaire ou si elles ne sont pas enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail; lorsque les viandes sont évacuées par des conduits, ces derniers doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes fraîches de volaille;
- e) un local pour l'entreposage hygiénique des matériaux de conditionnement et d'emballage, lorsque ces activités sont effectuées dans l'établissement;
- 5) des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par la présente directive. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination des viandes fraîches de volaille;
- 6) une installation permettant l'approvisionnement en eau potable au sens de la directive 80/778/CEE ⁽¹⁾, sous pression et en quantité suffisante. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable;
- 7) une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude au sens de la directive 80/778/CEE;
- 8) un dispositif d'évacuation des déchets liquides et solides qui réponde aux exigences de l'hygiène;
- 9) un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire ou, dans les entrepôts visés au chapitre IV et les centres de reconditionnement, des aménagements appropriés;
- 10) des aménagements permettant d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire prescrites par la présente directive;
- 11) un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau, équipés de manière à protéger les parties propres du bâtiment contre une éventuelle contamination.

Ces cabinets d'aisance ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. La présence de douches n'est pas nécessaire dans le cas d'entrepôts frigorifiques servant uniquement à la réception et à l'entreposage de viandes fraîches emballées de manière hygiénique. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de matériels pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras. De tels lavabos doivent se trouver, en nombre suffisant, à proximité des cabinets d'aisance;

- 12) un emplacement et des aménagements appropriés, pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport de viandes, sauf dans le cas d'entrepôts frigorifiques destinés uniquement à la réception et à l'entreposage, en vue de leur expédition, de viandes fraîches emballées de manière hygiénique. Les abattoirs doivent comporter un emplacement et des aménagements distincts pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport et des cages utilisées pour les volailles d'abattage. Toutefois, ces emplacements et ces aménagements ne sont pas obligatoires s'il existe des dispositions imposant le nettoyage et la désinfection des moyens de transport ou des cages dans des emplacements officiellement autorisés;
- 13) un local ou un dispositif pour le stockage de détersifs, de désinfectants et de substances analogues.

CHAPITRE II

CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÈMENT DES ABATTOIRS DE VOLAILLES

- 14) Indépendamment des conditions générales, les abattoirs doivent comporter au moins:
 - a) un local ou un emplacement couvert suffisamment vaste et facile à nettoyer et à désinfecter pour l'inspection avant abattage prévue au chapitre VI point 28 second alinéa et la réception des animaux visés à l'article 2 second alinéa point 1 de la présente directive;

⁽¹⁾ JO n° L 229 du 30. 8. 1980, p. 11. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/692/CEE (JO n° L 377 du 31. 12. 1991, p. 48).

- b) un local d'abattage de dimensions telles que les opérations d'étourdissement et de saignée, d'une part, de plumaison, éventuellement associée 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 au point a), autre que l'ouverture réduite destinée au strict passage des volailles à abattre, doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique;
- c) 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 porte à fermeture automatique;
- d) en cas de besoin, un local d'expédition;
- e) un ou des locaux frigorifiques suffisamment vastes, avec des facilités fermant à clé, pour les viandes fraîches de volaille sous saisie;
- f) un local ou un aménagement pour la récupération des plumes, à moins que celles-ci ne soient traitées comme déchets;
- g) des lavabos et des cabinets d'aisance séparés pour le personnel manipulant des volailles vivantes.

CHAPITRE III

CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÈMENT DES ATELIERS DE DÉCOUPE

- 15) Indépendamment des conditions générales, les ateliers de découpe doivent comporter au moins:
- a) des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour la conservation des viandes;
 - b) — un local pour les opérations de découpage, de désossage et de conditionnement,
— dans la mesure où cette opération est pratiquée dans l'atelier de découpe:
 - i) un local destiné à l'éviscération des oies et canards élevés pour la production de foie gras, étourdis, saignés et plumés à la ferme d'engraissement;
 - ii) un local destiné à l'éviscération des volailles visées au chapitre VIII point 49;
 - c) un local pour les opérations d'emballage lorsque ces opérations sont effectuées à l'atelier de découpe, à moins que les conditions prévues au chapitre XIV point 74 soient remplies.

CHAPITRE IV

CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÈMENT DES ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES

- 16) Indépendamment des conditions générales, les entrepôts dans lesquels des viandes fraîches sont stockées, conformément au chapitre XIII point 69 premier tiret, doivent comporter au moins:
- a) des locaux frigorifiques suffisamment vastes, faciles à nettoyer, dans lesquels les viandes fraîches peuvent être stockées à la température prévue audit point 69 premier tiret;
 - b) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs dans ou pour chaque local de stockage.
- 17) Indépendamment des conditions générales, les entrepôts dans lesquels des viandes fraîches de volaille sont stockées conformément au chapitre XIII point 69 deuxième tiret doivent comporter au moins:
- a) des locaux frigorifiques suffisamment vastes, faciles à nettoyer, dans lesquels les viandes fraîches de volaille peuvent être stockées à la température prévue audit point 69 deuxième tiret;
 - b) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs dans ou pour chaque local de stockage.

CHAPITRE V

HYGIÈNE DU PERSONNEL, DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL DANS LES ÉTABLISSEMENTS

- 18) Le plus parfait état de propreté possible est exigé de la part du personnel, ainsi que des locaux et du matériel.
- a) Le personnel manipulant des viandes fraîches, nues ou conditionnées, ou travaillant dans des locaux ou des zones dans lesquels ces viandes sont manipulées, emballées ou transportées, doit notamment porter des coiffures et des chaussures propres et faciles à nettoyer, des vêtements de travail de couleur claire ou d'autres vêtements de protection. Le personnel affecté au travail ou à la manipulation des viandes fraîches est tenu de porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et, si nécessaire, d'en changer au cours de la journée et de se laver et 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, et dans les autres zones et couloirs par lesquels transitent des viandes fraîches.
 - b) Aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements, à l'exception, pour les abattoirs, des animaux destinés à l'abattage. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement assurée.
 - c) Le matériel et les instruments utilisés pour la manipulation des volailles vivantes et le travail des viandes fraîches de volaille 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.
 - d) 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.
- 19) Les locaux, les outils et le matériel de travail ne doivent être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes fraîches de volaille, des viandes fraîches ou des viandes de gibier autorisées conformément aux directives 91/495/CEE et 92/45/CEE ou des préparations ou produits à base de viande que s'ils sont nettoyés et désinfectés avant leur réutilisation.
- Cette restriction ne s'applique pas au matériel de transport utilisé dans les locaux visés au point 17 a) lorsque la viande est emballée.
- 20) La viande et les récipients qui la contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.
- 21) L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur, la lutte contre les incendies, le refroidissement des équipements frigorifiques et l'évacuation des plumes dans l'abattoir est autorisée à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.
- 22) — Les plumes et les sous-produits de l'abattage impropres à la consommation humaine doivent être immédiatement évacués.
- Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage des viandes fraîches de volaille.
- 23) Des détergents, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés de manière que l'équipement, les instruments de travail et les viandes fraîches ne soient pas affectés. Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail.
- 24) Le travail et la manipulation des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer.

Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes fraîches est tenue de prouver, par un certificat médical, que, d'un point de vue médical, rien ne s'oppose à cette affectation. Le suivi médical de cette personne relève de la législation nationale en vigueur dans l'État membre concerné.

CHAPITRE VI

INSPECTION SANITAIRE AVANT ABATTAGE

- 25) a) Le vétérinaire officiel de l'abattoir ne doit autoriser l'abattage d'un lot de volailles provenant d'une exploitation que, sans préjudice du certificat prévu à l'annexe IV modèle 5 de la directive 90/539/CEE:
- i) si les volailles destinées à l'abattage sont accompagnées de l'attestation sanitaire prévue à l'annexe IV
 - ou
 - ii) si 72 heures avant l'arrivée des volailles à l'abattoir, il est en possession d'un document à déterminer par l'autorité compétente contenant:
 - des informations pertinentes à jour concernant le troupeau d'origine, en particulier celles qui, tirées du registre d'exploitation visé au point 27 a), ont trait au type de volailles à abattre,
 - la preuve que l'exploitation d'origine est sous contrôle d'un vétérinaire officiel.Ces informations devront être évaluées par le vétérinaire officiel en vue de décider des mesures à prendre à l'égard des animaux provenant de l'exploitation concernée, notamment le type d'inspection avant abattage.
- b) Lorsque les conditions prévues au point a) ne sont pas remplies, le vétérinaire officiel de l'abattoir peut soit différer l'abattage soit — lorsque le respect des règles de bien-être l'exige — autoriser l'abattage après avoir procédé aux examens prévus au point 27 b) et doit faire visiter l'exploitation d'origine des animaux concernés par un vétérinaire officiel en vue d'obtenir lesdites informations. Tous les coûts liés à l'application de ce paragraphe sont imputés à l'éleveur selon les modalités à fixer par l'autorité compétente.
- c) Toutefois, pour les éleveurs dont la production annuelle n'excède pas 20 000 poules, 15 000 canards, 10 000 dindes ou 10 000 oies, ou une quantité équivalente des autres espèces de volaille visées à l'article 2 second alinéa point 1, l'inspection avant abattage prévue au point 27 b) peut être effectuée à l'abattoir. Dans ce cas, l'éleveur doit fournir une déclaration attestant que sa production annuelle ne dépasse pas lesdits chiffres.
- d) L'éleveur doit conserver pour présentation à l'autorité compétente, à la demande de celle-ci, le registre visé au point 27 a) pendant un minimum de deux ans.
- 26) Le propriétaire, la personne habilitée à disposer des volailles ou leur représentant est tenu de faciliter les opérations d'inspection avant abattage des volailles, et notamment d'assister le vétérinaire officiel dans toute manipulation jugée utile.
- Le vétérinaire officiel doit procéder à l'inspection avant abattage selon les règles de l'art, dans des conditions convenables d'éclairage.
- 27) L'inspection avant abattage dans l'exploitation d'origine visée au point 25 comprend:
- a) l'examen des registres de l'éleveur, qui doivent contenir au moins les informations suivantes, en fonction de l'espèce de volaille:
 - date d'arrivée des oiseaux,
 - provenance des oiseaux,
 - nombre d'oiseaux,
 - rendement effectif de l'espèce (par exemple gain de poids),
 - mortalité,
 - fournisseurs des aliments,
 - type et période d'utilisation des additifs et délai d'attente,
 - consommation d'aliments et d'eau,
 - examen et diagnostic du vétérinaire traitant, accompagnés, éventuellement, des résultats des analyses de laboratoire,
 - type de médicament administré éventuellement aux oiseaux, date de début et de fin de son administration,
 - date des vaccinations éventuelles et nature des vaccinations,
 - gain de poids pendant la période d'engraissement,

- résultats de toute inspection sanitaire à laquelle les volailles provenant du même troupeau ont été soumises antérieurement,
 - nombre d'oiseaux destinés à être abattus,
 - date prévisible de l'abattage;
- b) les examens complémentaires nécessaires à l'établissement d'un diagnostic lorsque des volailles:
- i) sont affectées d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux ou ont un comportement individuel ou collectif permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie;
 - ii) présentent des troubles du comportement général ou des signes de maladie qui peuvent rendre la viande impropre à la consommation humaine;
- c) des prélèvements réguliers d'échantillons sur l'eau et la nourriture des volailles, en vue du contrôle du respect des périodes d'attente;
- d) les résultats de la recherche d'agents zoonotiques effectuée conformément aux exigences de la directive 92/117/CEE.
- 28) À l'abattoir, le vétérinaire officiel fait procéder à l'identification des volailles, vérifier le respect des exigences du chapitre II de la directive 91/628/CEE ⁽¹⁾ et, en particulier, vérifier si les volailles ont subi des dommages en cours de transport.
- En outre, en cas de doute sur l'identité d'un lot de volailles et lorsque des volailles doivent, conformément au point 25 c), être soumises à l'inspection sanitaire avant abattage dans l'abattoir, le vétérinaire officiel doit examiner cage après cage si les volailles présentent les symptômes visés au point 27 b).
- 29) Lorsque les volailles n'ont pas été abattues dans les trois jours suivant l'examen des volailles et la délivrance de l'attestation sanitaire prévue au point 25 a) i):
- soit, lorsque les volailles n'ont pas quitté l'exploitation d'origine, une nouvelle attestation sanitaire devra être délivrée,
 - soit, après évaluation des motifs de retard, le vétérinaire officiel de l'abattoir autorise l'abattage si aucun motif sanitaire ne s'y oppose, le cas échéant après un nouvel examen des volailles.
- 30) Sans préjudice des exigences de la directive 91/494/CEE, l'abattage aux fins de consommation humaine doit être interdit si les manifestations cliniques des maladies suivantes ont été établies:
- a) ornithose;
 - b) salmonellose.
- Le vétérinaire officiel peut, à la demande du propriétaire des volailles ou de son mandataire, autoriser l'abattage en fin du processus d'abattage normal si des précautions sont prises pour réduire au maximum les risques de propagation des germes et pour nettoyer et désinfecter les installations après cet abattage, les viandes provenant de cet abattage étant à manipuler comme des viandes déclarées impropres à la consommation humaine.
- 31) Le vétérinaire officiel doit:
- a) interdire l'abattage lorsqu'il dispose d'éléments lui permettant de conclure que la viande provenant des animaux présentés sera impropre à la consommation humaine;
 - b) différer l'abattage lorsque les délais d'attente pour les résidus n'ont pas été respectés,
 - c) veiller, s'il s'agit de volailles cliniquement saines provenant d'un troupeau dont l'abattage est obligatoire dans le cadre d'un programme de contrôle des maladies infectieuses, à ce que les volailles soient abattues en fin de journée ou dans des conditions telles que toute contamination des autres volailles soit évitée. Les États membres pourront disposer de ces viandes sur leur territoire selon leurs règles nationales.
- 32) Le vétérinaire officiel doit communiquer immédiatement l'interdiction d'abattage à l'autorité compétente en indiquant le motif de cette interdiction et mettre provisoirement en lieu sûr les volailles faisant l'objet de cette interdiction d'abattage.

⁽¹⁾ JO n° L 340 du 11. 12. 1991, p. 17.

CHAPITRE VII

HYGIÈNE DE L'ABATTAGE ET DE LA MANIPULATION DES VIANDES FRAÎCHES

- 33) Seules les volailles vivantes doivent être introduites dans les locaux d'abattage. Dès leur introduction dans ces locaux, les volailles doivent être abattues immédiatement après avoir été étourdiées, sauf en cas d'abattage pratiqué selon un rite religieux.
- 34) 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.
- 35) La plumaison doit être immédiate et complète.

- 36) L'éviscération doit être effectuée sans délai en cas d'éviscération totale ou dans les délais prévus au chapitre VIII point 49 en cas d'éviscération partielle ou différée. La volaille abattue doit être ouverte de façon que les cavités et tous les viscères pertinents puissent être inspectés. À cet effet, les viscères à inspecter peuvent soit être détachés soit être laissés attachés à la carcasse par leurs connexions naturelles. S'ils sont détachés, leur appartenance à la carcasse d'origine doit pouvoir être identifiée.

Toutefois, en ce qui concerne les oies et canards élevés et abattus pour la production de foie gras, leur éviscération peut être effectuée dans un délai de 24 heures, sous réserve que la température des carcasses non éviscérées soit amenée dans les plus brefs délais et maintenue à la température prévue au chapitre XIII point 69 premier tiret et que ces carcasses soient transportées suivant les règles de l'hygiène.

- 37) Après l'inspection, les viscères sortis doivent être immédiatement séparés de la carcasse et les parties impropres à la consommation humaine doivent être immédiatement enlevées.

Les viscères ou parties de viscères restés dans la carcasse doivent, à l'exception des reins, être aussitôt enlevés, si possible en totalité, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

- 38) Sont interdits le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge et le bourrage des carcasses, sauf à l'aide d'abats comestibles ou du cou correspondant à l'une des volailles abattues dans l'établissement.
- 39) Il est interdit de procéder au dépeçage de la carcasse, à tout enlèvement ou traitement des viandes de volaille avant la fin de l'inspection. Le vétérinaire officiel peut imposer toute autre manipulation nécessitée par l'inspection.
- 40) Les viandes consignées, d'une part, et les viandes déclarées impropres à la consommation humaine selon le chapitre IX point 53 ou exclues de la consommation humaine selon le chapitre IX point 54, d'autre part, les plumes et les déchets doivent être transportés dès que possible dans les locaux, facilités ou récipients prévus au chapitre I^{er} point 4 d) et au chapitre II point 14 e) et f) et doivent être manipulés de façon à limiter le plus possible la contamination.
- 41) À l'issue de l'inspection et de l'enlèvement des viscères, les viandes fraîches de volaille doivent être immédiatement nettoyées et réfrigérées selon les règles de l'hygiène, de manière que les températures prévues au chapitre XIII soient respectées dans les délais les plus brefs.
- 42) Les viandes de volaille destinées à être soumises à un processus de refroidissement par immersion, selon le procédé défini au point 43, 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 au moyen d'une installation assurant un lavage efficace des surfaces internes et externes des carcasses.

Pour les carcasses dont le poids:

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

- 43) 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 d'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 flux d'eau avançant à contre-courant;

- b) la température de l'eau ou des bacs, mesurée aux lieux d'entrée et de sortie des carcasses, ne doit pas dépasser respectivement + 16° C et + 4° C;
- c) il doit être réalisé de façon telle que la température prévue au chapitre XIII point 69 premier tiret soit respectée dans les délais les plus brefs;
- d) le débit d'eau minimal pour l'ensemble du procédé de refroidissement visé au point a) doit être de:
 - 2,5 litres par carcasse de 2,5 kilogrammes ou moins,
 - 4 litres par carcasse d'un poids compris entre 2,5 kilogrammes et 5 kilogrammes,
 - 6 litres par carcasse de 5 kilogrammes 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 à travers le dernier bac ne soit pas inférieur à:

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

L'eau utilisée pour le premier remplissage des bacs ne doit pas entrer en ligne de compte pour le calcul de ces quantités;

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

Toutes les dispositions doivent être prises pour que, notamment en cas d'arrêt du travail, le temps de passage prévu au premier alinéa soit respecté.

Après chaque arrêt de l'installation, le vétérinaire officiel doit s'assurer avant la remise en fonctionnement que les carcasses répondent toujours aux exigences de la présente 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 le local prévu au chapitre I^{er} point 4 d);

- f) chaque appareil doit être entièrement vidé, nettoyé et désinfecté chaque fois que cela est nécessaire, à la fin de la période de travail et au moins une fois par jour;
- g) des appareils de contrôle étalonnés doivent permettre 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 aux endroits suivants: entrée et sortie des carcasses,
 - de la consommation d'eau au cours de l'immersion,
 - du nombre des carcasses de chaque tranche de poids visée au point d) et au point 42;
- h) le résultat des divers contrôles effectués par les soins du producteur doit être conservé en vue d'être présenté à toute demande du vétérinaire officiel;
- i) le fonctionnement correct de l'installation de refroidissement et son influence hygiénique sont évalués, jusqu'à l'adoption, selon la procédure prévue à l'article 21 de la présente directive, de méthodes microbiologiques communautaires, par des méthodes microbiologiques scientifiques reconnues par les États membres, en comparant la contamination des carcasses en germes totaux et entérobactériacées avant et après l'immersion. Cette comparaison doit être effectuée à la première mise en activité de l'installation et ensuite de façon périodique et, en tout cas, chaque fois que l'installation a subi des transformations. Le fonctionnement des différents appareils doit être réglé de manière à assurer des résultats satisfaisants sur le plan de l'hygiène.

44) Jusqu'à la fin de l'inspection, les carcasses et les abats non inspectés ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec les carcasses et abats déjà inspectés et il est interdit de procéder à l'enlèvement, à la découpe ou au traitement ultérieur de la carcasse.

45) Les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec des viandes déclarées propres à la consommation humaine et doivent être placés aussitôt que possible dans des locaux ou récipients spéciaux, situés et conçus de manière à éviter toute contamination d'autres viandes fraîches.

- 46) L'habillage, la manipulation, le traitement ultérieur et le transport de viandes, y compris d'abats, doivent être exécutés dans le respect de toutes les prescriptions d'hygiène. Lorsque ces viandes sont emballées, les conditions énoncées au chapitre II point 14 d) et au chapitre XIV doivent être respectées. Les viandes emballées ou conditionnées doivent être entreposées dans un local distinct de celui où se trouvent les viandes fraîches nues.

CHAPITRE VIII

INSPECTION SANITAIRE *POST MORTEM*

- 47) La volaille doit être soumise à inspection immédiatement après l'abattage dans des conditions convenables d'éclairage.

Au titre de cette inspection:

a) les parties suivantes:

- i) la surface de la carcasse sans tête et pattes, sauf lorsque celles-ci sont destinées à la consommation humaine;
- ii) les viscères
et
- iii) la cavité de la carcasse,

doivent faire l'objet d'un examen visuel et, au besoin, être palpées et incisées;

b) une attention doit être portée:

- i) aux anomalies de consistance, de couleur et d'odeur des carcasses;
- ii) aux anomalies majeures découlant des opérations d'abattage;
- iii) au bon fonctionnement de l'installation d'abattage.

Le vétérinaire officiel doit, en tout état de cause:

- a) soumettre à une inspection approfondie par sondage les animaux éliminés lors de l'inspection sanitaire *post mortem*, dont les viandes ont été déclarées impropres à la consommation humaine, conformément au chapitre IX point 53;
- b) examiner, en vue d'une inspection des viscères et de la cavité de la carcasse, un échantillon de 300 oiseaux prélevés sur l'ensemble du lot qui a subi l'inspection *post mortem*;
- c) procéder à un examen *post mortem* particulier des viandes de volaille s'il existe d'autres éléments indiquant que les viandes provenant de ces volailles pourraient être impropres à la consommation humaine.

Le propriétaire ou la personne habilitée à disposer des volailles doivent participer dans la mesure nécessaire à l'inspection *post mortem*. Ils doivent préparer les volailles et les viandes de volaille de manière à en permettre l'inspection. Ils doivent, à la demande de l'inspecteur, apporter toute autre aide dans une mesure suffisante. S'ils ne collaborent pas comme ils y sont tenus, l'inspection doit être interrompue jusqu'à ce qu'ils coopèrent dans la mesure nécessaire à l'inspection.

- 48) Dans le cas des volailles partiellement éviscérées («effilées»), immédiatement débarrassées de leurs intestins, il est nécessaire d'examiner, sur au moins 5% des volailles abattues de chaque lot, les viscères et la cavité de la carcasse après éviscération. Si, lors de cet examen, la présence d'anomalies est constatée sur plusieurs oiseaux, tous les oiseaux du lot doivent être inspectés conformément au point 47.
- 49) En ce qui concerne les volailles à éviscération différée («New York dressed»):
- a) l'inspection sanitaire *post mortem* visée au point 47 est effectuée au plus tard quinze jours après l'abattage, période pendant laquelle elles devront être stockées à une température qui ne doit pas dépasser + 4° C;
 - b) elles doivent, au plus tard à la fin de ladite période, être éviscérées dans l'abattoir où elles ont été abattues ou dans un atelier de découpe de volailles agréé, répondant aux exigences supplémentaires du chapitre III point 15 b) deuxième tiret ii) et, dans ce dernier cas, être accompagnées de l'attestation sanitaire figurant à l'annexe V;
 - c) les viandes de ces volailles ne doivent pas être revêtues de la marque de salubrité visée au chapitre XII avant d'avoir subi l'éviscération visée au point b).

- 50) Des prélèvements d'échantillons en vue de la recherche de résidus doivent être effectués par sondage et, en tout état de cause, en cas de suspicion fondée. Dans le cas de la recherche de résidus par

échantillonnage, il y a notamment lieu de rechercher les résidus visés au point A groupe III, ainsi qu'au point B groupe I a) et c) et au groupe II a) de l'annexe I de la directive 86/469/CEE ⁽¹⁾.

L'obligation de procéder à la recherche de résidus de substances à action pharmacologique visée à l'article 4 paragraphe 1 deuxième alinéa de la présente directive ne s'applique pas aux volailles provenant d'élevages sous contrôle officiel lorsque la recherche desdits résidus est effectuée dans l'exploitation d'origine.

- 51) Lorsqu'une maladie est suspectée sur la base de l'inspection avant abattage ou *post mortem*, le vétérinaire officiel peut, s'il l'estime nécessaire pour établir son diagnostic ou déceler les substances à action pharmacologique susceptibles d'être présentes eu égard à l'état pathologique observé, demander qu'il soit procédé aux examens de laboratoire nécessaires.

En cas de doute, le vétérinaire officiel peut procéder, sur les parties considérées des volailles, aux autres découpes et inspections nécessaires pour former un diagnostic définitif.

Lorsque le vétérinaire officiel constate un manquement caractérisé aux règles d'hygiène prévues par la présente directive ou une entrave à une inspection sanitaire adéquate, il est habilité à intervenir en ce qui concerne l'utilisation d'équipements ou de locaux et à prendre toute mesure nécessaire, pouvant aller jusqu'à réduire la cadence de production ou suspendre momentanément le processus de production.

- 52) Les résultats de l'inspection avant abattage et *post mortem* doivent être enregistrés par le vétérinaire officiel et en cas de diagnostic de maladie transmissible, communiqués à l'autorité vétérinaire compétente chargée de la supervision de l'élevage dont provenaient les animaux, ainsi qu'au propriétaire de l'élevage d'origine ou à son représentant, qui est tenu d'en tenir compte et de conserver ces informations et de les présenter au vétérinaire officiel assurant l'inspection avant abattage, lors de la période de production suivante.

CHAPITRE IX

DÉCISION DU VÉTÉRINAIRE OFFICIEL À L'INSPECTION *POST MORTEM*

- 53) a) Sont déclarées impropres à la consommation humaine, en totalité, les viandes de volaille dont l'inspection *post mortem* révèle un des cas suivants:
- maladies infectieuses généralisées et localisations chroniques de micro-organismes pathogènes transmissibles à l'homme,
 - mycose systématique et lésions locales dans les organes, suspectées d'avoir été causées par des agents pathogènes transmissibles à l'homme ou leurs toxines,
 - parasitisme sous-cutané ou musculaire étendu et parasitisme systématique,
 - intoxication,
 - cachexie,
 - odeur, couleur, saveur anormales,
 - tumeurs malignes ou multiples,
 - souillure ou contamination généralisées,
 - importantes lésions et ecchymoses,
 - lésions mécaniques extensives, y compris celles dues à un échaudage extensif,
 - saignée insuffisante,
 - résidus de substances dépassant les normes autorisées et résidus de substances interdites,
 - ascite.
- b) Sont déclarées impropres à la consommation humaine les parties de l'animal abattu qui présentent des lésions ou des contaminations n'affectant pas la salubrité du reste de la viande.
- 54) Sont exclus de la consommation humaine la tête séparée de la carcasse, à l'exception de la langue, de la crête, de la barbe et de la caroncule, et les viscères énumérés ci-après: trachée, poumons séparés de la carcasse conformément au chapitre VII point 37, œsophage, jabot, intestin et vésicule biliaire.

⁽¹⁾ JO n° L 275 du 26. 9. 1986, p. 36. Directive modifiée par la décision 89/187/CEE (JO n° L 66 du 10. 3. 1989, p. 37).

CHAPITRE X

PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES VIANDES DESTINÉES À ÊTRE DÉCOUPÉES

- 55) Le découpage de la carcasse en parties de carcasse ou le désossage ne sont autorisés que dans les ateliers de découpe agréés.
- 56) L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant est tenu de faciliter les opérations de contrôle de l'entreprise, et 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 et l'origine des animaux abattus.
- 57) Sans préjudice du chapitre V point 19, les viandes ne remplissant pas les conditions de l'article 3 paragraphe I point B 1 de la présente directive ne peuvent se trouver dans les ateliers de découpe agréés qu'à la condition d'y être entreposées dans des emplacements spéciaux; elles doivent être découpées dans d'autres endroits ou à d'autres moments que les viandes qui répondent auxdites conditions. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès, à tout moment, à tous les locaux de stockage et de travail pour s'assurer du respect rigoureux des dispositions qui précèdent.
- 58) Les viandes fraîches destinées à être découpées doivent être placées, dès leur introduction dans l'atelier de découpe et jusqu'au moment de la découpe, dans le local prévu au chapitre III point 15 a).
- Toutefois, par dérogation au chapitre VII point 41, 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 suffisamment proches l'un de l'autre et situés dans un même groupe de bâtiments, car les viandes à découper doivent être transférées sans rupture de charge de l'un à l'autre local grâce à l'extension du réseau mécanique de manutention du local d'abattage, et la découpe doit être réalisée sans délai. Sitôt la découpe et l'emballage prévus effectués, les viandes doivent être transportées dans le local frigorifique prévu au chapitre III point 15 a).
- 59) Les viandes doivent être introduites dans les locaux visés au chapitre III point 15 b) au fur et à mesure des besoins. Sitôt la découpe et, le cas échéant, l'emballage prévus effectués, elles doivent être transportées dans le local frigorifique prévu au point 15 a).
- 60) Sauf dans le cas de la découpe à chaud, la découpe ne peut avoir lieu que si la viande a atteint une température inférieure ou égale à + 4 °C.
- 61) Le nettoyage des viandes fraîches à l'aide d'un linge est interdit.
- 62) Le découpage est exécuté de façon que soit évitée toute souillure des viandes. Les éclats d'os et les caillots de sang doivent être éliminés. Les viandes provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les récipients ou locaux prévus au chapitre I point 4 d).

CHAPITRE XI

CONTRÔLE SANITAIRE DES VIANDES DÉCOUPÉES ET DES VIANDES ENTREPOSÉES

- 63) Les ateliers de découpe agréés, les centres de reconditionnement et les entrepôts frigorifiques agréés sont soumis à un contrôle exercé par un membre de l'équipe d'inspection visée à l'article 8 paragraphe 2 troisième alinéa de la présente directive.
- 64) Le contrôle prévu au point 63 comporte les tâches suivantes:
- contrôle des entrées et sorties des viandes fraîches,
 - inspection sanitaire des viandes fraîches présentes dans l'établissement,
 - contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage, prévu au chapitre V, ainsi que de l'hygiène du personnel, y compris des vêtements,
 - tout autre contrôle que le vétérinaire officiel estime utile au contrôle du respect des dispositions de la présente directive.

CHAPITRE XII

MARQUAGE DE SALUBRITÉ

- 65) Le marquage de salubrité doit être effectué sous la supervision du vétérinaire officiel. À cet effet, celui-ci contrôle:
- le marquage de salubrité des viandes;
 - les étiquettes et le matériel de conditionnement, lorsque ceux-ci ont déjà été revêtus de l'estampille prévue au présent chapitre.
- 66) La marque de salubrité comporte:
- pour les viandes conditionnées en unités individuelles ou pour les petits emballages:
 - dans la partie supérieure, le sigle identifiant le pays expéditeur, en lettres capitales, soit:
B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK;
 - au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement ou, le cas échéant, de l'atelier de découpe ou du centre de reconditionnement;
 - dans la partie inférieure, un des sigles suivants:
CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG.Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,2 centimètre, pour les lettres comme pour les chiffres;
 - pour les gros emballages, un cachet de forme ovale, ayant au moins 6,5 centimètres de largeur et 4,5 centimètres de hauteur, dans lequel figurent les indications énumérées au point a).

Les caractères doivent avoir une hauteur d'au moins 0,8 centimètre pour les lettres et d'au moins 1 centimètre pour les chiffres. La marque de salubrité peut, en outre, comporter une indication permettant d'identifier le vétérinaire qui a procédé à l'inspection sanitaire des viandes.

Le matériel de marquage doit être constitué d'un matériau répondant à toutes les exigences de l'hygiène et sur lequel les indications visées au point a) figurent de façon parfaitement lisible.
- 67) a) Le marquage de salubrité visé au point 66 a) doit se faire:
- sur ou, de façon lisible, sous les enveloppes ou autres emballages des carcasses emballées individuellement,
 - sur les carcasses non conditionnées individuellement, par l'apposition d'une estampille ou plaquette à utiliser seulement une fois,
 - sur ou, de façon lisible, sous les enveloppes ou autres emballages de parties de carcasses ou d'abats conditionnés en petites quantités;
- b) Le marquage de salubrité visé au point 66 b) doit être effectué sur les emballages globaux contenant des carcasses, parties de carcasses ou abats marqués conformément au point a).
- c) Lorsqu'un marquage de salubrité est effectué sur une enveloppe ou un emballage:
- 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.
- 68) Le marquage de salubrité des carcasses, des parties de carcasses ou abats effectué conformément au point 67 a) n'est pas exigé dans les cas suivants.
- Les lots de carcasses, y compris celles dont certaines parties ont été enlevées conformément au chapitre IX point 53 b), sont expédiés, en vue de la découpe, d'un abattoir agréé à un atelier de découpe agréé, dans les conditions suivantes:
 - les grands emballages contenant les viandes fraîches de volaille portent sur leur surface externe la marque de salubrité apposée conformément au point 67 a) troisième tiret et au point 67 c);
 - l'établissement d'expédition tient un registre dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la destination des lots expédiés conformément à la présente directive;
 - l'atelier de découpe destinataire tient un registre dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la provenance des lots reçus conformément à la présente directive;
 - la marque de salubrité des grands emballages est détruite lors de l'ouverture de ces derniers dans un atelier de découpe placé sous la surveillance d'un vétérinaire officiel;
 - sur la surface externe du grand emballage figure clairement la mention du destinataire et de l'utilisation prévue du lot, conformément au présent point et à l'annexe VII.

- 2) Les lots de carcasses, y compris celles dont certaines parties ont été enlevées conformément au chapitre IX point 53 b), les parties de carcasses et les abats suivants: coeurs, foies et gésiers, sont expédiés, en vue de leur traitement, d'un abattoir, d'un atelier de découpe ou d'un centre de reconditionnement agréé vers un établissement de préparation de viandes et de produits à base de viande, dans les conditions suivantes:
- les grands emballages contenant les viandes fraîches de volaille portent sur leur surface externe la marque de salubrité apposée conformément au point 67 a) troisième tiret et au point 67 c);
 - l'établissement d'expédition tient un registre dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la destination des lots expédiés conformément à la présente directive;
 - l'établissement de préparation de viandes et de produits à base de viande destinataire tient un registre spécial dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la provenance des lots reçus conformément à la présente directive;
 - lorsque la viande fraîche de volaille est destinée à la fabrication de produits à base de viande pour les échanges intracommunautaires, la marque de salubrité des grands emballages est détruite lors de l'ouverture de ces derniers, dans un établissement placé sous la surveillance de l'autorité compétente;
 - sur la surface externe du grand emballage figure clairement la mention du destinataire et de l'utilisation prévue du lot, conformément au présent point et à l'annexe VII.
- 3) En vue de la mise à disposition directe de l'utilisateur final après traitement par la chaleur, les lots de carcasses, y compris celles dont certaines parties ont été enlevées conformément au chapitre IX point 53 b) sont expédiés d'un abattoir, d'un centre de reconditionnement ou d'un atelier de découpe agréé vers des restaurants, des cantines ou des collectivités, dans les conditions suivantes:
- les emballages contenant les viandes fraîches de volaille portent sur leur surface externe la marque de salubrité apposée conformément au point 67 a) troisième tiret et au point 67 c);
 - l'établissement d'expédition tient un registre dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la destination des lots expédiés conformément à la présente directive;
 - le destinataire tient un registre dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la provenance des lots reçus conformément à la présente directive;
 - les destinataires sont soumis au contrôle d'une autorité compétente qui doit avoir accès aux registres tenus;
 - sur la surface externe du grand emballage figure clairement la mention du destinataire et de l'utilisation prévue du lot, conformément au présent point et à l'annexe VII.

CHAPITRE XIII

ENTREPOSAGE

- 69) — Les viandes fraîches de volaille doivent, après la réfrigération prévue au point 41, être maintenues à une température qui ne peut dépasser à aucun moment + 4 °C.
- Les viandes de volaille congelées doivent être maintenues à une température qui ne peut dépasser à aucun moment - 12 °C.
- Des viandes fraîches de volaille emballées ne doivent pas être entreposées dans les mêmes locaux que des viandes fraîches non emballées.

CHAPITRE XIV

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES VIANDES FRAÎCHES

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

- 71) Lorsque, le cas échéant, les viandes fraîches découpées ou les abats sont conditionnés, cette opération doit être effectuée aussitôt après la découpe et d'une manière conforme aux règles de l'hygiène.
- Les conditionnements doivent être transparents et être incolores ou, en cas de conditionnement transparent de couleur, être conçus de manière à laisser partiellement apparents les viandes ou abats conditionnés. Ils doivent répondre, en outre, aux conditions indiquées au point 70 a) premier et deuxième tirets; ils ne peuvent être utilisés une seconde fois pour un conditionnement des viandes.
- Les parties de volailles ou abats séparés de la carcasse doivent toujours être entourés d'une enveloppe protectrice répondant à ces critères et solidement fermée.
- 72) Les viandes conditionnées doivent être emballées.
- 73) Toutefois, s'il remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, le conditionnement ne doit pas être transparent et incolore et il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant, sous réserve que les autres conditions du point 70 soient remplies.
- 74) Le découpage, le désossage, le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local si l'emballage a les caractéristiques prévues au point 70 b) pour pouvoir être réutilisé ou si les conditions suivantes sont remplies:
- a) le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations;
 - b) l'emballage et le conditionnement sont placés, immédiatement après leur fabrication, dans une enveloppe protectrice hermétique, protégée contre tout endommagement au cours du transport vers l'établissement, et ils sont entreposés dans des conditions hygiéniques dans un local séparé de l'établissement;
 - c) les locaux de stockage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et être privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances susceptibles de contaminer la viande fraîche. Les emballages ne peuvent être entreposés à même le sol;
 - d) les emballages sont assemblés, dans des conditions hygiéniques, avant leur introduction dans le local;
 - e) les emballages sont introduits dans le local dans des conditions hygiéniques et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé de manipuler la viande fraîche;
 - f) immédiatement après leur conditionnement, les viandes doivent être placées dans les locaux de stockage prévus à cet effet.
- 75) Les emballages visés au présent chapitre ne peuvent contenir que des viandes fraîches de volailles découpées.

CHAPITRE XV

TRANSPORT

- 76) Les viandes fraîches doivent être transportées par des moyens de transport pourvus d'un système de fermeture hermétique ou, s'il s'agit de viandes fraîches importées conformément à la directive 90/675/CEE ou de viandes fraîches transitant à travers le territoire d'un pays tiers, par des moyens de transport plombés, conçus et équipés de telle sorte que les températures prévues au chapitre XIII soient assurées pendant toute la durée du transport.
- 77) Les moyens de transport de ces viandes doivent répondre aux exigences suivantes:
- a) leurs parois internes doivent être lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter;
 - b) ils doivent être munis de dispositifs efficaces qui assurent la protection des viandes contre les insectes et la poussière et être étanches de façon que soit évité tout écoulement de liquides.
- 78) Les moyens de 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.

- 79) Aucun autre produit susceptible d'affecter les conditions d'hygiène des viandes de volaille ou de les contaminer ne peut être transporté en même temps que des viandes dans un même moyen de transport.

Les viandes emballées et les viandes non emballées doivent être transportées dans des moyens de transport distincts, à moins qu'il n'existe, dans le même moyen de transport, une séparation physique adéquate protégeant la viande non emballée.

- 80) Les viandes fraîches de volaille ne peuvent être transportées dans des moyens de transport qui ne sont pas propres et n'ont pas été désinfectés.
- 81) L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant doit veiller à ce que les moyens de transport et les conditions de chargement permettent le respect des conditions d'hygiène énoncées au présent chapitre. Un membre de l'équipe d'inspection prévue à l'article 8 paragraphe 2 troisième alinéa de la présente directive doit en surveiller le respect.

ANNEXE II

CHAPITRE PREMIER

CONDITIONS GÉNÉRALES D'AGRÈMENT DES ÉTABLISSEMENTS DE FAIBLE CAPACITÉ

Les établissements de faible capacité doivent comporter au moins:

- 1) dans les locaux où l'on procède à l'obtention et au traitement des viandes:
 - a) un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau; pour éviter les odeurs, cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés;
 - b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres.
Toutefois, l'utilisation, dans les locaux visés à l'annexe I chapitre IV point 16, de murs en bois construits avant le 1^{er} janvier 1994 ne constitue pas un motif de retrait de l'agrément;
 - c) des portes en matériaux imputrescibles et inodores, faciles à nettoyer.
Dans le cas où il y a entreposage des viandes dans l'établissement concerné, celui-ci doit disposer d'un local d'entreposage répondant aux exigences précitées;
 - d) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores;
 - e) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;
 - f) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs;
- 2) a) le plus près possible des postes de travail, un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains;
- b) sur place ou dans un local adjacent, un dispositif pour la désinfection des outils, pourvu d'eau d'une température minimale de 82 °C;
- 3) des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables, tels qu'insectes ou rongeurs;
- 4) a) des dispositifs et des outils de travail, tels que tables de découpe, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses et scies, en matières résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. L'emploi du bois est interdit;
- b) des outils et équipements résistant à la corrosion et satisfaisant aux exigences de l'hygiène pour:
 - la manutention des viandes,
 - le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à empêcher que la viande ou les récipients entrent en contact direct avec le sol ou les murs;
- c) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes non destinées à la consommation humaine, qui doivent être enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail;
- 5) des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par la présente directive. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées et ne présentant aucun risque de contamination des viandes;
- 6) une installation permettant l'approvisionnement en eau potable au sens de la directive 80/778/CEE, sous pression et en quantité suffisante. Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable;
- 7) une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude au sens de la directive 80/778/CEE;

- 8) un dispositif qui permette d'évacuer les eaux résiduelles de façon hygiénique;
- 9) au moins un lavabo et des cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Le lavabo doit être pourvu d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de matériels hygiéniques pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains. Le lavabo doit se trouver à proximité des cabinets d'aisance.

CHAPITRE II

CONDITIONS SPÉCIALES D'AGRÈMENT DES ABATTOIRS DE FAIBLE CAPACITÉ

- 10) Indépendamment des conditions générales, les abattoirs de faible capacité doivent comporter au moins:
 - a) un local d'abattage d'une superficie suffisante pour l'étourdissement et la saignée, d'une part, et le plumage et l'échaudage, d'autre part, ces deux types d'opérations devant être effectués dans des emplacements séparés;
 - b) dans le local d'abattage, des murs qui puissent être lavés jusqu'à une hauteur minimale de deux mètres ou jusqu'au plafond;
 - c) un local d'éviscération et de préparation d'une dimension suffisante pour permettre d'opérer l'éviscération dans une place suffisamment éloignée des postes de travail, ou séparée de ces postes par une séparation de manière à prévenir toute contamination;
 - d) un local de refroidissement d'une capacité suffisante par rapport à l'importance et au type d'abattage, avec en tout cas un emplacement minimal isolé fermant à clé et réservé à la mise en observation des carcasses soumises à analyse.

Des dérogations à cette exigence peuvent, au cas par cas, être accordées par les autorités compétentes lorsque des viandes sont retirées immédiatement de ces abattoirs pour l'approvisionnement d'ateliers de découpe ou de boucheries situés aux abords immédiats de l'abattoir, pour autant que la durée de transport n'excède pas une heure.
- 11) Les animaux introduits dans le local d'abattage doivent être immédiatement abattus après étourdissement, sauf en cas d'abattage prévu par un rite religieux.
- 12) Les animaux malades ou suspects ne doivent pas être abattus dans l'établissement, sauf dérogation donnée par l'autorité compétente.

En cas de dérogation, l'abattage doit intervenir sous le contrôle de l'autorité compétente et les mesures doivent être prises pour éviter une contamination; les locaux doivent être spécialement nettoyés et désinfectés sous contrôle officiel avant d'être réutilisés.

ANNEXE III

QUALIFICATIONS PROFESSIONNELLES DES AUXILIAIRES

1. Seuls les candidats pouvant apporter la preuve qu'ils ont:
 - a) suivi un cours théorique, y compris des démonstrations de laboratoire, agréé par les autorités compétentes des États membres et portant sur les points visés au point 3 a);
 - b) reçu une formation pratique sous le contrôle d'un vétérinaire officielsont autorisés à se présenter au test visé à l'article 8 paragraphe 2 deuxième alinéa de la présente directive. La formation pratique a lieu dans des abattoirs, des ateliers de découpe, des entrepôts frigorifiques et des postes d'inspection de viandes fraîches ou, pour l'inspection avant abattage, dans une exploitation.
2. Toutefois, les auxiliaires qui satisfont aux conditions énoncées à l'annexe III de la directive 64/433/CEE peuvent suivre un cours de formation où la partie théorique est ramenée à quatre semaines.
3. Le test visé à l'article 8 paragraphe 2 deuxième alinéa de la présente directive comprend une partie théorique et une partie pratique et porte sur les points suivants:
 - a) pour la visite des exploitations:
 - i) formation théorique:
 - généralités concernant l'industrie avicole — organisation, importance économique, méthodes de production, commerce international, etc.,
 - anatomie et pathologie des volailles,
 - connaissance de base des maladies — virus, bactéries, parasites, etc.,
 - contrôle des maladies et utilisation de médicaments ou vaccins et contrôle de résidus,
 - contrôle hygiénique et sanitaire,
 - bien-être à la ferme, en transport et à l'abattoir,
 - contrôle environnemental — dans les bâtiments, dans les fermes et en général,
 - réglementations nationales et internationales,
 - attitudes des consommateurs et contrôle de qualité;
 - ii) formation pratique:
 - visites des exploitations des différentes espèces et méthodes d'élevage,
 - visites des établissements de production,
 - chargement et déchargement des moyens de transport,
 - visites de laboratoires,
 - contrôles vétérinaires,
 - documentation,
 - expérience pratique;
 - b) pour l'inspection à l'abattoir:
 - i) partie théorique:
 - notions d'anatomie et de physiologie des animaux abattus,
 - notions de pathologie des animaux abattus,
 - notions d'anatomie pathologique des animaux abattus,
 - notions d'hygiène, et en particulier d'hygiène industrielle, d'hygiène de l'abattage, de la découpe et de l'entreposage et d'hygiène du travail,
 - connaissance des méthodes et des procédures d'abattage, d'inspection, de préparation, de conditionnement, d'emballage et de transport des viandes fraîches,
 - connaissance des lois, règlements et dispositions administratives régissant l'exercice de leur activité,
 - procédure d'échantillonnage;
 - ii) partie pratique:
 - inspection et évaluation des animaux abattus,
 - identification d'espèces animales par l'examen de parties typiques de l'animal,
 - identification d'un certain nombre de parties d'animaux abattus qui ont subi des altérations, et commentaires relatifs à ces parties,
 - inspection *post mortem* dans un abattoir,
 - contrôle de l'hygiène,
 - échantillonnage.

ANNEXE IV

MODÈLE

ATTESTATION SANITAIRE ⁽¹⁾

pour la volaille qui est transportée de l'exploitation à l'abattoir

Service compétent: n° ⁽²⁾:

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, atteste que les animaux désignés ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection avant abattage dans l'exploitation susmentionnée, le à heures, et ont été jugés sains.

Fait à, le

.....
(signature du vétérinaire officiel)⁽¹⁾ Durée de validité du certificat: 72 heures.⁽²⁾ Facultatif.

ANNEXE V

MODÈLE

ATTESTATION SANITAIRE

pour les carcasses de volaille à éviscération différée et 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:

.....

IV. Attestation

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

Fait à, le

.....
(signature du vétérinaire officiel)

(1) Facultatif.

ANNEXE VI

MODÈLE

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

relatif aux viandes fraîches de volailles ⁽¹⁾N° ⁽²⁾:

Lieu d'expédition:

Ministère:

Service:

Référence ⁽²⁾:

I. Identification des viandes

Viandes de:
(espèce animale)

Nature des pièces:

Nature de l'emballage:

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage:

Mois et année(s) de congélation:

Poids net:

II. Provenance des viandes

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire du ou des abattoirs agréés:

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire du ou des ateliers de découpe agréés:

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire du ou des entrepôts frigorifiques agréés:

III. Destination des viandes

Les viandes sont expédiées de
(lieu d'expédition)à
(pays et lieu de destination)par les moyens de transport suivants ⁽³⁾:

Nom et adresse de l'expéditeur:

Nom et adresse du destinataire:

⁽¹⁾ Sont des viandes fraîches de volailles, selon la directive mentionnée au point IV du présent certificat, toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques qui appartiennent aux espèces suivantes: poules, dindes, pintades, canards, oies, cailles, pigeons, faisans et perdrix à l'état domestique et qui n'ont subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation, les viandes traitées par le froid étant toutefois à considérer comme fraîches.

⁽²⁾ Facultatif.

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

IV. Attestation

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

- a) que les viandes de volailles désignées ci-dessus satisfont aux exigences de la directive 91/494/CEE du Conseil, du 26 juin 1991, relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volailles et, en outre, aux exigences de l'article 3 paragraphe A point 1 deuxième alinéa de ladite directive, si ces viandes sont destinées à un État membre ou une région d'État membre reconnu indemne de la maladie de Newcastle;
- b) — que les viandes de volailles désignées ci-dessus,
— que les emballages de viandes désignés ci-dessus
portent une marque prouvant que:
— les viandes proviennent d'animaux abattus dans des abattoirs agréés;
— les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé;
- c) que ces viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive 71/118/CEE du Conseil, du 15 février 1971, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille, ou de la directive 91/495/CEE du Conseil, du 27 novembre 1990, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage;
- d) que les véhicules ou engins de transport, ainsi que les conditions de chargement de cette expédition, sont conformes aux exigences en matière d'hygiène définies dans la directive 71/118/CEE.

Fait à, le

.....
(nom et signature du vétérinaire officiel)

ANNEXE VII

MENTIONS À FAIRE FIGURER SUR LES GRANDS EMBALLAGES

Utilisation prévue: découpe/traitement thermique ⁽¹⁾

Adresse du destinataire:

.....

.....

⁽¹⁾ Biffer la mention inutile.

DIRECTIVE 92/117/CEE DU CONSEIL

du 17 décembre 1992

concernant les mesures de protection contre certaines zoonoses et certains agents zoonotiques chez les animaux et dans les produits d'origine animale, en vue de prévenir les foyers d'infection et d'intoxication dus à des denrées alimentaires

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,

vu l'avis du Parlement européen ⁽²⁾,

vu l'avis du Comité économique et social ⁽³⁾,

considérant que les animaux vivants et les produits d'origine animale figurent sur la liste de l'annexe II du traité; que l'élevage et la mise sur le marché des produits d'origine animale constituent une importante source de revenus pour la population agricole;

considérant qu'un développement rationnel de ce secteur et l'amélioration de la productivité passe par la mise en œuvre d'actions vétérinaires visant à protéger et à élever le niveau sanitaire et zoosanitaire de la Communauté;

considérant qu'il est nécessaire de prévenir et de réduire par des mesures de contrôle appropriées l'apparition, par le biais d'aliments d'origine animale, de zoonoses menaçant en particulier la santé humaine;

considérant que la Communauté a déjà mené des actions d'éradication de certaines zoonoses, notamment la tuberculose et la brucellose chez les bovins, la brucellose chez les ovins et les caprins et la rage; qu'il est opportun de collecter des données épidémiologiques sur ces maladies;

considérant que ces mesures doivent s'appliquer sans préjudice de la directive 89/397/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative au contrôle officiel des denrées alimentaires ⁽⁴⁾;

considérant que, pour déterminer les priorités des actions préventives, il est nécessaire de collecter dans les États membres des informations sur l'incidence des zoonoses au sein de la population humaine, chez les animaux domestiques, dans les aliments des animaux et au sein de la faune sauvage;

considérant qu'il est opportun que la Commission suive l'évolution de la situation épidémiologique en vue de proposer les mesures appropriées;

considérant que la situation en matière de salmonellose justifie l'adoption de mesures de lutte immédiates pour certains types d'élevage à risque;

considérant que l'harmonisation des exigences essentielles en matière de protection sanitaire suppose la désignation préalable de laboratoires communautaires de liaison et de référence et la mise en œuvre d'actions scientifiques et techniques;

considérant que les modalités de la participation financière de la Communauté à certaines actions définies dans la présente directive ont été fixées par la décision 90/424/CEE du Conseil, du 26 juin 1990, relative à certaines dépenses dans le domaine vétérinaire ⁽⁵⁾;

considérant qu'il est opportun de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite et efficace entre les États membres et la Commission pour l'adoption de mesures d'application,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La présente directive établit des dispositions concernant la collecte des informations sur les zoonoses et les agents zoonotiques, ainsi que les mesures à prendre à leur égard dans les États membres et à l'échelon communautaire.

Article 2

Aux fins de la présente directive, on entend par:

- 1) *zoonose*: toute maladie et/ou toute infection susceptibles de se transmettre naturellement des animaux à l'homme;
- 2) *agent zoonotique*: toute bactérie et tout virus ou parasite susceptibles de provoquer une zoonose;
- 3) *laboratoire national agréé*: un laboratoire agréé ou reconnu par l'autorité compétente de l'État membre et chargé d'examiner des échantillons officiels en vue de dépister un agent zoonotique;

⁽¹⁾ JO n° C 253 du 27. 9. 1991, p. 2.

⁽²⁾ JO n° C 326 du 16. 2. 1991, p. 223.

⁽³⁾ JO n° C 79 du 30. 3. 1992, p. 6.

⁽⁴⁾ JO n° L 186 du 30. 6. 1989, p. 23.

⁽⁵⁾ JO n° L 224 du 18. 8. 1990, p. 19. Décision modifiée par la décision 91/133/CEE (JO n° L 66 du 13. 3. 1991, p. 18).

- 4) *échantillon*: un échantillon prélevé par le propriétaire ou le responsable de l'établissement ou des animaux, ou prélevé en leur nom, pour l'examen d'un agent zoonotique;
- 5) *échantillon officiel*: un échantillon prélevé par l'autorité compétente pour l'examen d'un agent zoonotique. L'échantillon officiel porte une référence concernant l'espèce, le type, l'importance et la méthode de la collecte, ainsi que l'identification de l'origine de l'animal ou du produit d'origine animale; cet échantillon doit être prélevé sans avertissement préalable;
- 6) *autorité compétente*: la ou les autorités centrales d'un État membre compétentes pour contrôler les dispositions relatives à la santé publique, à la police sanitaire ou les autres aspects vétérinaires découlant de la présente directive, ou toute autre autorité à laquelle l'autorité centrale délègue cette compétence.

Article 3

1. Chaque État membre veille à ce que les mesures prises conformément à la présente directive par l'autorité compétente soient coordonnées à l'échelon national et local, en particulier pour ce qui est des enquêtes épidémiologiques.
2. Les autorités compétentes à l'échelon local sont assistées par des laboratoires nationaux agréés.
3. Chaque État membre désigne les laboratoires nationaux de référence agréés pour les zoonoses et les agents zoonotiques visés à l'annexe I point I dans lesquels l'identification d'un agent zoonotique ou la confirmation définitive de sa présence peut être effectuée.

Article 4

1. Les États membres veillent à ce que:
- a) les exploitants ou gestionnaires des établissements agréés conformément aux directives 64/433/CEE⁽¹⁾, 71/118/CEE⁽²⁾ et 77/99/CEE⁽³⁾ soient tenus de conserver pendant une période minimale, à déterminer par l'autorité compétente, et de communiquer à celle-ci, à sa demande, les résultats des examens concernant la recherche de zoonoses visées à l'annexe I point I;
- b) l'isolement et l'identification d'agents zoonotiques ou l'établissement de toute autre preuve de leur présence

(¹) JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/497/CEE (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 69).

(²) JO n° L 55 du 8. 3. 1971, p. 23. Directive modifiée en dernier lieu et mise à jour par la directive 92/116/CEE (voir page 1 du présent Journal officiel).

(³) JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 85. Directive mise à jour par la directive 92/5/CEE (JO n° L 57 du 2. 3. 1992, p. 1) et modifiée en dernier lieu par la directive 92/45/CEE (JO n° L 268 du 14. 9. 1992, p. 35).

incombent au responsable du laboratoire ou, lorsque l'identification est effectuée ailleurs que dans un laboratoire, à la personne responsable de l'examen;

- c) le diagnostic et l'identification d'un agent zoonotique soient notifiés à l'autorité compétente;
- d) l'autorité compétente collecte des informations sur les agents zoonotiques dont la présence a été confirmée lors des tests ou examens effectués, ainsi que sur les cas cliniques concernant les zoonoses visées à l'annexe I point I, constatés chez l'homme ou les animaux;
- e) une information régulière des autres États membres sur les cas cliniques constatés conformément au point d) ait lieu au sein du comité vétérinaire permanent, institué par la décision 68/361/CEE⁽⁴⁾.

2. Selon la procédure prévue à l'article 16, les dispositions du présent article peuvent être élargies aux zoonoses et agents zoonotiques visés à l'annexe I points II et III.

Article 5

1. L'autorité compétente doit apprécier l'information collectée conformément à l'article 4 paragraphe 1 point d). Elle communique à la Commission, pour le 31 mars de chaque année, les tendances et sources des infections zoonotiques constatées au cours de l'année antérieure.
2. Le paragraphe 1 n'exclut pas, lorsque les circonstances l'exigent, des communications plus fréquentes des États membres à la Commission ou des demandes d'information supplémentaires émanant de la Commission. La Commission évalue les données communiquées par les États membres et fait rapport au comité vétérinaire permanent avant le 1^{er} octobre de chaque année.

3. La Commission présente au Conseil, avant le 1^{er} janvier 1996, un rapport sur l'expérience acquise, assorti de propositions visant à améliorer le système de notification, sur lesquelles le Conseil se prononcera à la majorité qualifiée.

Article 6

La Commission suit l'évolution de la situation concernant les zoonoses dans la Communauté, en se fondant notamment sur les informations collectées conformément aux articles 5 et 8, et:

- a) mène à bien des études spécifiques, en particulier pour l'évaluation des risques créés par les agents zoonotiques, les procédures de diagnostic et les mesures de contrôle, en collaboration avec les laboratoires nationaux compétents, les laboratoires communautaires de

(⁴) JO n° L 255 du 18. 10. 1968, p. 23.

- référence visés à l'article 13 et le comité scientifique vétérinaire, institué par la décision 81/651/CEE ⁽¹⁾;
- b) détermine, selon la procédure prévue à l'article 16, les méthodes de collecte des échantillons et d'examen dans les laboratoires nationaux agréés visés à l'article 3 paragraphes 2 et 3, et ce avant la date prévue à l'article 17 en ce qui concerne les salmonelles;
- c) définit des orientations pour les mesures concernant la lutte contre les zoonoses.
- a) préciser, pour ce qui concerne les salmonelles, les mesures prises en vue du respect des exigences minimales énoncées à l'annexe III;
- b) tenir compte de la situation spécifique de chaque État membre;
- c) indiquer le nombre de laboratoires nationaux agréés dans lesquels l'examen et l'identification des salmonelles auront lieu, ainsi que les procédures d'agrément de ces laboratoires.

3. Selon la procédure prévue à l'article 16:

- les plans visés au paragraphe 2 sont, le cas échéant, après aménagements, approuvés au plus tard six mois après leur soumission,
- des modifications ou additions peuvent être apportées à un plan précédemment approuvé, afin de tenir compte de l'évolution de la situation dans l'État concerné ou dans l'une de ses régions.

Article 7

Les systèmes de reconstitution des mouvements des animaux d'élevage prévus par la décision 89/153/CEE de la Commission ⁽²⁾ sont appliqués en rapport avec les mesures prises dans la présente directive pour les zoonoses et les agents zoonotiques.

Article 8

1. Les États membres soumettent à la Commission, avant le 1^{er} octobre 1993, les mesures nationales qu'ils mettent en œuvre pour atteindre les objectifs de la présente directive en ce qui concerne les zoonoses visées à l'annexe I points I et II, à l'exclusion de celles déjà mises en œuvre pour la brucellose et la tuberculose au titre de plans déjà approuvés dans le cadre de la législation communautaire.

Ils peuvent y inclure des mesures de recherche des zoonoses et agents zoonotiques visés à l'annexe I point III.

Les États membres qui disposent de plans nationaux pour la recherche de zoonoses visées à l'annexe I point II peuvent les soumettre à la Commission au titre des informations transmises conformément au premier alinéa.

Les États membres communiquent à la Commission, chaque année, un rapport sur la situation épidémiologique au regard de la trichinose.

La Commission examine les mesures communiquées par les États membres pour en vérifier la compatibilité avec les objectifs visés par la présente directive. Elle informe les États membres de ses conclusions au sein du comité vétérinaire permanent.

2. Les États membres doivent, en ce qui concerne les salmonelles dans les volailles, transmettre à la Commission, avant le 1^{er} janvier 1994, des plans établis conformément aux critères fixés aux annexes II et III. Ces plans doivent:

Article 9

1. Les modalités de la participation financière de la Communauté aux mesures d'abattage et de destruction et aux prises d'échantillons officiels imposées en application de l'annexe III section I point V, ainsi qu'au fonctionnement des laboratoires visés à l'annexe IV, sont arrêtées conformément à la décision 90/424/CEE.

En ce qui concerne les mesures visées à l'annexe III, la participation financière prévue par la décision 90/424/CEE ne doit pas bénéficier aux éleveurs qui ont contrevenu aux exigences de la présente directive.

50 % des frais découlant de l'application des mesures d'abattage et de destruction visées au premier alinéa seront couverts par ladite aide communautaire.

2. À l'article 4 de la décision 90/424/CEE est ajouté un paragraphe 3 libellé comme suit:

«3. Les dispositions de l'article 3, à l'exception de celles du paragraphe 2 quatrième tiret et du paragraphe 5 deuxième tiret, sont applicables en cas d'apparition d'une zoonose visée par la directive 92/117/CEE, à condition que cette apparition constitue un risque immédiat pour la santé publique. Le respect de cette condition est constaté lors de l'adoption de la décision prévue à l'article 3 paragraphe 3.»

Article 10

1. Les États membres mettent en œuvre, à partir du 1^{er} janvier 1994, les mesures minimales prévues pour les salmonelles à l'annexe III section I.

⁽¹⁾ JO n° L 233 du 19. 8. 1981, p. 32. Décision modifiée par la décision 86/105/CEE (JO n° L 93 du 8. 4. 1986, p. 14).

⁽²⁾ JO n° L 59 du 2. 3. 1989, p. 33.

Les États membres doivent établir, avant le 1^{er} janvier 1994, des règles précisant les mesures à prendre pour éviter l'introduction de salmonelles dans un élevage, en prenant en compte les principes contenus dans l'annexe II de la directive 90/539/CEE.

Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée avant le 1^{er} janvier 1995, sur proposition de la Commission élaborée à la lumière d'un avis du comité scientifique vétérinaire, ainsi que sur la base de l'expérience acquise lors de la mise en œuvre de la présente directive, décide les mesures nécessaires au contrôle des salmonelles dans les troupeaux de poules pondeuses.

Dans l'attente de l'adoption de ces mesures, les États membres peuvent, dans le respect des règles du traité, maintenir leurs règles nationales en ce qui concerne les poules pondeuses.

2. Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur une proposition de la Commission élaborée sur la base des informations collectées conformément aux articles 5 et 6 et à l'article 8 paragraphe 1, décidera si des mesures spécifiques de lutte contre d'autres zoonoses présentant un caractère de gravité comparable sont nécessaires.

Article 11

1. Des experts de la Commission peuvent, dans la mesure où cela est nécessaire à l'application uniforme de la présente directive, effectuer, en collaboration avec les autorités compétentes des États membres, des contrôles sur place. Pour ce faire, ils peuvent vérifier, par le contrôle d'un pourcentage représentatif d'exploitations, si les États membres assurent le respect des dispositions de la présente directive. La Commission informe l'autorité compétente du résultat des contrôles effectués.

L'État membre concerné prend les mesures qui pourraient se révéler nécessaires pour tenir compte des résultats de ces contrôles. Si l'État membre ne prend pas de telles mesures, des mesures appropriées peuvent, après examen de la situation au sein du comité vétérinaire permanent, être décidées selon la procédure prévue à l'article 16.

2. Les modalités d'application du présent article, notamment en ce qui concerne la fréquence et le mode d'exécution des contrôles visés au paragraphe 1 premier alinéa, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 16.

Article 12

Les mesures de sauvegarde prévues par la directive 90/425/CEE⁽¹⁾ en ce qui concerne les contrôles vétérinaires à effectuer lors des échanges en vue de l'achèvement du marché intérieur s'appliquent pour les besoins de la présente directive.

(1) JO n° L 224 du 18. 8. 1990, p. 29. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/496/CEE (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 56).

Article 13

Les laboratoires communautaires de référence dont la liste figure à l'annexe IV sont chargés, conformément aux tâches et obligations décrites dans ladite annexe, d'assurer la liaison et la coordination des laboratoires nationaux de référence visés à l'article 3 paragraphe 3.

Article 14

1. L'admission ou le maintien sur la liste communautaire des pays tiers ou de parties de pays tiers en provenance desquels les importations sont autorisées d'un point de vue sanitaire est subordonné à la soumission par le pays tiers concerné d'un plan précisant les garanties offertes par ce pays en matière de contrôle des zoonoses et agents zoonotiques.

Ces garanties doivent avoir un effet qui ne soit pas inférieur à celui qui résulte des garanties prévues par la présente directive.

La Commission approuve le plan en question selon la procédure prévue à l'article 16. Selon la même procédure, des garanties se substituant à celles qui résultent de l'application de la présente directive peuvent être admises pour autant qu'elles ne soient pas plus favorables que celles qui s'appliquent aux échanges.

2. En l'absence d'une décision en application du paragraphe 1 à l'égard d'un pays tiers au 31 décembre 1995, l'inscription de ce pays sur la liste visée au paragraphe 1 est suspendue selon la procédure prévue à l'article 16.

3. Le respect de l'exécution des plans par les autorités compétentes des pays tiers est vérifié lors des contrôles par les experts communautaires prévus par la réglementation communautaire.

Article 15

Les annexes peuvent être modifiées ou complétées par le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission.

En particulier, l'annexe III est réexaminée selon cette procédure avant le 1^{er} janvier 1996.

Article 16

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le comité est saisi sans délai par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande d'un État membre.

2. Au sein du comité, les voix des États membres sont affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

3. Le représentant de la Commission soumet un projet de mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ces mesures dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence des questions soumises à l'examen. Il se prononce à la majorité de cinquante-quatre voix.

4. a) La Commission arrête les mesures et les met immédiatement en application si elles sont conformes à l'avis du comité.
- b) Lorsque les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet aussitôt au Conseil une proposition de mesures à prendre. Le Conseil arrête les mesures à la majorité qualifiée.

Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la date à laquelle il a été saisi, le Conseil n'a pas arrêté de mesures, la Commission arrête les mesures proposées et les met immédiatement en application, sauf dans le cas où le Conseil s'est prononcé à la majorité simple contre lesdites mesures.

Article 17

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives néces-

saires pour se conformer à la présente directive avant le 1^{er} janvier 1994.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

2. Les États membres communiquent à la Commission le texte des dispositions essentielles de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par la présente directive.

Article 18

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 17 décembre 1992.

Par le Conseil
Le président
J. GUMMER

ANNEXE I

LISTE DES ZONOSSES VISÉES PAR L'ARTICLE 4

- I. — Tuberculose due à la *Mycobacterium bovis*
 - Brucellose et ses agents
 - Salmonellose et ses agents
 - Trichinose
 - II. — Campylobactériose
 - Échinococcose
 - Listériose
 - Rage
 - Toxoplasmose
 - Yersiniose
 - Autres zoonoses et leurs agents
 - III. — Toute autre zoonose étrangère à la Communauté et les agents de cette zoonose.
-

ANNEXE II

CRITÈRES D'ÉLABORATION DE PLANS POUR LA SURVEILLANCE DES SALMONELLES DANS LES TROUPEAUX DE VOLAILLE

- I. Les plans doivent mentionner:
- le nombre et le type d'échantillons à prélever,
 - le nombre et le type d'échantillons officiels à prélever,
 - les méthodes d'échantillonnage,
 - les méthodes d'examen des échantillons et d'identification des agents zoonotiques.
- II. Les plans doivent tenir compte des critères suivants d'établissement des procédures d'échantillonnage:
- a) facteurs susceptibles d'encourager la propagation d'une ou plusieurs zoonoses;
 - b) historique de la zoonose en cause dans un pays ou dans une région, chez les animaux domestiques ou dans la faune sauvage;
 - c) population animale considérée, et notamment:
 - importance totale de la population,
 - homogénéité du groupe de population,
 - âge des animaux,
 - production animale;
 - d) environnement des exploitations, et notamment:
 - différences régionales,
 - densité des cheptels,
 - relations avec les zones urbaines,
 - relations avec les zones peuplées par la faune sauvage;
 - e) systèmes de production, y compris:
 - unités d'exploitation intensive,
 - unités d'exploitation extensive,
 - systèmes d'élevage, notamment régimes d'alimentation et soins donnés aux animaux;
 - f) problèmes susceptibles d'apparaître à la lumière d'antécédents connus et d'autres informations;
 - g) degré de protection requis, selon la nature et la gravité de la zoonose en question.

ANNEXE III

CONTRÔLE DES SALMONELLES

Section I

SURVEILLANCE ET CONTRÔLE — PRÉSENCE DE SALMONELLES
DANS LES TROUPEAUX DE REPRODUCTION

I. Troupeaux de volaille de reproduction

Un troupeau de volaille de reproduction comprend au moins 250 oiseaux (*Gallus gallus*) gardés ou élevés dans une seule exploitation pour la production d'œufs à couver.

II. Surveillance des salmonelles dans les troupeaux de volaille de reproduction

Le propriétaire ou la personne qui assume la charge des couvoirs ou du troupeau de volaille de reproduction doit, à ses frais, faire prélever des échantillons à faire analyser pour la détection de la salmonelle, soit dans un laboratoire national agréé, soit dans un laboratoire reconnu par l'autorité compétente, les niveaux minimaux d'échantillonnage indiqués ci-après devant être respectés.

A. Troupeau d'élevage

- 1) En ce qui concerne les oiseaux élevés à des fins de reproduction, les échantillons doivent, au minimum, être prélevés sur les poussins d'un jour, les oiseaux de quatre semaines, et les poulettes, deux semaines avant l'entrée en ponte.
- 2) Les échantillons à prélever doivent comprendre:
 - a) dans le cas de poussins d'un jour, des prélèvements effectués sur les garnitures internes des boîtes dans lesquelles les poussins ont été livrés à l'exploitation et des carcasses des poussins trouvés morts à l'arrivée
 - et
 - b) dans le cas des poulettes de quatre semaines d'âge ou des prélèvements effectués deux semaines avant l'entrée en ponte des poulettes, des échantillons composites de fèces, chaque échantillon étant composé d'échantillons séparés de fèces fraîches, pesant chacun au moins un gramme, prélevés au hasard en un certain nombre de points du bâtiment dans lequel les oiseaux sont gardés ou, lorsque ceux-ci ont libre accès à plus d'un bâtiment d'une exploitation déterminée, prélevés dans chaque groupe de bâtiments de l'exploitation dans lesquels les oiseaux sont gardés;
 - c) le nombre de prélèvements distincts de fèces à effectuer pour constituer un échantillon composite doit être comme indiqué ci-après:

Nombre d'oiseaux gardés dans un bâtiment	Nombre d'échantillons de fèces à prélever dans le bâtiment ou groupe de bâtiments de l'exploitation
1- 24	(Nombre égal au nombre d'oiseau jusqu'à un maximum de 20)
25- 29	20
30- 39	25
40- 49	30
50- 59	35
60- 89	40
90-199	50
200-499	55
500 ou plus	60

B. Troupeaux de volaille de reproduction adultes

1. Tous les troupeaux de volaille de reproduction doivent être échantillonnés au moins toutes les deux semaines pendant la période de ponte.

2. Tous les troupeaux de reproduction dont les œufs sont livrés à un couvoir d'une capacité d'incubation de moins de mille œufs doivent être soumis à des prélèvements d'échantillons dans l'exploitation, et les prélèvements doivent être composés d'échantillons séparés de fèces fraîches, pesant chacun au moins un gramme, prélevés conformément au point A 2 b).
3. Les troupeaux de reproduction dont les œufs sont livrés à un couvoir d'une capacité d'incubation de mille œufs ou plus doivent être soumis à des prélèvements d'échantillons au couvoir. Ces prélèvements doivent consister en:
 - a) un prélèvement composite de méconium effectué sur 250 poussins éclos d'œufs livrés au couvoir, pour chaque troupeau de reproduction
 - ou
 - b) des prélèvements de carcasses de 50 poussins qui sont morts dans leur coquille ou ont été couvés à partir d'œufs livrés au couvoir, et ce pour chaque troupeau de reproduction.
4. Ces échantillons peuvent également être prélevés sur des troupeaux de reproduction comprenant moins de 250 oiseaux dont les œufs sont livrés à un couvoir d'une capacité d'incubation totale de mille œufs ou plus.
5. Toutes les huit semaines, les prélèvements d'échantillons prévus au présent point B doivent être remplacés par des prélèvements d'échantillons officiels, à effectuer conformément au point 4.

C. Examen des échantillons prélevés en vue de la recherche des salmonelles

Les échantillons prélevés dans chaque bâtiment peuvent être regroupés pour les besoins de l'analyse.

Les analyses et les tests sont effectués selon des méthodes reconnues selon la procédure prévue à l'article 16 de la présente directive, après avis du comité vétérinaire scientifique et, dans l'attente de cette reconnaissance, selon les méthodes nationales qui ont fait leurs preuves et offrent les garanties prévues par la décision 89/610/CEE ⁽¹⁾.

III. Notification des résultats

Lorsque, à la suite d'une surveillance effectuée conformément au point II, la présence de *Salmonella enteritidis* ou de *Salmonella typhimurium* est décelée dans un troupeau de reproduction, la personne responsable du laboratoire effectuant l'examen, la personne chargée de l'examen ou le propriétaire du troupeau notifie les résultats à l'autorité compétente.

IV. Enquête sur les troupeaux déclarés positifs après surveillance

Lorsque la présence de *Salmonella enteritidis* ou de *Salmonella typhimurium* est notifiée conformément au point III, le troupeau est soumis à des prélèvements d'échantillons officiels en vue de la confirmation des premiers résultats. Un échantillon d'oiseaux doit être prélevé au hasard dans chaque bâtiment abritant les oiseaux, le nombre d'échantillons devant être choisi conformément au tableau figurant au point II A 2 c). Aux fins des contrôles, les oiseaux doivent être groupés par lot de cinq et des échantillons du foie, des ovaires et des intestins doivent être prélevés sur chaque oiseau du lot; ces échantillons doivent être examinés en vue de la recherche de salmonelles au moyen d'analyses et de tests pratiqués selon des méthodes confirmées et reconnues selon la procédure prévue à l'article 16 de la présente directive ou, dans l'attente de cette reconnaissance, selon des méthodes nationales ayant fait leurs preuves.

V. Mesures à prendre concernant les troupeaux dont l'infection est confirmée

Les mesures doivent répondre aux normes minimales suivantes:

- 1) Lorsque, à la suite d'un examen effectué conformément au point IV, la présence de *Salmonella enteritidis* ou de *Salmonella typhimurium* est confirmée dans un bâtiment, les mesures suivantes doivent être prises:
 - a) aucun oiseau ne doit quitter le bâtiment en question, sauf autorisation de l'autorité compétente pour abattage et destruction sous contrôle ou pour abattage dans un abattoir désigné par l'autorité compétente, conformément au point c);
 - b) les œufs non incubés provenant du bâtiment en question doivent soit être détruits sur place, soit, après un marquage approprié, être acheminés sous contrôle vers un établissement agréé pour le traitement des ovoproduits pour y être traités par la chaleur conformément aux exigences de la directive 89/437/CEE ⁽²⁾;

⁽¹⁾ JO n° L 351 du 2. 12. 1989, p. 34.

⁽²⁾ JO n° L 212 du 22. 7. 1989, p. 87. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/684/CEE (JO n° L 376 du 31. 12. 1991, p. 38).

- c) toutes les volailles du bâtiment de reproduction doivent être abattues conformément à l'annexe I chapitre VI point 31 c) de la directive 71/118/CEE, le vétérinaire officiel de l'abattoir devant être informé de la décision d'abattage, conformément à l'annexe I chapitre VI point 25 a) de cette même directive, ou être abattues et détruites de manière à réduire au maximum le risque de propagation de la salmonelle.
 - 2) Après la dépopulation des locaux occupés par des troupeaux infectés de *Salmonella enteritidis* ou de *Salmonella typhimurium*, il doit être procédé à un nettoyage et à une désinfection efficaces, y compris l'élimination hygiénique des fientes ou litières selon les procédures fixées par l'autorité vétérinaire locale, le repeuplement devant être assuré avec les poussins satisfaisant aux exigences du point II A 1.
 - 3) Lorsque des œufs à couver provenant de troupeaux dans lesquels la présence de *Salmonella enteritidis* ou de *Salmonella typhimurium* a été confirmée sont toujours présents dans un couvoir, ils doivent être détruits ou traités comme des matières à haut risque conformément à la directive 90/667/CEE ⁽¹⁾.
- VI. Selon la procédure prévue à l'article 16 et après avis du comité vétérinaire scientifique, à recueillir avant le 1^{er} octobre 1993:
- a) des systèmes de surveillance basés sur un contrôle sérologique à l'exploitation peuvent être reconnus s'ils offrent des garanties équivalentes au système d'inspection au couvoir prévu au point II A 1, B 3 et 4, et C;
 - b) des solutions alternatives à l'abattage obligatoire prévu au point V c), telles qu'un traitement par antibiotique, peuvent être approuvées pour des troupeaux de multiplication;
 - c) des règles spécifiques peuvent être arrêtées en vue de la sauvegarde de matériel génétique de valeur.

Les contrôles prévus dans le présent chapitre peuvent, selon la procédure prévue à l'article 16, être revus en fonction de l'évolution des connaissances scientifiques.

Section II

CONTRÔLE DE LA SALMONELLE AU NIVEAU DE LA PRODUCTION FINALE D'ALIMENTS COMPOSÉS POUR LA VOLAILLE

Lors de la prise d'échantillons officiels dans une exploitation ou en cas de suspicion fondée, des prélèvements peuvent être effectués sur les aliments composés utilisés pour l'alimentation des volailles.

Lorsqu'un échantillon se révèle positif pour ce qui est de la présence de salmonelle, l'autorité compétente mène une enquête afin:

- a) d'identifier la source de contamination, notamment grâce à des échantillons officiels prélevés à différents stades de la production;
- b) d'examiner l'application des règles et des contrôles concernant l'élimination et la transformation des déchets animaux, notamment ceux prévus par la directive 90/667/CEE;
- c) de définir des procédures concernant les bonnes pratiques de fabrication et d'assurer le respect des procédures reconnues.

⁽¹⁾ Directive 90/667/CEE du Conseil, du 27 novembre 1990, arrêtant les règles sanitaires relatives à l'élimination et la transformation des déchets animaux à leur mise sur le marché et à la protection contre les agents pathogènes des aliments pour animaux d'origine animale ou à base de poisson, et modifiant la directive 90/425/CEE (JO n° L 363 du 27. 12. 1990, p. 51).

ANNEXE IV

CHAPITRE PREMIER

LISTE DES LABORATOIRES COMMUNAUTAIRES DE RÉFÉRENCE POUR LES ZONOSSES (a)

I. Épidémiologie des zoonoses

Institut für Veterinärmedizin
(Robert von Ostertag-Institut)
Postfach 33 00 13
Thielallee 88/92
D-1000 Berlin (république fédérale d'Allemagne)

II. Salmonellae

Rijksinstituut voor de Volksgezondheid
Postbus 1
NL-3720 BA Bilthoven (Pays-Bas)

CHAPITRE II

COMPÉTENCES ET TÂCHES DU LABORATOIRE COMMUNAUTAIRE DE RÉFÉRENCE

1. Les laboratoires communautaires de référence visés au chapitre I^{er} sont chargés:
 - de fournir des informations sur les méthodes d'analyse et les essais comparatifs aux laboratoires nationaux de référence,
 - de coordonner l'application par les laboratoires nationaux de référence des méthodes visées au premier tiret, en organisant notamment des essais comparatifs,
 - de coordonner la recherche de nouvelles méthodes d'analyse et d'informer les laboratoires nationaux de référence des progrès accomplis dans ce domaine,
 - d'organiser des cours de formation et de perfectionnement pour le personnel des laboratoires nationaux de référence,
 - de fournir une assistance technique et scientifique aux services de la Commission, notamment en cas de contestation des résultats d'analyse entre États membres.
2. Les laboratoires communautaires de référence garantissent le maintien des conditions de fonctionnement suivantes:
 - disposer d'un personnel qualifié ayant une connaissance suffisante des techniques appliquées en matière de recherche des zoonoses,
 - disposer des équipements et des substances nécessaires pour effectuer les tâches prévues au paragraphe 1,
 - disposer d'une infrastructure administrative adéquate,
 - faire respecter par son personnel le caractère confidentiel de certains sujets, résultats ou communications,
 - avoir une connaissance suffisante des normes et pratiques internationales.

(a) Sans préjudice des laboratoires de référence pour la brucellose, la tuberculose et la rage.

DIRECTIVE 92/118/CEE du CONSEIL

du 17 décembre 1992

définissant les conditions de police sanitaire ainsi que les conditions sanitaires régissant les échanges et les importations dans la Communauté de produits non soumis, en ce qui concerne lesdites conditions, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A chapitre I^{er} de la directive 89/662/CEE et, en ce qui concerne les pathogènes, de la directive 90/425/CEE

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu les propositions de la Commission ⁽¹⁾,

vu les avis du Parlement européen ⁽²⁾,

vu les avis du Comité économique et social ⁽³⁾,

considérant que les produits d'origine animale sont inclus dans la liste des produits énumérés à l'annexe II du traité; que la mise sur le marché de ces produits constitue une importante source de revenus pour la population agricole;

considérant que, pour assurer un développement rationnel de ce secteur et en accroître la productivité, il y a lieu de fixer au niveau communautaire des règles sanitaires et de police sanitaire pour les produits en question;

considérant que la Communauté doit arrêter les mesures destinées à établir progressivement le marché intérieur comportant un espace sans frontières intérieures, au cours d'une période expirant le 31 décembre 1992;

considérant que la poursuite des objectifs précités a conduit le Conseil à fixer des règles de police sanitaire relatives aux viandes fraîches, aux viandes de volaille, aux produits à base de viande, aux viandes de gibier et de lapin et aux produits laitiers;

considérant que, sauf dispositions contraires, les échanges de produits d'origine animale doivent, sans préjudice du recours à d'éventuelles mesures de sauvegarde, être libéralisés;

considérant que, en raison des risques sensibles de propagation de maladies, il convient de spécifier, pour certains produits d'origine animale, les exigences particulières à imposer lors de leur mise sur le marché aux fins d'échanges, notamment à destination de régions disposant d'un statut sanitaire élevé;

considérant que, lors de l'adoption de la directive 92/65/CEE, la Commission a accepté de dissocier les aspects de police sanitaire applicables aux animaux et ceux applicables aux produits;

considérant qu'il convient, afin de permettre la suppression des contrôles aux frontières entre États membres à la date du 1^{er} janvier 1993, de fixer les règles de police sanitaire et les règles sanitaires applicables à l'ensemble des produits soumis à de tels contrôles, dont les échanges ou les importations n'ont pas encore fait l'objet d'une harmonisation au niveau communautaire;

considérant qu'il convient, afin de réaliser cet objectif, d'adapter certaines réglementations existantes pour l'adoption des mesures précitées;

considérant qu'il est apparu opportun de prévoir une procédure d'agrément des pays tiers et des établissements répondant aux conditions fixées par la présente directive ainsi qu'une procédure d'inspection communautaire pour veiller au respect des conditions prévues pour cet agrément;

considérant que le document d'accompagnement des produits constitue le moyen le plus approprié de fournir aux autorités compétentes du lieu de destination l'assurance qu'un envoi répond aux dispositions de la présente directive; qu'il convient de maintenir le certificat sanitaire ou de salubrité pour contrôler la destination de certains produits importés;

considérant que les règles, principes et mesures de sauvegarde établis par la directive 90/675/CEE du Conseil, du 10 décembre 1990, fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté ⁽⁴⁾, doivent s'appliquer en l'espèce;

considérant que, dans le contexte des échanges intracommunautaires, les règles fixées par la directive 89/662/CEE doivent également s'appliquer;

considérant qu'il convient de confier à la Commission la tâche d'arrêter certaines mesures d'application de la présente directive; qu'il y a lieu, à cet effet, d'adopter des procédures établissant une coopération étroite et efficace entre la Commission et les États membres au sein du comité vétérinaire permanent;

considérant que, en raison des difficultés particulières d'approvisionnement liées à la situation géographique de la République hellénique, il convient de prévoir des dispositions dérogatoires pour cet État membre;

⁽¹⁾ JO n° C 327 du 30. 12. 1989, p. 29, et JO n° C 84 du 2. 4. 1990, p. 102.

⁽²⁾ JO n° C 113 du 7. 5. 1990, p. 205, et JO n° C 149 du 18. 6. 1990, p. 259.

⁽³⁾ JO n° C 124 du 21. 5. 1990, p. 15, et JO n° C 182 du 23. 7. 1990, p. 250.

⁽⁴⁾ JO n° L 373 du 31. 12. 1990, p. 1.

considérant que l'adoption de règles spécifiques pour les produits couverts par la présente directive n'affecte pas l'adoption de règles pour l'hygiène et la sécurité alimentaire en général, pour lesquelles la Commission a présenté une proposition de directive-cadre,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

CHAPITRE PREMIER

Dispositions générales

Article premier

La présente directive définit les conditions de police sanitaire ainsi que les conditions sanitaires régissant les échanges et les importations dans la Communauté de produits d'origine animale (y compris les échantillons commerciaux prélevés sur de tels produits) non soumis, en ce qui concerne lesdites conditions, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A chapitre I^{er} de la directive 89/662/CEE ⁽¹⁾ et, en ce qui concerne les agents pathogènes de la directive 90/425/CEE.

La présente directive ne porte pas préjudice à l'adoption d'exigences plus détaillées en matière de police sanitaire dans le cadre des réglementations spécifiques précitées ni le maintien de restrictions aux échanges ou aux importations de produits couverts par les réglementations spécifiques citées au premier alinéa et motivées par des exigences de santé publique.

Article 2

1. Aux fins de la présente directive, on entend par:

- a) *échanges*: les échanges tels que définis à l'article 2 point 2 de la directive 89/662/CEE;
- b) *échantillon commercial*: un échantillon n'ayant aucune valeur commerciale, prélevé au nom du propriétaire ou du responsable d'un établissement, qui soit représentatif d'une production donnée de produits d'origine animale de cet établissement ou qui constitue un modèle d'un produit d'origine animale dont la fabrication est envisagée et qui, pour l'examen ultérieur, doit porter l'indication du type de produit, de sa composition et de l'espèce animale dont il a été obtenu;
- c) *maladie transmissible grave*: toute maladie prévue par la directive 82/894/CEE ⁽²⁾;
- d) *agents pathogènes*: tout rassemblement ou toute culture d'organismes ou tout dérivé présent, soit seul, soit sous forme recombinée d'un tel rassemblement ou

d'une telle culture d'organismes qui peuvent provoquer une maladie chez tout être vivant (à l'exception de l'homme) et tous dérivés modifiés de ces organismes qui peuvent porter ou transmettre un pathogène animal peut être porté ou transmis; cette définition n'inclut pas les médicaments vétérinaires immunologiques autorisés par la directive 90/677/CEE ⁽³⁾;

- e) *protéines animales transformées destinées à l'alimentation animale*: les protéines animales qui ont été traitées de manière à les rendre propres à être utilisées directement en tant qu'aliments pour animaux ou en tant que composant d'aliments pour animaux. Ces protéines incluent la farine de poissons, la farine de viande, la farine d'os, la farine d'onglons, la farine de corne, la farine de sang, la farine de plumes, les cretons séchés et d'autres produits similaires, y compris les mélanges contenant ces produits;
- f) *protéines animales transformées destinées à la consommation humaine*: les cretons, la farine de viande et la poudre de couenne visés à l'article 2 point b) de la directive 77/99/CEE ⁽⁴⁾;
- g) *produit apicole*: le miel, la cire, la gelée royale, le propolis ou le pollen qui ne sont ni destinés à la consommation humaine ni destinés à une utilisation industrielle.

2. En outre, les définitions prévues à l'article 2 des directives 89/662/CEE, 90/425/CEE et 90/675/CEE s'appliquent *mutatis mutandis*.

Article 3

Les États membres veillent à ce que:

- les échanges et les importations des produits d'origine animale visés à l'article 1^{er} ainsi que des gélatines non destinées à la consommation humaine ne soient pas interdits ou restreints pour des raisons de police sanitaire ou sanitaires, autres que celles qui résultent de l'application de la présente directive ou de la législation communautaire, et notamment des mesures de sauvegarde éventuellement prises,
- tout nouveau produit d'origine animale dont la mise sur le marché dans un État membre est autorisée après la date prévue à l'article 20 ne puisse faire l'objet d'échanges ou d'importations qu'après qu'une décision a été prise conformément à l'article 15 premier alinéa, après évaluation, faite, le cas échéant, après avis du comité scientifique vétérinaire institué par la décision 81/651/CEE ⁽⁵⁾, du risque réel de propagation de maladies transmissibles graves qui pourrait résulter de la circulation du produit, non seulement au sein de l'espèce dont est issu le produit, mais aussi à d'autres espèces qui pourraient être porteuses de la maladie, devenir un foyer de maladie ou un risque pour la santé publique,

⁽¹⁾ JO n° L 395 du 30. 12. 1989, p. 13. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/496/CEE (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 56).

⁽²⁾ JO n° L 378 du 31. 12. 1982, p. 58. Directive modifiée en dernier lieu par la décision 90/134/CEE (JO n° L 76 du 22. 3. 1990, p. 23).

⁽³⁾ JO n° L 373 du 31. 12. 1990, p. 26.

⁽⁴⁾ JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 85. Directive mise à jour par la directive 92/5/CEE (JO n° L 57 du 2. 3. 1992, p. 1) et modifiée en dernier lieu par la directive 92/45/CEE (JO n° L 268 du 14. 9. 1992, p. 35).

⁽⁵⁾ JO n° L233 du 19. 8. 1981, p. 32.

- les autres produits d'origine animale visés à l'article 2 point b) de la directive 77/99/CEE ne puissent faire l'objet d'échanges ou d'importations en provenance de pays tiers que s'ils satisfont aux exigences de ladite directive et aux exigences pertinentes de la présente directive.

CHAPITRE II

Dispositions applicables aux échanges

Article 4

Les États membres prennent les mesures nécessaires pour que, aux fins de l'application de l'article 4 paragraphe 1 de la directive 89/662/CEE et de l'article 4 paragraphe 1 point a) de la directive 90/425/CEE, les produits d'origine animale visés aux annexes I et II et à l'article 3 deuxième et troisième tirets de la présente directive ne puissent, sans préjudice des dispositions particulières à arrêter en application de l'article 10 paragraphe 3 et de l'article 11, faire l'objet d'échanges que s'ils satisfont aux exigences suivantes:

- 1) répondre aux exigences de l'article 5 et aux exigences spécifiques prévues à l'annexe I pour les aspects de santé animale et à l'annexe II pour les aspects de santé publique;
- 2) provenir d'établissements qui:
 - a) s'engagent, en fonction des exigences spécifiques prévues aux annexes I et II pour les produits obtenus par l'établissement, à:
 - respecter les conditions de production spécifiques énoncées dans la présente directive,
 - établir et mettre en œuvre des méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques en fonction des procédés utilisés,
 - en fonction des produits, prélever des échantillons pour analyse dans un laboratoire reconnu par l'autorité compétente aux fins de vérification du respect des normes fixées par la présente directive,
 - conserver une trace écrite ou enregistrée des indications obtenues en application des tirets précédents en vue de leur présentation à l'autorité compétente. Les résultats de différents contrôles et tests seront notamment conservés pendant une période de deux ans au moins,
 - garantir la gestion du marquage ou de l'étiquetage,
 - si le résultat de l'examen de laboratoire ou toute autre information dont ils disposent révèle l'existence d'un risque sanitaire ou de police

sanitaire grave, informer l'autorité compétente,

- n'expédier aux fins d'échanges que des produits accompagnés d'un document commercial précisant la nature du produit, le nom et, le cas échéant, le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement de production;
- b) sont soumis à une supervision exercée par l'autorité compétente pour s'assurer du respect, par l'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement, des exigences de la présente directive;
- c) ont fait l'objet d'un enregistrement par l'autorité compétente sur la base des garanties données par l'établissement pour garantir le respect des exigences de la présente directive.

Article 5

Les États membres veillent à prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir que les produits d'origine animale visés à l'annexe I ou II ne font pas l'objet d'échanges à partir d'une exploitation située dans une zone soumise à des restrictions en raison de l'apparition d'une maladie à laquelle l'espèce dont le produit est dérivé est sensible, ou à partir d'un établissement ou d'une zone à partir desquels les mouvements ou échanges constitueraient un risque pour le statut sanitaire des États membres, sauf dans le cas de produits traités thermiquement conformément à la législation communautaire.

Des garanties particulières permettant, par dérogation au premier alinéa, le mouvement de certains desdits produits peuvent être arrêtées selon la procédure prévue à l'article 18 dans le cadre des mesures de sauvegarde.

Article 6

Les États membres veillent à ce que les échanges d'agents pathogènes soient soumis à des règles strictes, à définir selon la procédure prévue à l'article 18.

Article 7

1. Les règles de contrôle prévues par la directive 89/662/CEE et, en ce qui concerne les agents pathogènes, par la directive 90/425/CEE sont applicables notamment pour ce qui est de l'organisation des contrôles à effectuer et des suites à donner à ceux-ci, aux produits visés par la présente directive.

2. L'article 10 de la directive 90/425/CEE s'applique aux produits visés par la présente directive.

3. Aux fins des échanges, les dispositions de l'article 12 de la directive 90/425/CEE sont étendues aux établissements qui fournissent des produits d'origine animale visés par la présente directive.

4. Sans préjudice des dispositions spécifiques de la présente directive, l'article compétent procède, en cas de

suspicion de non-observation de la présente directive, à tous les contrôles qu'elle juge appropriés.

5. Les États membres prennent les mesures administratives ou pénales appropriées pour sanctionner toute infraction à la présente directive, en particulier lorsqu'il est constaté que les certificats ou documents établis ne correspondent pas à l'état réel des produits visés aux annexes I et II, ou que les produits en question ne satisfont pas aux exigences de la présente directive ou n'ont pas été soumis aux contrôles prévus par celle-ci.

Article 8

À l'annexe A chapitre 1^{er} point 1 de la directive 92/46/CEE ⁽¹⁾, l'alinéa suivant est ajouté:

«Le lait et les produits à base de lait ne doivent pas provenir d'une zone de surveillance délimitée au titre de la directive 85/511/CEE, sauf si le lait a subi une pasteurisation (71,7 °C pendant quinze secondes) sous le contrôle de l'autorité compétente.»

CHAPITRE III

Dispositions applicables aux importations dans la Communauté

Article 9

Les conditions applicables aux importations de produits couverts par la présente directive doivent offrir au minimum les garanties prévues au chapitre II, y compris celles fixées en application de l'article 6, ainsi que celles prévues à l'article 3 deuxième et troisième tirets.

Article 10

1. Aux fins de l'application uniforme de l'article 9, les dispositions des paragraphes suivants s'appliquent.

2. Les produits visés aux annexes I et II et à l'article 3 deuxième et troisième tirets ne peuvent faire l'objet d'importations dans la Communauté que s'ils satisfont aux exigences suivantes:

- a) sauf dispositions spécifiques contraires contenues dans les annexes I et II, provenir d'un pays tiers ou d'une partie de pays tiers figurant sur une liste à établir et à actualiser selon la procédure prévue à l'article 18;
- b) provenir, sauf en ce qui concerne les produits visés à l'annexe I chapitre 5 point B, d'établissements pour lesquels l'autorité compétente du pays tiers a fourni à la Commission les garanties que lesdits établissements respectent les exigences du point 3 a);
- c) dans les cas spécifiquement prévus aux annexes I et II et à l'article 3 deuxième et troisième tirets, être accom-

pagnés d'un certificat sanitaire ou de salubrité conforme à un modèle à établir selon la procédure prévue à l'article 18, qui atteste que les produits remplissent les conditions supplémentaires ou offrent les garanties équivalentes visées au paragraphe 3 point a) et proviennent d'établissements offrant ces garanties et qui soit signé par un vétérinaire officiel ou, le cas échéant, par toute autre autorité compétente reconnue selon la même procédure.

3. Selon la procédure prévue à l'article 18:

- a) sont établies les conditions spécifiques — en particulier celles visant à protéger la Communauté contre certaines maladies exotiques ou maladies transmissibles à l'homme — ou des garanties équivalentes à ces conditions.

Les conditions spécifiques et les garanties équivalentes fixées pour les pays tiers ne peuvent être plus favorables que celles prévues aux annexes I et II et à l'article 3 deuxième et troisième tirets;

- b) est établie une liste communautaire des établissements des pays tiers qui satisfont aux exigences du paragraphe 2 point b);

- c) sont établies la nature des traitements éventuels ou les mesures à prendre pour éviter la recontamination des boyaux d'animaux, des œufs et des produits d'œufs.

4. Les décisions prévues aux paragraphes 2 et 3 doivent être prises sur la base d'une évaluation faite, le cas échéant, après avis du comité scientifique vétérinaire, du risque réel de propagation de maladies transmissibles graves ou de maladies transmissibles à l'homme qui pourrait résulter de la circulation du produit, non seulement au sein de l'espèce dont est issu le produit, mais aussi à d'autres espèces qui pourraient être porteuses de la maladie ou devenir un foyer de maladie ou un risque pour la santé publique.

5. Des experts de la Commission et des États membres effectuent des contrôles sur place pour vérifier si les garanties offertes par le pays tiers quant aux conditions de production et de mise sur le marché peuvent être considérées comme équivalentes à celles qui sont appliquées dans la Communauté.

Les experts des États membres chargés de ces contrôles sont désignés par la Commission sur proposition des États membres.

Ces contrôles sont effectués pour le compte de la Communauté, qui prend en charge les frais y afférents.

Dans l'attente des contrôles visés au premier alinéa, les dispositions nationales applicables en matière d'inspection dans les pays tiers continuent à s'appliquer sous réserve d'information, au sein du comité vétérinaire permanent, en

⁽¹⁾ JO n° L 268 du 14. 9. 1992, p. 1.

ce qui concerne les manquements aux garanties offertes conformément au paragraphe 3 qui auront été constatés lors de ces inspections.

6. Dans l'attente des listes prévues au paragraphe 2 point a) et au paragraphe 3 point b), les États membres sont autorisés à maintenir les contrôles prévus à l'article 11 paragraphe 2 de la directive 90/675/CEE et le certificat national exigé pour les produits importés dans le cadre des règles nationales existantes.

Article 11

Sont fixées selon la procédure prévue à l'article 18 les conditions spécifiques de police sanitaire à l'importation dans la Communauté, la nature et le contenu des documents d'accompagnement des produits visés à l'annexe I qui sont destinés à des laboratoires d'expérimentation.

Article 12

1. Les principes et règles prévus par les directives 90/675/CEE et 91/496/CEE ⁽¹⁾ s'appliquent, notamment en ce qui concerne l'organisation des contrôles à effectuer par les États membres et les suites à donner à ces contrôles, ainsi que les mesures de sauvegarde à mettre en œuvre.

Toutefois, selon la procédure prévue à l'article 18, il peut être dérogé, pour certains types de produits d'origine animale, au contrôle physique prévu à l'article 8 paragraphe 2 de la directive 90/675/CEE.

2. À l'article 4 paragraphe 1 de la directive 90/675/CEE, l'alinéa suivant est ajouté:

«Toutefois, lorsque les produits d'origine animale arrivent dans des conteneurs ou sont conditionnés en emballage sous vide, le contrôle d'identité peut être limité à contrôler que les scellés apposés par le vétérinaire officiel ou l'autorité compétente sur le conteneur ou l'emballage sont intacts et que les mentions qui y figurent correspondent à celles qui sont portées sur le document ou le certificat sanitaire d'accompagnement.»

Article 13

1. Les États membre peuvent, en délivrant une licence appropriée, autoriser les importations en provenance de pays tiers de produits d'origine animale visés aux annexes I et II sous forme d'échantillon commercial.

2. La licence visée au paragraphe 1 doit accompagner le lot et préciser les conditions particulières dans lesquelles il peut être importé, ainsi que toute dérogation aux contrôles prévus par la directive 90/675/CEE.

3. Lorsqu'un lot entre dans un État membre en transit vers un autre État membre, le premier État membre veille

à ce que le lot soit accompagné de la licence appropriée. Les déplacements du lot s'effectuent dans les conditions prévues à l'article 11 paragraphe 2 de la directive 90/675/CEE. Il incombe à l'État membre qui délivre la licence de s'assurer que le lot satisfait aux conditions prévues par la licence et d'autoriser l'entrée sur son territoire.

CHAPITRE IV

Dispositions communes et finales

Article 14

1. L'article 3 point d) de la directive 72/461/CEE ⁽²⁾ est supprimé.

Les décisions 92/183/CEE ⁽³⁾ et 92/187/CEE ⁽⁴⁾ de la Commission restent d'application pour les besoins de la présente directive, sans préjudice des modifications éventuelles à y apporter selon la procédure prévue à l'article 18.

2. La directive 90/667/CEE est modifiée comme suit:

a) À l'article 13, le paragraphe suivant est ajouté.

«2. En vue d'assurer le suivi des contrôles prévus au paragraphe 1:

a) les produits transformés obtenus à partir de matières à faible risque et les matières à haut risque doivent satisfaire aux exigences de l'annexe I chapitre 6 de la directive 92/118/CEE (*);

b) les matières à faible risque, les matières à haut risque destinées à être traitées dans un établissement désigné dans un autre État membre conformément à l'article 4 paragraphe 1 deuxième phrase et les produits transformés à partir de matières à haut risque ou à faible risque doivent être accompagnés:

— s'ils proviennent d'un établissement agréé conformément à l'article 4 ou 5 d'un document commercial précisant:

— le cas échéant, la nature du traitement,

— si le produit contient des protéines provenant de ruminants;

— s'ils proviennent d'un autre établissement, d'un certificat délivré et signé par un vétérinaire officiel indiquant:

— les méthodes de traitement du lot,

— le résultat des tests de recherche de salmonelles,

⁽²⁾ JO n° L 302 du 31. 12. 1972, p. 24. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/687/CEE (JO n° L 377 du 31. 12. 1991, p. 16).

⁽³⁾ JO n° L 84 du 31. 3. 1992, p. 33.

⁽⁴⁾ JO n° L 87 du 2. 4. 1992, p. 20.

⁽¹⁾ JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 56.

— si le produit contient des protéines provenant de ruminants.

(*) JO n° L 62 du 15. 3. 1993, p. 49.»

- b) À l'article 6, les mots «sont déterminés selon la procédure prévue à l'article 19» sont remplacés par «sont fixés conformément à l'annexe I chapitre 10 de la directive 92/118/CEE».
- c) À l'article 14, le premier alinéa est supprimé.

Article 15

Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, arrête toute nouvelle annexe établissant des exigences spécifiques pour d'autres produits susceptibles de présenter un risque réel de propagation de maladies transmissibles graves ou un risque réel pour la santé humaine.

Les annexes sont, en tant que de besoin, modifiées selon la procédure prévue à l'article 18, dans le respect des principes généraux énoncés à l'article 3 deuxième tiret.

Article 16

1. Les États membres sont autorisés à subordonner à la présentation d'un certificat sanitaire ou de salubrité attestant que les exigences de la présente directive sont respectées, l'introduction sur leur territoire de produits d'origine animale visés aux annexes I et II et à l'article 3 deuxième et troisième tirets, qui, obtenus sur le territoire d'un État membre, ont transité par le territoire d'un pays tiers.

2. Les États membres qui ont recours à la faculté prévue au paragraphe 1 en informent la Commission et les autres États membres au sein du comité vétérinaire permanent, institué par la décision 68/361/CEE (1).

Article 17

1. Les annexes A et B des directives 89/662/CEE et 90/425/CEE sont remplacées par les textes figurant à l'annexe III de la présente directive.

2. La directive 77/99/CEE est modifiée comme suit.

— À l'article 2, le point b) iv) est supprimé, les points b) v) et b) vi) devenant respectivement les points b) iv) et b) v).

— L'article 6 paragraphe 2 est à lire comme suit:

«2. Selon la procédure prévue à l'article 20, des conditions supplémentaires peuvent être fixées pour les autres produits d'origine animale en vue d'assurer la protection de la santé publique.»

Article 18

Dans le cas où il est fait référence à la procédure prévue au présent article, le comité vétérinaire permanent statue conformément aux règles énoncées à l'article 17 de la directive 89/662/CEE.

Article 19

Selon la procédure prévue à l'article 18, des mesures transitoires peuvent être arrêtées, pour une période maximale de trois ans à compter du 1^{er} juillet 1993, afin de faciliter le passage au nouveau régime prévu par la présente directive.

Article 20

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à l'article 12 paragraphe 2 et à l'article 17 à la date du 1^{er} janvier 1993 et aux autres dispositions de la présente directive avant le 1^{er} janvier 1994. Ils en informent immédiatement la Commission.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

2. Les États membres communiquent à la Commission le texte des dispositions essentielles de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par la présente directive.

3. La fixation de la date limite de transposition au 1^{er} janvier 1994 ne porte pas préjudice à l'abolition des contrôles vétérinaires aux frontières prévue par les directives 89/662/CEE et 90/425/CEE.

Article 21

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 17 décembre 1992.

Par le Conseil
Le président
J. GUMMER

(1) JO n° L 255 du 18. 10. 1968, p. 23.

ANNEXE I

CONDITIONS DE POLICE SANITAIRE SPÉCIFIQUES

CHAPITRE PREMIER

Lait liquide, lait en poudre et produits en poudre à base de lait non destinés à la consommation humaine

Les échanges intracommunautaires et les importations de lait liquide, de lait en poudre et de produits en poudre à base de lait non destinés à la consommation humaine sont soumis aux conditions suivantes:

- 1) le récipient, quel qu'il soit, dans lequel le produit est transporté doit porter une indication précisant la nature du produit;
- 2) chaque lot doit être accompagné, selon le cas, d'un document commercial visé à l'article 4 point 2 a) dernier tiret ou du certificat sanitaire visé à l'article 10 paragraphe 2 point c), portant le nom et le numéro d'agrément de l'établissement de transformation ou de traitement et attestant que le produit a été soumis à un traitement thermique conformément aux dispositions du point 3 a), ce document ou certificat étant à conserver par le destinataire pendant un an au moins;
- 3) le document ou certificat visé au point 2 doit attester:
 - a) que, au cours de la transformation ou du traitement, le lait a été soumis à une température minimale de 71,7 °C pendant au moins quinze secondes ou toute combinaison équivalente ou, dans le cas du lait en poudre ou des produits en poudre à base de lait, le traitement thermique par automatisation ou sur cylindres a assuré un résultat équivalent;
 - b) que, dans le cas du lait en poudre et des produits en poudre à base de lait, les conditions suivantes ont été satisfaites:
 - i) après le séchage, toutes les précautions ont été prises pour éviter la contamination du produit;
 - ii) le produit final a été placé dans des emballages neufset
 - c) que, en cas de conditionnement en vrac, avant que le lait liquide, le lait en poudre ou les produits en poudre à base de lait aient été chargés dans un véhicule ou un conteneur pour être acheminés vers leur destination, ledit véhicule ou conteneur a été désinfecté à l'aide d'un produit agréé par les autorités compétentes.

En outre, les importations de lait liquide, de lait en poudre et de produits en poudre à base de lait ne peuvent être autorisées qu'en provenance de pays tiers ou de parties de pays tiers inscrits sur les listes prévues à l'article 23 de la directive 92/46/CEE et remplissant les conditions fixées à l'article 26 de ladite directive.

CHAPITRE 2

Boyaux d'animaux**A. Échanges**

Les échanges de boyaux d'animaux sont subordonnés à la présentation d'un document précisant l'établissement d'origine, qui doit être:

- lorsque les boyaux sont salés ou séchés à l'origine et dans le cas où les boyaux salés ou séchés sont subséquentement manipulés à d'autres fins, un établissement approuvé par l'autorité compétente,
- dans les autres cas, un établissement agréé conformément à la directive 64/433/CEE ⁽¹⁾, les boyaux devant être transportés de manière à éviter une contamination.

B. Importations en provenance des pays tiers

Les importations de boyaux d'animaux en provenance de tout pays tiers sont subordonnées à la présentation du certificat visé à l'article 10 paragraphe 2 point c), délivré et signé par un vétérinaire officiel du pays tiers exportateur et attestant:

⁽¹⁾ JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/497/CEE (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 69).

- i) que les boyaux proviennent d'établissements agréés par l'autorité compétente du pays exportateur;
- ii) que les boyaux ont été nettoyés et raclés, puis salés ou blanchis (ou, au lieu d'être salés ou blanchis, qu'ils ont été séchés après avoir été raclés);
- iii) que, après le traitement visé au point ii), des mesures effectives ont été prises pour éviter une nouvelle contamination des boyaux.

CHAPITRE 3

Peaux d'ongulés non couvertes par les directives 64/433/CEE et 72/462/CEE

Les échanges et les importations en provenance des pays tiers de peaux d'ongulés sont subordonnés à la condition que chaque lot soit accompagné, soit du document commercial prévu à l'article 4 paragraphe 2 point a) dernier tiret, soit d'un certificat sanitaire visé à l'article 10 paragraphe 2 point c) attestant:

- a) en ce qui concerne les peaux d'ongulés autres que les porcins:
 - i) que les peaux ne proviennent pas d'animaux originaires d'une région ou d'un pays soumis à des restrictions pour l'espèce en question en raison de l'apparition d'une maladie transmissible grave;
 - ii) que les peaux ont été séchées ou salées à sec ou en saumure ou ont subi un traitement chimique au minimum quatorze jours avant d'être expédiées;
 - iii) que le lot n'a pas été en contact avec un autre produit d'origine animale ou avec des animaux vivants présentant un risque de propagation d'une maladie transmissible grave.

Ces exigences ne sont pas requises lorsque les peaux ont été isolées pendant vingt et un jours ou ont été soumises à un transport de vingt et un jours sans interruption;

- b) en ce qui concerne les peaux de porcins:
 - i) que les peaux proviennent de porcs qui se trouvent dans le pays expéditeur depuis au moins trois mois avant d'être abattus;
 - ii) que les peaux ont été séchées ou salées à sec ou en saumure ou ont subi un traitement chimique au minimum quatorze jours avant d'être expédiées;
 - iii) qu'aucun cas de peste porcine africaine ou de maladie vésiculeuse du porc n'a été constaté dans le pays d'origine ou, en cas de régionalisation, dans la région d'origine, au cours des douze mois précédant l'expédition;
 - iv) que le lot n'a pas été en contact avec un autre produit d'origine animale ou avec des animaux vivants présentant un risque de propagation d'une maladie transmissible grave.

Les importations de peaux non traitées ne sont autorisées qu'en provenance des pays tiers en provenance desquels les importations de viandes fraîches des espèces correspondantes sont autorisées en application de la réglementation communautaire.

CHAPITRE 4

Aliments dans lesquels ont été incorporées des matières à faible risque au sens de la directive 90/667/CEE

1. Chaque lot d'aliments pour animaux en récipients hermétiquement clos doit être accompagné d'un certificat délivré et signé par un vétérinaire officiel du pays d'origine et attestant que le produit a été soumis à un traitement thermique pour atteindre une valeur Fc supérieure ou égale à 3.0.
2. Chaque lot d'aliments semi-humides pour animaux doit être accompagné du document commercial ou du certificat prévu à l'article 13 paragraphe 2 point b) de la directive 90/667/CEE, attestant:
 - i) que les matières premières d'origine animale à partir desquelles ont été fabriqués les aliments pour animaux proviennent uniquement d'animaux abattus en bonne santé, dont la viande a été reconnue propre à la consommation humaine;
 - ii) que les ingrédients d'origine animale ont été soumis à un traitement thermique à cœur d'au moins 90 °C;

- iii) que, après transformation, des mesures effectives ont été prises pour que le lot ne soit pas exposé à une nouvelle contamination.
3. Les aliments séchés pour animaux doivent satisfaire aux exigences suivantes:
- a) les matières premières à partir desquelles ont été fabriqués les aliments pour animaux sont des matières à faible risque conformément aux articles 2, 5 et 17 de la directive 90/667/CEE;
 - b) chaque lot est accompagné du document commercial ou du certificat prévu à l'article-13 paragraphe 2 point b) de la directive 90/667/CEE, attestant:
 - i) que les aliments séchés pour animaux consistent en produits d'animaux abattus qui ont été traités thermiquement de manière à atteindre une température à cœur d'au moins 90 °C, étant entendu que le traitement n'est pas nécessaire pour des produits fins dont les composants ont été soumis à un tel traitement;
 - ii) que, après le traitement thermique, toutes les précautions ont été prises pour éviter toute contamination du produit avant l'expédition;
 - iii) que le produit a été placé dans des emballages neufs (sacs ou sachets);
 - iv) que le procédé de traitement a été testé avec des résultats satisfaisants, conformément à l'annexe II chapitre III point 2 de la directive 90/667/CEE.
4. Chaque lot de produits fabriqués à partir de peaux transformées doit être accompagné soit du document commercial ou certificat prévu à l'article 13 paragraphe 2 point b) de la directive 90/667/CEE, attestant que les produits ont été soumis au cours de la transformation à un traitement thermique suffisant pour détruire les organismes pathogènes (y compris les salmonelles) et que des mesures efficaces ont été prises après la transformation pour éviter toute contamination des produits.

CHAPITRE 5

Os et produits à base d'os (à l'exclusion de la farine d'os), de cornes et produits à base de corne (à l'exclusion de la farine de corne), onglons et produits à base d'onglons (à l'exclusion de la farine d'onglon)

Les échanges et les importations des produits en question sont soumis aux conditions suivantes:

- A. s'ils sont destinés à l'alimentation humaine ou animale:
- 1) en ce qui concerne les échanges, les os, les cornes et les onglons sont soumis aux conditions de police sanitaire prévues par la directive 72/461/CEE;
 - 2) en ce qui concerne les échanges, les produits à base d'os, les produits à base de corne et les produits à base d'onglons, sont soumis aux conditions de police sanitaire prévues par la directive 80/215/CEE ⁽¹⁾;
 - 3) en ce qui concerne les importations, les os, les produits à base d'os, les cornes, les produits à base de corne, les onglons et les produits à base d'onglons sont soumis aux conditions prévues par la directive 72/462/CEE ⁽²⁾;
- B. s'ils sont destinés à d'autres fins que l'alimentation humaine ou animale, y compris ceux destinés à être transformés en vue de la fabrication de gélatines:
- 1) les États membres autorisent les importations d'os et de produits à base d'os (à l'exclusion de la farine d'os), de cornes et de produits à base de corne (à l'exclusion de la farine de corne) et d'onglons et de produits à base d'onglons (à l'exclusion de la farine d'onglon), pour autant:
 - i) que les produits soient séchés avant l'exportation et ne soient pas réfrigérés ou congelés;
 - ii) que les produits ne soient envoyés que par terre ou par mer de leur pays d'origine directement vers un poste d'inspection frontalier de la Communauté sans transbordement dans un port ou dans un lieu situé en dehors de la Communauté;
 - iii) que les produits, après les contrôles documentaires prévus par la directive 90/675/CEE, soient directement acheminés vers l'établissement de fabrication;
 - 2) chaque lot de produits doit être accompagné d'une déclaration par laquelle l'importateur s'engage à ne pas destiner les produits importés au titre de ce chapitre à l'alimentation humaine ou animale directe.

⁽¹⁾ JO n° L 47 du 21. 2. 1980, p. 4. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/687/CEE (JO n° L 377 du 31. 12. 1991, p. 16).

⁽²⁾ JO n° L 302 du 31. 12. 1972, p. 28. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/688/CEE (JO n° L 377 du 31. 12. 1991, p. 18).

Cette déclaration doit être présentée au vétérinaire officiel du poste d'inspection frontalier du point d'entrée de la marchandise sur le territoire de la Communauté pour y être visée par ledit vétérinaire officiel et doit accompagner le lot jusqu'à sa destination;

- 3) selon la procédure prévue à l'article 18 de la présente directive, il peut être dérogé à certaines des exigences précitées en fonction des situations sanitaires et des garanties en matière de contrôle à l'origine offertes par un pays tiers.

CHAPITRE 6

Protéines animales transformées

I. Sans préjudice d'éventuelles restrictions imposées pour la BSE et des restrictions imposées à l'alimentation des ruminants par des protéines de ruminants, les échanges et les importations de protéines animales transformées sont subordonnés:

A. en ce qui concerne les échanges:

- de protéines animales transformées destinées à l'alimentation humaine, à la présentation du document ou certificat prévu par la directive 77/99/CEE, attestant le respect des exigences de cette directive,
- de protéines animales transformées destinées à l'alimentation animale, à la présentation du document ou certificat prévu à l'article 13 de la directive 90/667/CEE;

B. en ce qui concerne les importations:

- 1) à la présentation d'un certificat sanitaire tel que prévu à l'article 10 paragraphe 2 point c), signé par le vétérinaire officiel du pays d'origine et attestant que:
 - a) le produit:
 - i) s'il est destiné à la consommation animale, a subi un traitement thermique approprié, de sorte qu'il est conforme aux normes microbiologiques énoncées à l'annexe II chapitre III de la directive 90/667/CEE;
 - ii) s'il est destiné à la consommation humaine, répond aux exigences de la directive 80/215/CEE;
 - b) toutes les précautions ont été prises après le traitement pour éviter toute contamination du produit traité;
 - c) des échantillons ont été prélevés lors du départ du pays d'origine pour être soumis à des tests de dépistage de salmonelles;
 - d) les résultats de ces tests se sont révélés négatifs;
- 2) après contrôle documentaire des certificats visés au point 1, au prélèvement d'échantillons par l'autorité compétente du poste d'inspection frontalier, sans préjudice du point II:
 - i) sur chaque lot de produits présentés en vrac;
 - ii) par sondage aléatoire sur les lots de produits conditionnés dans l'usine de fabrication;
- 3) pour la mise en libre pratique, sur le territoire de la Communauté des lots de protéines animales transformées, à la preuve que les résultats des prélèvements effectués conformément au point B 1 c) sont négatifs, le cas échéant après retraitement;

C. les règles nationales existant à la date de notification de la présente directive en ce qui concerne les exigences applicables en matière de BSE et de tremblante (scrapie) pour les protéines d'origine animale, peuvent être maintenues dans l'attente d'une décision sur le type de traitement thermique capable de détruire l'agent responsable.

Les échanges et importations des farines de viandes et des farines d'os restent soumis aux dispositions de l'article 5 paragraphe 2 de la directive 89/662/CEE et de l'article 11 paragraphe 2 de la directive 90/675/CEE.

II. Les États membres peuvent pratiquer un contrôle par sondage aléatoire sur des lots de produits présentés en vrac, originaires d'un pays tiers en provenance duquel les six derniers tests consécutifs se sont révélés négatifs.

Lorsque, au cours d'un tel contrôle, un résultat a été trouvé positif, l'autorité compétente du pays d'origine doit être informée afin qu'elle prenne les mesures appropriées pour remédier à la situation. Ces mesures doivent être portées à la connaissance de l'autorité compétente responsable des contrôles à

l'importation. En cas de nouveau résultat positif de la même provenance, les contrôles ultérieurs devront porter sur tous les lots de la même provenance jusqu'à ce que les exigences visées à la première phrase soient à nouveau remplies.

- III. Les États membres doivent garder un relevé des résultats des contrôles effectués sur tous les lots qui ont fait l'objet de contrôles.
- IV. Conformément à l'article 3 paragraphe 3 de la directive 89/662/CEE, le transbordement de lots n'est autorisé que dans des ports reconnus selon la procédure prévue à l'article 18, pour autant qu'un accord bilatéral ait été conclu entre les États membres visant à permettre un contrôle différé des lots jusqu'à leur arrivée au poste d'inspection frontalier de l'État membre de destination finale.
- V. Lorsque le résultat des tests de recherche des salmonelles effectués sur un lot est positif, celui-ci est:
 - a) soit réexporté de la Communauté;
 - b) soit utilisé à des fins autres que l'alimentation des animaux; dans ce cas, le lot ne peut quitter le port ou l'entrepôt de stockage que si les produits qui le composent ne sont pas intégrés dans des aliments pour animaux;
 - c) soit soumis à un retraitement dans une usine de transformation agréée conformément à la directive 90/667/CEE ou dans toute entreprise agréée pour la décontamination; pour que le contrôle en soit assuré, le transfert depuis le port ou l'entrepôt de stockage est soumis à une autorisation délivrée par l'autorité compétente et le lot n'est pas débloqué avant qu'il ait été traité et soumis par l'autorité compétente à des tests de recherche des salmonelles conformément à l'annexe II chapitre III de la directive 90/667/CEE et à condition que le résultat des tests soit négatif.

CHAPITRE 7

Sang et produits sanguins d'origine animale

(ne provenant pas d'équidés)

1. Les échanges de sang et de produits sanguins se font conformément à la disposition générale contenue à l'article 4 de la présente directive.
2. Les importations de produits sanguins destinés à l'industrie pharmaceutique sont subordonnées à la présentation du certificat sanitaire prévu à l'article 10 paragraphe 2 point b), attestant le respect des dispositions concernant l'identité des matières concernées, leur emballage, les conditions de transport, d'entreposage, de manipulation et de transformation, ainsi que celles relatives à l'élimination de l'emballage, du conditionnement et des résidus de la transformation, afin d'éliminer tout danger pour la santé publique et la santé des animaux, et ce sans préjudice des exigences prévues par la directive 72/462/CEE, qui restent applicables aux importations destinées à la consommation humaine.
3. Les importations de produits sanguins d'origine animale des espèces autres que les équidés et destinés à d'autres fins sont subordonnées à la présentation du certificat sanitaire prévu à l'article 10 paragraphe 2 point c), signé par le vétérinaire officiel et attestant, au cas où le pays d'origine est considéré, selon la procédure prévue à l'article 18, comme présentant un risque sanitaire en ce qui concerne la fièvre aphteuse et/ou la fièvre catarrhale:
 - a) soit que les produits:
 - proviennent d'un abattoir situé dans une zone d'un rayon de dix kilomètres exempte des maladies en question auxquelles l'espèce dont provient le produit est réceptive
 - et
 - proviennent d'un animal qui:
 - se trouve dans le pays d'origine depuis trois mois
 - et
 - a été soumis à des inspections avant l'abattage et *post mortem*, et a été déclaré exempt des maladies en question, ou dont la mère remplit ces conditions.

Si les lots répondent aux exigences énoncées ci-dessus:

- sauf dans le cas prévu au point 5, chaque lot de produits sanguins doit être transféré directement du port d'entrée vers un laboratoire pour y être traité et tous les résidus résultant de ce traitement doivent être immédiatement détruits,
- un échantillon doit être prélevé sur chaque lot de produits sanguins et envoyé dans un laboratoire agréé selon la procédure prévue à l'article 18 pour y être soumis à des tests de dépistage du virus de la fièvre aphteuse et de la fièvre catarrhale,
- le lot ne peut pas quitter le laboratoire avant que l'échantillon testé n'ait été déclaré exempt du virus de la fièvre aphteuse et/ou de la fièvre catarrhale,

- les frais des contrôles effectués en application de la directive 90/675/CEE sont à charge de l'importateur;
- b) soit que les produits ont été soumis à l'un des traitements suivants:
 - ils ont été chauffés à une température minimale de 65 °C pendant au moins trois heures
 - ou
 - ils ont été irradiés à 2,5 mégarads
 - ou
 - ils ont été soumis à une modification du pH en pH5 pendant trois heures;
- c) soit, dans le cas des produits sanguins destinés à être utilisés pour le diagnostic *in vitro* ou comme réactifs, qu'ils ont été expédiés dans des récipients hermétiquement clos et étanches. Dans ce cas:
 - les récipients ou leur emballage extérieur doivent porter la mention clairement lisible: «Ne peut être utilisé que pour le diagnostic *in vitro* ou comme réactif»
 - et
 - les produits sanguins ne peuvent être utilisés que pour le diagnostic *in vitro* ou comme réactifs et toute la documentation relative aux produits doit préciser que les produits ou leurs résidus ne doivent pas entrer en contact avec des ruminants ou des porcs.
- 4. Les États membres autorisent les importations de produits sanguins en provenance de pays tiers considérés comme exempts de maladies transmissibles graves, pour autant que ces produits soient accompagnés d'un certificat vétérinaire attestant qu'ils proviennent d'un animal originaire d'un État membre ou de l'un desdits pays tiers.
- 5. Les produits sanguins conditionnés dans des conteneurs hermétiquement clos et étanches peuvent être entreposés dans des établissements placés sous la supervision permanente d'un vétérinaire officiel, pour autant que ces produits soient maintenus à l'écart de tout autre produit d'origine animale entreposé dans ce même établissement.

CHAPITRE 8

Sérum provenant d'équidés

1. Pour pouvoir faire l'objet d'échanges, le sérum doit provenir d'équidés ne présentant aucune des maladies transmissibles graves visées par la directive 90/426/CEE ⁽¹⁾ ni aucune des maladies transmissibles graves auxquelles sont sensibles les équidés, et avoir été obtenu dans des organismes ou centres non soumis à des restrictions sanitaires en application de ladite directive.
2. Seul peut faire l'objet d'importations le sérum qui provient d'équidés nés et élevés dans un pays tiers en provenance duquel les importations d'équidés de boucherie sont autorisées et qui a été obtenu, traité et expédié dans des conditions à préciser selon la procédure prévue à l'article 18.

CHAPITRE 9

Saindoux et graisses fondues

1. Les États membres autorisent les importations dans la Communauté de saindoux et de graisses fondues provenant de pays tiers figurant sur la liste annexée à la décision 79/542/CEE et en provenance desquels les importations de viande fraîche de l'espèce concernée sont autorisées.
2. Au cas où s'est déclarée une des maladies transmissibles graves au cours des douze mois précédant l'exportation d'un pays visé au paragraphe 1, chaque lot de saindoux ou de graisses fondues doit être accompagné du certificat prévu à l'article 10 paragraphe 2 de la présente directive, attestant:
 - A. que le saindoux ou les graisses fondues ont été soumis à un des traitements thermiques suivants:
 - i) au moins 70 °C pendant au moins trente minutes
 - ou

⁽¹⁾ JO n° L 224 du 18. 8. 1990, p. 42. Directive modifiée en dernier lieu par la décision 92/130/CEE (JO n° L 47 du 22. 2. 1992, p. 26).

- ii) au moins 90 °C pendant au moins quinze minutes
 - ou
 - iii) une température minimale de 80 °C dans un système de fonte en continu;
- B. que, lorsque le saindoux ou les graisses fondues sont emballés, ils ont été placés dans des récipients neufs et que toutes les précautions ont été prises pour éviter une nouvelle contamination;
- C. que, lorsqu'il est prévu de transporter le produit en vrac, les tuyaux, pompes, citernes et tout autre conteneur en vrac ou camion citerne utilisés pour transporter les produits de l'établissement de production soit directement vers le navire ou des citernes de stockage à terre, soit directement vers des établissements ont été inspectés et jugés propres avant d'être utilisés.

CHAPITRE 10

Matières premières destinées à la fabrication d'aliments pour animaux et de produits pharmaceutiques ou techniques

1. Sont considérés comme matières premières les viandes fraîches, les glandes, les organes et autres abats, ainsi que la muqueuse intestinale qui ne sont pas destinés à la consommation humaine. Sont considérées comme fraîches les matières premières qui ont été soumises uniquement à un traitement frigorifique ou à un autre traitement qui n'a pas permis de tuer les agents pathogènes avec une certitude suffisante. Il ne peut s'agir que de matières à faible risque au sens de la directive 90/667/CEE.
2. Les matières premières doivent être accompagnées soit du document commercial ou certificat prévu à l'article 13 paragraphe 2 de la directive 90/667/CEE, soit d'un certificat conforme à un modèle à établir selon la procédure prévue à l'article 18, et satisfaire aux exigences de la décision 92/183/CEE.
3. Dans le cas des échanges, l'original du certificat sanitaire ou du document commercial est à présenter aux autorités vétérinaires responsables respectivement de l'établissement de transformation et de l'entrepôt de stockage intermédiaire — entrepôt frigorifique — ou de l'établissement de tri et, dans le cas des importations dans la Communauté, à l'autorité chargée du contrôle au poste d'inspection frontalier.
4. Les matières premières doivent être transportées directement vers les établissements de transformation agréés ou enregistrés et remplissant les conditions fixées par la directive 90/667/CEE ou vers des entrepôts frigorifiques agréés en vue d'un stockage intermédiaire. Les matières premières destinées à la fabrication de produits pharmaceutiques peuvent également, en attendant leur transformation, être triées et entreposées dans des établissements spécialement agréés à cet effet par les États membres. Ceux-ci informent la Commission de l'agrément de ces établissements de tri.
5. Les matières premières ne peuvent être transportées vers l'établissement de transformation que dans des récipients ou véhicules étanches et convenablement scellés. Sur les récipients et les documents d'accompagnement doit figurer la mention «Destiné exclusivement à la fabrication d'aliments pour animaux» ou «Destiné exclusivement à la fabrication de produits pharmaceutiques ou techniques», selon la destination. Sur les récipients et les documents d'accompagnement doivent figurer le nom et l'adresse de l'établissement destinataire.
6. Les véhicules et les récipients utilisés pour le transport des marchandises, ainsi que tous les équipements et ustensiles qui sont entrés en contact avec les matières premières non traitées, doivent être nettoyés et désinfectés. Les emballages doivent être incinérés ou détruits d'une autre manière, conformément aux instructions du vétérinaire officiel.
7. Le stockage intermédiaire des matières premières est subordonné à l'autorisation et au contrôle du vétérinaire officiel et doit se faire dans des entrepôts frigorifiques agréés à cet effet. Les matières premières doivent être séparées d'autres marchandises et entreposées de manière à prévenir toute propagation de maladies épizootiques.
8. Le traitement des matières premières dans l'établissement de transformation doit avoir pour effet de tuer les agents pathogènes et d'exclure tout risque pour la population animale indigène. Les matières premières ne peuvent quitter l'établissement qu'à titre exceptionnel, avec l'autorisation du vétérinaire officiel, pour être détruites, conformément à la directive 90/667/CEE, dans des établissements de transformation agréés ou enregistrés. Les dispositions des points 5, 6 et 9 sont applicables par analogie au transport de ces matières premières et à la notification au vétérinaire officiel responsable de l'établissement de transformation.
9. Lorsque les matières premières quittent l'établissement d'origine ou la frontière extérieure de la Communauté:
 - le vétérinaire officiel responsable de l'établissement d'origine, lorsqu'il s'agit d'un échange intracommunautaire
 - ou

— l'autorité chargée du contrôle à la frontière, lorsqu'il s'agit d'une importation dans la Communauté en informant, au moyen du système *Animo*, par télex ou télécopie, le vétérinaire officiel responsable de l'établissement de transformation, de l'entrepôt de stockage intermédiaire ou de l'établissement de tri.

10. Les importations dans la Communauté sont également soumises aux dispositions suivantes.
- a) Les États membres n'autorisent l'importation de matières premières dans la Communauté que si ces matières premières sont originaires de pays figurant sur la liste arrêtée par la décision 79/542/CEE du Conseil ou par une décision spécifique de la Commission applicable à une matière première en particulier.
 - b) Après le contrôle à la frontière, les matières premières doivent être transportées directement, sous la surveillance de l'autorité vétérinaire responsable, vers un établissement de transformation agréé ou enregistré qui est placé sous le contrôle permanent d'un vétérinaire officiel et qui a donné la garantie que les matières premières sont destinées uniquement à l'usage qui a été autorisé et qu'elles ne quitteront pas l'établissement sans transformation préalable, ou vers un entrepôt de stockage intermédiaire ou un établissement de tri agréés.
 - c) Les marchandises doivent être accompagnées, jusqu'à l'établissement destinataire, du certificat sanitaire portant le visa d'entrée de l'autorité chargée du contrôle à la frontière ou d'une copie certifiée conforme de ce certificat.

CHAPITRE 11

Viandes de lapin et viandes de gibier d'élevage

Les États membres veillent à ce que les viandes de lapin et de gibier d'élevage ne soient importées que:

- a) si elles proviennent de pays tiers figurant:
 - i) pour le gibier d'élevage à poils, sur la liste des pays en provenance desquels les viandes fraîches des espèces correspondantes peuvent être importées en application de la directive 77/462/CEE;
 - ii) pour le gibier d'élevage à plumes, sur la liste des pays en provenance desquels les viandes fraîches de volaille peuvent être importées en application de la directive 91/494/CEE ⁽¹⁾;
 - iii) pour les viandes de lapin, sur une liste à établir selon la procédure prévue à l'article 18;
- b) si elles satisfont au moins aux exigences prévues aux chapitres II et III, respectivement, de la directive 91/495/CEE ⁽²⁾;
- c) si elles proviennent d'établissements offrant les garanties prévues au point b) et reconnues selon la procédure prévue à l'article 18 ou, dans l'attente de la liste visée au point a) iii), d'établissements agréés par les autorités compétentes;
- d) si chaque lot de viande est accompagné du certificat sanitaire prévu à l'article 10 paragraphe 2 point c).

CHAPITRE 12

Produits apicoles

1. Les produits apicoles destinés à être utilisés exclusivement dans l'apiculture:
 - a) ne doivent pas provenir d'une zone faisant l'objet d'une interdiction liée à l'apparition de loque américaine ou d'acariose si, dans le cas de cette dernière maladie, l'État membre de destination a obtenu des garanties complémentaires conformément à l'article 14 paragraphe 2 de la directive 92/65/CEE ⁽³⁾;
 - b) doivent satisfaire aux exigences imposées par l'article 8 point a) de la directive 92/65/CEE.
2. Des dérogations éventuelles sont fixées, si nécessaire, selon la procédure prévue à l'article 18 de la présente directive.

⁽¹⁾ JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 35.

⁽²⁾ JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 41.

⁽³⁾ JO n° L 268 du 14. 9. 1992, p. 54.

CHAPITRE 13

Trophées de chasse

Les échanges et importations de trophées de chasse non traités doivent être accompagnés du document commercial prévu à l'article 4 paragraphe 2 point a) dernier tiret ou du certificat sanitaire prévu à l'article 10 paragraphe 2 point c) attestant que:

- 1) lesdits trophées ne proviennent pas d'animaux originaires d'une région soumise à restrictions du fait de la présence de maladies transmissibles graves;
- 2) lesdits trophées sont parfaitement secs et sans restes de viande, qu'ils ont été séchés ou salés à sec ou en saumure pendant au moins quatorze jours avant leur expédition;
- 3) le lot n'a été en contact avec aucun autre produit d'origine animale ou aucun animal susceptible de le contaminer;
- 4) le produit une fois sec a été désinfecté avec des produits autorisés par l'autorité compétente du pays expéditeur;
- 5) les trophées ont été emballés dans des emballages neufs et transparents.

CHAPITRE 14

Lisier pour traitement du sol (a)

Produits transformés à base de lisier

Tous les engrais organiques ont été soumis à un traitement de manière que le produit soit exempt d'agents pathogènes.

Peuvent faire l'objet d'échanges ou d'importations, les produits transformés à base de lisier qui répondent aux conditions suivantes:

- être exempts de salmonelles:
salmonelles absentes dans 25 g de produit transformé,
- être exempts d'entérobactéries:
selon la mesure de la teneur en germes aérobies (< 1 000 unités formant colonies par gramme de produit traité),
- avoir été soumis à une réduction de la sporulation et de la toxigénèse:
teneur en humidité < 14%; valeur «eau» du produit < 0,7.

Les produits doivent être conservés de manière à rendre impossible la contamination ou l'infection et l'humidification après traitement.

À cet effet, les produits doivent être conservés:

- dans des silos bien fermés et bien isolés
ou
- dans des emballages bien fermés (sacs en plastique ou «big bags»).

Lisier non transformé

Seul peut faire l'objet d'échanges ou d'importations le lisier non transformé provenant des volailles et des équidés. Ce lisier doit être originaire d'une région exempte de maladies transmissibles graves pour les animaux, notamment des maladies suivantes:

- fièvre aphteuse
- maladie de Newcastle
- peste porcine classique
- influenza aviaire

(a) Par lisier on entend tout mélange d'excréments et d'urine de bovins, de porcins et d'équidés et le lisier de volaille.

- peste porcine africaine
- peste équine
- maladie vésiculeuse du porc.

Si nécessaire, des normes bactériologiques peuvent être fixées selon la procédure prévue à l'article 18 de la présente directive.

CHAPITRE 15

Laine, poils, soies, plumes et parties de plumes non traités

1. Sont considérés comme étant non traités la laine de mouton, les poils de ruminants et soies de porc, lorsqu'ils n'ont pas été soumis à un lavage industriel ou n'ont pas été obtenus lors du tannage, ainsi que les plumes ou parties de plumes, lorsqu'elles n'ont pas été soumises à un courant de vapeur d'eau ou à un autre traitement qui exclut la transmission d'agents pathogènes.
2. La laine de mouton, les poils de ruminants, les soies de porc, les plumes et parties de plumes (marchandises) ne peuvent faire l'objet d'échanges ou être importés que s'ils sont solidement empaquetés à l'état sec dans des emballages. Toutefois, les échanges et les importations de soies de porc en provenance de pays ou de régions où règne de façon endémique la peste porcine africaine sont interdits, à l'exception des soies de porc qui:
 - a) ont été cuites, colorées ou blanchies
 - ou
 - b) ont été soumises à un autre traitement qui tue avec certitude les agents pathogènes, à condition que l'application de ce traitement soit attestée par un certificat délivré par le vétérinaire compétent du lieu d'origine. Le lavage industriel n'est pas considéré comme un traitement au sens de la présente disposition.
3. Les dispositions du présent chapitre ne s'appliquent ni aux échanges ni aux importations de plumes d'ornement ou de plumes:
 - a) que les voyageurs emportent avec eux pour leur usage personnel
 - ou
 - b) qui font l'objet d'échanges ou sont importées à destination de particuliers pour des fins non industrielles.
4. Les marchandises doivent être acheminées directement vers l'établissement de destination ou l'entrepôt de stockage dans des conditions telles que toute propagation d'agents pathogènes soit évitée.

ANNEXE II

CONDITIONS SPÉCIFIQUES DE SANTÉ PUBLIQUE

CHAPITRE PREMIER

Importations à partir de pays tiers de produits à base de viande obtenus à partir de viandes de volaille, gibier d'élevage, gibier sauvage et de viandes de lapin

Les États membres veillent à ce que les produits à base de viande obtenus à partir de viandes de volaille, gibier d'élevage, gibier sauvage et viandes de lapin ne soient pas importés à moins que:

- a) ils ne proviennent d'un pays tiers figurant sur la liste:
 - i) visée à l'article 14 de la directive 71/118/CEE pour les viandes de volaille;
 - ii) visée à l'article 16 de la directive 92/45/CEE pour les viandes de gibier sauvage;
 - iii) à établir pour les viandes de lapin et les viandes de gibier d'élevage selon la procédure prévue à l'article 18;
- b) la viande fraîche utilisée réponde aux exigences appropriées de l'article 14 de la directive 71/118/CEE pour la viande de volaille, l'article 16 de la directive 92/45/CEE pour le gibier sauvage, l'article 3 de la directive 91/495/CEE pour les viandes de lapin et l'article 6 de ladite directive pour les viandes de gibier d'élevage;
- c) ils proviennent d'un établissement offrant les mêmes garanties que celles visées par la directive 77/99/CEE et approuvées selon la procédure prévue à l'article 18 ou, dans l'attente de l'adoption d'une telle décision, par l'autorité compétente de l'État membre, les importations de ces produits restant soumises aux règles de l'article 11 paragraphe 2 de la directive 90/675/CEE;
- d) ils soient préparés, contrôlés et manipulés selon les exigences appropriées prévues par la directive 77/99/CEE;
- e) chaque lot de produits à base de viande soit accompagné par un certificat sanitaire établi conformément à la procédure prévue à l'article 18.

CHAPITRE 2

Sont à préciser, avant le 1^{er} janvier 1994, selon la procédure prévue à l'article 18, les conditions sanitaires applicables:

- à la mise sur le marché et aux importations d'œufs et aux importations d'ovoproduits destinés à la consommation humaine, et ce sans préjudice des règles établies dans le cadre de l'organisation commune des marchés,
- à la préparation des gélatines destinées à la consommation humaine,
- aux échanges et aux importations de miel, d'escargots et de cuisses de grenouilles destinés à la consommation humaine.

ANNEXE III

I

VERSION CONSOLIDÉE DES ANNEXES A ET B DE LA DIRECTIVE 89/662/CEE

«ANNEXE A

LÉGISLATION VÉTÉRINAIRE

CHAPITRE PREMIER

- Directive 64/433/CEE du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches (JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64).
- Directive 71/118/CEE du Conseil, du 15 février 1971, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille (JO n° L 55 du 8. 3. 1971, p. 23).
- Directive 72/461/CEE du Conseil, du 12 décembre 1972, relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches (JO n° L 302 du 31. 12. 1972, p. 24).
- Directive 77/99/CEE du Conseil, du 21 décembre 1976, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande (JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 85).
- Directive 80/215/CEE du Conseil, du 22 janvier 1980, relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande (JO n° L 47 du 21. 2. 1980, p. 4).
- Directive 88/657/CEE du Conseil, du 14 décembre 1988, établissant les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparation de viandes (JO n° L 382 du 31. 12. 1988, p. 3).
- Directive 89/437/CEE du Conseil, du 20 juin 1989, concernant les problèmes d'ordre hygiénique et sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché des ovoproduits (JO n° L 212 du 22. 7. 1989, p. 87).
- Directive 91/67/CEE du Conseil, du 28 janvier 1991, relative aux conditions de police sanitaire régissant la mise sur le marché d'animaux et de produits d'aquaculture (JO n° L 46 du 19. 2. 1991, p. 1).
- Directive 91/492/CEE du Conseil, du 15 juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 1).
- Directive 91/493/CEE du Conseil, du 22 juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 15).
- Directive 91/494/CEE du Conseil, du 26 juin 1991, relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volaille (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 35).
- Directive 91/495/CEE du Conseil, du 27 novembre 1991, concernant les problèmes sanitaires relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 41).
- Directive 92/45/CEE du Conseil, du 16 juin 1992, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage (JO n° L 268 du 14. 9. 1992, p. 35).
- Directive 92/46/CEE du Conseil, du 16 juin 1992, arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, traité thermiquement et de produits à base de lait (JO n° L 268 du 14. 9. 1992, p. 1).

CHAPITRE II

- Directive 92/118/CEE du Conseil, du 17 décembre 1992, définissant les conditions de police sanitaire ainsi que les conditions sanitaires régissant les échanges et les importations dans la Communauté de produits non soumis, en ce qui concerne lesdites conditions, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A chapitre I^{er} de la directive 89/662/CEE et, en ce qui concerne les pathogènes, à la directive 90/425/CEE.

ANNEXE B

**PRODUITS NON SOUMIS À HARMONISATION COMMUNAUTAIRE MAIS DONT LES ÉCHANGES
SERAIENT SOUMIS AUX CONTRÔLES PRÉVUS PAR LA PRÉSENTE DIRECTIVE**

Autres produits d'origine animale ne figurant ni à l'annexe A de la présente directive, ni à l'annexe de la directive 90/425/CEE: ces produits seront définis selon la procédure prévue à l'article 18.»

II

VERSION CONSOLIDÉE DES ANNEXES A ET B DE LA DIRECTIVE 90/425/CEE

«ANNEXE A

CHAPITRE PREMIER

LÉGISLATION VÉTÉRINAIRE

Section 1

- Directive 64/432/CEE du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires d'animaux des espèces bovine et porcine (JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 1977/64).
- Directive 88/407/CEE du Conseil, du 14 juin 1988, fixant les exigences de police sanitaire applicables aux échanges intracommunautaires et aux importations de sperme surgelé d'animaux de l'espèce bovine (JO n° L 194 du 22. 7. 1988, p. 10).
- Directive 89/556/CEE du Conseil, du 25 septembre 1989, fixant les conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers d'embryons d'animaux domestiques de l'espèce bovine (JO n° L 302 du 19. 10. 1989, p. 1).
- Directive 90/426/CEE du Conseil, du 26 juin 1990, relative aux conditions de police sanitaire régissant les mouvements d'équidés et les importations d'équidés en provenance des pays tiers (JO n° L 224 du 18. 8. 1990, p. 42).
- Directive 90/429/CEE du Conseil, du 26 juin 1990, fixant les exigences de police sanitaire applicables aux échanges intracommunautaires et aux importations de sperme d'animaux de l'espèce porcine (JO n° L 224 du 18. 8. 1990, p. 62).
- Directive 90/539/CEE du Conseil, du 15 octobre 1990, relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance de pays tiers de volailles et d'œufs à couver (JO n° L 303 du 31. 10. 1990, p. 6).
- Directive 90/667/CEE du Conseil, du 27 novembre 1990, arrêtant les règles sanitaires relatives à l'élimination et à la transformation de déchets animaux, à leur mise sur le marché et à la protection contre les agents pathogènes des aliments pour animaux d'origine animale ou à base de poissons, et modifiant la directive 90/425/CEE (JO n° L 363 du 27. 12. 1990, p. 51).
- Directive 91/67/CEE du Conseil, du 28 janvier 1991, relative aux conditions de police sanitaire régissant la mise sur le marché d'animaux et de produits d'aquaculture (JO n° L 46 du 19. 2. 1991, p. 1).
- Directive 91/68/CEE du Conseil, du 28 janvier 1991, relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires d'ovins et de caprins (JO n° L 46 du 19. 2. 1991, p. 19).
- Directive 91/628/CEE du Conseil, du 19 novembre 1991, relative à la protection des animaux en cours de transport et modifiant les directives 90/425/CEE et 91/496/CEE (JO n° L 340 du 11. 12. 1991, p. 17).

Section 2

Directive 92/65/CEE du Conseil, du 13 juillet 1992, définissant les conditions de police sanitaire régissant les échanges et les importations dans la Communauté d'animaux, de spermes, d'ovules et d'embryons non soumis, en ce qui concerne les conditions de police sanitaire, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A chapitre I^{er} section 1 de la directive 90/425/CEE (JO n° L 268 du 14. 9. 1992, p. 54).

— Pour les pathogènes

Directive 92/118/CEE du Conseil, du 17 décembre 1992, définissant les conditions de police sanitaire ainsi que les conditions sanitaires régissant les échanges et les importations dans la Communauté de produits non soumis, en ce qui concerne lesdites conditions, aux réglementations spécifiques visées à l'annexe A chapitre I^{er} de la directive 89/662/CEE et, en ce qui concerne les pathogènes, de l'annexe A chapitre I^{er} section 1 de la directive 90/425/CEE.

CHAPITRE II

LÉGISLATION ZOOTECHNIQUE

- Directive 77/504/CEE du Conseil, du 25 juillet 1977, concernant les animaux de l'espèce bovine reproducteurs de race pure (JO n° L 206 du 12. 8. 1977, p. 8).
- Directive 88/661/CEE du Conseil, du 19 décembre 1988, relative aux normes zootechniques applicables aux animaux de l'espèce porcine reproducteurs (JO n° L 382 du 31. 12. 1988, p. 36).
- Directive 89/361/CEE du Conseil, du 30 mai 1989, concernant les animaux des espèces ovine et caprine reproducteurs de race pure (JO n° L 153 du 8. 6. 1989, p. 30).
- Directive 90/427/CEE du Conseil, du 26 juin 1990, relative aux conditions zootechniques et généalogiques régissant les échanges intracommunautaires d'équidés (JO n° L 224 du 18. 8. 1990, p. 55).
- Directive 91/174/CEE du Conseil, du 25 mars 1991, relative aux conditions zootechniques et généalogiques régissant la commercialisation d'animaux de race (JO n° L 85 du 5. 4. 1991, p. 37).

ANNEXE B

ANIMAUX ET PRODUITS NON SOUMIS À HARMONISATION MAIS DONT LES ÉCHANGES SERONT SOUMIS AUX CONTRÔLES PRÉVUS PAR LA PRÉSENTE DIRECTIVE

CHAPITRE PREMIER

Législation vétérinaire — Autres animaux vivants ne figurant pas à l'annexe A chapitre I^{er}.

CHAPITRE II

Législation vétérinaire — Spermés, ovules et embryons ne figurant pas à l'annexe A chapitre I^{er}.

DIRECTIVE 92/119/CEE DU CONSEIL

du 17 décembre 1992

établissant des mesures communautaires générales de lutte contre certaines maladies animales ainsi que des mesures spécifiques à l'égard de la maladie vésiculeuse du porc

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,

vu l'avis du Parlement européen ⁽²⁾,

vu l'avis du Comité économique et social ⁽³⁾,

considérant que les animaux vivants figurent sur la liste de l'annexe II du traité; que la commercialisation des animaux vivants constitue une importante source de revenus pour la population agricole;

considérant qu'il est nécessaire d'instituer au niveau communautaire les mesures de lutte à prendre au cas où une maladie se déclarerait, de manière à assurer le développement rationnel du secteur agricole et à contribuer à la protection de la santé animale dans la Communauté;

considérant qu'un foyer de maladie peut rapidement prendre les proportions d'une épizootie, provoquant une mortalité et des perturbations telles qu'elles peuvent compromettre gravement la rentabilité de l'élevage;

considérant que des mesures de lutte doivent être prises dès que la présence d'une maladie est suspectée, afin qu'une action immédiate et efficace puisse être mise en œuvre aussitôt que cette présence est confirmée;

considérant que les mesures à prendre doivent permettre de prévenir la propagation des maladies, notamment par un contrôle minutieux des mouvements d'animaux et de produits susceptibles de propager l'infection;

considérant que la prévention des maladies dans la Communauté doit se fonder normalement sur une politique de non-vaccination; que, cependant, il est important de prévoir la vaccination lorsque la gravité de la situation exige une telle action;

considérant que, pour faire en sorte que tous les animaux vaccinés puissent être reconnus, il importe qu'ils soient identifiés; que, pour donner les garanties nécessaires, l'activité du vaccin doit être approuvée par un laboratoire de référence désigné par la Communauté;

considérant qu'une enquête épidémiologique approfondie est indispensable pour prévenir toute propagation des maladies; que les États membres doivent établir des unités spéciales à cet effet;

considérant que, pour garantir l'efficacité du système de contrôle, le diagnostic des maladies doit être harmonisé et mis en œuvre sous les auspices des laboratoires responsables, dont la coordination peut être assurée par un laboratoire de référence désigné par la Communauté;

considérant que les dispositions de l'article 3 de la décision 90/424/CEE du Conseil, du 26 juin 1990, relative à certaines dépenses dans le domaine vétérinaire ⁽⁴⁾ s'appliquent lors de l'apparition d'une des maladies visées à l'annexe I;

considérant que des mesures communes de lutte contre ces maladies constituent la base du maintien d'un niveau de santé animale uniforme;

considérant qu'il convient en outre de prévoir des dispositions spécifiques propres à chaque maladie en question et, dans un premier temps, à l'égard de la maladie vésiculeuse du porc,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La présente directive définit les mesures communautaires générales de lutte à appliquer en cas d'apparition d'une des maladies visées à l'annexe I.

Article 2

Aux fins de la présente directive, on entend par:

- 1) *exploitation*: tout établissement (agricole ou autre), situé sur le territoire d'un État membre, dans lequel les animaux sont détenus ou élevés;
- 2) *animal*: tout animal domestique d'une espèce pouvant être directement affectée par la maladie en question ou tout animal vertébré sauvage susceptible de participer à l'épidémiologie de la maladie en jouant le rôle de véhicule ou de réservoir de l'infection;
- 3) *vecteur*: tout animal, vertébré ou invertébré, qui, selon un mode mécanique ou biologique, peut transmettre et propager l'agent de la maladie en question;
- 4) *propriétaire ou détenteur*: la ou les personnes, physiques ou morales, qui ont la propriété des animaux ou qui sont chargées de pourvoir à leur entretien, que ce soit à titre onéreux ou non;
- 5) *période d'incubation*: le laps de temps pouvant s'écouler entre l'exposition à l'agent de la maladie et l'apparition de la maladie.

⁽¹⁾ JO n° C 148 du 7. 6. 1991, p. 12.

⁽²⁾ JO n° C 280 du 28. 10. 1991, p. 174.

⁽³⁾ JO n° C 339 du 31. 12. 1991, p. 12.

⁽⁴⁾ JO n° L 224 du 18. 8. 1990, p. 19. Décision modifiée par la décision 91/133/CEE (JO n° L 66 du 13. 3. 1991, p. 18).

rition des symptômes cliniques. La durée de cette période est celle qui est indiquée à l'annexe I en regard de chacune des maladies visées;

- 6) *confirmation de l'infection*: la déclaration, par l'autorité compétente, de la présence d'une des maladies visées à l'annexe I, fondée sur les résultats de laboratoire; toutefois, en cas d'épidémie, l'autorité compétente peut également confirmer la présence d'une maladie sur la base de résultats cliniques et/ou épidémiologiques;
- 7) *autorité compétente*: l'autorité centrale d'un État membre qui est compétente pour effectuer les contrôles vétérinaires ou toute autorité vétérinaire à laquelle elle délègue cette compétence;
- 8) *vétérinaire officiel*: le vétérinaire désigné par l'autorité compétente.

Article 3

Les États membres veillent à ce que la suspicion de l'existence d'une des maladies visées à l'annexe I fasse l'objet d'une notification obligatoire et immédiate à l'autorité compétente.

Article 4

1. Lorsque, dans une exploitation, se trouvent des animaux suspects d'être infectés ou contaminés par une des maladies visées à l'annexe I, les États membres veillent à ce que le vétérinaire officiel mette en œuvre immédiatement les moyens d'investigation officielle visant à confirmer ou à infirmer la présence de la maladie en cause; en particulier, il effectue ou fait effectuer les prélèvements adéquats en vue des examens de laboratoire. À cette fin, le transport d'animaux suspects jusqu'aux laboratoires peut être effectué sous le contrôle de l'autorité compétente, qui prendra les dispositions appropriées pour éviter toute propagation de la maladie.

2. Dès la notification de la suspicion de la présence de la maladie, l'autorité compétente fait placer l'exploitation sous surveillance officielle et ordonne notamment que:

- a) soit effectué un recensement de toutes les catégories d'animaux des espèces sensibles et que, pour chacune d'elles, le nombre d'animaux déjà morts, infectés ou susceptibles d'être infectés ou contaminés soit enregistré; le recensement devra être mis à jour pour tenir compte des animaux nés ou morts pendant la période de suspicion; les données de ce recensement devront être mises à jour et produites sur demande, et pourront être contrôlées à chaque visite;
- b) tous les animaux des espèces sensibles de l'exploitation soient maintenus dans leurs locaux d'hébergement ou confinés dans d'autres lieux permettant leur isolement, compte tenu, le cas échéant, du rôle éventuel des vecteurs;
- c) tout mouvement des espèces sensibles en provenance ou à destination de l'exploitation soit interdit;

d) soient subordonnés à l'autorisation de l'autorité compétente, qui en détermine les conditions nécessaires pour éviter tout risque de propagation de la maladie:

- tout mouvement de personnes, d'animaux d'autres espèces non sensibles à la maladie et de véhicules, en provenance ou à destination de l'exploitation,
- tout mouvement de viandes ou de cadavres d'animaux, d'aliments des animaux, de matériel, déchets, déjections, litières, fumiers ou de tout ce qui est susceptible de transmettre la maladie en cause;

- e) les moyens appropriés de désinfection aux entrées et sorties des bâtiments, locaux ou endroits hébergeant des animaux des espèces sensibles, ainsi qu'à celles de l'exploitation, soient mis en place;
- f) une enquête épidémiologique soit effectuée conformément à l'article 8.

3. En attendant la mise en vigueur des mesures officielles prévues au paragraphe 2, le propriétaire ou le détenteur de tout animal suspect d'être atteint par la maladie prend toutes les mesures utiles pour se conformer aux dispositions du paragraphe 2, à l'exclusion du point f).

4. L'autorité compétente peut appliquer l'une quelconque des mesures prévues au paragraphe 2 à d'autres exploitations dans le cas où leur implantation, leur topographie ou les contacts avec l'exploitation où la maladie est suspectée permettent de soupçonner une possibilité de contamination.

5. Les mesures prévues aux paragraphes 1 et 2 ne sont levées que lorsque la suspicion de la présence de la maladie est infirmée par le vétérinaire officiel.

Article 5

1. Dès que la présence d'une des maladies visées à l'annexe I est officiellement confirmée dans une exploitation, les États membres veillent à ce que l'autorité compétente ordonne, en complément des mesures prévues à l'article 4 paragraphe 2, l'application des mesures suivantes:

- a) la mise à mort sur place et sans délai de tous les animaux des espèces sensibles de l'exploitation. Les animaux morts ou mis à mort sont soit brûlés ou enterrés sur place, si possible, soit détruits par équarrissage. Ces opérations doivent être effectuées de manière à réduire à un minimum les risques de dissémination de l'agent de la maladie;
- b) la destruction ou le traitement approprié de toutes les matières ou de tous les déchets, tels que les aliments, litières, fumiers et lisiers, susceptibles d'être contaminés. Ce traitement, effectué conformément aux instructions du vétérinaire officiel, devra assurer la destruction de tout agent ou vecteur de l'agent de la maladie;
- c) le nettoyage et la désinfection, après l'exécution des opérations visées aux points a) et b) et conformément à

l'article 16, des bâtiments utilisés pour l'hébergement des animaux des espèces sensibles et de leurs abords, des véhicules de transport et de tout matériel susceptible d'être contaminé;

d) l'exécution d'une enquête épidémiologique conformément à l'article 8.

2. Lorsqu'il est fait recours à l'enfouissement, celui-ci doit se faire à une profondeur suffisante pour empêcher les animaux carnivores de déterrer les cadavres ou déchets visés au paragraphe 1 points a) et b), et en terrain approprié, afin d'éviter une contamination des nappes phréatiques ou toute nuisance à l'environnement.

3. L'autorité compétente peut étendre les mesures prévues au paragraphe 1 à des exploitations voisines dans le cas où leur implantation, leur topographie ou les contacts avec l'exploitation où la présence de la maladie a été confirmée conduisent à suspecter une contamination éventuelle.

4. La réintroduction d'animaux dans l'exploitation est autorisée par l'autorité compétente, après que le vétérinaire officiel a inspecté, à sa satisfaction, les opérations de nettoyage et de désinfection effectuées conformément à l'article 16.

Article 6

Lorsque des animaux vivant à l'état sauvage sont suspects d'être infectés ou sont infectés, les États membres veillent à ce que des mesures appropriées soient mises en œuvre. Les États membres informent la Commission et les autres États membres, au sein du comité vétérinaire permanent institué par la décision 68/361/CEE⁽¹⁾, des mesures qu'ils ont prises.

Article 7

1. Dans le cas d'exploitations composées de deux ou plusieurs unités de production distinctes, l'autorité compétente peut déroger aux exigences de l'article 5 paragraphe 1 point a) en ce qui concerne les unités de production saines d'une exploitation qui est infectée, pour autant que le vétérinaire officiel ait confirmé que la structure et l'importance de ces unités, ainsi que les opérations qui y sont effectuées, sont telles que ces unités sont complètement distinctes sur le plan de l'hébergement, de l'entretien, du personnel, du matériel et de l'alimentation des animaux, de manière à prévenir la propagation de l'agent de la maladie d'une unité à l'autre.

2. En cas de recours au paragraphe 1, les règles prévues dans la décision 88/397/CEE de la Commission⁽²⁾ sont applicables *mutatis mutandis*. Selon la procédure prévue à l'article 25, ces règles peuvent être modifiées pour la maladie en question, pour tenir compte de la nature spécifique de celle-ci.

⁽¹⁾ JO n° L 255 du 18. 10. 1968, p. 23.

⁽²⁾ Décision 88/397/CEE de la Commission, du 12 juillet 1988, coordonnant les modalités d'application de l'article 6 de la directive 85/511/CEE du Conseil arrêtées par les États membres (JO n° L 189 du 20. 7. 1988, p. 25).

Article 8

1. L'enquête épidémiologique porte sur:

- a) la durée de la période pendant laquelle la maladie peut avoir existé dans l'exploitation avant d'avoir été notifiée ou suspectée;
- b) l'origine possible de la maladie dans l'exploitation et l'identification d'autres exploitations dans lesquelles se trouvent des animaux des espèces sensibles ayant pu être infectés ou contaminés;
- c) les mouvements de personnes, d'animaux, de cadavres, de véhicules, de tout matériel ou de toutes autres matières susceptibles d'avoir transporté l'agent de la maladie à partir ou en direction des exploitations en cause;
- d) la présence et la distribution des vecteurs de la maladie, le cas échéant.

2. Une cellule de crise est mise en place en vue d'une totale coordination de toutes les mesures nécessaires pour garantir l'éradication de la maladie dans les meilleurs délais et en vue de l'exécution de l'enquête épidémiologique.

Les règles générales concernant les cellules de crise nationales et la cellule de crise communautaire sont arrêtées par le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission.

Article 9

1. Lorsque le vétérinaire officiel constate ou estime, selon des informations confirmées, que la maladie a pu être introduite à partir d'autres exploitations dans l'exploitation visée à l'article 4 ou à partir de cette dernière dans d'autres exploitations à la suite de mouvements de personnes, d'animaux, de véhicules ou de toute autre manière, ces autres exploitations sont placées sous surveillance officielle conformément à l'article 4; cette surveillance n'est pas levée tant que la suspicion de la présence de la maladie dans l'exploitation n'a pas été officiellement infirmée.

2. Lorsque le vétérinaire officiel constate ou estime, selon des informations confirmées, que la maladie a pu être introduite à partir d'autres exploitations dans l'exploitation visée à l'article 5 ou à partir de cette dernière dans d'autres exploitations à la suite de mouvements de personnes, d'animaux ou de véhicules ou de toute autre manière, ces autres exploitations sont placées sous surveillance officielle conformément à l'article 4; cette surveillance n'est pas levée tant que la suspicion de la présence de la maladie dans l'exploitation n'a pas été officiellement infirmée.

3. Lorsqu'une exploitation a été soumise aux dispositions du paragraphe 2, l'autorité compétente maintient les dispositions de l'article 4 en vigueur dans l'exploitation pendant une période au moins égale à la période maximale d'incubation propre à chaque maladie à compter de la date probable d'introduction de l'infection établie dans le cadre de l'enquête épidémiologique effectuée conformément à l'article 8.

4. Lorsqu'elle estime que les conditions le permettent, l'autorité compétente peut limiter les mesures prévues aux

paragraphes 1 et 2 à une partie de l'exploitation et aux animaux qui s'y trouvent pour autant que l'exploitation puisse remplir les conditions énoncées à l'article 7 ou uniquement aux animaux des espèces sensibles.

Article 10

1. Dès que le diagnostic d'une des maladies en question est officiellement confirmé, les États membres veillent à ce que l'autorité compétente délimite, autour de l'exploitation infectée, une zone de protection d'un rayon minimal de trois kilomètres, elle-même inscrite dans une zone de surveillance d'un rayon minimal de dix kilomètres. La délimitation des zones doit tenir compte des facteurs d'ordre géographique, administratif, écologique et épizootologique liés à la maladie en cause et des structures de contrôle.

2. Dans le cas où les zones se situent sur le territoire de plusieurs États membres, les autorités compétentes des États membres concernés collaborent afin de délimiter les zones visées au paragraphe 1. Toutefois, si nécessaire, la zone de protection et la zone de surveillance sont délimitées selon la procédure prévue à l'article 26.

3. Sur demande dûment justifiée d'un État membre ou à l'initiative de la Commission, une décision peut être prise, selon la procédure prévue à l'article 26, en vue d'une modification (consistant notamment en une réduction ou une augmentation, selon le cas) de la délimitation des zones définies au paragraphe 1 et de la durée des mesures de restriction, compte tenu:

- de leur situation géographique et des facteurs écologiques,
- des conditions météorologiques,
- de la présence, de la distribution et du type des vecteurs,
- des résultats des études épizootologiques effectuées conformément à l'article 8,
- des résultats des examens de laboratoire,
- des mesures de lutte effectivement appliquées.

Article 11

1. Les États membres veillent à ce que les mesures suivantes soient appliquées dans la zone de protection:

- a) identification de toutes les exploitations détenant des animaux des espèces sensibles à l'intérieur de la zone;
- b) visites périodiques aux exploitations détenant des animaux des espèces sensibles, examen clinique desdits animaux comprenant, le cas échéant, un prélèvement d'échantillons à des fins d'examen de laboratoire, étant entendu qu'un registre des visites et des observations faites doit être tenu, les fréquences de ces visites étant proportionnelles au caractère de gravité que revêt l'épizootie dans les exploitations qui présentent les plus grands risques;

c) interdiction de circulation et de transport des animaux des espèces sensibles sur les voies publiques ou privées, à l'exclusion des chemins de desserte des exploitations; l'autorité compétente peut toutefois déroger à cette interdiction pour le transit d'animaux par la route ou le rail sans déchargement ni arrêt;

d) maintien des animaux des espèces sensibles dans l'exploitation dans laquelle ils se trouvent, sauf pour être transportés directement sous contrôle officiel en vue d'un abattage d'urgence dans un abattoir situé dans cette zone ou, si cette zone ne comporte pas d'abattoirs sous contrôle vétérinaire, dans un abattoir de la zone de surveillance désigné par l'autorité compétente. Un tel transport ne peut être autorisé par l'autorité compétente qu'après un examen pratiqué par le vétérinaire officiel sur tous les animaux des espèces sensibles dans l'exploitation et confirmant qu'aucun des animaux n'est suspect d'être infecté. L'autorité compétente responsable de l'abattoir est informée de l'intention d'envoyer des animaux vers ledit abattoir.

2. Les mesures appliquées dans la zone de protection sont maintenues pendant une durée au moins égale à une période maximale d'incubation propre à la maladie en question, après l'élimination des animaux de l'exploitation infectée conformément à l'article 5, et après l'exécution des opérations de nettoyage et de désinfection prévues à l'article 16. Toutefois, lorsque la maladie est transmise par un insecte vecteur, l'autorité compétente peut fixer la durée d'application des mesures et déterminer les dispositions relatives à une éventuelle introduction d'animaux sentinelles. Les États membres informent immédiatement la Commission et les autres États membres, au sein du comité vétérinaire permanent, des mesures qu'ils ont prises.

À l'expiration de la période visée au premier alinéa, les règles appliquées à la zone de surveillance s'appliquent également à la zone de protection.

Article 12

1. Les États membres veillent à ce que les mesures suivantes soient appliquées dans la zone de surveillance:

- a) identification de toutes les exploitations détenant des animaux des espèces sensibles;
- b) interdiction de circulation des animaux des espèces sensibles sur des voies publiques, sauf pour les mener aux pâturages ou aux bâtiments réservés à ses animaux; l'autorité compétente peut toutefois déroger à cette interdiction pour le transit d'animaux par la route ou le rail sans déchargement ni arrêt;
- c) subordination à l'autorisation de l'autorité compétente du transport des animaux des espèces sensibles à l'intérieur de la zone de surveillance;
- d) maintien des animaux des espèces sensibles à l'intérieur de la zone de surveillance pendant au moins une période maximale d'incubation après le dernier cas recensé. Par la suite, les animaux peuvent quitter cette

zone pour être transportés, sous contrôle officiel, directement vers un abattoir désigné par l'autorité compétente en vue d'un abattage immédiat. Un tel transport ne peut être autorisé par l'autorité compétente qu'après un examen pratiqué par le vétérinaire officiel sur tous les animaux des espèces sensibles de l'exploitation et confirmant qu'aucun des animaux n'est suspect d'être infecté. L'autorité compétente responsable de l'abattoir est informée de l'intention d'envoyer des animaux vers ledit abattoir.

2. Les mesures appliquées dans la zone de surveillance sont maintenues pendant une durée au moins égale à une période maximale d'incubation après l'élimination de l'exploitation de tous les animaux visés à l'article 5, et après exécution des opérations de nettoyage et de désinfection prévues à l'article 16. Toutefois, lorsque la maladie est transmise par un insecte vecteur, l'autorité compétente peut fixer la durée d'application des mesures et déterminer les dispositions relatives à une éventuelle introduction d'animaux sentinelles. Les États membres informent immédiatement la Commission et les autres États membres, au sein du comité vétérinaire permanent, des mesures qu'ils ont prises.

Article 13

Lorsque les interdictions prévues à l'article 11 paragraphe 1 point d) et à l'article 12 paragraphe 1 point d) sont maintenues au-delà de trente jours, en raison de l'apparition de nouveaux cas de maladie, et créent des problèmes d'hébergement des animaux, l'autorité compétente peut, sur demande justifiée du propriétaire, autoriser la sortie des animaux d'une exploitation située dans la zone de protection ou dans la zone de surveillance, selon les cas, pour autant que:

- a) le vétérinaire officiel ait constaté la réalité des faits;
- b) tous les animaux présents dans l'exploitation aient été inspectés;
- c) les animaux à transporter aient subi un examen clinique avec un résultat négatif;
- d) chaque animal ait été individuellement muni d'une marque auriculaire ou identifié par tout autre moyen agréé;
- e) l'exploitation de destination soit située dans la zone de protection ou à l'intérieur de la zone de surveillance.

Toutes les précautions nécessaires doivent être prises, notamment par le nettoyage et la désinfection des camions après le transport, pour éviter le risque de propagation de l'agent de la maladie au cours de ce transport.

Article 14

1. Les États membres veillent à ce que l'autorité compétente prenne toutes les mesures nécessaires afin d'informer au moins les personnes établies dans les zones de protection et de surveillance des restrictions en vigueur et prenne toutes les dispositions qui s'imposent aux fins de la mise en œuvre appropriée de ces mesures.

2. Lorsque, dans une région donnée, l'épizootie en question présente un caractère d'exceptionnelle gravité,

toutes les mesures supplémentaires à prendre par les États membres concernés sont adoptées selon la procédure prévue à l'article 26.

Article 15

Par dérogation aux dispositions générales prévues par la présente directive, les dispositions spécifiques relatives aux mesures de lutte et d'éradication propres à chacune des maladies visées:

- sont, pour ce qui concerne la maladie vésiculeuse du porc, celles qui figurent à l'annexe II,
- sont arrêtées, pour ce qui concerne chacune des autres maladies visées à l'annexe I, par le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission.

Article 16

1. Les États membres veillent à ce que:

- a) les désinfectants ou les insecticides à utiliser et, selon les cas, leur concentration soient officiellement approuvés par l'autorité compétente;
- b) les opérations de nettoyage, de désinfection et de désinsectisation soient effectuées sous contrôle officiel:
 - conformément aux instructions données par le vétérinaire officiel
 - et
 - de manière à éliminer tout risque de propagation ou de survie de l'agent de la maladie;
- c) après exécution des opérations visées au point b), le vétérinaire officiel s'assure que les mesures ont été convenablement appliquées et qu'une période adéquate, qui ne peut être inférieure à vingt et un jours, se soit écoulée pour garantir l'élimination complète de la maladie en question avant la réintroduction des animaux des espèces sensibles.

2. Les procédures de nettoyage et de désinfection d'une exploitation infectée:

- sont, pour ce qui concerne la maladie vésiculeuse du porc, celles qui figurent à l'annexe II,
- sont déterminées, dans le cadre de l'élaboration des mesures spécifiques propres à chacune des maladies visées à l'annexe I, selon la procédure prévue à l'article 15 deuxième tiret.

Article 17

1. Les États membres veillent à ce que dans chaque État membre soient désignés:

- a) un laboratoire national disposant d'installations et d'un personnel spécialisé qui lui permettent de faire apparaître à tout moment, et notamment lors des premières manifestations de la maladie concernée, le

type, le sous-type et la variante du virus en cause et de confirmer les résultats obtenus par des laboratoires régionaux de diagnostic;

b) un laboratoire national chargé de contrôler les réactifs utilisés par les laboratoires régionaux de diagnostic.

2. Les laboratoires nationaux désignés pour chacune des maladies visées sont responsables de la coordination des normes et des méthodes de diagnostic, ainsi que de l'utilisation de réactifs.

3. Les laboratoires nationaux désignés pour chacune des maladies visées sont responsables de la coordination des normes et des méthodes de diagnostic fixées par chaque laboratoire de diagnostic de la maladie en cause dans l'État membre. À cette fin, ils:

a) peuvent fournir des réactifs de diagnostic aux laboratoires régionaux;

b) contrôlent la qualité de tous les réactifs de diagnostic utilisés dans l'État membre;

c) organisent périodiquement des tests comparatifs;

d) conservent des isolats du virus de la maladie en question provenant de cas confirmés dans l'État membre;

e) veillent à confirmer les résultats positifs obtenus dans les laboratoires de diagnostic régionaux.

4. Toutefois, par dérogation au paragraphe 1, les États membres qui ne disposent pas de laboratoire national compétent pour la maladie en question peuvent avoir recours aux services du laboratoire national compétent en la matière d'un autre État membre.

5. La liste des laboratoires nationaux pour la maladie vésiculeuse du porc figure à l'annexe II.

6. Les laboratoires nationaux désignés pour chacune des maladies visées coopèrent avec les laboratoires communautaires de référence respectifs visés à l'article 18.

7. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées par la Commission selon la procédure prévue à l'article 25.

Article 18

1. Le laboratoire communautaire de référence pour la maladie vésiculeuse du porc est indiqué à l'annexe II.

2. Les laboratoires communautaires de référence pour chacune des autres maladies visées à l'annexe I sont désignés selon la procédure prévue à l'article 15 deuxième tiret dans le cadre de l'élaboration des mesures spécifiques propres à chaque maladie.

3. Sans préjudice des dispositions de la décision 90/424/CEE, et notamment de son article 28, les compétences et tâches des laboratoires visés aux paragraphes 1 et 2 du présent article sont celles qui figurent à l'annexe III.

Article 19

1. La vaccination contre les maladies visées à l'annexe I ne peut être pratiquée qu'en complément des mesures de lutte prises lors de l'apparition de la maladie en question et conformément aux dispositions suivantes:

a) la décision d'introduire la vaccination en complément des mesures de lutte est prise, en collaboration avec l'État membre concerné, par la Commission, statuant selon la procédure prévue à l'article 26;

b) cette décision se fonde en particulier sur les critères suivants:

— concentration des animaux des espèces concernées dans la zone touchée,

— caractéristiques et composition de chaque vaccin utilisé,

— modalités de contrôle de la distribution, du stockage et de l'utilisation des vaccins,

— espèce et âge des animaux pouvant ou devant être soumis à la vaccination,

— zones dans lesquelles la vaccination peut ou doit être pratiquée,

— durée de la campagne de vaccination.

2. Dans le cas prévu au paragraphe 1:

a) la vaccination ou la revaccination des animaux des espèces sensibles dans les exploitations visées à l'article 4 est interdite;

b) l'injection de sérum hyperimmun est interdite.

3. En cas de recours à la vaccination, les règles applicables sont les suivantes:

a) tous les animaux vaccinés doivent être identifiés par une marque claire et lisible selon une méthode agréée selon la procédure prévue à l'article 25;

b) tous les animaux vaccinés doivent rester dans la zone de vaccination, sauf s'ils sont envoyés à un abattoir désigné par l'autorité compétente, en vue d'un abattage immédiat, auquel cas le mouvement d'animaux ne peut être autorisé qu'après un examen pratiqué par un vétérinaire officiel sur tous les animaux sensibles de l'exploitation et confirmant qu'aucun des animaux n'est suspect d'être infecté.

4. Lorsque les opérations de vaccination ont été achevées, les mouvements, à partir de la zone de vaccination, d'animaux appartenant à des espèces sensibles peuvent être autorisés selon la procédure prévue à l'article 26 et dans des délais à déterminer selon la même procédure.

5. Les États membres informent régulièrement la Commission, au sein du comité vétérinaire permanent, de l'état d'avancement des mesures de vaccination.

6. Toutefois, par dérogation au paragraphe 1, la décision d'instaurer la vaccination d'urgence peut être prise par l'État membre concerné après notification à la Commission, pourvu qu'il ne soit pas porté atteinte aux intérêts fondamentaux de la Communauté. Cette décision, qui tiendra notamment compte du degré de concentration des

animaux dans certaines régions, de la nécessité de protéger des races particulières ainsi que de la zone géographique où la vaccination est pratiquée, sera immédiatement réexaminée, selon la procédure prévue à l'article 26, dans le cadre du comité vétérinaire permanent, qui peut décider de maintenir, de modifier, d'étendre les mesures ou d'y mettre un terme.

Article 20

1. Chaque État membre établit un plan d'urgence applicable à toutes les maladies visées à l'annexe I et spécifiant les mesures nationales à mettre en œuvre en cas d'apparition d'une de ces maladies.

Ce plan doit permettre l'accès aux installations, à l'équipement, au personnel et à tout autre matériel approprié nécessaires pour une éradication rapide et efficace du foyer.

2. Les critères généraux à appliquer pour l'établissement des plans d'urgence sont énoncés à l'annexe IV points 1 à 5 et 10, les points 6 à 9 représentant les critères à adapter en fonction de la maladie concernée. Les États membres peuvent toutefois se limiter à l'application des critères prévus aux points 6 à 9 lorsque les critères des points 1 à 5 et 10 ont déjà fait l'objet d'une adoption lors de la soumission de plans relatifs à l'application de mesures de lutte à l'égard d'une autre maladie.

3. Les plans d'urgence établis conformément aux critères énoncés à l'annexe IV sont soumis à la Commission:

- i) au plus tard six mois après la mise en application de la présente directive en ce qui concerne la maladie vésiculeuse du porc;
- ii) au plus tard six mois après la mise en œuvre des mesures spécifiques propres à chacune des autres maladies visées à l'annexe I.

4. La Commission examine les plans d'urgence afin de déterminer s'ils permettent d'atteindre l'objectif visé et propose à l'État membre concerné toute modification nécessaire, notamment en vue de garantir qu'ils sont compatibles avec ceux des autres États membres.

La Commission approuve les plans, éventuellement modifiés, selon la procédure prévue à l'article 25.

Les plans peuvent être modifiés ou complétés ultérieurement selon la même procédure pour tenir compte de l'évolution de la situation ainsi que de la nature spécifique de la maladie en cause.

Article 21

Par dérogation aux conditions prévues aux articles 19 et 20 quant aux mesures d'urgence à adopter par les États membres et afin de tenir compte des contraintes naturelles et géographiques particulières aux départements d'outre-mer, aux Açores et à Madère et de leur éloignement par rapport à la partie centrale du territoire de la Commu-

nauté, l'État membre concerné est autorisé à appliquer des dispositions spécifiques particulières en matière de lutte propre à chacune des maladies énumérées à l'annexe I de la présente directive.

L'État membre concerné informe la Commission et les autres États membres, au sein du comité vétérinaire permanent, des mesures qu'il a prises en la matière, et notamment des mesures de contrôle mises en œuvre pour éviter que les animaux des territoires en question ou les produits issus de ces animaux ne soient expédiés vers le reste des territoires de la Communauté.

À la suite de la procédure d'information visée à l'alinéa précédent, l'article 20 s'applique *mutatis mutandis*.

Article 22

Des experts de la Commission peuvent, dans la mesure où cela est nécessaire pour l'application uniforme de la présente directive et en collaboration avec les autorités compétentes, effectuer des contrôles sur place. Pour ce faire, ils peuvent vérifier par le contrôle d'un pourcentage représentatif d'exploitations si les autorités compétentes contrôlent le respect de la présente directive par les exploitations. La Commission informe les États membres du résultat des contrôles effectués.

L'État membre sur le territoire duquel est effectué un contrôle apporte toute l'aide nécessaire aux experts dans l'accomplissement de leur mission.

Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 25.

Article 23

1. Les conditions de participation financière de la Communauté aux actions liées à la mise en œuvre de la présente directive sont définies par la décision 90/424/CEE.

2. L'article 3 de la décision 90/424/CEE est modifié comme suit:

- a) à la liste de maladies spécifiées au paragraphe 1, la maladie suivante est ajoutée:

«maladie hémorragique épizootique des cerfs»;

- b) le paragraphe 2 *bis* suivant est ajouté:

«2 *bis*. L'État membre concerné bénéficie également de la participation financière de la Communauté lorsque, lors de l'apparition d'un foyer d'une des maladies énumérées au paragraphe 1, deux ou plusieurs États membres collaborent étroitement à la réalisation du contrôle de cette épidémie, notamment lors de la mise en œuvre de l'enquête épidémiologique et des mesures de surveillance de la maladie. La participation financière spécifique de la Communauté est, sans préjudice des mesures prévues dans le cadre des organisations communes de marchés concernées, décidée selon la procédure prévue à l'article 41.»

Article 24

1. Les annexes I, III et IV sont modifiées, en tant que de besoin, par le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, notamment pour tenir compte de l'évolution des recherches et des procédures de diagnostic.

2. Selon la procédure prévue à l'article 25, la Commission peut modifier l'annexe II, notamment pour tenir compte de l'évolution technique et scientifique ainsi que des méthodes de diagnostic.

Article 25

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le comité vétérinaire permanent est saisi sans délai par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.

2. Le représentant de la Commission soumet au comité un projet de mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question en cause. L'avis est émis à la majorité prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité pour l'adoption des décisions que le Conseil est appelé à prendre sur proposition de la Commission. Lors des votes au sein du comité, les voix des représentants des États membres sont affectées de la pondération définie audit article. Le président ne prend pas part au vote.

3. a) La Commission arrête les mesures envisagées lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.

b) Lorsque les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.

Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la date à laquelle il a été saisi, le Conseil n'a pas statué, les mesures proposées sont arrêtées par la Commission, sauf dans le cas où le Conseil s'est prononcé à la majorité simple contre lesdites mesures.

Article 26

1. Dans les cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le comité vétérinaire permanent est saisi sans délai par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande d'un État membre.

2. Au sein du comité, les voix des États membres sont affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

3. Le représentant de la Commission soumet un projet de mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ces mesures dans un délai de deux jours. Il se prononce à la majorité de cinquante-quatre voix.

4. a) La Commission arrête les mesures et les met immédiatement en application, lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.

b) Lorsque les mesures ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet aussitôt au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil arrête les mesures à la majorité qualifiée.

Si, à l'expiration d'un délai de quinze jours à compter de la date à laquelle il a été saisi, le Conseil n'a pas arrêté de mesures, la Commission arrête les mesures proposées et les met immédiatement en application, sauf dans le cas où le Conseil s'est prononcé à la majorité simple contre lesdites mesures.

Article 27

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive avant le 1^{er} octobre 1993. Ils en informent immédiatement la Commission.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

2. Les États membres communiquent à la Commission le texte des dispositions essentielles de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par la présente directive.

3. La fixation de la date limite de transposition au 1^{er} octobre 1993 ne porte pas préjudice à l'abolition des contrôles vétérinaires aux frontières prévue à la directive 90/425/CEE.

Article 28

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 17 décembre 1992.

Par le Conseil

Le président

J. GUMMER

ANNEXE I

LISTE DES MALADIES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE

Maladie	Période maximale d'incubation
Peste bovine	21 jours
Peste des petits ruminants	21 jours
Maladie vésiculeuse du porc	28 jours
Fièvre catarrhale du mouton	40 jours
Maladie hémorragique épizootique des cerfs	40 jours
Clavelée et variole caprine	21 jours
Stomatite vésiculeuse	21 jours
Maladie de Teschen	40 jours
Dermatose nodulaire contagieuse	28 jours
Fièvre de la vallée du Rift	30 jours

ANNEXE II

MESURES SPÉCIFIQUES DE LUTTE ET D'ÉRADICATION CONTRE CERTAINES MALADIES

Outre les dispositions générales prévues par la présente directive, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables en ce qui concerne la maladie vésiculeuse du porc.

1. Description de la maladie

Maladie du porc qu'il est cliniquement impossible de distinguer de la fièvre aphteuse. Elle provoque des vésicules sur le groin, les lèvres, la langue et sur les bourrelets des ongles. La gravité de la maladie est très variable; la maladie peut infecter un troupeau de porcs sans se manifester par des lésions cliniques. Le virus est capable de survivre pendant de longues périodes en dehors du corps, même dans les viandes fraîches; il est extrêmement résistant aux désinfectants normaux et a la propriété d'être persistant; il est stable dans une zone de pH comprise entre 2,5 et 12, ce qui rend nécessaires un nettoyage et une désinfection très poussée.

2. Période d'incubation

Aux fins de la présente directive, la période d'incubation maximale est considérée comme étant de vingt-huit jours.

3. Procédures de diagnostic pour la confirmation du diagnostic différentiel de la maladie vésiculeuse du porc

Le détail des méthodes de collecte de matériaux pour le diagnostic, les épreuves de diagnostic en laboratoire, le dépistage des anticorps et l'évaluation des résultats des épreuves de laboratoire sont déterminés selon la procédure prévue à l'article 25 avant la date d'entrée en vigueur de la présente directive.

4. Confirmation de la présence de la maladie vésiculeuse du porc

Par dérogation à l'article 2 point 6 de la présente directive, la présence de la maladie est confirmée:

- a) dans les exploitations dans lesquelles le virus de la maladie vésiculeuse du porc est isolé soit chez les porcs, soit dans l'environnement;
- b) dans les exploitations qui contiennent des porcs qui sont séropositifs à la maladie vésiculeuse du porc, pour autant que ces porcs ou d'autres porcs dans l'exploitation montrent des lésions caractéristiques de la maladie vésiculeuse du porc;
- c) dans les exploitations qui contiennent des porcs qui présentent des signes cliniques ou sont séropositifs, à condition qu'il y ait un lien épidémiologique direct avec un foyer confirmé;
- d) dans d'autres troupeaux dans lesquels des porcs séropositifs ont été détectés. Dans ce dernier cas, l'autorité compétente effectuera des examens complémentaires, notamment le retestage par échantillonnage avec un intervalle d'au moins vingt-huit jours entre les collectes d'échantillons, avant de confirmer la présence de la maladie. Les dispositions de l'article 4 restent d'application jusqu'à l'achèvement de ces examens complémentaires. Si les examens ultérieurs ne révèlent pas d'évidence de la maladie et que la séropositivité des porcs est toujours présente, l'autorité compétente veille à ce que les porcs testés soient mis à mort et détruits sous son contrôle ou abattus sous son contrôle dans un abattoir qu'elle aura désigné sur son territoire national.

L'autorité compétente veille à ce que, dès leur arrivée à l'abattoir, les porcs concernés soient maintenus et abattus séparément des autres porcs et que leurs viandes soient exclusivement réservées au marché national.

5. Laboratoires de diagnostic

- | | |
|------------|--|
| Allemagne: | Bundesforschungsanstalt für Viruskrankheiten der Tiere,
Paul-Ehrlich-Straße, 7400 Tübingen; |
| Belgique: | Institut national de recherches vétérinaires,
Groeselenberg 99,
B-1180 Bruxelles; |
| Danemark: | Statens Veterinære Institut for Virusforskning, Lindholm; |

Espagne:	Laboratorio de Alta Seguridad Biológica (INIA), 28130 Madrid;
France:	Laboratoire central de recherche vétérinaire, Maisons-Alfort;
Grèce:	Ινστιτούτο Λοιμωδών και Παρασιτικών Νοσημάτων, Νεαπόλεως 21, Αγία Παρασκευή;
Irlande:	Institute for Animal Health, Pirbright, Woking, Surrey;
Italie:	Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, Brescia;
Luxembourg:	Institut national de recherches vétérinaires, Groeselenberg 99, B-1180 Bruxelles;
Pays-Bas:	Centraal Diergeneeskundig Instituut, Lelystad;
Portugal:	Laboratório Nacional de Investigação Veterinária, Lisboa;
Royaume-Uni:	Institute for Animal Health, Pirbright, Woking, Surrey.

6. Laboratoire communautaire de référence

AFRC Institute for Animal Health,
Pirbright Laboratory,
Ash Road,
Pirbright,
Woking,
Surrey,
GU24ONF,
United Kingdom.

7. Zone de protection

1. Les dimensions de la zone de protection sont celles définies à l'article 10 de la présente directive.
2. Dans le cas de la maladie vésiculeuse du porc, les mesures prévues à l'article 11 de la présente directive sont, par dérogation, remplacées par les mesures suivantes:
 - a) il est procédé à l'identification de toutes les exploitations détenant des animaux des espèces sensibles à l'intérieur de la zone;
 - b) il est procédé à des visites périodiques aux exploitations détenant des animaux des espèces sensibles et à un examen clinique de ces animaux, comprenant, le cas échéant, un prélèvement d'échantillons à des fins d'examen de laboratoire, étant entendu qu'un registre des visites et des observations faites doit être tenu, les fréquences de ces visites étant proportionnelles au caractère de gravité que revêt l'épizootie dans les exploitations qui présentent les plus grands risques;
 - c) il est instauré une interdiction de circulation et de transport des animaux des espèces sensibles sur les voies publiques ou privées, à l'exclusion des chemins de desserte des exploitations. L'autorité compétente peut toutefois déroger à cette interdiction pour le transit d'animaux par la route ou le rail sans déchargement ni arrêt;
 - d) toutefois, selon la procédure prévue à l'article 25, une dérogation peut être accordée dans le cas des porcs d'abattage provenant de l'extérieur de la zone de protection et dirigés vers un abattoir situé dans cette zone;
 - e) les camions ainsi que les autres véhicules et équipements utilisés, à l'intérieur de la zone de protection, pour le transport de porcs ou d'autres animaux ou de matières susceptibles d'être contaminées, notamment les aliments, le fumier ou le lisier, ne peuvent quitter:
 - i) une exploitation située à l'intérieur de la zone de protection;
 - ii) la zone de protection;
 - iii) un abattoir;
 sans avoir été nettoyés et désinfectés conformément aux procédures prévues par l'autorité compétente. Ces procédures prévoient notamment qu'aucun camion ou véhicule ayant servi au transport des porcs ne peut quitter la zone sans être inspecté par l'autorité compétente;
 - f) les porcs ne peuvent quitter l'exploitation dans laquelle ils sont détenus au cours des vingt et un jours suivant l'achèvement des opérations préliminaires de nettoyage et de désinfection de

l'exploitation infectée prévues à l'article 16; après vingt et un jours, une autorisation peut être accordée pour que des porcs quittent ladite exploitation pour être acheminés:

- i) directement vers un abattoir désigné par l'autorité compétente, de préférence à l'intérieur de la zone de protection ou de surveillance, pour autant que:
 - tous les porcs présents dans l'exploitation aient été inspectés,
 - les porcs à transporter pour abattage aient subi un examen clinique,
 - chaque porc ait été individuellement muni d'une marque auriculaire ou identifié par tout autre moyen agréé,
 - le transport s'effectue dans des véhicules scellés par l'autorité compétente.

L'autorité compétente responsable de l'abattoir est informée de l'intention d'y envoyer des porcs.

À l'arrivée à l'abattoir, les porcs sont détenus et abattus séparément des autres porcs. Les véhicules et équipements ayant servi au transport des porcs seront nettoyés et désinfectés avant de quitter l'abattoir.

Pendant l'inspection avant abattage et *post mortem* effectuée à l'abattoir désigné, l'autorité compétente tient compte des signes éventuels liés à la présence du virus de la maladie vésiculeuse du porc.

Dans le cas de porcs abattus selon ces dispositions, des échantillons statistiquement représentatifs de sang seront prélevés. En cas de résultats positifs confirmant l'existence de la maladie vésiculeuse du porc, les mesures prévues au point 9.3 s'appliquent;

- ii) dans des circonstances exceptionnelles, directement vers d'autres locaux situés à l'intérieur de la zone de protection, pour autant que:
 - tous les porcs présents dans l'exploitation aient été inspectés,
 - les porcs à transporter aient subi un examen clinique avec un résultat négatif,
 - chaque porc ait été individuellement muni d'une marque auriculaire ou identifié par tout autre moyen agréé;

- g) les viandes fraîches issues des porcs visés au point f) i) sont marquées conformément à l'annexe de la directive 72/461/CEE du Conseil, du 12 décembre 1972, relative à des problèmes de police sanitaire, en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches ⁽¹⁾ et ultérieurement traitées conformément à l'article 4 paragraphe 1 de la directive 80/215/CEE du Conseil, du 20 janvier 1980, relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande ⁽²⁾. Ce traitement doit être effectué dans un établissement désigné par l'autorité compétente.

Les viandes sont expédiées vers ledit établissement à condition que l'envoi soit scellé avant le départ et pendant toute la durée du transport.

Toutefois, sur demande d'un État membre, accompagnée des justifications appropriées, et selon la procédure prévue à l'article 25 de la présente directive, des solutions spécifiques peuvent être retenues, notamment en ce qui concerne le marquage des viandes et leur utilisation ultérieure ainsi que la destination des produits résultant du traitement.

3. L'application des mesures dans la zone de protection est maintenue au moins jusqu'à ce que:

- a) toutes les mesures prévues à l'article 16 de la présente directive aient été menées à bien;
- b) toutes les exploitations de la zone aient fait l'objet:
 - i) d'un examen clinique des porcs permettant d'établir qu'ils ne présentent aucun signe de maladie suggérant la présence de la maladie vésiculeuse du porc
 - et
 - ii) d'un examen sérologique d'un échantillon statistique de porcs n'ayant pas révélé la présence d'anticorps contre le virus de la maladie vésiculeuse du porc. Le programme de dépistage sérologique tient compte de la transmission de la maladie vésiculeuse du porc et de la manière dont les porcs sont hébergés. Le programme est fixé selon la procédure prévue à l'article 25 de la présente directive, avant la date de mise en application de celle-ci.

⁽¹⁾ JO n° L 302 du 31. 12. 1972, p. 24. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/687/CEE (JO n° L 377 du 31. 12. 1991, p. 16).

⁽²⁾ JO n° L 47 du 21. 2. 1980, p. 4. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/687/CEE (JO n° L 377 du 31. 12. 1991, p. 16).

L'examen et l'échantillonnage visés aux points i) et ii) ne peuvent être pratiqués avant que vingt-huit jours se soient écoulés depuis l'achèvement des opérations préliminaires de nettoyage et de désinfection de l'exploitation infectée.

4. À l'expiration de la période visée au point 3, les règles appliquées à la zone de surveillance s'appliquent également à la zone de protection.

8. Zone de surveillance

1. La dimension de la zone de surveillance est celle définie à l'article 10.
2. Dans le cas de la maladie vésiculeuse du porc, les mesures prévues à l'article 12 sont remplacées par les mesures suivantes:
 - a) identification de toutes les exploitations détenant des animaux des espèces sensibles;
 - b) tout mouvement de porcs autre qu'un acheminement direct vers l'abattoir à partir d'une exploitation de la zone de surveillance est autorisé pour autant qu'aucun porc n'ait été introduit dans cette exploitation au cours des vingt et un jours précédents; un enregistrement de tous les mouvements des porcs devra être par le propriétaire des animaux ou la personne qui en a la charge;
 - c) le transport des porcs de la zone de surveillance peut être autorisé par l'autorité compétente pour autant que:
 - tous les porcs présents dans l'exploitation aient été inspectés dans les quarante-huit heures qui précèdent le transport,
 - un examen clinique, avec résultat négatif, des porcs à transporter ait été effectué dans les quarante-huit heures qui précèdent le transport,
 - un examen sérologique d'un échantillon statistique des porcs à transporter n'ayant pas révélé la présence d'anticorps contre le virus de la maladie vésiculeuse du porc ait été effectué dans les quatorze jours qui précèdent le transport. Toutefois, en ce qui concerne les porcs de boucherie, l'examen sérologique peut être effectué sur la base d'échantillons de sang prélevés à l'abattoir de destination désigné par l'autorité compétente sur son territoire. Dans le cas de résultats positifs qui confirment la présence de la maladie vésiculeuse du porc, les mesures prévues au point 9.3 s'appliquent,
 - chaque porc ait été individuellement muni d'une marque auriculaire ou identifié par tout autre moyen agréé,
 - les camions ainsi que les autres véhicules et autres équipements utilisés pour le transport de ces porcs aient été nettoyés et désinfectés après chaque transport;
 - d) les camions ainsi que les autres véhicules et équipements utilisés pour le transport de porcs ou d'autres animaux ou de matières susceptibles d'être contaminées et qui sont utilisés à l'intérieur de la zone de surveillance, ne peuvent quitter ladite zone sans avoir été nettoyés et désinfectés conformément aux procédures prévues par l'autorité compétente.
3. a) La dimension de la zone de surveillance peut être modifiée conformément aux dispositions prévues à l'article 10 paragraphe 3.
 - b) Les mesures pour la zone de surveillance s'appliquent au moins jusqu'à ce que:
 - i) toutes les mesures prévues à l'article 16 aient été menées à bien;
 - ii) toutes les mesures requises dans la zone de protection aient été menées à bien.

9. Mesures générales communes

Outre les mesures précédentes, il convient d'appliquer les dispositions communes suivantes.

- 1) Dans le cas où la présence de la maladie vésiculeuse du porc est officiellement confirmée, les États membres veillent à ce que, en plus des mesures prévues à l'article 4 paragraphe 2 et à l'article 5 de la présente directive, les viandes de porcs abattus en cours de la période entre l'introduction probable de la maladie dans l'exploitation et la mise en œuvre de mesures officielles, soient, dans la mesure du possible, retrouvées et détruites, sous surveillance officielle, de manière à éliminer toute possibilité de propagation du virus de la maladie vésiculeuse du porc.
- 2) Lorsque le vétérinaire officiel a des raisons de soupçonner que les porcs d'une exploitation ont été contaminés par suite d'un mouvement de personnes, d'animaux ou de véhicules ou de toute autre

façon, les porcs de l'exploitation restent soumis aux restrictions de mouvements visés à l'article 9 de la présente directive, au moins jusqu'à ce que l'exploitation ait fait l'objet:

- a) d'un examen clinique des porcs avec un résultat négatif;
- b) d'un examen sérologique d'un échantillon statistique de porcs n'ayant pas révélé la présence d'anticorps contre le virus de la maladie vésiculeuse du porc, conformément au point 7.3 b) ii).

L'examen visé aux points a) et b) ne peut être pratiqué avant que vingt-huit jours se soient écoulés depuis la contamination éventuelle des locaux par des mouvements de personnes, animaux, véhicules ou autres agents.

- 3) En cas de confirmation de la présence de la maladie vésiculeuse du porc dans un abattoir, l'autorité compétente veille à ce que:
 - a) tous les porcs présents dans l'abattoir soient abattus sans délai;
 - b) les carcasses et abats des porcs infectés et contaminés soient détruits, sous surveillance officielle, de façon à éviter le risque de propagation du virus de la maladie vésiculeuse du porc;
 - c) le nettoyage et la désinfection des bâtiments et équipements, y compris des véhicules, soient effectués sous contrôle du vétérinaire officiel, conformément aux instructions prévues par l'autorité compétente;
 - d) une enquête épidémiologique soit effectuée conformément à l'article 8 de la présente directive;
 - e) la réintroduction de porcs aux fins d'abattage n'a pas lieu avant que vingt-quatre heures au moins se soient écoulées depuis l'achèvement des opérations de nettoyage et de désinfection effectuées conformément au point c).

10. Nettoyage et désinfection des exploitations infectées

Outre les dispositions prévues à l'article 16 de la présente directive, les mesures suivantes sont applicables.

1) Procédure de nettoyage préliminaire et de désinfection

- a) Dès que les carcasses de porcs ont été enlevées pour être détruites, les parties des locaux ayant hébergé les porcs et toute autre partie de locaux contaminés pendant l'abattage doivent être aspergées de désinfectant approuvé conformément à l'article 16, à la concentration voulue pour la maladie vésiculeuse du porc. Le désinfectant utilisé doit être à la surface pendant au moins vingt-quatre heures.
- b) Tout tissu, tout sang répandu, le cas échéant, pendant l'abattage, doit être soigneusement récolté et détruit avec les carcasses (l'abattage doit toujours être pratiqué sur une surface étanche).

2) Procédures de nettoyage et de désinfection intermédiaires

- a) Tout le fumier, les litières, les aliments contaminés doivent être enlevés des bâtiments, empilés et aspergés au moyen d'un désinfectant agréé. Les lisiers doivent être traités par une méthode apte à tuer le virus.
- b) Tous les accessoires mobiles doivent être retirés des locaux et nettoyés et désinfectés séparément.
- c) La graisse et autres souillures doivent être enlevées de toutes les surfaces par application d'un dégraissant, puis lavées à l'eau sous pression.
- d) Une nouvelle application de désinfectant doit alors être faite par aspersion de toutes les surfaces.
- e) Les salles étanches doivent être désinfectées par fumigation.
- f) Les réparations du sol, des murs et des autres parties endommagées doivent faire l'objet d'un accord à la suite d'une inspection d'un vétérinaire officiel et réalisées immédiatement.
- g) Une fois terminées, les réparations doivent être inspectées pour vérifier si elles ont été réalisées de manière satisfaisante.
- h) Toutes les parties des locaux entièrement libres de matériaux combustibles peuvent subir un traitement thermique à l'aide d'un lance-flammes.

- i) Toutes les surfaces doivent être pulvérisées avec un désinfectant alcalin dont le pH est supérieur à 12,5 ou tout autre désinfectant agréé. Le désinfectant doit être enlevé à l'eau quarante-huit heures plus tard.

3) *Procédure finale de nettoyage et de désinfection*

Le traitement au lance-flammes ou au désinfectant alcalin [point 2 h) ou i)] doit être renouvelé après quatorze jours.

11. **Repeuplement des exploitations infectées**

Outre les mesures prévues à l'article 5 paragraphe 4 de la présente directive, les dispositions suivantes sont applicables.

- 1) Le repeuplement ne doit pas commencer avant que quatre semaines se soient écoulées depuis la première désinfection complète des locaux, c'est-à-dire depuis l'étape 3 des procédures de nettoyage et de désinfection.

- 2) La réintroduction des porcs tient compte du type d'élevage pratiqué dans l'exploitation concernée et doit être conforme aux dispositions suivantes.

- a) Lorsqu'il s'agit d'exploitations en plein air, le repeuplement commence par l'introduction d'un nombre limité de porcelets sentinelles ayant réagi négativement à un contrôle de la présence d'anticorps contre le virus de la maladie vésiculeuse du porc. Les porcelets sentinelles sont répartis, conformément aux exigences de l'autorité compétente, dans toute l'exploitation infectée et font l'objet d'un examen clinique vingt-huit jours après avoir été placés dans l'exploitation et subissent un examen sérologique par échantillonnage.

Si aucun des porcelets n'a présenté de manifestation clinique de la maladie vésiculeuse du porc ou n'a produit d'anticorps contre le virus de la maladie, la repopulation complète peut avoir lieu.

- b) Pour toutes les autres formes d'élevage, la réintroduction des porcs s'effectue soit selon les mesures prévues au point a), soit par une repopulation totale, à condition que:

- tous les porcs arrivent dans une période de huit jours, proviennent d'exploitations situées en dehors des zones de restriction en raison de la maladie vésiculeuse du porc et soient séronégatifs,
- aucun porc ne puisse quitter l'exploitation pendant une période de soixante jours après l'arrivée des derniers porcs,
- le troupeau repeuplé fasse l'objet d'un examen clinique et sérologique conformément aux dispositions fixées par l'autorité compétente. Cet examen pourra être effectué au plus tôt vingt-huit jours après.

12. Au plus tard le 1^{er} octobre 1997, la Commission soumet au Conseil un rapport élaboré sur la base d'un avis du comité scientifique et vétérinaire sur l'évolution des recherches et des procédures de diagnostic ainsi que l'évolution technique et scientifique en ce qui concerne la maladie vésiculeuse du porc, assorti des éventuelles propositions appropriées tenant compte des conclusions de ce rapport. Le Conseil statue à la majorité qualifiée sur ces propositions au plus tard six mois après qu'elles ont été présentées.

ANNEXE III

LABORATOIRES COMMUNAUTAIRES DE RÉFÉRENCE POUR LES MALADIES EN QUESTION

Les laboratoires communautaires de référence pour les maladies en question ont pour compétences et tâches:

- 1) de coordonner, en consultation avec la Commission, les méthodes de diagnostic de la maladie en question dans les États membres, notamment par:
 - a) la spécification, la détention et la délivrance des souches du virus de la maladie en question en vue des tests sérologiques et de la préparation de l'antisérum;
 - b) la délivrance des sérums de référence et d'autres réactifs de référence aux laboratoires de référence nationaux en vue de la standardisation des tests et des réactifs utilisés dans chaque État membre;
 - c) l'établissement et la conservation d'une collection de souches et d'isolats du virus de la maladie en question;
 - d) l'organisation périodique de tests comparatifs communautaires des procédures de diagnostic;
 - e) la collecte et la collation des données et des informations concernant les méthodes de diagnostic utilisées et les résultats des tests effectués dans la Communauté;
 - f) la caractérisation des isolats du virus de la maladie en question par les méthodes les plus avancées afin de permettre une meilleure compréhension de l'épizootologie de la maladie;
 - g) le suivi de l'évolution de la situation, dans le monde entier, en matière de surveillance, d'épizootologie et de prévention de la maladie en question;
 - h) le maintien d'une expertise sur le virus de la maladie en question et sur d'autres virus concernés afin de permettre un diagnostic différentiel rapide;
 - i) l'acquisition d'une connaissance approfondie dans la préparation et l'utilisation des produits de médecine vétérinaire immunologique utilisés pour l'éradication et le contrôle de la maladie en question;
- 2) d'apporter une aide active à l'identification des foyers de la maladie en question dans les États membres par l'étude des isolats de virus qui lui sont envoyés pour confirmation du diagnostic, caractérisation et études épizootologiques;
- 3) de faciliter la formation ou le recyclage des experts en diagnostic de laboratoire en vue de l'harmonisation des techniques de diagnostic dans l'ensemble de la Communauté.

ANNEXE IV

CRITÈRES MINIMAUX APPLICABLES AUX PLANS D'URGENCE

Les plans d'intervention doivent prévoir au moins:

- 1) la création, au niveau national, d'une cellule de crise, destinée à coordonner toutes les mesures d'urgence dans l'État membre concerné;
- 2) une liste des centres locaux d'urgence dotés d'équipements adéquats pour coordonner les mesures de contrôle à l'échelon local;
- 3) des renseignements détaillés sur le personnel chargé des mesures d'urgence, ses qualifications et ses responsabilités;
- 4) la possibilité, pour tout centre local d'urgence, de contacter rapidement les personnes ou organisations directement ou indirectement concernées par une infestation;
- 5) la disponibilité des équipements et matériels nécessaires à l'exécution appropriée des mesures d'urgence;
- 6) des instructions précises concernant les actions à adopter lorsque des cas d'infection ou de contamination sont soupçonnés et confirmés, comprenant des moyens de destruction des carcasses;
- 7) des programmes de formation pour la mise à jour et le développement des connaissances relatives aux procédures sur le terrain et aux procédures administratives;
- 8) pour les laboratoires de diagnostic, un service d'examen *post mortem*, la capacité nécessaire aux examens sérologiques, histologiques, etc., et la mise à jour des techniques de diagnostic rapide (à cet effet, il convient d'arrêter des dispositions concernant le transport rapide d'échantillons);
- 9) des précisions relatives à la quantité de vaccins contre la maladie en question jugée nécessaire en cas de recours à la vaccination d'urgence;
- 10) des dispositions réglementaires pour la mise en œuvre des plans d'intervention.

DIRECTIVE 92/120/CEE DU CONSEIL

du 17 décembre 1992

relative aux conditions d'octroi de dérogations temporaires et limitées aux règles communautaires sanitaires spécifiques pour la production et la commercialisation de certains produits d'origine animale

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,

vu l'avis du Parlement européen ⁽²⁾,

vu l'avis du Comité économique et social ⁽³⁾,

considérant que les produits d'origine animale figurent sur la liste de l'annexe II du traité; que leur commercialisation constitue une importante source de revenus pour la population agricole;

considérant que, pour assurer un développement rationnel de ce secteur, accroître la productivité et établir progressivement les conditions d'un marché unique, des règles sanitaires pour la production et la commercialisation ont été fixées au niveau communautaire;

considérant que la Communauté a arrêté les mesures permettant la suppression des contrôles vétérinaires aux frontières entre États membres pour les produits concernés;

considérant qu'il est possible que, en raison de certaines situations particulières, des établissements ne soient pas, au 1^{er} janvier 1993, en mesure de respecter l'ensemble des règles spécifiques prévues; qu'il convient, pour tenir compte de situations locales et éviter des fermetures brutales d'établissements, de prévoir un régime d'octroi de dérogations temporaires et limitées dans le cas des établissements en fonction avant le 1^{er} janvier 1993;

considérant que la Commission a estimé nécessaire de recueillir l'avis du comité scientifique vétérinaire pour l'octroi de dérogations au principe de la recherche systématique de trichines dans les viandes de porc; que cet avis n'est pas encore disponible et qu'il convient dès lors de prévoir le maintien de dérogations temporaires pour les viandes de porc qui ne sont pas destinées à des États membres pratiquant une recherche systématique des trichines dans les viandes de porc;

considérant qu'il importe que ces dérogations restent sous un strict contrôle afin de prévenir tout risque d'usage abusif,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

1. Les États membres peuvent, jusqu'au 31 décembre 1995, autoriser les établissements qui fabriquent des produits d'origine animale visés à l'article 2 point b) de la directive 77/99/CEE et qui, à la date de notification de la présente directive, n'ont pas été jugés conformes aux conditions d'agrément prévues par la directive 77/99/CEE, à déroger à certaines des exigences structurelles prévues à l'annexe A chapitre I^{er} et à l'annexe C chapitre II point A et chapitre III de ladite directive, pour autant que les produits d'origine animale provenant de ces établissements restent soumis aux règles de contrôle prévues par l'article 5 paragraphe 2 de la directive 89/662/CEE.

2. Ne peuvent obtenir une dérogation au sens du paragraphe 1 que les établissements qui ont introduit une demande à cet effet auprès de l'autorité nationale compétente.

Cette demande doit être complétée, à la demande de l'autorité compétente, par un plan et programme de travail précisant les délais dans lesquels l'établissement peut se conformer aux exigences structurelles mentionnées au paragraphe 1.

Les États membres informent la Commission et les autres États membres, au sein du comité vétérinaire permanent, des établissements qui répondent, pour les produits d'origine animale visés à l'article 2 point b) de la directive 77/99/CEE, aux exigences de celle-ci. Cette information doit préciser, établissement par établissement, la nature des produits fabriqués.

3. Dans le cas où un concours financier est sollicité auprès de la Communauté, seules les demandes de projets conformes aux exigences de la directive 77/99/CEE sont recevables.

Article 2

1. Les États membres peuvent, jusqu'au 31 décembre 1995, accorder des dérogations aux exigences structurelles prévues à l'annexe I chapitre IV de la directive 64/433/CEE ⁽⁴⁾ et à l'annexe B chapitre I^{er} point 1 a) de la directive 77/99/CEE pour les entrepôts frigorifiques de faible capacité dans lesquels les viandes et autres denrées alimentaires ne sont stockées que si elles sont emballées, ainsi qu'à une éventuelle obligation d'agrément de ces établissements.

⁽¹⁾ JO n° C 84 du 2. 4. 1990, p. 100.

⁽²⁾ JO n° C 113 du 7. 5. 1990, p. 205.

⁽³⁾ JO n° C 332 du 31. 12. 1990, p. 62.

⁽⁴⁾ JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 71 (version codifiée).

2. Les dispositions sur le débit figurant à l'article 13 paragraphe 1 premier alinéa de la directive 64/433/CEE s'appliquent aux abattoirs visés à l'article 4 paragraphe A de ladite directive jusqu'au 31 décembre 1994. De même, pour les installations de découpe, le chiffre figurant à l'article 4 paragraphe A point 2 premier alinéa de la directive précitée est de cinq tonnes par semaine pour la même période.

Article 3

Les États membres peuvent, dans l'attente de la décision prévue à l'article 6 paragraphe 2 de la directive 64/433/CEE, déroger à l'exigence prévue à l'article 6 paragraphe 1 point a) de ladite directive pour les viandes fraîches de porc destinées à être commercialisées sur leur territoire et celles destinées à tout État membre recourant à la même dérogation.

Les États membres recourant à cette dérogation informent la Commission et les autres États membres, au sein du comité vétérinaire permanent.

Article 4

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive avant le 1^{er} janvier 1993. Ils en informent immédiatement la Commission.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Article 5

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 17 décembre 1992.

Par le Conseil

Le président

J. GUMMER