

# JOURNAL OFFICIEL

DES

## COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

30 NOVEMBRE 1964

ÉDITION DE LANGUE FRANÇAISE

7<sup>e</sup> ANNÉE N° 197

### SOMMAIRE

#### COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE

##### INFORMATIONS

##### LE CONSEIL

#### 64/663/CEE :

- Consultation du Comité économique et social au sujet de la proposition de directive du Conseil concernant les problèmes sanitaires dans les échanges de produits à base de viandes . . . . .* 3289/64
- Avis du Comité économique et social . . . . .* 3299/64

#### 64/664/CEE :

- Consultation du Comité économique et social au sujet de la proposition de directive du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille . . . . .* 3302/64
- Avis du Comité économique et social . . . . .* 3314/64

#### 64/665/CEE :

- Consultation du Comité économique et social au sujet de la proposition de règlement du Conseil concernant l'application de l'article 85 paragraphe 3 du traité à des catégories d'accords, décisions et pratiques concertées . . . . .* 3318/64
- Avis du Comité économique et social . . . . .* 3320/64

# COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE

## INFORMATIONS

### LE CONSEIL

#### CONSULTATION DU COMITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIAL

**au sujet de la proposition de directive du Conseil concernant les problèmes sanitaires dans les échanges de produits à base de viandes**

(64/663/CEE)

#### A. DEMANDE D'AVIS

Lors de sa 121<sup>e</sup> session des 3/5 février 1964, le Conseil a décidé de consulter le Comité économique et social au sujet de la proposition de directive du Conseil concernant les problèmes sanitaires dans les échanges de produits à base de viandes.

La demande d'avis a été adressée par M. Fayat, président du Conseil, à M. Roche, président du Comité économique et social, par lettre en date du 5 février 1964.

#### B. TEXTE QUI A FAIT L'OBJET DE LA CONSULTATION

**Proposition de directive du Conseil concernant les problèmes sanitaires dans les échanges de produits à base de viandes**

**LE CONSEIL DE LA COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE,**

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

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

vu l'avis du Comité économique et social,

considérant que les règlements nos 84, 85, 86, 87, 88 et 89 <sup>(1)</sup> qui complètent, quant aux découpes,

préparations et conserves à base de viande de porc, le règlement n° 20 portant établissement graduel d'une organisation commune de marchés dans le secteur de la viande de porc <sup>(2)</sup>, sont déjà entrés en application et qu'un règlement similaire est prévu pour le secteur de la viande bovine;

considérant que ces règlements substituent aux multiples et traditionnelles mesures de protection à la frontière un système uniforme destiné notamment à faciliter les échanges intracommunautaires; que le règlement prévu pour la viande bovine tend également à éliminer les obstacles à ces échanges;

<sup>(1)</sup> JO n° 123 du 9. 8. 1963, p. 2173/63.

<sup>(2)</sup> JO n° 30 du 20. 4. 1962, p. 945/62.

considérant que la mise en application des règlements susmentionnés n'aura pas les effets escomptés aussi longtemps que les échanges se trouveront freinés par les disparités existant dans les États membres en matière sanitaire et en matière de répression des fraudes dans le domaine des produits à base de viandes ;

considérant qu'il est nécessaire, pour éliminer ces disparités, de procéder parallèlement aux règlements déjà arrêtés ou en préparation en ce qui concerne l'établissement graduel d'organisations communes des marchés, à un rapprochement des dispositions des États membres en matière sanitaire et en matière de répression des fraudes ;

considérant que le rapprochement envisagé doit viser en particulier à rendre uniformes les conditions sanitaires des produits à base de viandes dans les établissements de fabrication ainsi qu'en matière d'entreposage et de transport de ces produits ; qu'il est apparu opportun de laisser aux autorités compétentes des États membres le soin d'agréer les établissements répondant aux conditions sanitaires fixées par la présente directive et de veiller au respect des conditions prévues pour cet agrément ; qu'il convient de prévoir également un agrément des établissements frigorifiques par les États membres ;

considérant qu'en ce qui concerne les échanges intracommunautaires, la délivrance d'un certificat de salubrité, établi par un vétérinaire officiel du pays expéditeur, a été jugé le moyen le plus approprié de fournir aux autorités compétentes du pays destinataire l'assurance qu'un envoi de produits à base de viandes répond aux dispositions de la présente directive ; que ce certificat doit accompagner l'envoi de produits à base de viandes jusqu'au lieu de destination ;

considérant qu'il convient de prévoir que le vétérinaire officiel puisse se faire assister, lors de l'inspection sanitaire des produits à base de viandes quant aux tâches purement matérielles, par des auxiliaires spécialement formés à cet effet ;

considérant que les États membres doivent disposer de la faculté de refuser la mise en circulation sur leur territoire de produits à base de viandes provenant d'un autre État membre, qui s'avéreraient impropres à la consommation humaine ou qui ne répondraient pas aux dispositions communautaires en la matière ;

considérant que dans ce cas, si des raisons d'ordre sanitaire ne s'y opposent pas et si l'expéditeur ou son mandataire en fait la demande, il convient de lui permettre de réexpédier les produits à base de viandes ;

considérant que pour permettre aux intéressés d'apprécier les raisons qui ont été à la base d'une interdiction ou d'une restriction, il importe que les motifs de celle-ci soient portés à la connaissance de l'expéditeur ou de son mandataire ainsi que, dans certains cas, des autorités compétentes du pays expéditeur ;

considérant qu'il convient de donner à l'expéditeur, dans le cas où un litige sur le bien-fondé d'une interdiction ou d'une restriction surgirait entre lui et les autorités de l'État membre destinataire, la possibilité de demander l'avis d'un expert choisi sur une liste établie par la Commission ;

considérant qu'il est en outre opportun de prévoir une procédure communautaire rapide en vue de régler les conflits qui surgiraient entre des États membres concernant le bien-fondé de l'agrément d'un établissement de fabrication ;

considérant que les dispositions de police sanitaire relatives aux échanges de viandes fraîches et de produits à base de viandes feront l'objet d'autres directives communautaires ; qu'il est apparu dès maintenant nécessaire d'effectuer un premier rapprochement des dispositions nationales dans ces domaines, en précisant certaines conditions dans lesquelles les États membres peuvent refuser ou restreindre l'introduction de produits à base de viandes sur leur territoire pour des motifs de police sanitaire et en prévoyant une procédure de consultation ;

considérant que le rapprochement des législations des États membres en matière sanitaire doit être accompagné par un rapprochement des dispositions qui définissent la composition des produits à base de viandes et autorisent l'emploi de certaines substances pour leur traitement ;

considérant que pour certaines de ces substances un complet rapprochement des législations des États membres ne peut être atteint dès maintenant ;

considérant que la détermination des produits à base de viandes, auxquels les substances amy-lacées et protéiques autorisées peuvent être ajoutées, ainsi que la détermination des conditions de cette addition constituent des mesures de caractère technique, dont il convient de confier l'adoption à la Commission ;

considérant que pour certaines substances qui peuvent être ajoutées aux produits à base de viandes il est nécessaire de fixer des critères de pureté ainsi que les méthodes d'analyse pour le contrôle de ces critères de pureté ; que ces mesures ont également un caractère technique dont il convient de confier l'adoption à la Commission ;

considérant que la détermination des méthodes d'analyse nécessaires pour contrôler la composition du produit à base de viandes constitue une mesure d'application de caractère technique dont il convient de confier l'adoption à la Commission ;

considérant qu'il est apparu nécessaire de permettre aux établissements de fabrication agréés, pendant une période de transition de trois ans, de fabriquer des produits à base de viandes qui ne remplissent pas, en ce qui concerne les viandes fraîches utilisées, les conditions sanitaires prévues pour les échanges intracommunautaires et qui sont destinés à être mis en circulation sur le marché national de l'État membre ;

considérant qu'il apparaît souhaitable de consacrer dans la directive le principe général de la non-discrimination et que, dès lors, il convient de prescrire en attendant des règles communautaires précises en matière d'importations en provenance des pays tiers et pour autant que certaines dispositions de cette directive se limitent aux échanges intracommunautaires, que le régime à appliquer aux pays tiers par chaque État membre ne doit pas être plus favorable que le régime appliqué en vertu de la directive aux échanges entre les États membres,

## A ARRÊTE LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

## DISPOSITIONS GÉNÉRALES

## Article premier

La présente directive se rapporte :

a) Pour autant qu'il s'agisse des dispositions des articles 4 à 9, exclusivement aux échanges intracommunautaires de produits à base de viandes ;

b) Pour autant qu'il s'agisse des dispositions des articles 10 à 12, aux échanges intracommunautaires, aux échanges à l'intérieur de chaque État membre de produits à base de viandes ainsi qu'à ceux qui sont importés dans le territoire de la Communauté.

## Article 2

1. Sont considérés pour l'application de la présente directive comme produits à base de viandes, les produits destinés et propres à la consommation humaine obtenus par traitement des viandes par le sel, par dessiccation, par fumage ou par la chaleur. Ces produits doivent être obtenus à partir de viandes fraîches telles qu'elles ont été définies à l'article premier de la directive du Conseil du . . . . . relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches ou/et à partir de produits à base de viandes obtenus à partir de ces viandes fraîches.

2. Sans préjudice des dispositions de l'article 10 alinéas d) à i), ne sont pas considérés comme produits à base de viandes les produits dans la composition desquels entrent des denrées alimentaires autres que des viandes.

3. La Commission peut, après consultation des États membres, établir si un produit à base de viandes déterminé tombe sous la définition indiquée aux paragraphes 1 et 2.

## DISPOSITIONS SPÉCIALES

## Partie I

## Article 3

Au sens de la partie I de la présente directive, on entend par :

a) *Vétérinaire officiel* : le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente de l'État membre ;

b) *Pays expéditeur* : l'État membre à partir duquel les produits à base de viandes sont expédiés vers un autre État membre ;

c) *Pays destinataire* : l'État membre vers lequel sont expédiés les produits à base de viandes provenant d'un autre État membre.

## Article 4

1. Chaque État membre veille à ce que seuls soient expédiés de son territoire dans le territoire d'un autre État membre des produits à base de viandes qui, sans préjudice des dispositions de l'article 9, répondent aux conditions suivantes :

a) Ils doivent avoir été préparés dans un établissement agréé et contrôlé conformément à l'article 5 paragraphe premier ;

b) Ils doivent avoir été préparés à partir de viandes fraîches en remplissant les conditions prévues au chapitre III de l'annexe I ;

c) Ils doivent, conformément aux dispositions du chapitre IV de l'annexe I, avoir été soumis à une inspection assurée par un vétérinaire officiel ;

d) Ils doivent être conditionnés conformément aux dispositions du chapitre V de l'annexe I ;

e) Ils doivent faire l'objet d'un marquage conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I ;

f) Ils doivent, conformément aux dispositions du chapitre VII de l'annexe I, au cours de leur transport vers le pays destinataire, être accompagnés d'un certificat de salubrité ;

g) Ils doivent être entreposés conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I ;

h) Ils doivent être transportés vers le pays destinataire dans des conditions sanitaires satisfaisantes conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I.

2. Au cours de l'inspection visée au paragraphe 1 alinéa c), le vétérinaire officiel peut être assisté, quant aux tâches purement matérielles, par des auxiliaires spécialement formés à cet effet. La Commission peut déterminer, après consultation des États membres, les modalités de cette assistance.

## Article 5

1. L'autorité centrale compétente de l'État membre sur le territoire duquel se trouve l'établissement de fabrication, veille à ce que l'agrément prévu à l'article 4 paragraphe premier, alinéa a) ne soit accordé que si les dispositions des chapitres I et II de l'annexe I sont remplies ; elle veille également au contrôle du respect de ces dispositions par un vétérinaire officiel et au retrait de l'agrément lorsque celles-ci ne sont plus respectées.

2. Tous les établissements de fabrication agréés sont inscrits sur une liste, chaque établissement étant doté d'un numéro d'agrément vétérinaire. Chaque État membre communique aux autres États membres et à la Commission la liste des établissements agréés ainsi que leur numéro d'agrément vétérinaire et les informe, le cas échéant, du retrait d'un agrément.

3. Lorsqu'un État membre estime que dans un établissement d'un autre État membre les dispositions auxquelles l'agrément est lié ne sont pas ou ne sont plus respectées, il en informe l'autorité centrale compétente de cet État. Celle-ci prend toutes les mesures nécessaires et communique à l'autorité centrale compétente du premier État membre les décisions prises et les motifs de ces décisions.

Si celui-ci craint que ces mesures ne soient pas prises ou ne soient pas suffisantes, il peut saisir la Commission qui charge un ou plusieurs experts vétérinaires d'émettre un avis. Si la Commission constate, compte tenu de cet avis, que les dispositions auxquelles est lié l'agrément ne sont pas ou

ne sont plus respectées, elle autorise les États membres à refuser provisoirement l'introduction sur leur territoire de produits à base de viandes provenant de cet établissement.

A la suite d'une demande émanant de l'État membre responsable de l'agrément, la Commission retire cette autorisation après avoir chargé un ou plusieurs experts vétérinaires d'établir un nouvel avis et avoir constaté que l'agrément est à nouveau justifié.

Les experts vétérinaires doivent avoir la nationalité d'un des États membres autre que ceux en litige.

La Commission détermine, après consultation des États membres, les modalités générales d'application du présent paragraphe, notamment en ce qui concerne la désignation des experts vétérinaires et la procédure à suivre lors de l'élaboration de leurs avis.

#### Article 6

1. Sans préjudice des pouvoirs résultant des dispositions de l'article 5 paragraphe 3 deuxième alinéa, deuxième phrase, un État membre peut interdire la mise en circulation de produits à base de viandes sur son territoire :

a) Lorsque ceux-ci s'avèrent impropres à la consommation humaine, à l'occasion de l'inspection sanitaire effectuée dans le pays destinataire, ou

b) Si les dispositions de l'article 4 n'ont pas été respectées.

2. Les décisions prises en vertu du paragraphe 1 doivent autoriser, à la demande de l'expéditeur ou de son mandataire, la réexpédition des produits à base de viandes, pour autant que des considérations d'ordre sanitaire ne s'y opposent pas.

3. Ces décisions doivent être communiquées à l'expéditeur ou à son mandataire avec mention des motifs. Lorsque la demande en est faite, ces décisions motivées doivent lui être communiquées sans délai, par écrit, et avec mention des voies de recours prévues par la législation en vigueur, ainsi que des formes et des délais dans lesquels elles sont ouvertes.

4. Lorsque ces décisions sont fondées sur la constatation d'une maladie contagieuse, d'une altération dangereuse pour la santé publique ou d'un manque grave aux dispositions de la partie I de la présente directive, elles sont communiquées également sans délai et avec l'indication des motifs, à l'autorité centrale compétente du pays expéditeur.

5. Ne sont pas affectées par les dispositions des paragraphes 1 à 4, les dispositions des États membres qui se rapportent au contrôle destiné à assurer le respect des dispositions prévues aux articles 10 à 12.

#### Article 7

Jusqu'à l'entrée en vigueur de dispositions éventuelles de la Communauté économique européenne, ne sont pas affectées par la présente directive, les dispositions des États membres qui se rapportent :

a) Au traitement des animaux de boucherie par des substances telles que des antibiotiques, des

œstrogènes, des thyrostatiques ou des attendrisseurs susceptibles de rendre éventuellement la consommation de produits à base de viandes dangereuse ou nocive pour la santé humaine,

b) Au traitement des produits à base de viandes au moyen de radiations ionisantes ou ultraviolettes,

c) A la prévention de la trichinose, à condition que ces dispositions ne soient pas appliquées d'une manière discriminatoire, eu égard notamment à l'application dans les États membres expéditeurs d'une recherche systématique tendant à déceler les trichines.

#### Article 8

1. Ne sont pas affectées par la présente directive, les voies de recours ouvertes par la législation en vigueur dans les États membres contre les décisions des autorités compétentes et prévues par la partie I de la présente directive.

2. Chaque État membre accorde aux expéditeurs de produits à base de viandes, dont la mise en circulation est interdite conformément à l'article 6 paragraphe 1, le droit d'obtenir l'avis d'un expert. Chaque État membre fait en sorte que les experts, avant que les autorités compétentes n'aient pris d'autres mesures telles la destruction des viandes, aient la possibilité de déterminer si les conditions de l'article 6 paragraphe 1 étaient remplies.

L'expert doit avoir la nationalité d'un des États membres autre que le pays expéditeur ou le pays destinataire.

La Commission établit, sur proposition des États membres, la liste des experts qui pourront être chargés de l'élaboration de tels avis. Elle détermine, après consultation des États membres, les modalités d'application générales notamment en ce qui concerne la procédure à suivre lors de l'élaboration de ces avis.

#### Article 9

1. Sans préjudice des paragraphes 2 à 4, les dispositions des États membres en matière de police sanitaire relatives aux échanges de produits à base de viandes restent applicables jusqu'à l'entrée en vigueur de dispositions éventuellement prises en la matière par la Communauté économique européenne.

2. Un État membre peut, s'il y a danger de propagation de maladies des animaux par l'introduction dans son territoire de produits à base de viandes en provenance d'un autre État membre, prendre les mesures suivantes :

a) En cas d'apparition d'une maladie épizootique dans cet autre État membre, il peut temporairement interdire ou restreindre l'introduction de ces produits en provenance des parties du territoire de cet État où cette maladie est apparue, à l'exception de produits à base de viandes obtenus par le traitement des viandes par la chaleur, de produits qui, après la salaison, on fait l'objet sous le contrôle d'un vétérinaire officiel d'un entreposage d'au moins 6 mois destiné à leur donner leurs propriétés particulières ainsi que de produits à base de viandes désossées.

b) Dans le cas où une maladie épizootique prend un caractère extensif ou en cas d'apparition d'une nouvelle maladie grave et contagieuse des animaux,

il peut temporairement interdire ou restreindre, à partir de l'ensemble du territoire de cet État, l'introduction de produits, à l'exception de produits à base de viandes obtenus par le traitement des viandes par la chaleur.

3. Les mesures prises par un État membre sur la base du paragraphe 2, doivent être communiquées dans les dix jours ouvrables aux autres États membres et à la Commission, avec l'indication précise des motifs.

4. Si l'État membre intéressé estime que l'interdiction ou la restriction visée au paragraphe 2 est injustifiée, il peut s'adresser à la Commission afin d'obtenir l'ouverture immédiate de pourparlers.

## Partie II

### Article 10

1. Les États membres n'autorisent, pour la fabrication et le traitement des produits à base de viandes, que :

a) La fumaison, conformément aux dispositions de l'article 3 de la directive du . . . . relative au rapprochement des législations des États membres concernant les agents conservateurs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine ;

b) Les substances énumérées à l'annexe III, conformément aux limitations et conditions d'emploi prévues dans cette annexe ;

c) Les dérivés sodiques et calciques des acides acétique, lactique, tartrique et citrique ; l'acide glutaminique et le glutamate de sodium ;

d) Les substances amylacées suivantes : fécule de pommes de terre ; fécule de tapioca ; farine, fécule et gruaux de seigle, d'avoine, d'orge, de blé, de maïs, de sarrasin et de riz ; farine et fécule de soya ; petit pain, biscotte, pain et chapelure ;

e) Les substances protéiques suivantes : lait en poudre ou frais, écrémé ou non ; gélatine ; œufs de poule, jaune et blanc d'œufs, frais, congelés ou séchés ;

f) Les sucres suivants : saccharose, sucre interverti, glucose et sirop de glucose ;

g) Les condiments, y compris la moutarde ; les épices et les aromates d'origine végétale ainsi que leurs extraits ;

h) Le sel de cuisine et la saumure ;

i) Les denrées alimentaires suivantes : les huiles comestibles, la crème de lait, la crème fraîche, le beurre, la margarine, le vin, la bière, l'eau-de-vie, le vinaigre, les champignons comestibles, fruits et légumes, sardines, ainsi que l'eau.

2. L'emploi des substances et produits énumérés au paragraphe 1 alinéas c) et f) à i) doit présenter une importance secondaire et intervenir en une quantité telle que ceux-ci ne confèrent aux produits à base de viandes qu'un caractère particulier organoleptique.

3. Les États membres prennent toutes dispositions utiles pour que les substances énumérées à l'annexe III point 4, et destinées à être employées dans les produits à base de viandes, répondent aux critères de pureté établis conformément à l'article 12 alinéa b).

### Article 11

1. Jusqu'au moment où le Conseil aura arrêté, sur proposition de la Commission, une réglementation communautaire, sont appliquées les dispositions des législations nationales qui :

a) Déterminent lesquelles des substances énumérées à l'annexe A de la directive du . . . . relative au rapprochement des législations des États membres concernant les antioxygènes pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine peuvent être ajoutées aux graisses animales ainsi que les conditions de cette addition ;

b) Autorisent l'addition des substances énumérées à l'annexe III point 4, à des produits à base de viandes autres que ceux y définis et déterminent les conditions de cette addition.

2. Jusqu'au moment où la Commission aura arrêté une réglementation communautaire conformément à l'article 12 alinéa a), sont appliquées les dispositions des législations nationales qui déterminent les produits à base de viandes auxquels les substances énumérées à l'article 10 paragraphe 1 alinéas d) et e) peuvent être ajoutées, ainsi que les conditions de cette addition. Toutefois, la quantité totale de ces substances ne doit pas dépasser 3 % du produit fini.

### Article 12

Après consultation des États membres, la Commission :

a) Détermine les produits à base de viandes auxquels les substances énumérées à l'article 10 paragraphe 1 alinéas d) et e) peuvent être ajoutées, ainsi que les conditions de cette addition ;

b) Établit pour les substances énumérées à l'annexe III point 4 les critères de pureté ainsi que les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de ces critères de pureté ;

c) Peut compléter la liste des denrées alimentaires énumérées à l'article 10 paragraphe 1 alinéa i) ;

d) Peut autoriser l'emploi de certaines substances ou produits, pour le traitement des boyaux et d'autres enveloppes comestibles et établir les conditions de cet emploi ;

e) Peut établir les méthodes d'analyses nécessaires au contrôle de la composition des produits à base de viandes.

## DISPOSITIONS COMMUNES

### Article 13

Pour autant que la présente directive ne règle pas la composition, la dénomination, le conditionnement et l'étiquetage des produits à base de viandes, les dispositions des législations nationales sont appliquées.

## DISPOSITIONS FINALES

### Article 14

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer aux dispositions

de la présente directive et de ses annexes, au même moment où les dispositions prises sur la base de la directive du Conseil du ..... relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches entrent en vigueur, et en informant immédiatement la Commission.

2. Par dérogation aux dispositions du n° 9 de l'annexe I de la présente directive et pendant une durée de trois ans à partir de sa mise en vigueur, les États membres peuvent, lors de la préparation de produits à base de viandes destinés aux échanges intracommunautaires, admettre la présence dans les établissements de fabrication de viandes qui ne remplissent pas les conditions de la présente directive.

Ces viandes, ainsi que les produits à base de viandes fabriqués à partir de ceux-ci, doivent être entreposés dans des locaux séparés de ceux dans

lesquels sont entreposés des viandes et produits à base de viandes répondant aux dispositions de la présente directive.

#### Article 15

Au cas où le régime communautaire relatif aux importations en provenance des pays tiers de produits à base de viandes ne serait pas applicable au moment de la mise en application de la présente directive, et en attendant son application, les dispositions nationales applicables aux produits importés ne devraient pas être plus favorables que celles qui régissent les échanges intracommunautaires.

#### Article 16

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

### ANNEXE I

#### CHAPITRE PREMIER

##### Conditions d'agrément des établissements de fabrication de produits à base de viandes

1. Les établissements de fabrication doivent comporter :

a) Des locaux appropriés et suffisamment vastes pour la conservation des viandes fraîches et des produits à base de viandes, la protection du froid devant être assurée pour les produits à base de viandes pour lesquels cette protection est nécessaire ainsi que pour les viandes fraîches ;

b) Des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire prescrites dans la présente directive ;

c) Un local suffisamment aménagé, fermant à clef, à la disposition exclusive du service vétérinaire ; un local pourvu d'un appareillage suffisant pour rendre possible un examen trichinoscopique, pour autant qu'il est prévu qu'un tel examen soit obligatoirement effectué dans l'établissement ;

d) Des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer le contrôle de toute entrée et sortie de l'établissement ;

e) Dans les locaux où l'on procède aux fabrications :

— un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter et imputrescibles, pourvu d'une pente légère et d'un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides ;

— des murs lisses enduits, jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres, d'un revêtement ou d'une peinture lavable et claire et dont les angles et les coins soient arrondis ;

f) Une aération suffisante et une bonne évacuation des buées dans les locaux où l'on procède aux fabrications ;

g) Dans ces mêmes locaux, un éclairage suffisant, naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs ;

h) Une installation permettant un approvisionnement sous pression et en quantité suffisante en eau potable exclusivement ;

i) Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau chaude ;

j) Un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires qui réponde aux exigences de l'hygiène ;

k) Des vestiaires, des lavabos et des douches ainsi que des cabinets d'aisance avec chasse d'eau, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux de travail ; les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une fois ; des lavabos doivent être placés à proximité des cabinets d'aisance ;

l) Dans les locaux de travail, des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail ;

- m) Un équipement répondant aux exigences de l'hygiène pour la manutention des viandes fraîches, de façon à ce que celles-ci ne puissent entrer en contact avec le sol ;
- n) Des dispositifs de protection contre les insectes et les rongeurs ;
- o) Des dispositifs et des outils de travail, notamment des tables à plateaux de découpe amovibles, des récipients, des bandes transporteuses et des scies, en matière résistante à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- p) Un emplacement et des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des véhicules transportant des viandes fraîches ;
- q) Des locaux spéciaux pour le découpage de la viande, séparés par des murs des autres locaux, notamment des emplacements d'abattage et des locaux où l'on procède à la préparation des viandes, lorsque l'atelier et l'abattoir se trouvent dans des bâtiments communs ;
- r) Des dispositifs de refroidissement également dans les salles de découpe, assurant que les viandes soient maintenues en permanence à une température interne inférieure ou égale à  $+7^{\circ}\text{C}$  pour les carcasses et leurs morceaux et à  $+3^{\circ}\text{C}$  pour les abats ;
- s) Un local spécial pour les autoclaves destinés à la stérilisation des conserves. Les autoclaves doivent être munis de thermomètres enregistreurs ;
- t) Des locaux spéciaux pour la préparation des produits fumés et des produits cuits ;
- u) Des locaux spéciaux pour le conditionnement des produits à base de viandes destinés à être mis dans le commerce sous forme préemballée ;
- v) Un local spécial pour la préparation des salaisons, la température de ce local devant être constamment maintenue à une température inférieure à  $+7^{\circ}\text{C}$  ;
- w) Un local spécial pour la fonte des graisses ;
- x) Un local spécial pour l'emballage et l'expédition ;
- y) Un local pouvant être chauffé à  $37^{\circ}\text{C}$  ou une étuve de capacité suffisante munis d'un thermomètre enregistreur.

## CHAPITRE II

### **Hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les ateliers où l'on prépare des produits à base de viandes**

2. Le plus parfait état de propreté possible est exigé de la part du personnel ainsi que des locaux et du matériel :
  - a) Le personnel doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres. Le personnel affecté aux fabrications est tenu de se laver et de se désinfecter les mains à chaque reprise du travail. Il est interdit de fumer et de cracher dans les salles de travail et de stockage.
  - b) Aucun chien ou chat ni animal de basse-cour ne doit pénétrer dans l'établissement ; la destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée.
  - c) Le matériel et les instruments utilisés pour les fabrications 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.
3. Les locaux, les outils et le matériel de travail ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que les fabrications. Les outils servant au travail des viandes et des produits à base de viandes ne doivent être utilisés qu'à cet effet.
4. Les viandes, les abats et les produits à base de viandes ne doivent pas entrer en contact avec le sol.
5. L'emploi des détersifs, des désinfectants, des moyens de lutte contre les animaux nuisibles ne doit pas affecter la salubrité des produits à base de viandes.
6. Le travail des viandes et des produits à base de viandes doit être interdit aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment aux personnes :
  - a) Soit atteintes ou suspectes d'être atteintes de typhus abdominal, de paratyphus A et B, d'entérite infectieuse (salmonellose), de dysenterie, d'hépatite infectieuse, de scarlatine, soit porteuses d'agents de ces mêmes maladies ;

- b) Atteintes ou suspectes d'être atteintes de tuberculose contagieuse ;
  - c) Atteintes ou suspectes d'être atteintes d'une maladie de peau contagieuse ;
  - d) Exerçant simultanément une activité par laquelle des microbes sont susceptibles d'être transmis aux viandes et produits à base de viandes ;
  - e) Portant un pansement aux mains, à l'exception d'un pansement en matière plastique, protégeant une blessure du doigt fraîche et non infectée.
7. Un certificat médical doit être exigé de toute personne affectée au travail des viandes et des produits à base de viandes. Il atteste que rien ne s'oppose à cette affectation ; il doit être renouvelé tous les ans et chaque fois que le vétérinaire officiel en fait la demande ; il doit être tenu à la disposition de ce dernier.

### CHAPITRE III

#### Prescriptions relatives à la fabrication de produits à base de viandes

8. A. Les viandes pouvant être utilisées pour la fabrication de produits à base de viandes doivent, sans préjudice des dispositions de l'article 3 paragraphe 3, a) b) c) et d) de la directive du Conseil du . . . . . relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches, remplir les conditions prévues à l'article 3, paragraphe 1 a) b) c) d) e) f) et h) de cette directive. En outre, elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I de la directive du Conseil précitée, avoir été soumises à une inspection sanitaire post-mortem assurée par un vétérinaire officiel, assisté éventuellement par des auxiliaires, conformément à l'article 3 paragraphe 2 de cette même directive.

B. Les viandes doivent être transportées jusqu'à l'établissement de fabrication dans des conditions sanitaires satisfaisantes, conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I de la directive du Conseil précitée.

9. Lors de la préparation de produits à base de viandes destinés aux échanges intracommunautaires, il ne pourra être admis dans les entreprises de fabrication que des viandes remplissant les conditions de la présente directive.

10. Les viandes destinées aux fabrications doivent être placées, dès leur arrivée à l'établissement de fabrication et jusqu'au moment de leur utilisation, dans des locaux assurant leur maintien en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7° C pour les carcasses et leurs morceaux, et à + 3° C pour les abats.

### CHAPITRE IV

#### Inspection sanitaire

- 11. Les ateliers de fabrication de produits à base de viandes sont soumis à un contrôle permanent exercé par un vétérinaire officiel.
- 12. Le vétérinaire officiel vérifie la conformité des viandes destinées à la fabrication aux dispositions du chapitre III. Il contrôle le respect des conditions d'hygiène dans la préparation et la fabrication.
- 13. En cas de suspicion, le vétérinaire officiel doit procéder à un examen plus approfondi des produits fabriqués, comportant, s'il l'estime nécessaire, des analyses de laboratoire.

### CHAPITRE V

#### Conditionnement des produits

- 14. Les produits à base de viandes destinés aux échanges intracommunautaires doivent être conditionnés d'une manière répondant aux exigences de l'hygiène.
- 15. a) Lorsque les produits sont inclus dans un emballage de manière à constituer une unité commerciale, le mode de fermeture doit garantir l'inviolabilité de l'emballage ;

b) En outre, lorsqu'il s'agit de produits stérilisés, la fermeture doit être hermétique ;

c) Dans tous les cas les matériaux utilisés pour l'emballage doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène, notamment :

- être résistants à la corrosion,
- être imperméables aux liquides et aux corps gras,
- être incapables d'altérer les caractères organoleptiques des produits.

## CHAPITRE VI

### Le marquage de salubrité

16. a) Pour les produits inclus dans un emballage destiné à constituer une unité commerciale, le marquage de salubrité peut consister :

- en l'estampillage de l'enveloppe,
- ou en l'apposition sur la face externe de l'enveloppe d'une marque indélébile.

b) La marque présente les caractéristiques suivantes :

- elle est de forme ovale ayant une hauteur de 1,5 cm et une largeur de 2,5 cm,
- elle porte les indications suivantes en caractères parfaitement lisibles :
- dans la partie supérieure :

les initiales du pays expéditeur, en majuscules, soit une des lettres suivantes : B, D, F, I, L, NL, suivie du numéro d'identification vétérinaire de l'établissement agréé ;

- dans la partie inférieure :

un des sigles CEE, EEG, EWG.

Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,4 cm.

17. Pour les produits autres que ceux mentionnés au n° 16, le marquage de salubrité consiste en la fixation inamovible d'un disque en matériau résistant, répondant à toutes les exigences de l'hygiène, de 1 cm de diamètre ou en l'apposition d'une marque à feu conformément au n° 16 b).

Sur le disque doivent figurer les indications suivantes en caractères parfaitement lisibles :

- dans la partie supérieure :

les initiales du pays expéditeur, en majuscules, soit une des lettres suivantes : B, D, F, I, L, NL, suivie du numéro d'identification vétérinaire de l'établissement agréé ;

- dans la partie inférieure :

un des sigles CEE, EEG, EWG.

Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,2 cm.

18. Le marquage doit être effectué de façon telle que toute substitution avec des produits à base de viandes non destinés aux échanges intracommunautaires soit rendue impossible.

## CHAPITRE VII

### Le certificat de salubrité

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

## CHAPITRE VIII

### Entreposage et transport

20. Les produits à base de viandes sont à entreposer dans les locaux prévus au n° 1 a).

21. Au cours de leur transport, les produits doivent être protégés de tout contact avec des matières susceptibles de les souiller ou de leur communiquer une odeur quelconque.

22. Les produits à base de viandes ne doivent être transportés qu'à l'aide d'engins équipés de telle sorte que, pour autant que nécessaire, ces produits soient transportés sous la protection du froid.

## ANNEXE II

## CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

pour les produits à base de viandes <sup>(1)</sup> destinés à un État membre de la C.E.E.

Pays expéditeur ..... N° .....

Ministère .....

Service .....

Département .....

Réf. ....

## I. Identification et provenance des produits à base de viandes :

| N° | Nature des produits | Fabriqué avec des viandes provenant de (espèce animale) | Adresse et n° d'agrément vétérinaire de l'atelier | Nature de l'emballage | Nature des unités d'emballage | Nombre des unités d'emballage | Poids net |
|----|---------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------|
|    |                     |                                                         |                                                   |                       |                               |                               |           |

## II. Destination des produits à base de viandes :

Les produits à base de viandes sont expédiés :

de .....  
(Lieu d'expédition)à .....  
(Pays et lieu de destination)par le moyen de transport suivant <sup>(2)</sup> .....

Nom et adresse de l'expéditeur .....

Nom et adresse du destinataire .....

## III. Certificat de salubrité :

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie

a) Que les produits à base de viandes ou leurs emballages portent des estampilles, marques de salubrité ou marques à feu, prouvant que ces produits proviennent en totalité d'établissements agréés et qu'on a utilisé pour leur fabrication uniquement des viandes fraîches qui remplissent les conditions prévues pour les viandes destinées à la fabrication de produits à base de viandes, dans la directive du Conseil du ... relative à des problèmes sanitaires et à la répression des fraudes dans les échanges de produits à base de viandes ;

b) Que les produits à base de viandes ont été préparés et fabriqués dans des conditions d'hygiène, conformément aux prescriptions de la directive du Conseil précitée ;

c) Que les viandes utilisées pour la fabrication des produits à base de viandes ont été — n'ont pas été <sup>(3)</sup> soumises à un examen trichinoscopique ;

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

Fait à ....., le .....

(Signature du vétérinaire officiel)

(1) Sont considérés, pour l'application de la présente directive, comme produits à base de viandes, les produits mentionnés à l'article 1, § 1, du dispositif.

(2) Si l'envoi s'effectue par wagon de chemin de fer ou camion, il y a lieu d'inscrire les marques et numéros correspondants ; si l'envoi se fait par avion, le numéro du vol.

(3) Biffer la mention inutile.

## ANNEXE III

1. *Nitrite de sodium (E 250)*

Il peut être mis dans le commerce et employé exclusivement en mélange avec le sel de cuisine comme sel nitré au pourcentage maximal de 0,6 %.

2. *Nitrate de sodium (E 251) et nitrate de potassium (E 252)*

Ils ne doivent être employés, séparément ou ensemble, seul ou en mélange avec du sel de cuisine, que dans une quantité totale qui garantit que leur teneur par kg de produit fini au moment de la mise dans le commerce ne dépasse pas 0,5 gr exprimée en nitrate de potassium.

*Remarques portant sur 1 et 2 :*

a) Dans un mélange des substances énumérées aux points 1 et 2, le pourcentage de nitrate, exprimé en nitrate de potassium, ne doit pas dépasser 1 % de la quantité de sel nitré employée dans le mélange.

b) Dans le cas d'emploi, séparément ou ensemble, des substances énumérées aux points 1 et 2, la teneur en nitrite par kg de produit fini au moment de la mise dans le commerce ne doit pas dépasser 0,2 gr exprimée en nitrite de sodium.

c) L'emploi de mélanges des substances énumérées aux points 1 et 2 est autorisé exclusivement pour le traitement des pièces musculaires entières ou morceaux de pièces musculaires, salés et séchés, fumés ou non.

d) L'emploi des substances énumérées aux points 1 et 2 n'est pas autorisé pour le traitement des saucisses fraîches à rôtir.

3. *Acide ascorbique (E 300) et dérivé sodique de l'acide ascorbique (E 301)*

Ils ne doivent être employés, séparément ou ensemble, seul ou en mélange avec l'acide citrique, que dans une quantité totale, qui garantit que leur teneur par kg de matières grasses dans le produit fini au moment de la mise dans le commerce ne dépasse pas 1,0 gr exprimée en acide ascorbique.

4. *Diphosphate de sodium, diphosphate acide de sodium, triphosphate de sodium.*

Leur emploi est autorisé pour le traitement de la viande à l'état cru et finement hachée destinée à la fabrication de produits cuits à base de viandes.

Ils peuvent être employés dans une quantité maxima de 2,5 gr par kg de viande mise en œuvre.

Leur pH, mesuré dans une solution aqueuse à 0,5 %, ne doit pas dépasser 7,5.

La teneur en phosphates par kg de produit fini au moment de la mise dans le commerce, ne doit pas dépasser 8 gr, exprimée en  $P_2O_5$ .

Le rapport eau sur protéines dans le produit fini au moment de la mise dans le commerce, ne doit pas dépasser 4,5.

## C. AVIS DU COMITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIAL

Au cours de sa 38<sup>e</sup> session, tenue à Bruxelles le 27 mai 1964, le Comité a adopté son avis sur le texte reproduit au chapitre B ci-dessus, à l'unanimité des 66 membres présents ou représentés.

Le texte de cet avis est le suivant :

## AVIS DU COMITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIAL

sur la proposition d'une directive du Conseil concernant les problèmes sanitaires dans les échanges de produits à base de viandes

LE COMITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIAL,

vu la demande d'avis du Conseil de ministres de la C.E.E., en date du 5 février 1964, sur la proposition d'une directive du Conseil concer-

nant les problèmes sanitaires dans les échanges de produits à base de viandes,

vu la décision du bureau du Comité économique et social, en date du 28 janvier 1964, de charger, aux termes de l'article 23 du règlement

intérieur, la section spécialisée pour l'agriculture de l'élaboration d'un rapport et d'un avis en la matière,

vu l'avis du Comité économique et social sur le projet de directive concernant certains problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches en date du 30 octobre 1962,

vu les articles 38 et suivants du traité instituant la Communauté économique européenne,

vu l'avis de la section spécialisée pour l'agriculture en date du 5 mai 1964 sur la proposition de directive susmentionnée, ainsi que le rapport de ladite section, présenté par le rapporteur, M. Rollinger, devant le Comité lors de la 38<sup>e</sup> session plénière tenue le 27 mai 1964,

vu les délibérations du Comité au cours de ladite session,

considérant que la proposition de directive à l'examen constitue un complément au projet de directive concernant «certains problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches», auquel elle se réfère d'ailleurs à plusieurs endroits; que le texte de ce projet qui n'a pas encore été adopté par le Conseil semble avoir fait l'objet de modifications à en juger par les références contenues dans la proposition à l'étude; que ces modifications n'ont cependant pas encore été communiquées au Comité économique et social qui se trouve dès lors gêné dans l'élaboration de son avis;

considérant la pluralité des objectifs de la directive, qui vise tant la protection de la santé des personnes que la protection du consommateur contre des procédés commerciaux de nature à l'induire en erreur et la protection du fabricant contre des procédés susceptibles de fausser la concurrence ou contre des distorsions dans les échanges intracommunautaires, dues à des divergences de législations nationales;

considérant qu'aux termes de l'article premier du projet de directive, seulement une partie des nouvelles dispositions, à savoir celles ayant trait à l'addition de certaines substances aux produits à base de viandes et à leur traitement en vue de les rendre durables, s'appliquent à la fois aux échanges intracommunautaires et aux échanges sur le plan national de produits à base de viandes, alors que les autres dispositions ne sont applicables qu'aux échanges intracommunautaires;

considérant d'autre part que l'article 40 paragraphe 3 du traité exige l'exclusion de toute discrimination entre producteurs ou consommateurs de la Communauté;

considérant que la définition des denrées alimentaires qui ne sont pas considérées comme des produits à base de viandes, alors qu'elles contiennent des composants de viandes, n'est pas suffisamment claire et que des doutes subsistent quant au sort qui leur est réservé;

considérant qu'il importe d'éliminer les difficultés qui s'opposent ou qui pourront s'opposer à l'avenir au libre échange intracommunautaire sans créer de nouvelles entraves et sans pour autant interrompre les courants commerciaux traditionnels avec les pays tiers;

considérant qu'il y a lieu d'éviter un cumul de prescriptions poursuivant des buts analogues et pouvant rendre inutilement onéreuses les conditions d'agrément des établissements de fabrication et de mise en circulation des produits à base de viandes;

considérant qu'une partie des conditions exigées par la directive semble avoir été conçue manifestement en fonction de grands établissements de fabrication et que ceci peut fausser la structure même d'un secteur dans lequel les petites et moyennes entreprises jouent un rôle essentiel;

considérant que des raisons juridiques, pratiques et économiques plaident en faveur d'une rédaction permettant de fonder la directive à l'examen sur les articles 38 et suivants du traité,

#### ÉMET L'AVIS SUIVANT :

Le Comité économique et social demande au Conseil de tenir compte des propositions figurant ci-après :

1. L'ensemble des dispositions de la directive doit s'appliquer à la fois aux échanges intracommunautaires et à ceux à l'intérieur d'un pays membre afin d'éviter toute discrimination ou distorsion;
2. En conséquence, les prescriptions de la directive doivent être aménagées de façon à les rendre applicables à toutes les entreprises — y compris les petites et moyennes — et à tout échange;
3. Les dispositions de l'article 2 du projet de directive se rapportant aux définitions et aux effets y relatifs devraient faire l'objet d'un réexamen en vue de mettre mieux en évidence

d'une part dans quelle mesure il est autorisé ou interdit de mettre en circulation des produits composés à la fois de viandes et d'autres substances, d'autre part jusqu'à quelle limite subsistera la faculté des États membres de réglementer eux-mêmes pour des raisons de santé publique ou de probité commerciale la fabrication, le traitement et la mise en commerce de ces produits;

4. La directive particulière en élaboration auprès de la Commission concernant les échanges de produits à base de viandes importés des pays tiers dans un État membre — soit directement, soit après importation et réexportation par un autre État membre — doit entrer en vigueur en même temps que la directive à l'examen, afin d'éviter des distorsions de concurrence.

Sans préjudice des modifications fondamentales à apporter en conséquence de ces propositions, le Comité formule les remarques suivantes concernant les différentes dispositions de la proposition de la Commission :

#### Considérants

En règle générale, le Comité estime que les considérants doivent se limiter à énoncer les raisons qui sont à la base des articles de la directive. Il propose de réexaminer les considérants en fonction de ce principe.

#### Articles

##### Article 3

Le Comité demande d'ajouter un point d) rédigé comme suit:

«d) *Importations en provenance de pays tiers*: importations de produits à base de viandes en provenance d'un pays tiers importés dans un pays membre, éventuellement après importation et réexportation par un ou plusieurs autres pays membres.»

##### Articles 4 et 5

Le Comité estime que les prescriptions figurant dans les articles 4 et 5, ainsi que les dispositions y relatives prévues dans les annexes, devront subir des modifications en fonction des propositions de principe figurant au début du présent avis.

##### Article 7

En ce qui concerne les points a) et b), le Comité rappelle les remarques faites dans son avis relatif à «certains problèmes sanitaires concernant les échanges de viandes fraîches» et propose en conséquence d'insérer entre ces deux points le texte suivant :

«b) Au traitement de viandes fraîches par des substances étrangères susceptibles d'en rendre éventuellement la consommation dangereuse ou nocive pour la santé humaine, ou au moyen de radiations ionisantes ou ultraviolettes;».

L'actuel point b) deviendra le point c).

Le Comité demande de préciser la rédaction de l'actuel alinéa c), qui deviendra d), pour enlever toute ambiguïté en ce qui concerne le droit éventuel des États membres pratiquant une recherche systématique tendant à déceler les trichines d'interdire l'importation de produits à base de viandes en provenance de pays où cette recherche n'est pas appliquée.

##### Article 9

Le Comité estime nécessaire en ce qui concerne le paragraphe 2 de cet article, de préciser les points a) et b) et plus particulièrement les prescriptions relatives aux produits bénéficiant de l'exception à la règle générale y énoncée.

##### Article 10

Le Comité estime que dans un but de simplification, il y a lieu de reprendre les points de a) jusqu'à i) du paragraphe 1 dans l'annexe III.

Le Comité rappelle, en ce qui concerne le point a), les observations figurant dans son avis en date du 3 juillet 1963 sur la directive du Conseil concernant les agents conservateurs.

Il demande de préciser dans le paragraphe 2 de cet article la portée du terme «une importance secondaire».

##### Article 11

En ce qui concerne l'alinéa 1 b), le Comité est d'avis qu'étant donné l'importance qu'ont pris actuellement, dans la fabrication de certains produits à base de viandes, les polyphosphates, il serait préférable de régler immédiatement l'ensemble de ce problème, ceci d'une façon com-

munautaire et tenant compte de la protection de la santé du consommateur, des impératifs de la fabrication et de l'opportunité de faciliter dans la mesure du possible la commercialisation de produits agricoles.

Le Comité propose en outre d'ajouter un nouveau point c) aux termes duquel les législations nationales resteront provisoirement en vigueur également pour ce qui concerne les matières colorantes, les agents conservateurs et certaines matières ou produits utilisés pour le traitement des boyaux et autres enveloppes.

#### Article 12

Le Comité estime indispensable d'ajouter à cet article un point f) rédigé comme suit :

« f) prend toutes dispositions pour informer clairement le consommateur sur la nature des substances, autres que la viande, présentes dans les produits visés par la directive. »

#### Article 14

Le Comité souligne l'importance de la mise en application simultanée de la directive à l'é-

tude et de la directive relative aux problèmes sanitaires des échanges intracommunautaires de viandes fraîches.

#### Article 15

Le Comité est d'avis que l'application de l'article 15 ne doit pas entraver l'importation en provenance de pays tiers de produits à base de viandes destinés tant à la consommation directe qu'à la réexportation.

Une discrimination des pays membres vis-à-vis des pays tiers doit être aussi bien exclue qu'une discrimination des pays tiers vis-à-vis des pays membres.

Le Comité estime que, pour éviter une telle discrimination, l'entrée en vigueur simultanée de la directive à l'examen et de celle visant les échanges de produits à base de viandes en provenance de pays tiers s'impose.

En outre, le Comité propose de remplacer dans un article le terme « plus favorables » par « moins sévères ».

Ainsi délibéré à Bruxelles, le 27 mai 1964.

*Le président  
du Comité économique et social*

**Piero GIUSTINIANI**

### CONSULTATION DU COMITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIAL

**au sujet de la proposition de directive du Conseil relative à des problèmes  
sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille**

(64/664/CEE)

#### A. DEMANDE D'AVIS

Lors de sa 121<sup>e</sup> session des 3/5 février 1964, le Conseil a décidé de consulter le Comité économique et social au sujet de la proposition de directive du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille.

La demande d'avis a été adressée par M. Fayat, président du Conseil, à M. Roche, président du Comité économique et social, par lettre en date du 5 février 1964.

## B. TEXTE QUI A FAIT L'OBJET DE LA CONSULTATION

**Proposition de directive du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille****LE CONSEIL DE LA COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE,**

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

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

vu l'avis du Comité économique et social,

considérant que le règlement n° 22 du Conseil portant établissement graduel d'une organisation commune des marchés dans le secteur de la viande de volaille<sup>(1)</sup> est déjà entré en application ;

considérant que le règlement n° 22 du Conseil substitue aux multiples et traditionnelles mesures de protection à la frontière un système uniforme, destiné notamment à faciliter les échanges intracommunautaires ;

considérant que la mise en application des règlements susmentionnés n'aura pas les effets escomptés aussi longtemps que les échanges se trouveront freinés par les disparités existant dans les États membres en matière de prescriptions sanitaires dans le domaine des viandes de volaille ;

considérant qu'il est nécessaire, pour éliminer ces disparités, de procéder parallèlement aux règlements déjà arrêtés ou en préparation en ce qui concerne l'établissement graduel d'organisations communes des marchés, à un rapprochement des dispositions des États membres en matière sanitaire ;

considérant qu'il est apparu que plusieurs États membres préparent en ce moment des prescriptions nationales visant à fixer des dispositions précises en ce qui concerne l'inspection sanitaire *ante-mortem* et *post-mortem* de la volaille ; qu'il est apparu opportun, compte tenu de cette situation, d'élaborer dans ce domaine des dispositions communautaires destinées, après une période de transition, pendant laquelle ces dispositions ne concerneront que les échanges intracommunautaires, à être appliquées, aux viandes de volaille mises en circulation dans les États membres, à l'exception de celles livrées directement par les producteurs aux consommateurs ;

considérant que le rapprochement envisagé doit viser en particulier à rendre uniformes les conditions sanitaires des viandes de volaille dans les abattoirs ainsi qu'en matière d'entreposage et de transport des viandes de volaille ; qu'il est apparu opportun de laisser aux autorités compétentes des États membres le soin d'agréer les abattoirs répondant aux conditions sanitaires fixées par la présente directive et de veiller au respect des conditions prévues pour cet agrément ; qu'il convient de prévoir également un agrément des établissements frigorifiques par les États membres ;

considérant que lors de l'inspection sanitaire *post-mortem*, il convient, tenant compte des conditions particulières dans lesquelles cette inspection est réalisée pour les viandes de volaille, de confier à des auxiliaires qualifiés des tâches assez importantes, sous la responsabilité et le contrôle du vétérinaire officiel ; qu'il n'est toutefois possible de préciser la nature de ces tâches qu'après l'élaboration de règles uniformes en matière de formation de ces auxiliaires ;

considérant que, en ce qui concerne les échanges intracommunautaires, la délivrance d'un certificat de salubrité, établi par un vétérinaire officiel du pays expéditeur, a été jugé le moyen le plus approprié de fournir aux autorités compétentes du pays destinataire l'assurance qu'un envoi de viandes de volaille répond aux dispositions de la présente directive ; que ce certificat doit accompagner l'envoi de viandes de volaille jusqu'au lieu de destination ;

considérant que les États membres doivent disposer de la faculté de refuser la mise en circulation sur leur territoire de viandes de volaille provenant d'un autre État membre, qui s'avèreraient impropres à la consommation humaine ou qui ne répondraient pas aux dispositions communautaires en matière sanitaire ;

considérant que dans ce cas, si des raisons d'ordre sanitaire ne s'y opposent pas et si l'expéditeur ou son mandataire en fait la demande, il convient de lui permettre de réexpédier les viandes ;

considérant que pour permettre aux intéressés d'apprécier les raisons qui ont été à la base d'une interdiction ou d'une restriction, il importe que les motifs de celle-ci soient portés à la connaissance de l'expéditeur ou de son mandataire ainsi que, dans certains cas, des autorités compétentes du pays expéditeur ;

considérant qu'il convient de donner à l'expéditeur, dans le cas où un litige sur le bien-fondé d'une interdiction ou d'une restriction surgirait entre lui et les autorités de l'État membre destinataire, la possibilité de demander l'avis d'un expert vétérinaire, choisi sur une liste établie par la Commission ;

considérant qu'il est en outre opportun de prévoir une procédure communautaire rapide en vue de régler les conflits qui surgiraient entre des États membres concernant le bien-fondé de l'agréement d'un abattoir ;

considérant que dans certains domaines pour lesquels des problèmes spéciaux se posent, le rapprochement des dispositions des États membres ne peut être réalisé qu'après une étude plus approfondie ;

considérant que les dispositions de police sanitaire relatives aux échanges de volailles vivantes et de viandes fraîches de volaille feront l'objet d'autres directives communautaires ; qu'il est apparu dès maintenant nécessaire d'effectuer un premier rapprochement des dispositions nationales dans ces domaines, en précisant certaines conditions dans lesquelles les États membres peuvent refuser ou restreindre l'introduction de viandes de volaille sur leur territoire pour des motifs de police sanitaire et en prévoyant une procédure de consultation,

(1) JO n° 30 du 20. 4. 1962, p. 959/62.

## A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

**Partie I — Dispositions générales***Article premier*

1. La présente directive concerne les échanges de viandes fraîches de volaille provenant des espèces suivantes vivant à l'état domestique : poules, dindes, pintades, canards et oies.
2. Sont considérées comme viande toutes parties de ces animaux propres à la consommation humaine.
3. Sont considérées comme fraîches toutes les viandes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches pour l'application de la présente directive.

*Article 2*

Au sens de la présente directive, on entend par :

- a) *Carcasse* : le corps entier d'une volaille après saignée, plumaison et éviscération, et facultativement section de la tête et des pattes au niveau du tarse ;
- b) *Abats* : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie à l'alinéa a) ;
- c) *Viscères* : les organes qui se trouvent dans les cavités du corps, ainsi que la trachée et l'œsophage, et, le cas échéant, le jabot ;
- d) *Vétérinaire officiel* : le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente de l'État membre ;
- e) *Pays expéditeur* : l'État membre à partir duquel les viandes fraîches de volaille sont expédiées vers un autre État membre ;
- f) *Pays destinataire* : l'État membre vers lequel sont expédiées des viandes fraîches de volaille provenant d'un autre État membre.

**Partie II — Dispositions qui concernent à la fois les échanges intracommunautaires de viandes de volaille et les échanges à l'intérieur des États membres***Article 3*

1. Chaque État membre veille à ce que seules soient admises aux échanges, conformément à l'article 9, les viandes fraîches de volaille qui répondent aux conditions suivantes :
  - a) Elles doivent avoir été obtenues dans un abattoir agréé et contrôlé conformément à l'article 4 paragraphe 1 ;
  - b) Elles doivent provenir d'un animal qui ait, conformément aux dispositions du chapitre III de l'annexe I, fait l'objet d'une inspection sanitaire *ante-mortem* assurée par un vétérinaire officiel, assisté, le cas échéant, par des auxiliaires spécialement formés à cet effet, opérant sous son contrôle et sa responsabilité, et ait été jugé sain ;
  - c) Elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre IV de l'annexe I, avoir été traitées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes ;
  - d) Elles doivent, conformément aux dispositions des chapitres V et VI de l'annexe I, avoir été sou-

mises à une inspection sanitaire *post-mortem* assurée par un vétérinaire officiel, et avoir été reconnues propres à la consommation humaine ;

e) Elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre VII de l'annexe I, être estampillées comme étant reconnues propres à la consommation humaine ;

f) Elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I, être entreposées, après l'inspection *post-mortem*, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, à l'intérieur d'abattoirs agréés et contrôlés, conformément à l'article 4 paragraphe 1 ou d'établissements frigorifiques agréés et contrôlés, au sens de l'article 4 paragraphe 4.

g) elles doivent, conformément aux dispositions du chapitre X de l'annexe I, être transportées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

2. Lors de l'inspection *post-mortem* prévue au paragraphe 1 alinéa d), le vétérinaire officiel peut être assisté pour certaines tâches, par des auxiliaires spécialement formés à cet effet, et opérant sous son contrôle et sous sa responsabilité.

La Commission, après consultation des États membres, fera au Conseil une proposition de directive quant à la formation de ces auxiliaires et la délimitation des tâches à confier à ceux-ci. Cette directive entrera en vigueur au plus tard en même temps que la présente directive.

3. Sont à exclure des échanges :

- a) Les viandes fraîches de volaille traitées par l'eau oxygénée ou par des substances chimiques à effet décolorant ou des colorants naturels ou artificiels, à l'exception du colorant prescrit au chapitre VII de l'annexe I pour l'estampillage ;
- b) Les viandes fraîches de volaille traitées avec des antibiotiques ou des substances conservatrices.

*Article 4*

1. L'autorité centrale compétente de l'État membre sur le territoire duquel se trouve l'abattoir veille à ce que l'agrément prévu à l'article 3 paragraphe 1 alinéa a) ne soit accordé que si les dispositions des chapitres I et II de l'annexe I sont respectées. L'Autorité centrale compétente veille à ce qu'un vétérinaire officiel contrôle en permanence le respect de ces dispositions ; elle veille également au retrait de l'agrément lorsque ces dispositions ne sont plus respectées.
2. Tous les abattoirs agréés sont inscrits sur une liste, chaque abattoir étant doté d'un numéro d'agrément vétérinaire. Chaque État membre communique aux autres États membres et à la Commission la liste des abattoirs agréés ainsi que leur numéro d'agrément vétérinaire et les informe, le cas échéant, du retrait d'un agrément.
3. Lorsqu'un État membre estime que dans un abattoir d'un autre État membre les conditions auxquelles est lié l'agrément ne sont pas ou ne sont plus respectées il en informe l'autorité centrale compétente de cet État. Celle-ci prend toutes les mesures nécessaires et communique à l'autorité centrale compétente du premier État membre les décisions prises et les motifs de ces décisions.

Si celui-ci craint que ces mesures ne soient pas prises ou ne soient pas suffisantes, il peut saisir la Commission qui charge un ou plusieurs experts vétérinaires d'émettre un avis. Si la Commission constate, compte tenu de cet avis, que les dispositions auxquelles est lié l'agrément ne sont pas ou ne sont plus respectées, elle autorise les États membres à refuser provisoirement l'introduction sur leur territoire de viandes fraîches de volaille provenant de cet abattoir.

A la suite d'une demande émanant de l'État membre responsable de l'agrément, la Commission retire cette autorisation après avoir chargé un ou plusieurs experts vétérinaires d'établir un nouvel avis et avoir constaté que l'agrément est à nouveau justifié.

Les experts vétérinaires doivent avoir la nationalité d'un des États membres autre que ceux en litige.

La Commission détermine, après consultation des États membres, les modalités générales d'application du présent paragraphe, notamment en ce qui concerne la désignation des experts vétérinaires et la procédure à suivre lors de l'élaboration de leurs avis.

4. Même lorsqu'il s'agit d'établissements frigorifiques situés en dehors d'un abattoir, ceux-ci restent placés, en ce qui concerne l'entreposage des viandes fraîches de volaille, sous le contrôle d'un vétérinaire officiel.

L'autorité centrale compétente de l'État membre sur le territoire duquel se trouve l'établissement frigorifique est responsable de l'agrément de l'établissement ainsi que du retrait de cet agrément, en ce qui concerne l'entreposage des viandes fraîches de volaille.

### **Partie III — Dispositions qui concernent uniquement les échanges intracommunautaires de viandes de volaille**

#### *Article 5*

Sans préjudice des dispositions de l'article 3 paragraphe 2 et jusqu'à l'entrée en vigueur de dispositions éventuelles de la Communauté économique européenne, ne sont pas affectées par la présente directive les dispositions des États membres qui :

a) Concernent les conditions relatives à l'agrément des établissements frigorifiques mentionnés à l'article 4 paragraphe 4 et au retrait éventuel de cet agrément ;

b) Concernent le traitement des volailles, par des substances susceptibles de rendre éventuellement la consommation de viandes fraîches de volaille dangereuse ou nocive pour la santé humaine, telles que antibiotiques, œstrogènes, thyrostatiques, attendrissants, ou des substances arsenicales ou antimoniales ;

c) Concernent l'addition aux viandes fraîches de volaille de substances étrangères ainsi que leur traitement au moyen de radiations ionisantes ou ultraviolettes.

#### *Article 6*

Ne sont pas affectées par la présente directive les voies de recours ouvertes par la législation en

vigueur dans les États membres contre les décisions des autorités compétentes et prévues par la présente directive.

#### *Article 7*

1. Sans préjudice des pouvoirs résultant des dispositions de l'article 4 paragraphe 3 deuxième alinéa deuxième phrase, un État membre peut interdire sur son territoire, la mise en circulation de viandes fraîches de volaille provenant d'un autre État membre ;

a) Lorsque celles-ci s'avèrent impropres à la consommation humaine, à l'occasion de l'inspection sanitaire effectuée dans le pays destinataire, ou

b) Lorsque les dispositions de l'article 3 ou l'article 8 n'ont pas été respectées.

2. Les décisions prises en vertu du paragraphe 1 doivent autoriser, à la demande de l'expéditeur ou de son mandataire, la réexpédition des viandes fraîches de volaille pour autant que des considérations d'ordre sanitaire ne s'y opposent pas.

3. Ces décisions doivent être communiquées à l'expéditeur ou à son mandataire avec mention des motifs.

Lorsque la demande en est faite, ces décisions motivées doivent lui être communiquées sans délai, par écrit, et avec mention des voies de recours prévues par la législation en vigueur, ainsi que des formes et des délais dans lesquels elles sont ouvertes.

4. Lorsque ces décisions sont fondées sur la constatation d'une maladie contagieuse, d'une altération dangereuse pour la santé humaine ou d'un manquement grave aux dispositions de la présente directive, elles sont communiquées également sans délai et avec l'indication des motifs à l'autorité centrale compétente du pays expéditeur.

#### *Article 8*

Chaque État membre veille à ce que les viandes fraîches de volaille expédiées vers le territoire d'un autre État membre soient accompagnées d'un certificat de salubrité conformément au chapitre VIII de l'annexe I.

#### *Article 9*

Chaque État membre accorde aux expéditeurs dont les viandes fraîches de volaille ne peuvent être mises en circulation conformément à l'article 7 paragraphe 1 le droit d'obtenir l'avis d'un expert vétérinaire. Chaque État membre fait en sorte que les experts vétérinaires, avant que les autorités compétentes aient pris d'autres mesures telles la destruction des viandes, aient la possibilité de déterminer si les conditions de l'article 7 paragraphe 1 étaient remplies.

L'expert vétérinaire doit avoir la nationalité d'un des États membres autre que le pays expéditeur ou le pays destinataire.

La Commission établit, sur proposition des États membres, la liste des experts vétérinaires qui pourront être chargés de l'élaboration de tels avis. Elle détermine, après consultation des États membres, les modalités d'application générales, notamment en ce qui concerne la procédure à suivre lors de l'élaboration de ces avis.

## Article 10

1. Sans préjudice des paragraphes 2 à 4, les dispositions des États membres en matière de police sanitaire relatives aux échanges intracommunautaires de volailles vivantes et de viandes fraîches de volaille restent applicables jusqu'à l'entrée en vigueur de dispositions éventuellement prises en la matière par la Communauté économique européenne.

2. Un État membre peut, s'il y a danger de propagation de maladies des animaux par l'introduction dans son territoire de viandes fraîches de volaille en provenance d'un autre État membre, prendre les mesures suivantes :

a) En cas d'apparition d'une maladie épizootique dans cet autre État membre, il peut temporairement interdire ou restreindre l'introduction de ces viandes fraîches de volaille en provenance des parties du territoire de cet État où cette maladie est apparue ;

b) Dans le cas où une maladie épizootique prend un caractère extensif, ou en cas d'apparition d'une nouvelle maladie grave et contagieuse des animaux, il peut temporairement interdire ou restreindre l'introduction de ces viandes fraîches de volaille à partir de l'ensemble du territoire de cet État.

3. Les mesures prises par un État membre sur la base du paragraphe 2 doivent être communiquées dans les dix jours ouvrables aux autres États membres et à la Commission avec l'indication précise des motifs.

4. Si l'État membre intéressé estime que l'interdiction ou la restriction visée au paragraphe 2 est injustifiée, il peut s'adresser à la Commission afin d'obtenir l'ouverture immédiate de pourparlers.

## Partie IV — Dispositions finales

## Article 11

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer aux dispositions de la présente directive et de ses annexes :

a) En ce qui concerne les échanges intracommunautaires : à la même date que celle à laquelle ils doivent mettre en vigueur la directive du Conseil du ..... concernant certains problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches,

b) En ce qui concerne les viandes fraîches de volaille obtenues et mises en circulation sur leur territoire, à l'exception de celles fournies, en passant ou non par un marché local hebdomadaire proche, par le producteur agricole directement au consommateur : dans un délai de six ans à compter de la notification de la présente directive.

Les États membres informent immédiatement la Commission des dispositions législatives, réglementaires et administratives qu'ils ont arrêtées sur la base de la présente directive.

## Article 12

Au cas où le régime communautaire relatif aux importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volaille ne serait pas déjà applicable au moment de la mise en application de la présente directive, les dispositions nationales relatives aux produits importés ne devraient pas être plus favorables que celles qui régissent les échanges internationaux.

## Article 13

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

## ANNEXE I

## CHAPITRE PREMIER

## Conditions d'hygiène relatives aux abattoirs

1. Les abattoirs doivent comporter :

a) Un local ou un emplacement couvert suffisamment vaste et facile à nettoyer et à désinfecter pour l'inspection *ante-mortem* des volailles ;

b) Un local spécial facile à nettoyer et à désinfecter, réservé aux volailles malades et suspectes ;

c) Un local d'abattage de dimensions telles que les opérations d'étourdissement et de saignée, d'une part, de plumaison, éventuellement associée à l'échaudage, d'autre part, soient effectuées chacune sur des emplacements particuliers ; le local d'abattage ne doit avoir aucune communication directe avec le local d'hébergement autre, le cas échéant, qu'une ouverture réduite destinée au strict passage des volailles et pouvant être fermée ;

d) Un local d'éviscération et de conditionnement de dimensions telles que les opérations d'éviscération soient effectuées sur un emplacement suffisamment distant ou séparé par une cloison de façon à empêcher la souillure des autres emplacements réservés au premier refroidissement, au triage, à la mise en forme et à l'emballage. Toute communication entre le local de conditionnement et le local d'abattage autre que l'ouverture réduite destinée au strict passage des volailles doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique ;

e) Un local d'expédition ;

f) Des locaux frigorifiques suffisamment vastes ;

g) Un local pour l'entreposage des plumes, à moins que celles-ci ne soient traitées comme des déchets et immédiatement placées dans des récipients munis d'un couvercle ajusté ;

h) Des locaux spéciaux fermant à clef, réservés, d'une part, à l'entreposage des viandes consignées, d'autre part, à l'entreposage des déchets et des viandes déclarées impropres à la consommation humaine selon le n° 27 et celles qui sont selon le n° 28, exclues de la consommation humaine ;

i) Un local spécial réservé au traitement des viandes déclarées impropres à la consommation humaine selon le n° 27 et celles qui sont, selon le n° 28, exclues de la consommation humaine, des déchets et des sous-produits à usage industriel, lorsque ce traitement est réalisé dans l'établissement.

j) Des vestiaires, des lavabos et des douches ainsi que des cabinets d'aisance avec chasses d'eau, ces derniers ne pouvant pas ouvrir directement sur les locaux de travail ; les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois ; des lavabos doivent être placés à proximité des cabinets d'aisance ;

k) Un emplacement spécialement aménagé pour les fumiers, pour autant que ceux-ci ne soient pas évacués autrement et d'une façon hygiénique ;

l) Un emplacement et des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des cageots et des véhicules ;

m) Un local suffisamment aménagé, fermant à clef, à la disposition exclusive du service vétérinaire ;

n) Dans les locaux de travail, des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail ;

o) Des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire prescrites dans la présente directive ;

p) Des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer le contrôle de toute entrée et sortie de l'abattoir ;

q) Sans préjudice des dispositions des alinéas a) et d), une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé ;

r) Dans les locaux mentionnés de a) à l) :

— un sol en matériau imperméable, facile à nettoyer et à désinfecter et imputrescible, pourvu d'une pente légère et d'un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides ;

— des murs lisses enduits, jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, d'un revêtement ou d'une peinture lavable et claire et dont les angles et les coins sont arrondis ;

s) Une aération suffisante et une bonne évacuation des buées ;

t) Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs dans les locaux réservés aux volailles vivantes ou abattues ;

u) Une installation permettant l'approvisionnement sous pression et en quantité suffisante en eau potable exclusivement ;

v) Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau chaude ;

w) Un dispositif d'évacuation des eaux résiduelles qui réponde aux exigences de l'hygiène, comportant notamment des puisards siphonnés et grillagés ;

x) Des dispositifs de protection contre les insectes et les rongeurs ;

y) Des outils, des ustensiles et du petit matériel en matière inaltérable, facile à nettoyer et à désinfecter ;

z) Pour la collecte des viandes, impropres à la consommation humaine, des récipients spéciaux, étanches, munis d'un couvercle ajusté et d'un système de fermeture inviolable.

## CHAPITRE II

### Hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les abattoirs

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

a) Le personnel doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres. Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou de la

viande infectée doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et de stockage ;

b) A l'exception des animaux servant à l'attelage pour l'activité de l'établissement, aucun chien ou chat, ni animal autre que les volailles destinées à y être abattues, ne doivent se trouver dans les abattoirs.

La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée ;

c) Les locaux énumérés au chapitre I chiffre 1 alinéas a, b, c et d) doivent être nettoyés et désinfectés à la fin des opérations de la journée ;

d) Le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes et leur entreposage doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés, notamment par les germes d'une maladie.

3. Les locaux, les outils et le matériel de travail employés au travail des viandes et leur entreposage ne doivent être utilisés qu'à cet effet.

4. En dehors des heures de travail l'ouverture réduite destinée au strict passage des volailles entre le local d'hébergement et le local d'abattage doit être fermé.

5. Les carcasses et les abats ne doivent pas entrer en contact avec le sol.

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

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

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

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

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

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

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

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

### CHAPITRE III

#### Inspection sanitaire « ante-mortem »

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

10. L'inspection *ante-mortem* peut, pour les animaux provenant d'exploitations qui comportent au moins 500 animaux, se limiter à la recherche de dommages causés par le transport, pour autant que ces animaux ont été examinés dans l'exploitation au cours des dernières 24 heures et ont été jugés sains. En outre, leur identité doit être démontrée lors de leur arrivée à l'abattoir.

Pour autant que l'examen *ante-mortem* dans l'exploitation d'origine et à l'abattoir n'est pas effectué par le même vétérinaire, les animaux doivent être accompagnés d'un certificat de salubrité, contenant les indications prévues à l'annexe II.

11. L'inspection *ante-mortem* doit être effectuée dans des conditions convenables d'éclairage.

12. 1) L'inspection doit permettre de préciser :
- a) Si les animaux sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux ou s'ils présentent des symptômes ou se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie ;
  - b) S'ils présentent des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre les viandes impropres à la consommation humaine ;
  - c) lors de l'inspection *ante-mortem* à l'abattoir, s'ils sont dans un état de fatigue, causé par le transport, ou d'excitation.
- 2) A cet effet, le vétérinaire officiel recherchera particulièrement les manifestations énumérées ci-après :
- perturbation de l'état général,
  - troubles de la croissance (rachitisme, etc.),
  - cachexie,
  - œdème de la tête,
  - coloration anormale ou décoloration de la crête et des barbillons (anémie, ictère, troubles circulatoires),
  - troubles respiratoires (baillements, étternuements, dyspnée, etc.),
  - troubles digestifs (diarrhée et décoloration des selles), prolapsus du cloaque, inflammation du cloaque ou de l'intestin,
  - troubles nerveux (dépression, excitations, tremblements, torticolis, paralysie, incoordination motrice, boiterie, etc.),
  - tumeurs,
  - ascite,
  - autres inflammations de la peau, des muqueuses ou des articulations (éruptions, œdème sous-cutané, synovite).
13. Ne peuvent être abattus en vue des échanges intracommunautaires de viandes fraîches de volaille, les animaux :
- a) Qui présentent l'une des manifestations énumérées au numéro 12 paragraphe 1 alinéas a) et b) ;
  - b) Dont il est établi :
    - aa) Par la présence d'animaux malades dans l'abattoir,
    - bb) Par des informations sanitaires concernant leur provenance, qu'ils ont fait l'objet d'un contact, de façon telle que la maladie puisse être transmise, avec des oiseaux atteints ou suspects d'être atteints de peste aviaire franche, de maladie de Newcastle, de rage, de salmonellose, de choléra ou d'ornithose ;
  - c) Qui n'ont pas été mis au repos pendant une période suffisante ; les animaux fatigués ou excités doivent être mis au repos pendant le temps jugé nécessaire par le vétérinaire officiel.
14. Les volailles dont l'état sanitaire n'est pas satisfaisant doivent être abattues séparément et en dernier lieu.

#### CHAPITRE IV

##### Hygiène de l'abattage

15. Les animaux introduits dans les locaux d'abattage, doivent être sacrifiés immédiatement après avoir été étourdis au préalable.
16. La saignée doit être complète. Elle est effectuée obligatoirement sur l'animal suspendu par les pattes et immobilisé.
17. La plumaison doit être immédiate et complète.
18. L'éviscération doit être effectuée sans délai. La carcasse doit être ouverte de façon telle que les cavités et tous les viscères puissent être inspectés. A cet effet, le foie, la rate, le tractus digestif doivent être sortis de la carcasse, de façon telle que celle-ci ne soit pas souillée et que les connexions naturelles de ces viscères soient maintenues jusqu'au moment de l'inspection.
19. 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 être aussitôt enlevés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

20. Sont interdits : le soufflage des viandes et leur nettoyage à l'aide d'un linge, ainsi que le bourrage des carcasses, sauf à l'aide d'un lot d'abats comestibles correspondant à l'une des volailles abattues dans l'établissement. Les abats peuvent être emballés conformément au numéro 35.

21. Il est interdit de procéder au dépeçage de la carcasse, à tout enlèvement ou traitement des viandes, avant la fin de l'inspection.

Le vétérinaire peut imposer toute autre manipulation que l'inspection exige.

22. Les viandes consignées et celles déclarées impropres à la consommation humaine, selon le n° 27 ou exclues de la consommation humaine selon le n° 28, les plumes et les déchets, doivent être transportés aussitôt que possible dans les locaux prévus à l'article premier alinéa g) et doivent être manipulées de façon à limiter le plus possible les risques de contamination ou de contagion.

23. A l'issue de l'inspection et de l'enlèvement des viscères, les viandes fraîches doivent être, avant leur conditionnement, immédiatement soumises à une réfrigération qui réponde aux règles de l'hygiène, de sorte que leur température interne ne dépasse pas + 4° C.

## CHAPITRE V

### Inspection sanitaire « post-mortem »

24. Toutes les parties de l'animal doivent être soumises à l'inspection immédiatement après l'abattage.

25. L'inspection *post-mortem* doit être effectuée dans des conditions convenables d'éclairage.

26. L'inspection *post-mortem* doit comporter ;

- a) L'examen visuel de l'animal abattu ;
- b) La palpation de la carcasse, du cou, des ailes, des cuisses, du foie et de la rate ;
- c) Les incisions d'organes pour autant que nécessaire ;
- d) La recherche des anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, éventuellement, de saveur ;
- e) Au besoin, des examens de laboratoire.

## CHAPITRE VI

### Décision du vétérinaire officiel à l'inspection « post-mortem »

27. 1) Sont déclarées impropres à la consommation humaine, en totalité, les volailles dont l'inspection *post-mortem* révèle un des cas suivants :

- Mort résultant d'une cause autre que l'abattage
- Souillure généralisée
- Lésion traumatique généralisée
- Odeur, couleur, saveur anormales
- Putréfaction
- Sclérose musculaire
- Cachexie
- Hydrohémie
- Ascite
- Ictère
- Entérite grave ou étendue
- Inflammations banales non localisées
- Pichémie
- Septicémie
- Peste franche
- Maladie de Newcastle
- Tuberculose
- Salmonellose

- Choléra
- Charbon bactérien
- Ornithose
- Rage
- Tularémie
- Pseudo-tuberculose
- Variole généralisée
- Rouget
- Listerellose
- Botulisme
- Synovites infectieuses
- Aspergillose généralisée
- Toxoplasmose
- Parasitisme étendu sous-cutané ou musculaire
- Tumeurs malignes ou multiples
- Leucose
- Intoxication

- 2) Sont déclarés impropres à la consommation humaine les parties de la carcasse ou les organes qui présentent des lésions ou des altérations non mentionnées au paragraphe précédent.

28. Sont exclus de la consommation humaine les viscères énumérés ci-après : trachée, œsophage, jabot, intestin, rate.

## CHAPITRE VII

### L'estampillage

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

30. L'estampillage doit consister :

- a) Pour les carcasses, en la fixation sur chacune d'elles d'une estampille disque.

Ce disque doit avoir 1 cm de diamètre. Il doit être en matériau résistant, répondant à toutes les exigences de l'hygiène. Sur le disque, doivent figurer les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles :

- dans la partie supérieure les deux premières lettres en majuscules, du pays expéditeur ;
- au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir agréé ;
- dans la partie inférieure, un des sigles C.E.E., E.E.G., EWG.

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

b) Pour les abats, en l'apposition de l'estampille cachet sur une étiquette, bien visible, fixée à l'emballage.

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

- dans la partie supérieure, le nom en majuscules du pays expéditeur ;
- au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir ;
- dans la partie inférieure, un des sigles C.E.E., E.E.G., EWG.

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

Cette étiquette porte en outre les indications suivantes :

- un numéro de série
- la désignation anatomique des abats
- l'indication de l'espèce animale à laquelle appartiennent les abats
- le poids net de l'unité d'emballage.

Un duplicatum de cette étiquette doit être placé à l'intérieur de chaque unité d'emballage de façon qu'il n'en résulte aucune souillure pour le contenu.

31. Seul, le violet de méthyl peut être utilisé pour l'estampillage à l'encre.

## CHAPITRE VIII

**Certificat de salubrité**

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

## CHAPITRE IX

**Entreposage**

33. Les viandes fraîches de volaille doivent être maintenues à une température interne qui ne peut dépasser à aucun moment  $+ 4^{\circ} \text{C}$ .

## CHAPITRE X

**Transport**

34. Les viandes fraîches de volaille doivent être transportées dans des colis en matériau répondant à toutes les règles de l'hygiène, résistants, incapables d'altérer les caractères organoleptiques des viandes ou de les rendre nocives pour la santé. Les colis doivent assurer une protection efficace contre les insectes et les souillures extérieures et être étanches aux liquides et aux corps gras.

35. Les abats doivent être enveloppés dans une feuille protectrice en matériau résistant à la corrosion. Les feuilles protectrices ne peuvent être utilisées qu'une seule fois. Les feuilles protectrices utilisées pour des abats séparés de la carcasse doivent être plombées.

36. Les viandes fraîches de volaille ne peuvent être transportées que par des moyens de transport conçus et équipés de telle sorte que la température prévue au chapitre IX soit assurée pendant toute la durée du transport.

37. Les moyens de transport des viandes fraîches de volaille ne peuvent être utilisés pour le déplacement d'animaux vivants ou de tout produit susceptible d'altérer ou de contaminer les viandes.

38. Les viandes fraîches de volaille ne peuvent être transportées en même temps que des matières susceptibles de les souiller ou de leur communiquer une odeur quelconque.

39. Le vétérinaire officiel doit s'assurer avant l'expédition que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement sont conformes aux conditions d'hygiène définies au présent chapitre.

## ANNEXE II

**CERTIFICAT DE SALUBRITÉ**

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

Service ..... N° .....

Département .....

**I. Identification des animaux :**

Espèce animale .....

Nombre des animaux .....

Age des animaux .....

Marque d'identification .....

**II. Provenance des animaux :**

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

.....

**III. Destination des animaux :**

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

.....

.....

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

**IV. Attestation :**

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

Fait à ....., le .....

.....

(Signature du vétérinaire officiel)

**ANNEXE III****CERTIFICAT DE SALUBRITÉ**

relatif à des viandes fraîches de volailles <sup>(1)</sup> destinées à un État membre de la C.E.E.

Pays expéditeur ..... N° .....

Ministère .....

Service .....

Département .....

Réf. ....

(Facultatif)

**I. Identification des viandes :**

Viandes de ..... (Espèce animale)

Nature des pièces .....

Nature de l'emballage .....

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

Poids net .....

**II. Provenance des viandes :**

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

.....

.....

.....

(1) Viandes fraîches de volaille : les viandes fraîches provenant des espèces suivantes : poules, dindes, pintades, canards, et oies vivant à l'état domestique.

**III. Destination des viandes :**

Les viandes sont expédiées :

de .....  
(Lieu d'expédition)

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

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

Nom et adresse de l'expéditeur .....

Nom et adresse du destinataire .....

**IV. Attestation de salubrité :**

Le soussigné vétérinaire officiel certifie :

que les viandes de volaille désignées ci-dessus et que les emballages des viandes désignées ci-dessus <sup>(3)</sup>

a) Portent :

un disque et une étiquette avec une estampille prouvant que les viandes proviennent d'animaux abattus dans des abattoirs agréés ;

b) Qu'elles sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive du Conseil du . . . . relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille ;

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

Fait à ....., le .....

.....  
(Signature du vétérinaire officiel)

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

<sup>(3)</sup> Biffer la mention inutile.

### C. AVIS DU COMITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIAL

Au cours de sa 38<sup>e</sup> session, tenue à Bruxelles le 27 mai 1964, le Comité a adopté son avis sur le texte reproduit au chapitre B ci-dessus, à l'unanimité des 76 membres présents ou représentés.

Le texte de cet avis est le suivant :

#### AVIS DU COMITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIAL

sur la proposition d'une directive du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille

#### LE COMITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIAL,

vu la demande d'avis du Conseil de ministres de la C.E.E., en date du 5 février 1964, sur la « Proposition d'une directive du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille,

vu la décision du bureau du Comité économique et social en date du 28 janvier 1964, de

charger aux termes de l'article 23 du règlement intérieur, la section spécialisée pour l'agriculture de l'élaboration d'un rapport et d'un avis en la matière,

vu les articles 38 et suivants du traité instituant la Communauté économique européenne,

vu l'avis de la section spécialisée pour l'agriculture en date du 5 mai 1964 sur la proposition

de directive susmentionnée, ainsi que le rapport de ladite section, présenté par le rapporteur, M. Rollinger, devant le Comité lors de la 38<sup>e</sup> session plénière tenue le 27 mai 1964,

vu les délibérations du Comité au cours de ladite session,

considérant que dans presque tous les États membres, les prescriptions sanitaires pour les produits considérés ne sont encore qu'en voie de préparation ;

considérant qu'il importe de prévenir une évolution divergente des prescriptions nationales futures, évolution qui pourrait fausser les conditions de concurrence dans le marché commun et provoquer de ce fait des distorsions ;

considérant qu'en l'absence d'une réglementation communautaire les États membres peuvent recourir à l'article 36 du traité et ainsi interdire ou restreindre les importations, les exportations ou le transit pour des raisons de protection de la santé et de la vie des personnes et des animaux ;

considérant que la directive en question poursuit à la fois deux objectifs, l'un d'ordre sanitaire pour autant qu'il s'agit de protéger la santé, et l'autre d'ordre commercial pour autant qu'il s'agit d'éliminer les distorsions de concurrence ;

considérant que des raisons juridiques pratiques et économiques plaident en faveur d'une rédaction permettant de fonder la directive à l'examen sur les articles 38 et suivants du traité ;

considérant qu'il importe d'éliminer, sans créer de nouvelles entraves, les difficultés qui s'opposent ou qui pourront s'opposer à l'avenir au libre échange intracommunautaire ;

considérant que l'article 40 paragraphe 3 du traité exige l'exclusion de toute discrimination entre producteurs ou consommateurs de la Communauté,

#### ÉMET L'AVIS SUIVANT :

Le Comité économique et social invite la Commission à examiner la possibilité d'élaborer une directive-cadre de caractère général, applicable à l'ensemble des produits alimentaires compris par les règlements communautaires, directive qui devra être complétée éventuellement par des dispositions particulières pour certains produits déterminés.

Le Comité économique et social demande au Conseil de tenir compte des propositions figurant ci-après :

1. La directive doit s'appliquer dès son entrée en vigueur à la fois aux échanges intracommunautaires et à ceux à l'intérieur d'un pays membre afin d'éviter toute discrimination ou distorsion ;

2. Les États membres doivent mettre en vigueur dans un délai rapproché (12 mois) les dispositions nécessaires pour se conformer aux prescriptions de la directive à l'examen ;

3. L'exception prévue par l'article 11 b) doit être aussi restrictive que possible et se limiter aux fournitures passant d'une exploitation agricole à caractère familial qui ne s'occupe qu'accessoirement de l'élevage de volaille, directement — c'est-à-dire sans passer par un intermédiaire quel qu'il soit — à un particulier sans que celui-ci procède à une revente ;

4. L'extension immédiate du champ d'application de la directive à la quasi totalité des entreprises exige la détermination d'un standard de base de mesures sanitaires dans la directive à l'examen ;

5. L'établissement de ce standard de base doit aller de pair avec l'élaboration d'exigences supérieures facultatives.

Ainsi délimité, le champ d'application ne s'étendrait pas directement aux importations de viandes fraîches de volaille provenant de pays tiers, étant donné que les mesures sanitaires à prévoir pour ces échanges devront faire l'objet d'une directive distincte. Cependant, pour éviter que les échanges avec les pays tiers soient brusquement interrompus ou que des distorsions de concurrence puissent apparaître à la suite de disparités entre les prescriptions sanitaires dans le domaine des viandes de volaille d'un État membre et celles d'un pays tiers, le Comité insiste pour que la directive particulière annoncée par la Commission et devant régir ce genre d'échanges soit mise en vigueur au même moment que celle valable pour les échanges intracommunautaires.

En outre, le Comité propose de faire accompagner la directive de deux listes d'exigences, dont l'une, au niveau des exigences de base, serait obligatoire pour tous les échanges dès la mise en vigueur des prescriptions par les législations nationales, alors que la deuxième liste, à un niveau supérieur, resterait facultative pour les entreprises jusqu'au moment où le Conseil estimerait nécessaire de la rendre obligatoire sur proposition de la Commission et après consultation du Comité économique et social. Les éven-

tuelles dispositions nationales plus sévères que les exigences de base devraient rester en conformité aux exigences supérieures.

Elle insiste sur la nécessité que, lors de la détermination de ces exigences, la Commission consulte les organisations professionnelles intéressées, ainsi que celles des consommateurs.

Pour encourager les entreprises à se conformer librement au niveau supérieur, il serait recommandé d'accorder, à celles qui remplissent les conditions correspondant à ce niveau, le droit de distinguer leurs marchandises par une estampille spéciale dont la signification et la valeur seraient portées à l'attention des consommateurs.

Le Comité estime en effet que certaines des exigences de la directive et de ses annexes semblent avoir été conçues à la taille des grandes entreprises et sont de ce fait presque irréalisables pour les petites et moyennes entreprises.

Il estime qu'en particulier les petites entreprises qui participent au trafic traditionnel dans les zones frontalières seront gênées par le caractère sévère des prescriptions prévues.

Le Comité estime que certaines des prescriptions, qui semblent être reprises, sans adaptation préalable, des directives dans le secteur du gros bétail, sont pratiquement superflues et peuvent être supprimées. D'autres pourront être simplifiées et rendues plus facilement applicables aux entreprises d'importance diverse. Toutefois ces modifications ne doivent pas porter atteinte à la protection souhaitable de la santé des consommateurs.

Un certain nombre de prescriptions figurant dans le projet de la Commission doivent figurer dans la liste des exigences de base, tandis que certaines autres peuvent être retenues pour la liste facultative envisagée.

Les propositions ainsi formulées par le Comité entraînent un certain nombre de modifications dans le texte des considérants et du dispositif du projet de directive.

#### Considérants

D'un façon générale, le Comité estime que les considérants doivent se limiter à énoncer les raisons qui sont à la base des articles de la directive. Il propose de réexaminer les considérants en fonction de ce principe.

#### Articles

##### Article premier

Afin d'éviter toute incertitude quant aux espèces animales énoncées au paragraphe 1 de l'article premier, le Comité propose de modifier comme suit ce paragraphe :

« 1) La présente directive concerne les échanges de viandes fraîches de volaille provenant des gallinacés ou palmipèdes élevés comme animaux de basse-cour, notamment les poules, dindes, pintades, canards et oies. »

##### Article 2

Le Comité propose de mettre en harmonie les définitions de « viscères » et « abats » de l'article 2 avec l'emploi de ces termes aux annexes de la directive à l'étude, et de rédiger comme suit les points b) et c) de l'article 2 :

« b) *Viscères* : l'ensemble des organes qui se trouvent dans les cavités du corps ainsi que la trachée et l'œsophage et le cas échéant, le jabot ;

c) *Abats* : la partie des viscères propres à la consommation humaine et notamment le cœur, le foie et l'estomac. »

En outre, il propose d'ajouter à l'article 2 un point g) rédigé comme suit :

« g) *Importations en provenance de pays tiers* : importations de viandes fraîches de volaille en provenance d'un pays tiers importées dans un pays membre, éventuellement après importation et réexportation par un ou plusieurs autres pays membres. »

##### Article 3

Tout en reconnaissant la nécessité de l'examen *ante* et *post-mortem*, le Comité demande, dans un but de simplification, de supprimer à l'annexe I chapitre III le point 12 paragraphe 1 c) et le point 12 paragraphe 2.

De plus, il propose de supprimer la mention de l'auxiliaire dans le paragraphe 1 b) de cet article et de commencer le paragraphe 2 en ajoutant :

« Lors de l'inspection *ante mortem* prévue au paragraphe 1 alinéa b) et . . . »

Il conviendrait en outre de supprimer l'expression « pour certaines tâches » dans le paragraphe 2 de cet article.

Le Comité approuve le texte proposé par la Commission en ce qui concerne les viandes fraîches de volaille qui sont à exclure des échanges (article 3, paragraphe 3). Il attache beaucoup d'importance à l'élaboration, dans les meilleurs délais, d'une directive concernant le traitement de la volaille par des antibiotiques, des œstrogènes, des thyreostatiques et des dérivés arsenicaux ou antimonisés et souhaite être consulté en la matière.

Le Comité exprime le souhait que le Conseil examine lesquelles des prescriptions découlant de l'article 3 doivent figurer parmi les exigences de base et lesquelles doivent figurer dans la liste facultative à niveau plus élevé.

#### Article 4

Le Comité demande de tenir compte, lors de la détermination des modalités d'application visée dans le dernier alinéa du paragraphe 3, de la nécessité de prescrire à l'autorité compétente du pays destinataire de permettre aux experts vétérinaires des États membres en litige de faire connaître leurs observations.

#### Article 7

Le Comité estime qu'il convient d'ajouter à la fin du paragraphe 4 de cet article le membre de phrase suivant :

« ... et à la Commission de la C.E.E. »

#### Article 10

Le Comité propose de modifier comme suit le paragraphe 3 de cet article :

« ... doivent être communiquées immédiatement aux autres États membres ... »

#### Article 11

Le Comité rappelle les remarques faites dans la partie générale du présent avis relatives à l'article 11 paragraphe b. Il propose en conséquence la rédaction suivante :

« b) En ce qui concerne les viandes fraîches de volaille obtenues et mises en circulation sur leur territoire, à l'exception de celles fournies par une exploitation agricole à caractère familial, qui ne s'occupe qu'accessoirement de l'élevage de volaille, directement — c'est-à-dire sans passer par un intermédiaire quel qu'il soit — à un particulier sans que celui-ci procède à une revente. »

Le Comité estime en outre qu'il est souhaitable que les États membres encouragent par des moyens appropriés l'amélioration des conditions sanitaires des échanges de viandes de volaille qui ne tombent pas sous le coup de la directive.

#### Article 12

Le Comité est d'avis que l'application de l'article 12 ne doit pas entraver l'importation en provenance de pays tiers de viandes fraîches de volaille destinées tant à la consommation directe qu'à la réexportation.

Une discrimination des pays membres vis-à-vis des pays tiers doit être aussi bien exclue qu'une discrimination des pays tiers vis-à-vis des pays membres.

Le Comité estime que, pour éviter une telle discrimination, l'entrée en vigueur simultanée de la directive à l'examen et de celle visant les échanges de viandes de volaille en provenance de pays tiers s'impose.

En outre, le Comité propose de remplacer dans cet article le terme « plus favorables » par « moins sévères ».

Ainsi délibéré à Bruxelles, le 27 mai 1964.

*Le président  
du Comité économique et social*

**Piero GIUSTINIANI**

**CONSULTATION DU COMITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIAL****au sujet de la proposition de règlement du Conseil concernant l'application de l'article 85 paragraphe 3 du traité à des catégories d'accords, décisions et pratiques concertées**

(64/665/CEE)

**A. DEMANDE D'AVIS**

Lors de sa 126<sup>e</sup> session des 9 et 10 mars 1964, le Conseil a décidé de consulter, à titre facultatif, le Comité économique et social au sujet de la proposition de règlement du Conseil concernant l'application de l'article 85 paragraphe 3 du traité à des catégories d'accords, décisions et pratiques concertées.

La demande d'avis a été adressée par M. Fayat, président du Conseil, à M. Roche, président du Comité économique et social, par lettre en date du 10 mars 1964.

**B. TEXTE QUI A FAIT L'OBJET DE LA CONSULTATION****Proposition de règlement du Conseil concernant l'application de l'article 85 paragraphe 3 du traité à des catégories d'accords, décisions et pratiques concertées****LE CONSEIL DE LA COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE,**

vu les dispositions du traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 87,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Comité économique et social,

vu l'avis du Parlement européen,

considérant que la déclaration d'inapplicabilité des dispositions de l'article 85 paragraphe 1 du traité peut, conformément aux prescriptions du paragraphe 3 du même article, concerner des catégories d'accords, décisions ou pratiques concertées satisfaisant aux conditions requises par ces prescriptions ; que cette modalité d'application de l'article 85 paragraphe 3 est particulièrement propre à simplifier le contrôle administratif sans compromettre l'efficacité de la surveillance ; que le règlement n° 17, premier règlement d'application des articles 85 et 86 du traité, doit être complété par des prescriptions concernant l'application de l'article 85 paragraphe 3 par voie de règlement ;

considérant que l'application de l'article 85 paragraphe 3 par voie de décisions visant des cas individuels a été confiée à la Commission par le règlement n° 17 ; qu'il convient de lui attribuer une compétence exclusive également pour appliquer l'article 85 paragraphe 3 par voie de règlements concernant des catégories, afin d'assurer une application cohérente de l'article 85 dans le marché com-

mun ; que dans un cas comme dans l'autre, la Commission doit exercer cette compétence en liaison étroite et constante avec les autorités compétentes des États membres ;

considérant qu'au moment de l'entrée en vigueur d'un règlement portant exemption de l'article 85 paragraphe 1 en faveur d'une certaine catégorie d'accords, décisions et pratiques concertées, il peut exister de nombreux accords, décisions et pratiques concertées qui entrent dans cette catégorie et qui pourraient également bénéficier pour le passé de l'article 85 paragraphe 3 conformément à l'article 6 du règlement n° 17 ; qu'il convient que les règlements concernant des catégories puissent faire rétro-agir l'exemption au profit de ces accords, décisions et pratiques concertées et rendre ainsi sans objet des décisions individuelles d'application de l'article 85 paragraphe 3 qui ne constitueraient qu'une formalité ;

considérant que le règlement n° 17 prévoit des dispositions particulières en faveur des accords, décisions et pratiques concertées existant le 13 mars 1962 qui sont notifiés à la Commission dans certains délais et qui tombent sous l'interdiction édictée par l'article 85 paragraphe 1 sans remplir les conditions d'application de l'article 85 paragraphe 3 ; qu'en vertu de l'article 7 de ce règlement ces accords, décisions et pratiques concertées peuvent être soustraits à l'interdiction par une décision de la Commission notamment s'ils sont modifiés de manière à remplir les conditions d'application de l'article 85 paragraphe 3 ; qu'il est opportun que la Commission puisse accorder le même bénéfice par voie de règlement à ces accords, décisions et pratiques concertées s'ils sont modifiés de manière à entrer dans une catégorie définie par un règlement d'exemption ;

considérant que la sécurité juridique, dont bénéficient les accords, décisions et pratiques concertées qui entrent dans une catégorie définie par un règle-

ment d'exemption, doit être autant que possible analogue à celle qui résulte d'une décision d'application de l'article 85 paragraphe 3 prise conformément à l'article 8 du règlement n° 17; qu'il convient de faire connaître aux entreprises et associations d'entreprises intéressées la période pendant laquelle l'exemption par catégories reste applicable; que, toutefois, une exemption ne pouvant être acquise lorsque les conditions énumérées à l'article 85 paragraphe 3 ne sont pas réunies, la Commission doit avoir la faculté,

— d'une part, d'abroger ou modifier un règlement d'exemption lorsque les circonstances se sont modifiées à l'égard d'un des éléments essentiels sur lesquels ce règlement était fondé,

— d'autre part, d'arrêter par voie de décision les conditions supplémentaires auxquelles devront satisfaire un accord, une décision ou une pratique concertée, qui en raison de circonstances particulières révèlent certains effets incompatibles avec l'article 85 paragraphe 3 pour continuer à bénéficier de l'exemption,

#### A ARRÊTE LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

##### Article premier

La Commission a compétence exclusive pour arrêter des exemptions par catégorie, par lesquelles elle déclare les dispositions de l'article 85 paragraphe 1 inapplicables à des catégories d'accords, de décisions et de pratiques concertées, conformément à l'article 85 paragraphe 3 du traité.

##### Article 2

1. L'exemption par catégorie est arrêtée par règlement pour une durée limitée.

2. La Commission peut abroger ou modifier par voie de règlement une exemption par catégorie avant l'expiration du délai prévu lorsque les circonstances se sont modifiées à l'égard d'un élément essentiel.

##### Article 3

La Commission peut disposer qu'une exemption par catégorie s'applique avec effet rétroactif aux accords, décisions et pratiques concertées qui au jour de l'entrée en vigueur du règlement portant exemption auraient pu bénéficier d'une décision à effet rétroactif en application de l'article 6 du règlement n° 17.

##### Article 4

1. Dans un règlement d'exemption par catégorie, la Commission peut disposer que l'interdiction édictée à l'article 85 paragraphe 1 ne s'applique pas pour

la période qu'elle fixe aux accords qui existaient le 13 mars 1962 et qui ne remplissent pas les conditions d'application de l'article 85 paragraphe 3,

— si n'y participent que deux entreprises; et

— s'ils sont modifiés dans les trois mois de l'entrée en vigueur du règlement d'exemption, de telle sorte qu'ils remplissent les conditions d'application de l'exemption par catégories; et

— si la modification est portée à la connaissance de la Commission dans le délai fixé par cette dernière.

2. Toutefois, le paragraphe précédent n'est applicable aux accords qui étaient à notifier avant le 1<sup>er</sup> février 1963, conformément à l'article 5 du règlement n° 17, que s'ils l'ont été en temps utile.

##### Article 5

Lorsque la Commission se propose d'arrêter, renouveler, modifier ou abroger une exemption par catégorie, elle publie l'essentiel du règlement envisagé, en invitant toutes les personnes intéressées à lui faire connaître leurs observations dans le délai qu'elle fixe et qui ne peut être inférieur à un mois.

##### Article 6

1. La Commission consulte le Comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes

a) Avant de procéder à la publication prévue à l'article 5,

b) Avant d'arrêter, renouveler, modifier ou abroger une exemption par catégorie.

2. L'article 10 paragraphes 5 et 6 du règlement n° 17 relatif à la consultation du Comité consultatif est applicable par analogie.

##### Article 7

1. Si la Commission constate, sur demande ou d'office, qu'un accord, une décision ou une pratique concertée entrant dans une catégorie définie par un règlement d'exemption a cependant certains effets qui sont incompatibles avec les conditions prévues par l'article 85 paragraphe 3 du traité, elle peut par voie de décision adressée aux entreprises ou associations d'entreprises intéressées subordonner le bénéfice de l'exemption à des conditions propres à faire cesser ces effets.

2. L'article 10 paragraphes 5 et 6, l'article 19 paragraphes 1 et 2, ainsi que ses dispositions d'application et l'article 21 du règlement n° 17 relatifs respectivement à la consultation du Comité consultatif, à l'audition des intéressés et des tiers, à la publication des décisions, sont applicables par analogie.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

## C. AVIS DU COMITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIAL

Au cours de sa 38<sup>e</sup> session, tenue à Bruxelles le 27 mai 1964, le Comité a adopté son avis sur le texte reproduit au chapitre B ci-dessus, par 77 voix des 78 membres présents ou représentés, un membre s'étant abstenu.

Le texte de cet avis est le suivant :

### AVIS DU COMITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIAL

**sur la proposition de la Commission relative à un règlement concernant l'application de l'article 85 paragraphe 3 du traité à des catégories d'accords, décisions et pratiques concertées**

#### LE COMITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIAL,

vu l'article 198 premier alinéa du traité instituant la Communauté économique européenne,

vu la lettre du Conseil de la Communauté économique européenne en date du 10 mars 1964, par laquelle le Comité économique et social est saisi d'une demande d'avis sur la proposition de la Commission relative à un règlement concernant l'application de l'article 85 paragraphe 3 du traité à des catégories d'accords, décisions et pratiques concertées,

vu la décision du bureau du C.E.S., en date du 27 avril 1964, de charger, aux termes de l'article 23 du règlement intérieur, la section spécialisée pour les questions économiques de l'élaboration d'un rapport et d'un avis en la matière,

vu l'avis de la section spécialisée pour les questions économiques, en date du 12 mai 1964, sur la proposition du règlement susmentionné, ainsi que le rapport de ladite section, présenté par le rapporteur, M. Bréart, devant le Comité lors de la 38<sup>e</sup> session plénière tenue le 27 mai 1964,

vu les délibérations du Comité au cours de ladite session,

considérant qu'aux termes de l'article 85 paragraphe 1 du traité, sont « incompatibles avec le marché commun et interdits tous accords entre entreprises, toutes décisions d'associations d'entreprises, et toutes pratiques concertées, qui sont susceptibles d'affecter le commerce entre États membres et qui ont pour objet ou pour effet d'empêcher, de restreindre ou de fausser le jeu de la concurrence à l'intérieur du marché commun » ;

considérant que le paragraphe 3 de ce même article prévoit cependant que « les dispositions du paragraphe 1 peuvent être déclarées inapplicables :

— à tout accord ou catégorie d'accords entre entreprises,

— à toute décision ou catégorie de décisions d'associations d'entreprises et

— à toute pratique concertée ou catégorie de pratiques concertées

qui contribuent à améliorer la production ou la distribution des produits ou à promouvoir le progrès technique ou économique, tout en réservant aux utilisateurs une partie équitable du profit qui en résulte, et sans

a) Imposer aux entreprises intéressées des restrictions qui ne sont pas indispensables pour atteindre ces objectifs,

b) Donner à ces entreprises la possibilité, pour une partie substantielle des produits en cause, d'éliminer la concurrence » ;

considérant que le règlement n° 17 du 6 février 1962, premier règlement d'application des articles 85 et 86 du traité, donne à la Commission compétence exclusive pour déclarer applicable à des accords le bénéfice des dispositions du paragraphe 3 de l'article 85 à condition que ces accords aient été notifiés à la Commission ;

considérant toutefois que le règlement n° 17 ne contient aucune disposition expresse relative à l'octroi, par une même décision de la Commission, du bénéfice de l'exemption prévue à l'article 85 paragraphe 3 du traité à une catégorie d'accords, de décisions d'associations d'entreprises et de pratiques concertées ;

considérant que l'expérience acquise depuis la mise en application du règlement n° 17 fait apparaître que les exigences posées par l'article 87 paragraphe 2 b) du traité seraient plus aisément satisfaites si une procédure d'exemption par catégories, de nature à alléger le travail administratif de la Commission, était instaurée ;

considérant que de telles exemptions par catégories devraient permettre :

— de statuer rapidement sur de très nombreuses notifications, en premier lieu notamment lorsque celles-ci concernent des contrats bilatéraux d'exclusivité ou des contrats de licences répondant aux conditions édictées au paragraphe 3 de l'article 85,

— d'inciter les entreprises à conclure des accords ne contenant pas de restrictions les privant du bénéfice des exemptions prévues par le paragraphe 3 de l'article 85, ceci grâce à une clarification des critères d'exemptions,

— d'épargner aux services de la Commission certaines tâches administratives et de leur donner ainsi la possibilité de se consacrer plus complètement aux investigations, enquêtes, instructions et contrôles qui leur incombent aux termes du traité et du règlement n° 17 ;

considérant que le Comité économique et social a, dans son avis du 30 octobre 1963 sur le chapitre II du « Programme d'action de la Communauté pendant la deuxième étape », déjà exprimé le souhait de voir adopter le plus rapidement possible une réglementation accordant l'exemption de l'interdiction mentionnée au paragraphe 1 de l'article 85 à des catégories d'ententes définies ;

considérant que la proposition de règlement dont le Comité économique et social est saisi a essentiellement pour objet :

— de donner un fondement juridique aux règlements d'exemption par catégories que la Commission sera amenée à arrêter,

— de préciser la procédure par laquelle pourront être arrêtés de tels règlements,

— de prévoir pour les ententes qui seront validées par une exemption par catégorie, une situation juridique analogue à celle des ententes, accords ou pratiques concertées qui feront l'objet d'une décision particulière d'exemption en application du règlement n° 17, sans pour autant imposer une obligation de notification ;

considérant que le Comité économique et social, dans son avis sur le projet de premier règlement d'application des articles 85 et 86 du traité, a notamment souligné qu'une réglementation permettant une lutte efficace contre les

ententes préjudiciables à la concurrence doit concilier les exigences de sécurité juridique des entreprises et les intérêts légitimes des tiers lésés par des pratiques restrictives,

ÉMET L'AVIS SUIVANT :

#### **I. En ce qui concerne la proposition de règlement en général**

1. Il y a tout intérêt de donner à la Commission les moyens juridiques d'accorder, par voie de règlement, des exemptions à des catégories d'accords, de décisions d'association d'entreprises et de pratiques concertées dans les conditions visées au paragraphe 3 de l'article 85 du traité.

2. Il apparaît nécessaire cependant de donner à la notion de « catégorie » une acception suffisamment précise pour que

— les conditions prévues au paragraphe 3 de l'article 85 du traité soient effectivement remplies par les accords faisant l'objet d'une exemption par catégorie,

— les critères à prendre en considération soient fondés sur les effets économiques des ententes en vue du développement harmonieux et de l'expansion continue et équilibrée du marché commun conformément aux objectifs énoncés par l'article 2 du traité,

— que la procédure d'exemption par catégorie ne porte pas atteinte à la procédure d'exemption cas par cas prévue par le règlement n° 17.

3. La limitation dans le temps de la validité des règlements d'exemption par catégorie telle qu'elle est envisagée par l'article 2 de la proposition de règlement ne paraît pas justifiée, étant donné les possibilités d'abrogation et de modification prévues à l'alinéa 2 du même article.

Par ailleurs, il conviendrait de prévoir une disposition accordant aux entreprises dont les accords à la suite de l'abrogation ou de la modification d'un règlement d'exemption par catégorie, ne seraient plus licites, un délai pour adapter leurs accords à la nouvelle réglementation.

Pour éviter tout risque de contestation sur la notion d'« élément essentiel à l'égard duquel les circonstances se sont modifiées » il serait préférable soit de ne pas faire appel à une telle notion dans l'article 2 de la proposition de règlement à l'examen, soit d'en préciser la signification.

4. La possibilité donnée à la Commission par l'article 4 de la proposition de règlement de valider les accords existant le 13 mars 1962 et qui ne remplissent pas les conditions d'application de l'article 85 paragraphe 3 ne devrait pas être limitée à ceux auxquels ne participent pas deux entreprises. Une telle restriction n'existe pas, en effet, dans le règlement n° 17. De plus, il conviendrait de porter de trois à six mois le délai accordé par ce même article 4 aux entreprises pour adapter leurs accords.

## **II. En ce qui concerne les procédures prévues par la proposition de règlement**

1. Les procédures prévues par la proposition de règlement pour l'octroi d'exemptions par catégories dénotent un louable souci de la Com-

mission de tenir le plus grand compte des avis qu'elle pourrait recevoir de la part du Comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes ou des personnes et entreprises intéressées.

2. A moins qu'elle ne soulève des difficultés matérielles, la publication du texte intégral et non seulement de l'«essentiel» du projet de règlement paraît souhaitable afin de rendre plus aisées les consultations prévues à l'article 5.

3. Il apparaît que le Comité économique et social — qui serait en mesure de fournir un avis sans allonger les délais — devrait être consulté sur tous les projets de règlements d'exemption; concernant les critères pour la définition des catégories à exempter une telle consultation semble particulièrement souhaitable.

Ainsi délibéré à Bruxelles, le 27 mai 1964.

*Le président*  
du Comité économique et social

**Piero GIUSTINIANI**





