



RECUEIL DE LEGISLATION

A – N° 45

19 août 1985

Sommaire

Règlement grand-ducal du 10 juillet 1985 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires	page 740
Art. 1 ^{er}	740
I. – Dispositions générales – Définitions (Art. 2)	741
II. – Compétence (Art. 3 à 7)	742
III. – Transport des animaux de boucherie (Art. 8)	743
IV. – Agrément des établissements (Art. 9 à 12)	744
V. – Inspection des viandes (Art. 13 à 20)	745
VI. – Viandes de volaille (Art. 21 et 22)	750
VII. – Viandes de gibier (Art. 23 à 25)	751
VIII. – Produits à base de viande (Art. 26 à 45)	752
IX. – Importation de viandes fraîches et de produits à base de viande (Art. 46 à 70)	760
X. – Circulation des viandes (Art. 71 et 72)	767
XI. – Registre de contrôle (Art. 73)	768
XII. – Commerce de viandes et des produits à base de viande (Art. 74 à 98)	768
Annexe I (Chapitres I à XIII)	775
Annexe II (Chapitres I à XI)	796
Annexe III	806
Annexe IV	807

Règlement grand-ducal du 10 juillet 1985 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires.

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

Vu la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, telle qu'elle a été complétée par la loi du 9 août 1971;

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

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

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

Vu la directive du Conseil du 12 décembre 1972 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine et porcine et de viandes fraîches en provenance des pays intracommunautaires de produits à base de viande (77/99/CEE);

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

Vu la directive de la Commission du 12 avril 1983 portant dérogations à la directive 77/99/CEE du Conseil (83/201/CEE) pour certains produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime;

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

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Après avoir demandé l'avis de l'organisme faisant fonction de Chambre d'Agriculture;

Vu l'article 27 de la loi du 8 février 1961 portant organisation du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

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

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Dans l'intérêt de la santé publique sont soumis au contrôle des services compétents, d'après les dispositions du présent règlement:

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

I. – Dispositions générales – Définitions

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

Le Ministre: le Ministre de la Santé.

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

Inspecteur des viandes ou vétérinaire officiel: médecin-vétérinaire désigné par le Ministre pour effectuer les contrôles prévus à l'article 1^{er} dans un établissement agréé respectivement dans un ressort d'inspection.

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

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

Laboratoires officiels de contrôle:

a) Laboratoire de médecine vétérinaire

b) Laboratoire National de Santé – Division du Contrôle Alimentaire.

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

Etablissement: tout établissement agréé et contrôlé selon les dispositions des articles 9 et 10 pour l'abattage et/ou la découpe et/ou l'entreposage de viandes fraîches et/ou la fabrication de produits à base de viande.

L'agrément comporte l'autorisation pour les échanges intracommunautaires, sauf les exceptions prévues à l'article 9, paragraphe 2.

Le nom générique comprend notamment:

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

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

a) abattoir public agréé qui est installé et géré par une personne de droit public;

b) abattoir privé agréé qui est installé et géré par une personne physique ou une société de droit privé.

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

Viandes: toutes parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques des espèces bovine (y compris les buffles), porcine, ovine et caprine, ainsi que de solipèdes domestiques.

Lot: quantité de viandes couverte par le même certificat.

Viandes fraîches: des viandes, y compris des viandes conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement, autre que celui par le froid, de nature à assurer leur conservation.

Viandes séparées mécaniquement: viandes séparées mécaniquement des os charnus, à l'exception des os de la tête, des extrémités des membres, au-dessous des articulations carpiennes et tarsiennes ainsi que des vertèbres coccydiennes des porcins, et destinées aux établissements agréés conformément à l'article 9 du présent règlement.

Moyens de transport: les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs, ainsi que les cales des bateaux ou les containers pour le transport par terre, mer ou air;

Conditionnement: l'opération destinée à réaliser la protection de viandes fraîches par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct des viandes fraîches concernées, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même.

Emballage: l'opération consistant à placer des viandes fraîches conditionnées dans un deuxième contenant, ainsi que ce contenant lui-même.

On distingue parmi les viandes traitées par le froid:

- a) *viandes réfrigérées*: elles sont maintenues dans toutes leurs parties à une température supérieure à 0° C et inférieure à 7° C pour les viandes, et supérieure à 0° C et inférieure à 3° C pour les abats;
- b) *viandes congelées*: elles sont portées dans toutes leurs parties à -20° C et conservées à une température inférieure à -12° C;
- c) *viandes surgelées*: elles sont congelées dans toutes leurs parties à -30° C et conservées à -18° C.

Sans préjudice des dispositions de l'article 39, sous b, les viandes congelées et surgelées sont à désigner comme telles, même lorsqu'elles ont été décongelées intentionnellement ou accidentellement. Les viandes qui sont vendues à l'état décongelé sont à désigner lors de la vente comme viandes décongelées.

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

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

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

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

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

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

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

Pays tiers: le pays dans lequel les directives 64/432/CEE et 64/433/CEE ne sont pas applicables.

Importation: l'introduction sur le territoire de la Communauté d'animaux ou de viandes fraîches provenant de pays tiers.

Zone indemne d'épizootie: zone dans laquelle les animaux n'ont, d'après des constatations officielles, été atteints par aucune maladie contagieuse de la liste établie selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent depuis une période et dans un rayon définis selon la même procédure.

Comité Vétérinaire Permanent: Comité d'experts des Etats membres institué par la décision du Conseil de la C.E.E. du 15 octobre 1968 et habilité à examiner toute question relevant de l'ensemble des domaines qui font l'objet d'une réglementation communautaire en matière vétérinaire.

II. – Compétence

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

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

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

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

Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès, à tout moment, à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent règlement.

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

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

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

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

Les inspecteurs des viandes ne peuvent ni être intéressés financièrement, directement ou indirectement, dans l'exploitation des établissements qu'ils ont sous leur surveillance, ni être proche parent ou allié de l'exploitant au 3^{ième} degré.

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

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

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

Le Laboratoire National de Santé – notamment la Division du Contrôle Alimentaire – est compétent pour les examens chimiques et, le cas échéant, microbiologiques.

III. – Transport des animaux de boucherie

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

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

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

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

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

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

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

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

IV. – Agrément des établissements

Art. 9. 1. L'agrément des établissements visés à l'article 2 est de la compétence du ministre. L'agrément n'est accordé que si les dispositions du chapitre I, éventuellement complétées ou limitées par les dispositions spéciales pour les différents établissements repris au chapitre II et celles du chapitre III de l'annexe I, respectivement les dispositions du chapitre I et II de l'annexe II, sont respectées et si ces établissements sont en mesure de satisfaire aux autres conditions de l'annexe I, respectivement de l'annexe II, indépendamment des dispositions prévues par d'autres lois ou par des règlements généraux ou communaux.

L'agrément est retiré si les conditions d'agrément cessent d'être remplies.

Il est tenu compte des conclusions d'un éventuel contrôle effectué conformément à l'article 10.

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

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

La liste des établissements agréés est arrêtée par le ministre et publiée au Mémorial.

4. Toutefois, lorsque le directeur estime, notamment suite à une inspection ou vérification prévues à l'article 10, que dans un abattoir ou un atelier de découpe d'un autre Etat membre les conditions auxquelles est lié l'agrément ne sont pas ou ne sont plus respectées, il en informe l'autorité centrale compétente de cet Etat, qui prend les mesures nécessaires, et lui communique les décisions prises et les motifs de ces décisions. Si le directeur craint que ces mesures ne soient pas prises ou ne soient pas suffisantes, il est procédé conformément à l'article 8 paragraphe 3 de la directive 64/433/CEE.

Art. 10. Des experts vétérinaires des Communautés Européennes peuvent, dans la mesure où cela est nécessaire à l'application uniforme de la directive, effectuer des contrôles sur place, ils peuvent notamment vérifier si les établissements agréés observent effectivement les dispositions du présent règlement notamment celles de l'annexe I chapitres I, II et III respectivement celles des chapitres I et II de l'annexe II. La Commission informe les Etats membres du résultat des contrôles effectués.

L'Administration des Services vétérinaires ainsi que les responsables de l'établissement apporteront toute l'aide nécessaire aux experts pour l'accomplissement de leur mission et tiennent compte des conclusions qui en résultent.

Les experts suivront les règles arrêtées dans un code établi à cet effet par la Commission des C.E.E.

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

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

- a) elles remplissent les conditions d'installation et d'exploitation prévues à l'annexe I, chapitre II sous C et remplissent en rapport avec leur importance et dans la mesure où les différentes opérations sont pratiquées, les dispositions des autres chapitres de cette annexe;
- b) elles disposent d'une installation frigorifique, d'un atelier de fabrication et d'un magasin de boucherie. Les tueries qui ne sont pas conformes aux dispositions prévues sous a) et b) doivent s'y conformer dans un délai de 2 ans.
- c) les viandes provenant d'animaux abattus dans les tueries particulières:
 - portent la marque de salubrité nationale prévue au chapitre IX de l'annexe I sous 73,

- sont utilisées pour les besoins exclusifs du commerce de détail de la boucherie dont la tuerie fait partie (à l'exception de pièces anatomiques entières, telles que quartiers, casiers, filets, jambons, langues, etc. qui peuvent être livrées à un autre boucher à l'exception des ateliers de fabrication agréés); toutefois, l'abattage d'animaux qu'un particulier fait abattre et dont la viande est destinée uniquement à son ménage, y est autorisé également,
- ne peuvent être utilisées par les responsables de ces établissements que pour la fabrication, dans leurs ateliers, de produits à base de viandes destinés à leur commerce de détail, à l'exception des produits à base de viande visés à l'article 30, paragraphe 2, qui peuvent être vendus à un autre commerçant à condition de porter la marque d'identification du fabricant. Toutefois, le directeur pourra autoriser la vente d'autres produits si les garanties nécessaires sont données.

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

V. – Inspection des viandes

A) Viandes indigènes

Examen ante mortem et abattage des animaux.

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

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

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

L'examen sur pied n'est pas obligatoire:

- 1) pour les abattages dans les tueries particulières;
- 2) pour les abattages d'urgence;
- 3) pour les abattages prévus aux alinéas 2, 3 et 4 de l'article 16.

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

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

Si la viande provenant d'un abattage d'urgence n'est pas destinée exclusivement au ménage du propriétaire, l'inspection de la viande doit être faite dans un abattoir agréé.

Le transport de l'animal abattu doit être couvert par un certificat vétérinaire indiquant le signalement de l'animal, sa provenance, la maladie et les symptômes constatés du vivant de l'animal, ainsi que, le cas échéant, des mesures thérapeutiques appliquées. Il indiquera en outre s'il a été fait usage de médicaments nuisibles à la salubrité de la viande. L'animal non dépouillé ne pourra être transporté qu'après éviscération. Les organes qui sont nécessaires pour l'inspection des viandes doivent accompagner l'animal.

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

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

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

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

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

Toutefois, le ministre peut accorder une dérogation pour les animaux à abattre suivant les rites religieux. Le dépouillement des animaux de boucherie ne put être commencé qu'après la mort de l'animal.

Examen post mortem

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

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

Le propriétaire d'un animal de boucherie qui abat cet animal pour le vendre en totalité ou en partie à un particulier doit faire inspecter l'animal après l'abattage par l'inspecteur des viandes compétent. Toutefois ces abattages doivent être effectués dans un local agréé par le vétérinaire-inspecteur et sont limités aux veaux d'un poids vif inférieur à 125 kg, aux porcins et aux ovins. Aucune découpe n'est autorisée.

Pour les produits de longue conservation (notamment les jambons) le certificat attestant l'inspection a une validité d'un an.

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

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

- A. Lorsqu'il s'agit de carcasses ou demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros ou quartiers, ceux-ci doivent:
 - a) sans préjudice des exceptions prévues à l'article 13, avoir été obtenus dans un abattoir agréé ou dans une tuerie particulière autorisée;
 - b) sans préjudice des exceptions prévues à l'article 14, provenir d'un animal de boucherie qui a fait l'objet d'une inspection ante-mortem assurée par un vétérinaire officiel conformément à l'annexe I chapitre IV et qui a été jugé, à la suite de cette inspection, convenir pour être abattu à des fins d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches;
 - c) avoir été traités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes conformément aux dispositions du chapitre V de l'annexe I;
 - d) sans préjudice des exceptions prévues à l'article 16, alinéa 2, et conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I, avoir été soumis à une inspection post mortem par un inspecteur des viandes et avoir été jugés propres à la consommation humaine;
 - e) être munis d'une marque de salubrité conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I, sous 63 à 66;

- f) conformément aux dispositions du chapitre XII de l'annexe I, être entreposés après l'inspection post mortem, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, dans des établissements agréés ou dans les chambres frigorifiques annexées à une tuerie particulière autorisée;
 - g) être transportés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément aux dispositions du chapitre XIII de l'annexe I.
- B. Lorsqu'il s'agit de viandes désossées ou de morceaux plus petits que ceux mentionnés sous A) ceux-ci doivent:
- a) avoir été découpés ou désossés dans un atelier de découpe agréé ou dans une tuerie particulière autorisée;
 - b) avoir été découpés et obtenus dans le respect des prescriptions du chapitre VII de l'annexe I et provenir:
 - soit de viandes fraîches d'animaux abattus au Grand-Duché de Luxembourg et répondant aux conditions visées au point A,
 - soit de viandes fraîches importées directement ou indirectement en provenance de l'étranger selon les dispositions des articles 46 à 66;
 - c) répondre quant à leur emballage aux prescriptions du chapitre X de l'annexe I;
 - d) satisfaire aux conditions visées au point A sous c), f) et g).
- C. Les viandes ne doivent en outre:
- a) provenir d'animaux auxquels ont été administrés des stilbènes, des dérivés de stilbènes, leurs sels et leurs esters ainsi que des substances à action thyrostatique, ou contenir des résidus de ces substances;
 - b) contenir des résidus d'autres substances à action hormonale, d'antibiotique, d'antimoine, d'arsenic, de pesticides, d'herbicides, de tranquillisants ou d'autres substances nuisibles ou susceptibles de rendre éventuellement la consommation de viandes fraîches dangereuse ou nocive pour la santé humaine, dans la mesure où ces résidus dépassent les limites de tolérance admises ou, lorsqu'une tolérance n'a été fixée, la quantité dont l'innocuité est prouvée d'après les connaissances scientifiques;
 - c) provenir d'animaux auxquels ont été administrés des produits susceptibles de rendre ces viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine; avoir été traitées aux radiations ionisantes ou ultraviolettes ou marquées avec des colorants autres que ceux prévus pour le marquage de salubrité conformément au présent règlement;
 - e) provenir d'animaux abattus trop jeunes;
 - f) provenir d'animaux auxquels ont été administrés des attendrisseurs.
- Les tolérances admises sous b) et c) sont fixées par un règlement du ministre de la Santé suite à un avis du Comité Scientifique Vétérinaire de la Commission.
- D. En ce qui concerne les viandes fraîches, qui, conformément au présent règlement ont été stockées dans un entrepôt frigorifique agréé et n'ont depuis lors été soumises à aucune manipulation, sauf pour le stockage:
- a) elles doivent répondre aux conditions fixées au point A sous c), e), f), à l'exception des tueries particulières, et g);
 - b) elles doivent être accompagnées par un certificat conforme au modèle A de l'annexe IV au cours de leur transport vers le pays destinataire.
- Ce certificat est établi par le vétérinaire officiel sur la base des certificats de salubrité joints aux envois de viandes fraîches lors du stockage et doit, en cas d'importation, préciser l'origine des viandes fraîches.

Art. 18. Si l'examen fait après l'abattage prouve la salubrité de la viande, l'inspecteur des viandes la déclare propre à l'alimentation humaine en y apposant une marque conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I. Les viandes déclarées conditionnellement propres à la consommation humaine seront appropriées sous le contrôle de l'inspecteur des viandes et selon les dispositions à arrêter par le ministre.

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

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

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

B) Viandes importées et exportées

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

- A. Lorsqu'il s'agit de carcasses ou demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros ou quartiers, ceux-ci doivent:
 - a) avoir été obtenus dans un abattoir agréé;
 - b) provenir d'un animal de boucherie qui:
 - lors de l'inspection ante mortem assurée par un vétérinaire officiel est trouvé en parfaite santé et n'est pas éliminé dans le cadre d'un programme national pour l'éradication d'une maladie contagieuse à déclaration obligatoire;
 - remplit les conditions du chapitre IV de l'annexe I sous 32 quant à sa provenance;
 - c) avoir été obtenus, traités et entreposés, nettement séparés des viandes fraîches ne répondant pas à toutes les exigences du présent article, dans des établissements agréés pour les échanges intracommunautaires et contrôlés conformément à l'article 9;
 - d) n'avoir présenté, lors de l'inspection post mortem assurée par un vétérinaire officiel conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I, aucune altération, à l'exception des lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, de malformations ou d'altérations localisées, pour autant qu'il soit constaté, au besoin par des examens de laboratoire appropriés, qu'elles ne rendent pas les carcasses et les abats correspondants impropres ou dangereux pour la consommation humaine;
 - e) être munis de la marque de salubrité communautaire prévue au chapitre IX de l'annexe I 64 a) et b);
 - f) être transportés vers le pays destinataire dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément aux dispositions du chapitre XIII de l'annexe I, à l'exception du paragraphe 92;
 - g) conformément aux dispositions du chapitre XI de l'annexe I accompagnés au cours de leur transport vers le pays destinataire, d'un certificat de salubrité repris à l'annexe IV, modèle A.
- B. Outre les conditions prévues sub A chaque Etat membre veille à ce que seules soient expédiées de son territoire vers le territoire d'un autre Etat membre des viandes fraîches qui remplissent les conditions suivantes:
 - les viandes fraîches d'origine porcine, autres que les viandes fraîches soumises à traitement par le froid, conformément à la directive de la Commission du 7 juin 1984 doivent avoir été soumises à la recherche des trichines, conformément à l'annexe I chapitre VI point 54 sous D. Un règlement à prendre par le ministre de la Santé suite à une décision du Conseil des Ministres des Communautés Européennes détermine les modalités de la recherche systématique ou non des trichines conformément à l'alinéa précédent,
 - sans préjudice des dispositions sous E ci-après, les animaux ou les viandes doivent avoir été soumis par sondage à un examen des résidus.

Cet examen doit porter sur la recherche des résidus de substances à action pharmacologique, de leurs produits de transformation, ainsi que d'autres substances se transmettant à la viande et susceptibles de nuire à la santé humaine. Si les viandes examinées présentent des traces de résidus dépassant les tolérances admises, elles doivent être exclues des échanges intracommunautaires.

Les examens de résidus doivent être effectués selon les méthodes scientifiquement reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des directives communautaires ou dans d'autres normes internationales.

Les résultats des examens de résidus doivent pouvoir être évalués suivant des méthodes de référence fixées selon la procédure prévue par le Comité Vétérinaire Permanent, après avis du comité scientifique vétérinaire. Sur avis conforme du Comité Vétérinaire Permanent le Ministre de la Santé désigne le Laboratoire chargé d'effectuer les examens des résidus prévus au présent article.

- C. Lorsqu'il s'agit de viandes désossées ou de morceaux plus petits que les quartiers, ceux-ci doivent:
- a) avoir été découpés ou désossés dans un atelier de découpe agréé;
 - b) provenir
 - soit de viandes fraîches obtenues au Grand-Duché conformément aux dispositions reprises sous A,
 - soit de viandes fraîches importées directement ou indirectement au Grand-Duché conformément aux dispositions prévues aux articles 46 à 66;
 - c) conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I avoir été soumis au contrôle assuré par un inspecteur des viandes et être munis de la marque de salubrité communautaire prévue au chapitre IX de l'annexe I, sous 64 a) et b);
 - d) répondre quant à leur emballage aux prescriptions du chapitre X de l'annexe I;
 - e) satisfaire aux conditions visées au point A sous c), f) et g);
 - f) avoir été entreposés dans des conditions conformes à l'annexe I chapitre XII, dans des établissements agréés conformément à l'article 9 et contrôlés conformément à l'annexe I, chapitre VIII.
- D. Sont exclues des échanges intracommunautaires les viandes visées à l'article 17 sous C.
- E. Sont également exclues de ces échanges:
- a) les viandes fraîches provenant d'animaux ne remplissant pas les conditions de provenance reprises à l'annexe I, chapitre IV sous 32;
 - b) les viandes fraîches:
 - i) de porcs mâles utilisés pour la reproduction;
 - ii) de porcs cryptorchides et hermaphrodites;
 - iii) de porcs mâles non castrés d'un poids exprimé en carcasse supérieure à une limite à fixer par le Ministre de la Santé suite à une décision du Conseil des Communautés Européennes; sauf si elles sont destinées à être soumises à un traitement, prévu par la directive 77/99/CEE, et munies d'une marque spéciale à déterminer selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent,
 - iiii) hachées, morcelées d'une manière analogue ou séparées mécaniquement;
 - c) les viandes fraîches d'animaux chez lesquels il a été constaté une forme quelconque de tuberculose et les viandes fraîches d'animaux chez lesquels ont été constatées, après abattage, une forme quelconque de tuberculose ou la présence d'un ou de plusieurs cysticercus bovis ou de cysticercus cellulosae, vivants ou morts, ou la présence de trichines pour les animaux de l'espèce porcine;
 - d) parties de carcasses ou abats présentant des lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, des malformations, des contaminations ou des altérations telles que visées à l'article 20 A sous d);
 - e) têtes de boeufs, parties de la musculature ou d'autres tissus de la tête à l'exclusion de la langue et de la cervelle;
 - f) sang n'ayant pas été obtenu dans les conditions d'hygiène définies selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent;
 - g) viandes fraîches en morceaux de moins de 100 grammes.

VI. - Viandes de volaille

Art. 21. Définitions: on entend par:

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

Art. 22.

1. Les viandes de volaille destinées à l'alimentation humaine doivent remplir les conditions suivantes:
 - A. Lorsqu'il s'agit de carcasses ou d'abats, ceux-ci doivent:
 - a) être obtenus, inspectés ante et post mortem par un inspecteur des viandes, être traités, entreposés et transportés selon les dispositions des chapitres correspondants de l'annexe I et dans les abattoirs de volaille agréés;
 - b) être munis d'une marque de salubrité conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I sous 72;
 - c) être convenablement emballés conformément au chapitre X de l'annexe I; lorsqu'une enveloppe protectrice est utilisée, celle-ci doit répondre aux prescriptions du même chapitre;
 - B. Lorsqu'il s'agit de parties de carcasses ou de viandes désossées, celles-ci doivent:
 - a) avoir été découpées dans un atelier de découpe agréé dans le respect des prescriptions du chapitre VII de l'annexe I;
 - b) provenir de viandes fraîches de volaille
 - obtenues au Grand-Duché de Luxembourg conformément aux dispositions sous A,
 - ou importées directement ou indirectement en provenance d'un autre Etat selon les dispositions des articles 46 à 66 et répondant aux dispositions reprises sous A;
 - c) conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I, avoir été soumise au contrôle assuré par un inspecteur des viandes;
 - d) être traitées, entreposées et transportées selon les dispositions reprises au point A, sous a);
 - e) satisfaire aux dispositions visées au point A sous b) et c).
2. Sont exclues de la consommation humaine, les viandes fraîches de volaille:
 - a) traitées par l'eau oxygénée ou par d'autres substances à effet décolorant ou par des colorants naturels ou artificiels;
 - b) traitées avec des antibiotiques, des phosphates, des substances conservatrices ou des attendrisseurs.
3. Au cours du transport vers un autre pays destinataire les viandes fraîches de volaille doivent, conformément aux dispositions du chapitre XI de l'annexe I, être accompagnées d'un certificat de salubrité repris à l'annexe IV, modèle B.
4. Lorsque les ateliers de découpe ou de fabrication agréés utilisent des viandes fraîches autres que les viandes de volaille, celles-ci doivent répondre aux normes reprises à l'article 20.
5. Les conditions du paragraphe 1, point A, ne s'appliquent pas à la viande fraîche de volaille de sa production, cédée directement par un agriculteur producteur de volaille sur une petite échelle au consommateur final pour sa consommation propre, dans des cas isolés, à l'exclusion de la vente ambulante, par correspondance ou sur un marché.

6. Les conditions d'emballage prévues au paragraphe 1, point A sous c) ne sont pas applicables aux carcasses non emballées individuellement introduites dans les locaux ou leurs annexes visés ci-dessus, lorsqu'un emballage y est effectué en vue de la mise à la disposition directe du consommateur final.
7. Les conditions du paragraphe 1, point B, ne s'appliquent pas à la viande fraîche de volaille emballée ou non, lorsque les opérations de découpage et de désossage sont effectuées dans les locaux de vente ou d'utilisation, ou dans un local contigu, en vue de la mise à la disposition directe du consommateur final, à l'exclusion de la vente ambulante, par correspondance ou sur un marché.

VII. – Viandes de gibier

Art. 23. Définitions: On entend par:

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

On distingue: le gibier à poil et le gibier à plumes. Pour l'application du présent règlement, le renard et le blaireau ne sont pas considérés comme gibier.

Art. 24. Le gros gibier doit être éviscéré immédiatement après l'abattage d'après les dispositions du chapitre V de l'annexe I, sous 45. Le cœur, le poumon, le foie et les reins doivent être marqués de telle manière que leur appartenance à une carcasse définie soit assurée et doivent accompagner celle-ci lors de l'inspection des viandes.

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

Art. 25.

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

Dans des cas exceptionnels l'inspecteur des viandes peut effectuer ce contrôle dans son ressort d'inspection.

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

Cette inspection se fait conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I, numéro 56.

Les viandes de gibier destinées au commerce indigène doivent remplir, mutatis mutandis, les conditions reprises à l'article 17 et celles destinées à être exportées ou importées doivent répondre aux conditions de l'article 20.

Elles doivent porter la marque de salubrité nationale.

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

2. Le menu gibier à poil et le gibier à plumes destiné à être exporté ou importé est examiné dans les établissements prévus sous 1, celui destiné au commerce indigène est contrôlé au niveau du commerce de détail.
3. Lorsque la viande de gibier est exportée ou importée, elle doit être accompagnée d'un certificat de salubrité figurant à l'Annexe IV sous I. Ce certificat doit mentionner que le gibier a été tué régulièrement à la chasse.

VIII. – Produits à base de viande

A) Dispositions générales.

Art. 26.

1. Définitions. On entend par

- a) produits à base de viande: les produits destinés à la consommation humaine obtenus à partir ou avec des viandes fraîches ayant subi un traitement en vue d'assurer une certaine conservation;
- b) traitement: le traitement des viandes fraîches, associées ou non à d'autres denrées alimentaires, par chauffage, salage ou dessiccation ou par une combinaison de ces différents procédés;
- c) traitement complet: un traitement qui satisfait aux exigences du chapitre V de l'annexe II, sous 17, et dont les effets sont suffisants pour assurer la salubrité ultérieure des produits à des conditions normales de température ambiante (18°C) sans l'intervention d'une réfrigération;
- d) traitement incomplet: le traitement qui ne satisfait pas aux exigences prévues sous c) et dont les effets sont insuffisants pour assurer le maintien de la salubrité ultérieure des produits sans l'intervention du froid pendant le stockage et le transport;
Le traitement peut se faire par les procédés suivants:
- e) chauffage: utilisation de la chaleur sèche ou humide;
- f) salage ou salaison: utilisation du sel de cuisine (NaCl) seul ou avec adjonction de produits de salage pour autant que ces produits de salage ne sont pas contraires aux dispositions de l'annexe II du chapitre X;
- g) dessiccation: réduction naturelle ou artificielle de la quantité d'eau. Ces traitements peuvent être combinés entre eux et complétés par le fumage ou la maturation.

2. On distingue:

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

Ces conserves sont à subdiviser en:

- celles à conservation illimitée (conserves), c.à.d. qui sont chauffées de manière telle que, du point de vue microbiologique, elles peuvent être conservées de façon illimitée à la température ambiante de 18°C;
- celles de conservation limitée (semi-conserves), qui sont chauffées de manière telle qu'elles peuvent être conservées pendant au moins 3 mois à une température n'excédant pas 15° C, ou bien pendant au moins 6 mois à une température n'excédant pas 5° C.

3. Ne sont pas considérés comme produits à base de viande:

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

Dispositions spéciales concernant certains produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produits à base de viande est minime.

Art. 27.

1. On entend par «produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime», des produits ne contenant pas plus de 10 % p/p de viande ou de produits à base de viande mis en oeuvre par rapport au produit fini, prêt à l'utilisation après préparation conformément au mode d'emploi du fabricant.
 2. En ce qui concerne l'agrément des établissements de transformation des produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime:
 - a) les conditions fixées à l'annexe II, chapitre I, concernent uniquement la partie de l'établissement où les viandes fraîches ou les produits à base de viande sont réceptionnées, entreposés, manipulés et incorporés dans les produits à base de viande et/ou les produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime, et où ces produits sont transformés ou entreposés;
 - b) dans l'hypothèse où le producteur utilise, pour la préparation de produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime, des produits à traitement complet, le vétérinaire-inspecteur peut décider que les locaux pour l'entreposage sous régime du frois prévus à l'annexe II, chapitre I, point 1 sous a) ne sont pas requis;
 - c) dans la mesure où cela ne risque pas de présenter d'inconvénients pour les viandes fraîches et les produits à base de viande, les opérations qui doivent être effectuées dans les locaux séparés visés à l'annexe I, chapitre II, D sous b) et à l'annexe II, chapitre I point 3 sous b), c), d), e), f) et g), peuvent être effectuées dans un local commun.

Les dérogations prévues aux lettres a) et b) ne s'appliquent qu'à la partie de l'établissement où les produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime, sont préparés;

 - d) si l'établissement fabrique également d'autres produits alimentaires ne contenant pas de viande ou de produit à base de viande, les locaux visés à l'annexe I, chapitre I, points 9 et 11 et à l'annexe II, chapitre I sous A 3 h), i) et j) et 4, et les installations visées à l'annexe I, chapitre I sous 3, 6, 7 et 8, nécessaires pour les produits visés au présent article peuvent être commun avec les locaux et installations destinés à la fabrication des autres produits ne contenant pas de viande ou de produit à base de viande;
 - e) le numéro d'agrément vétérinaire des établissements ou les parties des établissements agréés visés au présent article est précédé du chiffre 8 suivi d'un tiret, c'est-à-dire «8 –»;
 - f) aux fins des échanges intracommunautaires des produits, le numéro d'agrément vétérinaire des établissements visés à l'annexe II, chapitre I sous A peut être remplacé par le chiffre 8 suivi d'un tiret (c'est-à-dire «8 –»).
 3. En ce qui concerne les produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime, les dispositions de l'annexe II, chapitre IV, sont applicables; toutefois, pour l'application du point 12, le vétérinaire-inspecteur décide des périodes pendant lesquelles le contrôle sera effectué. A cet effet, il tient compte des périodes pendant lesquelles les viandes fraîches ou les produits à base de viande et les produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime sont introduits, entreposés, manipulés et préparés dans les établissements, et le contrôle ne porte que sur la partie de l'établissement faisant l'objet de l'agrément.
- Le producteur doit déclarer au vétérinaire-inspecteur les périodes au cours desquelles de la viande fraîche ou des produits à base de viande et des produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime sont introduits, entreposés, manipulés et préparés dans son établissement.

4. a) Pour les établissements produisant des produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime, le certificat de salubrité prévu à l'article 48 n'est pas requis pour ces produits, à condition que la marque de salubrité soit complétée par l'adjonction du chiffre 8 suivi d'un tiret (c'est-à-dire « 8 – ») devant le numéro d'agrément de l'établissement.
- b) Les établissements bénéficiant des dispositions du paragraphe a) ci-dessus seront portés à la connaissance des Etats membres et de la Commission.

B) Normes générales – Matières premières autorisées

Art. 28.

1. Les produits à base de viande doivent être préparés à partir de viandes fraîches:
 - a) obtenues sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg et répondant aux conditions de l'article 20 ou
 - b) importées suivant les conditions des articles 46 à 66 ou
 - c) de volailles indigènes ou importées et répondant aux conditions de l'article 22 ou
 - d) être obtenues à partir d'un autre produit à base de viande, pour autant que ce produit réponde aux conditions de l'article 29.
2. Par dérogation aux dispositions du paragraphe 1^{er}, les produits à base de viande fabriqués en totalité ou partiellement à partir de viandes fraîches obtenues à partir d'animaux de boucherie ne remplissant pas les conditions de provenance visées à l'annexe I, chapitre IV sous 32, mais ne provenant pas d'une exploitation sous séquestre sanitaire, peuvent être exportés ou importés, à condition que ces produits aient subi:
 - soit un traitement par la chaleur, en récipient hermétique, dont la valeur Fc est égale ou supérieure à 3,0;
 - soit un traitement différent de celui visé au premier tiret mais ayant porté la température à coeur à 70° C au moins;
 - soit, pour autant qu'en outre la maladie en cause ne soit pas la maladie vésiculeuse du porc, un traitement par fermentation naturelle et maturation d'au moins 9 mois pour les jambons désossés d'un poids d'au moins 5,5 kg et présentant les caractéristiques suivantes:
Aw égale ou inférieure à 0,93
pH égal ou inférieur à 6

Ces viandes fraîches doivent être transportées et stockées séparément ou à d'autres moments et être utilisées de façon à éviter leur introduction dans les produits de viande autres que ceux visés par ce paragraphe. Lorsqu'il est fait usage de cette dérogation, les viandes fraîches utilisées doivent être marquées conformément aux dispositions de l'annexe I, chapitre IX, sous 73 point 3 et le certificat de salubrité doit porter sous la rubrique « nature des produits » la mention de l'un des traitements prévus par ce paragraphe.
3. Toutefois, les produits à base de viande qui ne sont pas destinés à être exportés ou importés, peuvent être fabriqués à partir de viandes fraîches répondant aux conditions de l'article 17 ou à partir d'un autre produit à base de viande fabriqué à partir de pareille viande.
Ces produits à base de viande ne peuvent porter la marque de salubrité communautaire prévue au chapitre VII de l'annexe II et ne peuvent en aucun cas être exportés.
4. Certaines spécialités peuvent contenir de la viande de gibier, à condition que cela soit indiqué sur l'étiquette et que les viandes de gibier répondent aux dispositions des articles 23 à 25. Ces spécialités ne peuvent être exportées qu'avec l'accord des instances du pays destinataire.
5. Les produits à base de viande ne doivent contenir d'autres additifs et ingrédients que ceux mentionnés au chapitre X de l'annexe II du présent règlement, étant entendu que la présence des additifs admis dans les ingrédients visés à ce chapitre et obtenus par transfert (« carry over») est autorisée, exception faite des colorants synthétiques oranges et des colorants synthétiques rouges.

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

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

C) Fabrication – étiquetage – entreposage et marquage

Art. 29. Les produits à base de viande doivent:

- a) être préparés, entreposés et transportés conformément aux dispositions de l'annexe II;
- b) être préparés dans un établissement agréé ou, compte tenu des restrictions prévues à l'article 11, dans un atelier annexé à une tuerie particulière autorisée;
S'ils sont destinés à l'exportation ils doivent:
- c) avoir été préparés à partir de viandes répondant aux conditions de l'article 28, paragraphes 1 et 2 et du chapitre III de l'annexe II;
- d) conformément aux dispositions du chapitre IV de l'annexe II, être soumis à une inspection assurée par un inspecteur des viandes et satisfaire aux normes prévues au chapitre V de l'annexe II;
- e) en cas de conditionnement ou d'emballage ils doivent être conditionnés et emballés conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe II;
- f) faire l'objet d'un marquage conformément au chapitre VII de l'annexe II;
- g) conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe II être accompagnés au cours de leur transport vers le pays destinataire, d'un certificat de salubrité conforme au modèle E de l'annexe IV;
- h) être entreposés et transportés vers le pays destinataire dans des conditions sanitaires satisfaisantes conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe II;
- i) l'étiquetage doit répondre aux dispositions du chapitre XI de l'annexe II.

Art. 30.

1. Est considéré comme ayant subi un traitement, un produit à base de viande qui a été traité selon un des procédés ou une combinaison des procédés à l'article 26, paragraphe 1, sous b) et qui satisfait aux normes prévues au chapitre V de l'annexe II, paragraphe 16.
2. La conservation des produits à base de viande est réalisée d'une manière complète au sens de l'article 26, paragraphe 1 sous c), lorsque sont remplies
 - s'agissant de produits conservés par la chaleur en récipients hermétiques, les normes prévues à l'annexe II, chapitre V, paragraphe 17 sous a),
 - s'agissant de produits conservés par salage, les normes prévues au même paragraphe 17 sous b).
 Les produits ayant été soumis à une fermentation naturelle et à une maturation de longue durée sont considérés comme ayant subi un traitement complet jusqu'à ce que le Conseil ait adapté les paramètres figurant à l'annexe II, chapitre V, paragraphe 17 sous b).
 Sont considérées comme viandes préparées de longue conservation: les jambons, jambonneaux, le lard et le lard maigre fumés, le collet de porc fumé, le filet de Saxe, filet d'Anvers, les viandes de boeuf et de porc séchées et fumées, langues fumées etc.
 Sont considérées comme préparations de longue conservation: les saucissons du type d'Ardenne et du type Salami. Ils sont fabriqués avec de la chair musculaire additionnée de lard et de condiments et salés, fumés ou non fumés et maturés.

Art. 31.

1. La conservation de produits à base de viande est assurée d'une manière incomplète au sens de l'article 26, paragraphe 1 sous d), si ceux-ci ont subi l'un ou l'autre des traitements visés à l'article 26, paragraphe 1 sous b) ou une combinaison de ces traitements et ne remplissent pas les normes prévues à l'article 30, paragraphe 2.

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

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

Art. 32.

1. Il est interdit de fabriquer, d'importer, de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre toute viande, tout produit à base de viande, produit similaire ou dérivé qui:
 - n'a pas été préparé à partir de matières premières propres à la consommation humaine;
 - a un goût ou une odeur anormaux;
 - n'est pas exempt d'impuretés macroscopiques et de moisissures, étant entendu que les moisissures inoffensives propres aux produits à base de viande sont tolérées sur la surface extérieure des produits de viande séchés qui n'ont subi de traitement thermique;
 - est avarié;
 - a été additionné de tout ingrédient ou de tout additif autres que ceux énumérés au chapitre X de l'annexe II sous A et B du présent règlement.

L'emploi des produits y énumérés n'est autorisé que dans les conditions prévues dans cette annexe. Les méthodes d'analyse de référence, valables pour la recherche et le dosage des substances visées à l'alinéa premier, pourront être fixées par règlement ministériel.
2. Il est interdit dans le commerce de viandes d'offrir ou de détenir, en vue du traitement de la viande, des substances autres que celles autorisées en vertu du présent règlement.
3. Sans préjudice des dispositions plus sévères prises ou à prendre pour certaines catégories d'additifs, ces ingrédients et additifs doivent porter sur leurs emballages ou récipients:
 - la dénomination du produit,
 - en cas de mélange de plusieurs ingrédients et/ou additifs, ceux-ci éventuellement avec les substances dans lesquelles ils peuvent être dissous ou étendus:
 - i) la dénomination de chacun des composants,
 - ii) le pourcentage des additifs présents dans le mélange, pour autant que cette obligation est prévue par les dispositions relatives à ces catégories d'additifs.
 - le nom ou la raison sociale, et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté;

- un mode d'emploi au cas où son omission ne permettrait pas à l'utilisateur (acheteur) de faire un usage approprié du produit

Art. 33. Les conserves et les produits de longue conservation visés à l'article 30, paragraphe 2, peuvent être transportés à la température ambiante et doivent être entreposés dans un lieu sec, frais et à l'abri du soleil.

Les semi-conserves visées à l'article 31, paragraphe 2 sous a), doivent être transportées et entreposées pendant une durée maximale de 6 mois à une température n'excédant pas 5°C, respectivement pendant une durée maximale de 3 mois à une température n'excédant pas 15°C.

Les autres produits à base de viande visés à l'article 31, paragraphe 2, doivent être transportés et entreposés aux températures suivantes:

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

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

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

Art. 34. – Viande hachée (hachis)

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

Le hachis est la viande hachée pure et crue.

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

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

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

3. Toutefois, lorsqu'en dérogation du paragraphe 2, les viandes hachées à l'avance sont fabriquées industriellement dans un établissement agréé, cette fabrication est soumise aux conditions des articles 40 à 45. Ces viandes hachées doivent être préemballées et surgelées.

Le hachage dans ces conditions, de la viande de solipèdes est défendue. Une dérogation concernant le préemballage et la surgélation peut être accordée par le vétérinaire-inspecteur lorsque certaines conditions de fabrication, de transport et d'entreposage sont remplies.

Art. 35. On entend par plats cuisinés à l'avance: toutes les préparations culinaires composées pour tout ou partie de viandes fraîches ou produits à base de viande, de chair de poissons, de crustacés, cuites ou précuites, dont la consommation peut être différée et a lieu soit à l'intérieur de l'établissement dans lequel est situé la cuisine ou l'atelier de fabrication, soit à l'extérieur dudit établissement. Dans le premier cas ne sont visés par les dispositions des articles 36 à 38 que les plats cuisinés dont la consommation est susceptible d'être différée au moins jusqu'au lendemain du jour de leur préparation et de leur cuisson.

Sont exclus des prescriptions des articles 36 à 38 les produits appertisés ou stérilisés ainsi que les produits de charcuterie et les salaisons et les plats précuisinés vendus directement au consommateur final par le traiteur ou le boucher.

Art. 36. Les denrées employées pour les plats précuisinés doivent être propres à la consommation et ne présenter aucune trace d'altération même superficielle.

Les plats cuisinés à l'avance destinés à être conservés avant leur consommation par la chaleur doivent dès la fin de la cuisson, être mis dans des récipients qui seront aussitôt munis de leur couvercle. Depuis la fin de la cuisson jusqu'au moment de la remise au consommateur la température à coeur des plats cuisinés doit être constamment égale ou supérieure à + 65° C.

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

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

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

Art. 37. Les plats cuisinés à l'avance destinés à être conservés avant leur consommation par un procédé de réfrigération, de congélation ou de surgélation, doivent être conditionnés immédiatement après leur cuisson, en unités individuelles ou non.

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

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

La durée du refroidissement, entre la fin de la cuisson et l'obtention d'une température à coeur de + 10° C doit être inférieure ou égale à deux heures. Si le conditionnement est effectué dans des récipients réutilisables, ceux-ci doivent être utilisés conformément aux prescriptions de l'article 36 ci-dessus.

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

La durée de conservation des plats cuisinés à l'avance réfrigérés entre la fin de la cuisson et la consommation doit être inférieure ou égale à 4 jours. La mise en congélation des plats cuisinés à l'avance destinés à être congelés ou surgelés doit suivre immédiatement le refroidissement. La température d'entreposage des plats cuisinés congelés ou surgelés doit être inférieure ou égale à —12° C, respectivement —18° C.

Art. 38. Lorsque les plats cuisinés à l'avance conservés par un procédé de réfrigération sont destinés à être consommés à chaud dans un établissement de restauration public ou privé, ils doivent être réchauffés par un procédé autorisé de telle manière que la température du plat soit élevée jusqu'à + 65° C à coeur en moins d'une heure et maintenus à cette température jusqu'au moment de leur utilisation.

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

La décongélation avant la vente des plats cuisinés est interdite.

Art. 39. Au sens du présent règlement on entend par:

- a) Viandes et produits à base de viande préemballés, les viandes en découpe très poussée et les produits à base de viande dans un emballage en contact direct avec le produit et de quelque nature qu'il soit, hors de la présence de l'acheteur et de telle sorte que la quantité de produit contenue dans l'emballage ait une valeur choisie à l'avance et ne puisse être modifiée sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification décelable et conditionnés pour la vente en détail comme tel au consommateur final.

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

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

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

- les viandes en carcasses entières, éventuellement divisées en demi-carcasses pour les porcins, en demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros ou quartiers,
- ainsi que les viandes en découpe et les produits à base de viande conditionnés comme prévu sous a) et portés immédiatement et conservés au moins aux températures prévues à l'article 2.

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

Art. 40. Les produits visés aux articles 34, paragraphe 3, 35 et 39 ne peuvent être mis en vente dans un lieu autre que celui de leur fabrication que s'ils ont été fabriqués dans des ateliers de fabrication agréés et contrôlés selon les articles 9 et 10 et spécialement autorisés à cette fin par le ministre.

En vue de l'octroi de cette autorisation spéciale, il sera notamment tenu compte des conditions de contrôle efficace de l'atelier par un inspecteur des viandes, des conditions spéciales d'hygiène et de propreté des locaux et du personnel, des possibilités de stockage aux températures exigées.

Exceptionnellement cette autorisation peut être accordée à un boucher, lorsque les conditions du présent article sont remplies.

Art. 41. Le plus parfait état de propreté est exigé des personnes, des locaux, des machines et ustensils. Le nettoyage et la désinfection des machines et instruments doit être effectué chaque fois qu'il est nécessaire et en tous cas à la fin des opérations de la journée.

Art. 42. Seules peuvent être utilisées pour la fabrication des produits visés à l'article 34, paragraphe 3 et articles 35 et 39, des viandes indigènes ou importées répondant aux normes communautaires ou des produits à base de viande indigènes ou importés répondant aux normes communautaires. Ces viandes et produits à base de viande doivent, jusqu'à leur utilisation, être entreposés à une température comprise entre 0° C et 4° C, à l'exception des produits à base de viande de longue conservation.

Art. 43. Les locaux où se fait la découpe, le hachage, le conditionnement et l'emballage, doivent être dotés d'une climatisation assurant une température ambiante inférieure à + 12° C.

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

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

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

Art. 44. Depuis leur préparation jusqu'à leur remise au consommateur les viandes hachées à l'avance et les viandes et produits à base de viande préconditionnés, à l'exception des produits de longue conservation, doivent être entreposés, transportés et exposés pour la vente sans interruption:

- aux températures reprises à l'article 33 pour les différents produits à l'état réfrigéré,
- à une température inférieure ou égale à - 12° C pour les viandes et les produits congelés,
- à une température inférieure ou égale à - 18° C pour les viandes et les produits surgelés.

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

Art. 45. Les viandes et les produits à base de viande préemballés doivent être livrés au consommateur dans leur conditionnement d'origine intact et dans des délais dépendant du traitement et du mode de conservation. Le fabricant est tenu à apposer sous sa responsabilité la date-limite de conservation, ainsi que la température d'entreposage.

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

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

Conditions pour les échanges intracommunautaires

Art. 46. Les échanges intracommunautaires de viandes et de produits à base de viande sont autorisés à condition qu'ils proviennent d'établissements agréés et contrôlés selon les dispositions des articles 9, respectivement 10, et qu'ils remplissent en outre les conditions suivantes:

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

Les viandes fraîches sont importées:

- par carcasses entières, éventuellement divisées en demi-carcasses pour les porcins, en demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros ou en quartiers pour les bovins et les solipèdes.

La plèvre, le péritoine et les ganglions respectifs doivent y adhérer d'une façon naturelle,

- ou en pièces découpées d'au moins 100 grammes.

- 2) En cas de présomption grave d'irrégularités l'inspecteur des viandes peut, d'une manière non discriminatoire, procéder à des inspections pour vérifier le respect des exigences du présent règlement.
- 3) Les vérifications et inspections ont lieu normalement au lieu de destination des marchandises ou tout autre endroit approprié, à condition que le choix de cet endroit cause à l'acheminement des marchandises le moins d'inconvénients possible.
- 4) Les vérifications et inspections prévues aux paragraphes 1, 2 et 3 ne peuvent provoquer de retard exagéré dans l'acheminement et la mise sur le marché des marchandises ou de retard susceptible d'affecter la qualité des viandes.
- 5) Si, au cours d'une inspection effectuée sur la base du paragraphe 2, il est constaté que les viandes ne répondent pas au présent règlement, l'inspecteur des viandes peut dans ce cas laisser à l'expéditeur, au destinataire ou à leur mandataire le choix entre le refoulement de l'envoi ou l'utilisation desdites viandes pour d'autres usages, si les considérations de salubrité le permettent ou, dans le cas contraire, leur destruction. En tout état de cause, des mesures préventives sont prises pour éviter toute utilisation inadéquate desdites viandes.
- 6) a) Les décisions considérées doivent être communiquées à l'expéditeur ou à son mandataire avec indication des raisons. S'il les demande, ces décisions motivées doivent lui être communiquées immédiatement par écrit avec indication des voies de recours que lui offre la législation en vigueur, de la forme et des délais dans lesquels ces recours doivent être introduits.
b) Si de telles décisions sont fondées sur le diagnostic d'une maladie contagieuse ou infectieuse, ou une altération dangereuse pour la santé humaine, elles sont communiquées immédiatement à l'autorité centrale compétente de l'Etat membre producteur et à la Commission.
- 7) Avant qu'une des mesures prévues au point 5 ci-dessus ne soit prise, l'expéditeur peut solliciter l'avis d'un expert figurant sur la liste établie à cet effet par la Commission des C.E.
L'expert doit avoir la nationalité d'un des Etats membres autre que le pays expéditeur ou que le pays destinataire.
- 8) Toutefois, sans préjudice des dispositions communautaires de police sanitaire, les dispositions de l'article 20 ne s'appliquent pas:
 - a) aux viandes fraîches introduites avec l'autorisation du directeur pour des usages autres que l'alimentation humaine;
 - b) aux viandes fraîches destinées à des expositions, à des études particulières ou à des analyses, dans la mesure où un contrôle officiel permet d'assurer que ces viandes ne seront pas utilisées pour l'alimentation humaine et que, l'exposition terminée ou les études particulières et les analyses

effectuées, ces viandes, à l'exception des quantités utilisées pour les besoins des analyses, seront détruites;

- c) aux viandes fraîches introduites avec l'autorisation du directeur et destinées exclusivement à l'approvisionnement d'organisations internationales et de forces armées stationnées au Grand-Duché, mais sous un autre drapeau.

Dans les cas visés sous a), b) et c) le directeur veille à ce que ces viandes ne puissent être utilisées pour des usages autres que ceux pour lesquels elles ont été introduites au Grand-Duché.

- 9) Le Directeur de l'Administration des Services vétérinaires est autorisé à conclure des accords bilatéraux pour l'importation:

- de viandes fraîches de porc qui n'ont pas été soumises à un examen des trichines conformément à l'annexe I, chapitre VI sous 54 D,
- de viandes fraîches visées aux articles 17 C, sous f et 20 E sous b) iii et e), f) et g),
- des viandes fraîches de porc visées à l'article 20 E sous b) i à iii destinées à d'autres usages.

L'expédition de ces viandes fraîches ne peut se faire que conformément à l'article 20.

La Commission est informée des accords bilatéraux en question.

L'inspecteur des viandes mentionne sur les certificats sanitaires dont les modèles figurent à l'annexe IV sous A qu'il a été fait usage d'une des possibilités prévues ci-dessus.

- B) Les viandes fraîches de volaille qui sont importées en carcasses entières ou en découpe, doivent remplir les conditions de l'article 22 et être accompagnées du certificat de salubrité conforme au modèle B de l'annexe IV.

Art. 47.

1. Les viandes de lapins doivent être accompagnées d'un certificat de salubrité conforme au modèle C de l'annexe IV.

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

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

Le menu gibier à poil peut être importé:

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

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

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

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

Art. 48. Les échanges intracommunautaires de produits à base de viande ne sont possibles que si les produits répondent aux dispositions relatives aux produits concernés des articles 26 à 45 du présent règlement et s'ils sont accompagnés du certificat de salubrité conforme au modèle E de l'annexe IV établi par un vétérinaire officiel.

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

Conditions pour les importations en provenance de pays tiers

Art. 49.

1. L'importation de viandes des espèces bovine, porcine, ovine et caprine ainsi que de solipèdes domestiques n'est autorisée qu'en provenance des pays et des établissements visés aux articles 50 et 51.

2. L'importation de viande fraîches de volailles, de lapins, de gibier et de produits à base de viande doit être autorisée par le directeur.

La demande doit être introduite au moins 3 jours avant l'importation et doit renseigner sur le pays d'origine, l'établissement de provenance, la quantité et la catégorie des viandes à importer et sur l'établissement de destination.

Le directeur fixera les conditions d'importation, qui ne doivent pas être plus favorables que celles qui régissent les échanges intracommunautaires.

3. Les viandes de volailles importées en provenance d'un pays tiers ainsi que les produits à base de viande fabriqués à partir de ces viandes ne peuvent faire l'objet d'échanges intracommunautaires et ne pas être pourvus du marquage de salubrité prévu à l'annexe I, chapitre IX sous 72.

Le gibier doit remplir les conditions de l'article 47, paragraphe 2; les produits à base de viande doivent être conformes aux dispositions de l'article 48 et, s'ils ne sont pas stérilisés, être accompagnés d'un certificat sanitaire.

Art. 50. La liste des pays ou des parties de pays en provenance desquels est autorisée l'importation des viandes fraîches des espèces bovine et porcine, ainsi que des viandes fraîches d'ongulidés et de solipèdes sauvages, ou de produits à base de viande, compte tenu de la situation sanitaire de ces pays et parties de pays, est établie par le Ministre de la Santé et publié au Mémorial.

Art. 51. L'importation des pays tiers n'est autorisée qu'en provenance d'établissements agréés par la Commission des Communautés européennes et figurant sur une liste publiée au Journal Officiel des Communautés européennes.

Art. 52. Nonobstant les dispositions de l'article 50, le directeur n'autorise l'importation des viandes fraîches qu'en provenance de pays tiers

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

Les dispositions ci-dessus s'entendent sans préjudice de l'application de l'article 15 de la directive 72/462/C.E.C., telle qu'elle a été modifiée dans la suite.

Sans préjudice des dispositions sous a) et b) ci-dessus l'importation des viandes fraîches en provenance d'un pays tiers n'est autorisée que lorsque celles-ci répondent aux conditions sanitaires et de police sanitaire arrêtées conformément à la procédure du Comité Vétérinaire Permanent pour les importations de viandes fraîches en provenance de pays tiers, selon l'espèce animale.

Art. 53. Les viandes fraîches doivent provenir d'animaux:

- ayant séjourné sur le territoire ou partie du territoire d'un pays figurant sur la liste visée à l'article 50, au moins pendant les trois mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux âgés de moins de 3 mois,
- qui remplissent les conditions de police sanitaire reprises au certificat sanitaire dont le modèle est établi par la Commission en tenant compte de la situation sanitaire du pays de provenance, qui doit accompagner les viandes fraîches, pendant le transport.

Art. 54.

1. L'importation de viandes fraîches en carcasses, éventuellement divisées en demis pour les porcins, en demis ou en quartiers pour les bovins et les solipèdes n'est autorisée que s'il est possible de reconstituer la carcasse de chaque animal.
2. Cette importation est subordonnée aux conditions suivantes:
les viandes fraîches doivent:
 - a) avoir été obtenues dans un abattoir figurant sur la liste établie conformément à l'article 51;

- b) provenir d'un animal de boucherie qui, conformément à l'annexe I, chapitre IV a fait l'objet d'une inspection ante-mortem assurée par un vétérinaire officiel et a été considéré apte à l'abattage selon les dispositions du présent règlement, en vue de l'exportation vers la Communauté;
- c) avoir été traitées dans des conditions d'hygiène conformément à l'annexe I, chapitre V;
- d) avoir été soumises, conformément à l'annexe I, chapitre VI à une inspection post-mortem sous la responsabilité et le contrôle direct d'un vétérinaire officiel et n'avoir présenté aucune altération, à l'exception des lésions traumatiques, survenues peu avant l'abattage, de malformations, ou d'altérations localisées, pour autant qu'il soit constaté, au besoin par des examens de laboratoire appropriés, qu'elles ne rendent pas la carcasse et les abats correspondants impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé humaine;
- e) être munies d'une marque de salubrité à définir selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent;
- f) avoir été entreposées, après l'inspection post-mortem effectuée conformément aux dispositions prévues sous d), dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et conformément à l'annexe I, chapitre XII dans des établissements agréés;
- g) avoir été transportées, conformément à l'annexe I, chapitre XIII et manipulées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.
- h) Outre, les viandes fraîches visées à l'article 20 sous D et E, l'importation
 - de viandes provenant d'animaux auxquels ont été administrés des produits susceptibles d'en altérer la composition ou les caractères organoleptiques;
 - de viandes auxquelles ont été ajoutées des substances autres que celles prévues à l'annexe I, chapitre IX point 74 pour le marquage,
 - de sang,
 - de cervelles,
 est également interdite.

Art. 55. Par dérogation à l'article 54, paragraphe 1, sont également autorisées les importations:

- a) de demi-carcasses, de demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros, de quartiers séparés ou d'abats satisfaisant aux conditions prévues à l'article 54, paragraphe 2 et provenant d'abattoirs désignés à cette fin selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.
- b) de morceaux plus petits que les quartiers ou de viandes désossées provenant d'ateliers de découpe agréés à cette fin selon la procédure prévue à l'article 51. Ces viandes doivent, outre les conditions prévues à l'article 54 paragraphe 2, répondre au moins aux prescriptions suivantes:
 - i) avoir été découpées et obtenues, dans le respect des prescriptions de l'annexe I chapitre VII;
 - ii) avoir été soumises au contrôle assuré par un vétérinaire officiel, conformément aux dispositions de l'annexe I chapitre VIII;
 - iii) répondre, quant à leur emballage, aux prescriptions de l'annexe I chapitre X;
 - iv) faire l'objet de tous contrôles, effectués par des vétérinaires de la Communauté, permettant de s'assurer que les dispositions précitées ont été respectées;
 - v) en ce qui concerne les viandes fraîches de solipèdes, faire l'objet de contrôles en vue de restrictions éventuelles à apporter à leur utilisation.

Le présent article ne fait pas préjudice à l'application du paragraphe 3 de l'article 18 de la directive 72/462/C.E.E. telle qu'elle a été modifiée dans la suite.

Art. 56. Les articles 54 et 55 ne s'appliquent pas aux viandes fraîches dont l'importation a été autorisée pour des usages définis à l'article 46 sous 8 a) et b).

Toutefois, les viandes destinées exclusivement à l'approvisionnement des organisations internationales doivent provenir de pays figurant sur la liste établie conformément à l'article 50 et respecter les dispositions de police sanitaire. Il sera veillé à ce que ces viandes ne soient pas mises en libre circulation.

Art. 57.

1. Les viandes et produits à base de viande provenant de pays tiers doivent être soumis, sans délai, dès leur arrivée sur le territoire géographique de la Communauté, à un contrôle sanitaire effectué par un vétérinaire officiel, quelque soit le régime douanier sous lequel ils sont déclarés.
2. Le vétérinaire officiel interdit l'importation lorsque le contrôle révèle que:
 - les viandes ne proviennent pas d'un territoire ou d'une partie de territoire d'un pays tiers inscrit sur la liste établie conformément à l'article 50,
 - les viandes proviennent d'un territoire ou d'une partie de territoire d'un pays tiers en provenance duquel les importations sont interdites conformément aux articles 52 et 68,
 - le certificat sanitaire qui accompagne ces viandes n'est pas conforme aux conditions fixées aux articles 55 et 64 concernant les certificats,
3. Lorsque les viandes provenant d'un pays tiers sont destinées à un autre pays tiers, le transport en transit de ces viandes peut être autorisé sous réserve que:
 - a) l'intéressé fournisse la preuve que le premier pays tiers vers lequel les viandes sont acheminées, après transit à travers le territoire de la Communauté, s'engage à ne refouler ou réexpédier en aucun cas vers cette dernière les viandes dont il autorise l'importation ou le transit;
 - b) ce transport soit autorisé auparavant par les autorités compétentes de l'Etat membre sur le territoire duquel est effectué le contrôle sanitaire à l'importation;
 - c) ce transport soit effectué sans rupture de charge sur le territoire de la Communauté, sous contrôle des autorités compétentes en véhicules ou conteneurs scellés par les autorités compétentes; les seules manipulations autorisées au cours de ce transport sont celles effectuées respectivement au point d'entrée dans le territoire de la Communauté ou de sortie de celui-ci pour le transbordement direct d'un navire ou d'un aéronef à tout autre moyen de transport ou inversement.
4. Tous les frais occasionnés par l'application du présent article sont à charge de l'expéditeur, du destinataire ou de leur mandataire sans indemnisation de l'Etat.

Art. 58. Chaque lot de viandes fraîches et de produits à base de viande, avant leur mise en consommation sur le territoire géographique de la Communauté, est soumis à un contrôle sanitaire ainsi qu'à un contrôle de salubrité par le vétérinaire officiel qui se fera selon les dispositions des articles 62 à 67.

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

Art. 59.

1. Les viandes fraîches de chaque lot, dont la mise en circulation dans la Communauté a été autorisée par un Etat membre sur la base des contrôles visés à l'article précédent, doivent lors de leur acheminement vers le Luxembourg, être accompagnées d'un certificat correspondant, dans sa présentation et son contenu, au modèle F figurant à l'annexe IV.
Ce certificat doit:
 - a) être établi par un vétérinaire compétent du poste de contrôle ou du lieu de stockage;
 - b) être délivré le jour du chargement pour l'expédition des viandes fraîches vers le Luxembourg;
 - c) être rédigé en langue française, allemande ou anglaise;
 - d) accompagner le lot de viandes fraîches dans son exemplaire original.
2. Tous les frais occasionnés par l'application des articles 57, 58, 62 et 67 notamment les frais de contrôle des viandes fraîches, les frais de stockage ainsi que d'éventuels frais de destruction de ces viandes, sont à charge de l'expéditeur, du destinataire ou de leur mandataire sans indemnisation de la part de l'Etat.

Art. 60.

1. Le ministre établit et communique à la Commission les listes des postes de contrôle visés à l'article 58 pour l'importation des viandes aux frontières extérieures des C.E. Ces postes frontaliers et de contrôle doivent être agréés par la Commission. Cette liste est publiée au Mémorial.
2. Pour que les postes de contrôles visés au paragraphe 1 puissent être agréés, leurs agents doivent pouvoir disposer au moins des installations prévues à l'annexe I, chapitre II sous G.
3. La responsabilité des contrôles est assurée par un vétérinaire officiel.
4. Ils doivent disposer des installations nécessaires à l'exécution du contrôle, à la désinfection, à l'élimination des déchets d'aliments.

Contrôle à l'établissement de destination

Art. 61. Dès leur arrivée au pays, les viandes et les produits à base de viande destinés au Grand-Duché de Luxembourg, qu'ils proviennent d'un pays des C.E. ou directement ou indirectement via un poste de contrôle aux frontières extérieures des C.E. d'un pays tiers, seront dirigés vers un abattoir ou un établissement agréé où ils sont examinés par l'inspecteur des viandes.

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

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

*Dispositions communes concernant le contrôle à la frontière extérieure des C.E. et à l'établissement de destination***Art. 62.**

1. Le contrôle de salubrité prévu à l'article 58 paragraphe 1 s'effectue par échantillonnage aléatoire dans le cas des importations visées aux articles 54 et 55.

Il a notamment pour but de vérifier:

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

Le contrôle, notamment quant aux méthodes d'analyse, la fréquence et les normes des échantillonnages effectuées en vue de la détection des substances visées à l'article 17, sous C, b), c) et d) se fait conformément aux modalités arrêtés par le Comité Vétérinaire Permanent.

Art. 63. L'importation de viandes fraîches ou de produits à base de viande n'est autorisée que sur présentation d'un certificat sanitaire et d'un certificat de salubrité établis par un vétérinaire officiel du pays exportateur.

Ces certificats doivent:

- a) être rédigés au moins dans l'une des langues officielles du pays destinataire ainsi qu'au moins dans l'une des langues française, allemande ou anglaise;
- b) accompagner les viandes fraîches dans leur exemplaire original;
- c) comporter un seul feuillet;
- d) être prévus pour un seul destinataire.

Le certificat sanitaire doit attester que les viandes fraîches répondent aux exigences sanitaires prévues par le présent règlement

Ce certificat doit être conforme à un modèle établi selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent. Il peut être décidé, selon la même procédure, cas par cas, que le certificat sanitaire et le certificat de salubrité constituent un seul feuillet.

Le certificat de salubrité doit correspondre, dans sa présentation et son contenu, au modèle D figurant à l'annexe IV et être délivré le jour de chargement des viandes fraîches en vue de l'expédition vers le pays destinataire.

Art. 64. L'importation de viandes fraîches et de produits à base de viande est interdite lorsqu'il est constaté, lors des contrôles prévus aux articles 58 et 62 que:

- les viandes fraîches ou produits à base de viande sont impropres à la consommation humaine;
- les conditions prévues par le présent règlement et ses annexes ne sont pas remplies;
- un des certificats visés à l'article 62 accompagnant chacun des lots ne satisfait pas aux conditions prévues audit article.

Art. 65. Les viandes et les produits à base de viande remplissant toutes les conditions sont admis à l'importation. Ils ne peuvent être libérés en vue de la mise en circulation sur le territoire du Grand-Duché, que si l'inspecteur des viandes a attesté la salubrité et la conformité des marchandises.

Art. 66. Lorsque les viandes fraîches ne peuvent être importées, elles doivent être refoulées, lorsque des considérations de police sanitaire ou de salubrité ne s'y opposent pas.

Si le refoulement est impossible, elles doivent être détruites.

Par dérogation à cette disposition et sur demande de l'importateur ou de son mandataire, le directeur peut autoriser leur introduction pour des usages autres que la consommation humaine, pour autant qu'il n'existe aucun danger pour les hommes ou les animaux et que les viandes proviennent d'un pays figurant sur la liste établie conformément à l'article 50 dont les importations ne sont pas interdites. Ces viandes ne peuvent quitter le territoire luxembourgeois sans contrôle de destination.

Dans tous les cas, à la suite des contrôles visés aux articles 57 et 58 les certificats doivent être revêtus d'une mention faisant apparaître clairement la destination réservée aux viandes.

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

Recours

Art. 67.

1. Les décisions prises en vertu des articles précédents à l'égard de viandes sont communiquées sans délai à l'intéressé respectivement à l'expéditeur ou à son mandataire avec mention des motifs et, s'il le désire, par écrit avec mention des voies de recours prévues par la législation en vigueur, ainsi que des formes et des délais dans lesquels elles sont ouvertes.
2. Sans préjudice des dispositions du paragraphe 4, les personnes concernées disposent d'un délai de 24 heures à partir de la notification pour en appeler au vétérinaire-inspecteur compétent. Le vétérinaire-inspecteur compétent peut effectuer les prélèvements nécessaires à son expertise, faire décongeler le nombre de ballots, quartiers ou colis, qu'il juge nécessaire pour arrêter sa décision. En cas de désaccord, le directeur tranche.
3. Si, après l'expiration du délai d'appel ou, suivant la décision après appel, l'opposition à l'importation est maintenue, les marchandises seront refoulées lorsque des considérations sanitaires ou de police sanitaire ne s'y opposent pas.
4. Lorsqu'il s'agit de viandes fraîches, de viandes fraîches de volailles ou de produits à base de viande en provenance d'un pays membre des C.E., l'expéditeur ou son mandataire aura le droit d'obtenir l'avis d'un expert vétérinaire qui déterminera si les conditions des articles 46 à 62 étaient remplies. L'expert vétérinaire ne peut avoir, ni la nationalité de l'Etat membre expéditeur, ni la nationalité luxembourgeoise et doit figurer sur la liste afférente établie par la Commission des C.E.

Art. 68.

1. Si dans un Etat membre des C.E. ou dans un pays tiers figurant sur la liste établie conformément à l'article 50, apparaît ou s'étend une maladie contagieuse des animaux susceptible d'être transmise par les viandes et de compromettre la santé publique ou l'état sanitaire du cheptel du Grand-Duché de Luxembourg, ou si toute autre raison de police sanitaire le justifie, le ministre de l'Agriculture interdit l'importation de ces viandes en provenance directe ou indirecte par l'intermédiaire d'un autre Etat membre, soit du pays membre ou du pays tiers tout entier, soit d'une partie du territoire de ceux-ci.
2. Les mesures prises sur la base du paragraphe 1, ainsi que leur abrogation, doivent être communiquées sans délai aux autres Etats membres et à la Commission avec indication des motifs.

Art. 69. Les articles 46 à 67 ne s'appliquent pas:

- a) aux viandes contenues dans les bagages personnels des voyageurs et destinées à leur propre consommation, dans la mesure où la quantité transportée ne dépasse pas un kg par personne et sous réserve qu'elles proviennent d'un pays membre des C.E., soit d'un pays tiers ou d'une partie du pays tiers figurant sur la liste établie conformément à l'article 50 et à partir duquel les importations ne sont pas interdites, conformément à l'article 68;
- b) aux viandes faisant l'objet de petits envois adressés à des particuliers pour autant qu'il s'agisse d'importations dépourvues de tout caractère commercial, dans la mesure où la quantité expédiée ne dépasse pas un kilo, et sous réserve qu'elles proviennent soit d'un pays membre, soit d'un pays tiers ou partie d'un pays tiers figurant sur la liste établie conformément à l'article 50 et à partir duquel les importations ne sont pas interdites conformément à l'article 68;
- c) aux viandes qui se trouvent au titre de ravitaillement du personnel et des passagers à bord de moyens de transport effectuant des transports internationaux.
Lorsque ces viandes ou les déchets de cuisine sont déchargés, ils doivent être détruits. Il est toutefois possible de ne pas recourir à la destruction, lorsque les viandes passent directement ou après avoir été placées provisoirement sous contrôle douanier, de ce moyen de transport à un autre.
- d) aux échantillons de boyaux ne pesant pas plus d'un kilo.

Art. 70. Les marchandises trouvées à l'intérieur du pays et qui ont été importées en infraction des articles 46 à 66, sont saisies et, en cas d'insalubrité, détruites.

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

X. - Circulation des viandes

Art. 71. A l'exception des viandes provenant d'abattages d'urgence ou pour cause de maladie, les viandes et les produits à base de viande provenant d'établissements agréés ne sont pas soumis à un examen supplémentaire en cas de transport d'un ressort d'inspection à un autre.

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

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

Art. 72. Les viandes fraîches destinées à l'alimentation humaine ne peuvent être transportées dans un but professionnel ou commercial sur le territoire du Grand-Duché qu'en carcasses, demi-carcasses, ou demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros ou quartiers, portant la marque de salubrité.

S'agissant de viandes découpées ou de produits à base de viande, ils ne peuvent être transportés que si les emballages portent une étiquette de l'atelier de découpe ou de l'atelier de fabrication de provenance ou s'ils

sont accompagnés d'un bon de livraison ou d'une facture desquels ressort la provenance et la destination. Cette disposition ne vise pas les livraisons à domicile effectués par les bouchers ou les détaillants. Le colportage et le commerce ambulant des viandes et produits à base de viande sont défendus.

XI. - Registre de contrôle

Art. 73. Les établissements visés par le présent règlement, les bouchers et commerçants doivent inscrire dans leur registre ou facturier d'entrée et de sortie les indications suivantes concernant les animaux ou marchandises visés par le présent règlement: date d'entrée, désignation de la marchandise, poids, provenance et pour ce qui concerne le commerce de gros, c'est-à-dire les marchandises qui ne sont pas cédées directement au consommateur final pour sa consommation propre, la date de sortie et la destination des marchandises. Les inscriptions dans ce registre se feront de façon indélébile dès réception de la marchandise, respectivement des facturés.

XII. - Commerce de viandes et des produits à base de viande

Dispositions générales

Art. 74. Sauf les exceptions prévues par le présent règlement, la vente de viandes fraîches n'est autorisée que dans les boucheries.

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

Art. 75. La fabrication, la préparation ou le conditionnement à l'aide de viandes fraîches, abats, graisses ou sang, de produits à base de viande destinés à la vente, ne pourra s'effectuer que:

- dans les établissements régulièrement exploités à titre d'atelier de fabrication, de boucherie, magasins de traiteurs;
- à l'aide de viandes fraîches indigènes répondant aux exigences du présent règlement ou importées aux conditions des articles 46 à 66 du présent règlement;
- à l'aide d'additifs et d'ingrédients repris au chapitre X de l'annexe II.

Art. 76. Il est défendu aux bouchers, charcutiers, traiteurs et marchands de comestibles, y compris les hôteliers et restaurateurs, de vendre, d'exposer en vente ou de détenir pour la vente des viandes ou des produits à base de viande préparés par eux ou acquis en contravention aux dispositions du présent règlement.

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

Art. 77. Les viandes en découpe poussée, les viandes de volailles et de lapins, ainsi que les poissons livrés à l'état non congelé aux établissements agréés, boucheries, magasins de traiteurs ou d'alimentation, restaurants, hôpitaux, cantines et collectivités similaires ne peuvent plus être congelés ou surgelés ultérieurement en vue d'une revente, sauf s'ils ont subi préalablement une préparation culinaire.

Art. 78.

1. La vente et la mise en vente de viandes fraîches et de produits à base de viande, de viandes de volailles, de lapins, de gibier, de poissons, de produits de poissons, des crustacés et des mollusques, ne peut se faire qu'à l'intérieur des magasins d'alimentation répondant aux dispositions du présent règlement.
2. La vente et la mise en vente pour la consommation immédiate sur place dans des kiosks et roulottes, à l'exception du colportage, peut être autorisée par le vétérinaire-inspecteur du ressort pour certains produits de préparation facile à condition que:
 - a) l'autorisation énumère les produits dont la vente est autorisée,
 - b) le kiosk ou la roulotte, dont la grandeur doit être proportionnée aux besoins, doit présenter les caractéristiques suivantes:

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

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

Art. 79. La viande de solipède est livrée au commerce sous une désignation qui la fait reconnaître comme telle. Dans les boucheries chevalines ne peut être vendu ou exposé que de la viande ou des produits à base de viande de solipèdes, des viandes de porcs, de moutons, de volailles et de lapins, et des produits à base de viande fabriqués à partir de viandes de ces espèces.

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

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

Art. 80. Les viandes de volailles, de lapins, de gibier et les poissons, doivent être vendus et exposés sur des emplacements séparés. Des emplacements séparés doivent d'une part être réservés à l'entrepôt, à la manipulation et au parage pour la vente du gibier dans sa peau ou non déplumé et d'autre part du gibier dépouillé, paré ou déplumé. Ces emplacements doivent répondre aux prescriptions de l'article 81 et du chapitre II de l'annexe I sous E.

Toutefois, lorsque la température extérieure ne dépasse pas 10° C, le gibier dans sa peau et non déplumé peut également être exposé en dehors des magasins. Dans ce cas, il doit être suspendu ou exposé sur des étaux de telle façon qu'il se trouve à une distance d'au moins un mètre du sol.

Dispositions générales et spéciales pour les locaux de vente

Art. 81. Les locaux destinés à la vente de viande et de produits visés par le présent règlement ne peuvent être situés à proximité ni de fumier à l'air libre, ni de fosses d'aisances, ni d'exploitations contenant des dépôts ou exerçant quelque effet répugnant ou fâcheux.

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

L'emplacement, les dimensions, l'état de l'aménagement intérieur et extérieur des locaux dans lesquels de la viande et des produits sont fabriqués, manipulés, emballés ou vendus, doivent correspondre à l'importance de l'établissement. Ces locaux doivent être de telles dimensions et construites de telle sorte que la viande et les produits à base de viande qui y sont mis dans le commerce ne subissent aucune influence fâcheuse quant à leurs propriétés hygiéniques et nutritives.

Ces locaux ne doivent avoir aucune communication directe avec des chambres à coucher, cabinets d'aisance, écuries ou autres locaux qui par l'action nuisible ou fâcheuse pourraient altérer les propriétés nutritives ou organoleptiques des viandes et produits à base de viande.

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

Art. 82.

1. Les boucheries et les charcuteries doivent posséder en plus les installations suivantes:
 - a) sol et murs jusqu'à une hauteur de 2 m en carrelages à coins et angles arrondis dans les nouvelles constructions;
 - b) enduit lisse, compact, imperméable et lavable du reste des parois et du plafond;
 - c) des étales, des comptoirs de vente et tables de travail dans le local de vente qui doivent être en métal inoxydable ou en matériaux durs, lisses, lavables, inaltérables et non absorbants. Ces installations seront séparées du côté du public de façon à éviter tout contact direct ou indirect avec les viandes et produits à base de viande à moins que ces denrées ne soient préemballés;
 - d) barres de suspension et crochets en substances inoxydables polies, inaltérables et placés de façon que la viande ne touche ni le sol ni le mur;
 - e) des installations frigorifiques en rapport avec l'importance et la destination de l'exploitation;
 - f) dans le local ou à proximité un dispositif suffisant pour le nettoyage et la désinfection des mains et des outils. Ces installations doivent être pourvues d'eau courante chaude et froide, de robinets ne pouvant être actionnés à la main ou d'un dispositif similaire, de produits de nettoyage et de désinfection et d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une fois ou d'un dispositif à air chaud;
 - g) l'aménagement intérieur du magasin de vente sera de telle façon que le public ne puisse venir en contact avec la viande exposée. Les viandes fraîches, les viandes en découpe poussée, les produits à base de viande visés à l'article 31, paragraphe 2 sous c), d) et e), ne doivent être exposés ou mis en vente qu'à l'état réfrigéré aux températures prévues à l'article 33;
 - h) il est interdit de marquer les viandes et produits à base de viande au moyen d'un dispositif dans la masse;
 - i) le local doit être pourvu de bacs à déchets exempts de corrosion, en matériaux imperméables, facilement lavables et désinfectables et munis d'un couvercle.
2. Toute boucherie ou rayon traiteur installé dans un magasin d'alimentation doit, en dehors des prescriptions précitées, satisfaire aux conditions suivantes:
 - être placé sous la surveillance effective d'un maître-boucher ou d'un maître-traiteur;
 - leur emplacement doit être distinct et nettement séparé des autres rayons du magasin d'alimentation;
 - être séparé du reste du magasin, soit par une cloison étanche vitrée ou non, avec portes d'entrée et de sortie à fermeture automatique, soit par une cloison munie sur toute la largeur d'une ouverture – maximum 40 cm de hauteur – permettant la vente de la viande. Dans ce cas il doit être pourvu d'un dispositif approprié qui empêche de façon permanente l'entrée de l'air du magasin à l'intérieur de la boucherie ou du magasin-traiteur;
 - le personnel ne peut ni manipuler, ni vendre d'autres produits.
3. Toutefois, lorsque l'activité se limite à la vente de viandes fraîches et produits à base de viande préemballés, un étal réfrigéré servant à l'exposition en vente des produits peut tenir lieu de local séparé. Ce point de vente doit être placé sous la surveillance effective d'un compagnon-boucher ayant 3 années de pratique professionnelle, respectivement compagnon-traiteur détenteur du certificat d'aptitude professionnelle et ayant en outre 3 années de pratique professionnelle après le C.A.P.
4. Toutes ces installations doivent être agréées par le vétérinaire-inspecteur du ressort avant la mise en service.

Art. 83. Les magasins autres que les boucheries dans lesquels la vente de certains produits à base de viande est autorisée, doivent répondre aux conditions suivantes:

1) Magasins de traiteurs:

Les magasins de traiteurs doivent répondre aux prescriptions des articles 81 et 82, paragraphe 1.

2) Magasins de comestibles, magasins d'alimentation et épiceries:

Les emplacements réservés à l'exposition et à la vente de certaines viandes et des produits à base de viande doivent répondre aux exigences de l'article 78 et ces magasins doivent disposer en outre:

- a) d'un sol résistant, imperméable et facilement lavable;
- b) de parois et plafonds en matière résistante;
- c) de râteliers, barres avec crochets en matériaux inoxydables;
- d) d'installations frigorifiques en rapport avec la gamme et le volume des produits mis en vente;
- e) en cas d'entreposage de produits à base de viande de longue conservation, d'une possibilité d'entreposage à l'abri des rongeurs et insectes dans un local aéré.

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

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

La température d'entreposage prévue pour les produits concernés doit être en tout cas respectée.

Les grossistes ne peuvent que pratiquer la vente en gros à l'exception du détail.

Toutefois, lorsque des produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires sont stockés dans des entrepôts, ceux-ci doivent remplir les conditions de l'article 9 et être conformes aux exigences de l'annexe I, chapitre II sous H.

Art. 84. Est autorisée dans les boucheries la vente des denrées suivantes:

- 1) viandes fraîches;
- 2) le haché, le filet américain préparé ou non, les viandes congelées ou surgelées, même présentés sous emballage, sont assimilés aux viandes fraîches. La vente de viandes de solipèdes est soumise aux conditions de l'article 79, alinéa 2;
- 3) tous les produits à base de viande;
- 4) viande de volailles, de lapins, et de gibier, à condition que les carcasses soient déplumées, respectivement dépouillées et éviscérées au dehors des locaux de vente. L'exposition et la manipulation doivent toujours s'effectuer sur un étal séparé pour chaque espèce, de façon à éviter toute souillure et contamination des autres viandes;
- 5) les pistolets ou sandwichs fourrés avec les viandes citées sub 2) et 3);
- 6) les produits accessoires qui sont destinés à l'assaisonnement et à la préparation des viandes comme:
 - a) épices, condiments et aromates spécifiques à la viande sous leurs différentes formes;
 - b) moutarde, câpres ou sauces diverses;
 - c) choucroutes préemballées;
 - d) conserves de fruits et légumes;
 - e) graisses animales et végétales;
 - f) potages en sachets et en boîtes;
 - g) plats préparés à base de viandes.

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

Cette liste n'est pas limitative pour autant que:

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

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

Art. 85. Dans les magasins autres que les boucheries, seuls les produits énumérés au présent article sont autorisés, à savoir:

- 1) dans les magasins de traiteurs:
 - a) produits à base de viande;
 - b) produits de viande de longue conservation en pièce et en portion;
 - c) conserves et semi-conserves;
 - d) viandes et préparations de viande de lapins, de volailles et de gibier;
 - e) chair et préparations de chair de poissons, de grenouilles, de tortues, de crustacés et de mollusques;
 - f) porcelets de lait, cabris et agneaux;
 - g) plats préparés à base de viande à l'état frais ou surgelés;
- 2) dans les magasins de comestibles, les magasins d'alimentation et les épiceries:
 - a) produits à base de viande de longue conservation en pièce et en portion;
 - b) conserves et semi-conserves;
 - c) produits de viande de conservation limitée visés à l'article 31 sous 2, point b) à l'état préemballé;
 - d) lapins, volailles, gibier, poissons, grenouilles, tortues, crustacés, mollusques et produits de ces viandes;
 - e) plats précuisinés à l'état préemballé et surgelés.

Toutefois, la vente des produits visés sous c), d) et e) est subordonnée à la présence d'emplacements de vente et d'installations de réfrigération garantissant une séparation adéquate des divers produits.

Art. 86. *Vente d'aliments pour chiens et chats.*

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

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

Art. 87.

- a) Les produits à base de viande détenus pour la vente et exposés pour la vente à l'état préemballé, doivent porter sur les emballages et les récipients les indications reprises au chapitre XI de l'annexe II. Cette disposition n'est pas applicable aux produits à base de viande vendus dans son magasin par le boucher et le traiteur qui les a préparés lui-même;
- b) les préparations de viandes et les viandes en découpe poussée ne seront exposées et mises en vente qu'à l'état réfrigéré et de façon que toute souillure et contamination soient évitées. Les saucissons secs mis en vente en libre service doivent être protégés par un film protecteur;
- c) les locaux et le matériel doivent être maintenus constamment dans un état de parfaite propreté; tout le matériel doit être exempt de corrosion et employé à ces fins spécifiques.

Art. 88. Vente de poissons.

1. Au sens du présent règlement on entend par:

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

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

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

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

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

- pour le poisson frais non préemballé: comprise entre 0° C et + 2° C
- pour le poisson frais préemballé: comprise entre 0° C et + 4° C
- pour le poisson congelé: inférieure à - 12° C
- pour le poisson surgelé: inférieure à - 18° C
- pour les huîtres et les moules: inférieure à + 10° C

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

Art. 89.

1. Les établissements de grossistes en poissons agréés doivent remplir mutatis mutandis les conditions d'installation prévues pour les établissements visés par le présent règlement et peuvent être agréés conformément à l'article 9 du présent règlement. Les poissons et produits visés par l'article 88 seront importés à l'état frais et réfrigérés, à l'état congelé ou surgelé, ainsi qu'en conserves. Les envois ne peuvent être importés que s'ils sont accompagnés d'un certificat de salubrité pour la consommation humaine délivré par l'autorité compétente du pays exportateur. Ils sont soumis à des contrôles réguliers par le vétérinaire-inspecteur ou l'inspecteur des viandes dans les établissements de destination et les locaux de vente.

2. La vente de poisson frais ne peut se faire qu'à l'intérieur de poissonneries, des magasins de traiteurs, de comestibles et d'alimentation à un emplacement réservé à cet effet, et répondant aux prescriptions des articles 81 et 82, paragraphe 1.

3. La vente de poissons aux marchés publics peut être autorisée par le vétérinaire-inspecteur aux conditions de l'article 78, paragraphe 2 et 3.

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

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

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

Art. 90. Les locaux visés aux articles 81 et 82 sont soumis au contrôle des services compétents et notamment du vétérinaire-inspecteur compétent. Toute transformation, tout changement d'exploitant et toute construction nouvelle, sont à agréer par le vétérinaire-inspecteur du ressort avant leur mise en usage.

A cette fin, avant la mise en usage d'un établissement, l'exploitant adressera à l'Administration des Services vétérinaires une demande d'inspection. Le vétérinaire-inspecteur constatera la conformité des locaux et, pour les locaux visés aux articles 82, 83 et 89, vérifiera si la gamme des produits exposés pour la vente est conforme à celle prévue par le présent règlement pour l'établissement en question. Copie de ce rapport sera laissée à l'exploitant et adressée au directeur.

Art. 91.

1. Cuisines et annexes.

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

Elles doivent notamment avoir:

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

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

2. Pâtisseries

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

Art. 92. Conformément aux dispositions de l'annexe I, chapitre III, points 19 a) et 25, il est interdit d'employer dans le commerce de viandes et de préparations de viande, les personnes atteintes de maladies contagieuses, les porteurs de germes, les personnes souffrant d'affections cutanées ou de plaies suppurantes. La même mesure s'applique aux personnes soignant des malades atteints de ces affections.

Les vendeurs et les vendeuses doivent être habillés proprement.

Au magasin il leur est défendu de fumer, de priser, de mâcher du tabac ou de cracher par terre. Il est interdit de laisser traîner des vêtements sales dans les locaux du commerce de l'alimentation.

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

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

Art. 93. Le transport local des viandes fraîches et des produits à base de viande doit se faire suivant les dispositions du chapitre XIII de l'annexe I, respectivement du chapitre IX de l'annexe II et dans le respect des températures.

Art. 94. Les annexes publiées à la suite du présent règlement en formeront partie intégrante et pourront être complétées et modifiées par des règlements à prendre par le Ministre de la Santé.

Art. 95. Le règlement grand-ducal du 25 février 1980 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires est abrogé. Toutefois, les règlements et arrêtés pris en vertu de ce règlement restent en vigueur pour autant qu'ils ne sont pas contraires aux dispositions du présent règlement et jusqu'à ce qu'il en soit autrement disposé.

Art. 96. L'annexe IV, Chapitre I du règlement ministériel du 2 mars 1982 est remplacée respectivement modifiée par l'annexe de la directive de la Commission du 7 juin 1984 modifiant les annexes de la directive 77/96/CEE du Conseil relative à la recherche de trichines lors des importations en provenance des pays tiers, de viandes fraîches provenant d'animaux domestiques de l'espèce porcine et publiée au Journal Officiel N° L 167, pages 35 à 43.

Art. 97. Sans préjudice des peines prévues par le code pénal et par d'autres lois, ainsi que celles prévues par les articles 9 et suivants de la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, les infractions aux dispositions du présent règlement seront punies des peines prévues à l'article 2 de la loi du 25 septembre 1953 précitée.

Art. 98. Notre Ministre de la Santé, Notre Ministre de l'Agriculture et de la Viticulture et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Le Ministre de la Santé,

Benny Berg

Le Ministre de l'Agriculture
et de la Viticulture,

Marc Fischbach

Le Ministre de la Justice,

Robert Krieps

Château de Berg, le 10 juillet 1985.

Jean

ANNEXE I

Chapitre I. – Conditions générales d'agrément des établissements

Les établissements doivent comporter au moins:

1. dans les locaux où l'on procède à l'obtention, au traitement et au stockage des viandes:
 - a) une séparation efficace de tout lieu pouvant directement ou indirectement être cause de contagion ou de pollution comme les fumiers, fosses d'aisance, usines chimiques, etc. étant entendu que ces établissements ne peuvent avoir ni porte, ni fenêtre, ni d'autres ouvertures ayant un accès ou contact direct avec ces lieux;
 - b) un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau; pour éviter les odeurs, cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés. Toutefois, les établissements doivent comporter:
 - dans les locaux visés au chapitre II point 13 A sous d) et f), au chapitre II D point 14 sous a) et au chapitre II point 16 sous a), un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ou, pour les locaux visés au point 16 sous a), équipés d'un dispositif permettant une évacuation facile de l'eau;
 - dans les locaux visés au chapitre II point 17 sous a), un sol en matériaux imperméables et imputrescibles;
 - c) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair, jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres mais d'au moins trois mètres dans les locaux d'abattage et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage. La ligne de jonction des

murs et du sol doit être arrondie ou dotée d'une finition similaire, sauf en ce qui concerne les locaux visés au chapitre II point 17 sous a).

Toutefois, l'utilisation de murs en bois dans les locaux visés au chapitre II point 17 construits avant le 1^{er} janvier 1983 ne constitue pas un motif de retrait de l'agrément;

- d) des portes en matériaux inaltérables et, si elles sont en bois, recouvertes des deux côtés d'un revêtement lisse et imperméable;
 - e) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores;
 - f) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;
 - g) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs;
2. a) le plus près possible des postes de travail, un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois;
 - b) des dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'eau d'une température minimale de 82° C;
 3. des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, etc.;
 4. a) des dispositifs et des outils de travail comme, par exemple, tables de découpe, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses et scies, en matières résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. L'emploi du bois est interdit sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des viandes fraîches emballées de manière hygiénique;
 - b) des outils et équipements résistant à la corrosion répondant aux exigences de l'hygiène pour:
 - la manutention des viandes,
 - le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à empêcher que la viande ou les récipients entrent en contact direct avec le sol ou les murs;
 - c) des équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement;
 - d) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes non destinées à la consommation humaine, ou un local fermant à clé destiné à recevoir ces viandes et abats si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail; lorsque ces viandes sont évacuées par des conduits, ces conduits devraient être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes fraîches;
 5. des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par la présente directive. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées et ne présentant aucun risque de contamination des viandes;
 6. une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, au sens de la directive 80/778/CEE, sous pression et en quantité suffisante; toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable;
 7. une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude au sens de la directive 80/778/CEE;
 8. un dispositif d'évacuation des eaux résiduelles qui réponde aux exigences de l'hygiène;
 9. un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire ou, dans les entrepôts visés au chapitre II point 17 des aménagements appropriés;

10. des aménagements permettant d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire prescrites par la présente directive;
11. un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de matériels pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. De tels lavabos doivent se trouver, en nombre suffisant, à proximité des cabinets d'aisance;
12. un emplacement et des aménagements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, cet emplacement et ces aménagements ne sont pas obligatoires s'il existe des dispositions imposant le nettoyage et la désinfection des moyens de transport dans des locaux officiellement autorisés.

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

13. En dehors des exigences communes prévues au chapitre I, les établissements repris au chapitre II doivent comporter au moins:

A. Abattoirs pour animaux de boucherie:

- a) des locaux appropriés de stabulation ou, si la situation climatique le permet, des parcs d'attente pour l'hébergement des animaux; leurs murs et leurs sols doivent être résistants, imperméables et faciles à nettoyer et à désinfecter; ces parcs doivent être équipés pour l'abreuvement des animaux et, si nécessaire, pour leur alimentation, ils doivent avoir des réseaux d'évacuation appropriés pour l'écoulement des liquides vers des puisards siphonnés et grillagés;
- b) des locaux d'abattage de dimensions telles que le travail puisse s'y effectuer de façon satisfaisante; lorsque, dans un local d'abattage, on procède à la fois à l'abattage des porcs et à celui d'autres espèces d'animaux, un emplacement spécial pour l'abattage de porcs doit être prévu; toutefois, cet emplacement spécial n'est pas indispensable si l'abattage des porcs et celui des autres animaux se font à des moments différents mais, dans ce cas, les opérations d'échaudage, d'épilage, de grattage et de brûlage doivent être réalisées sur des emplacements spéciaux nettement séparés de la chaîne d'abattage soit par un espace libre d'au moins 5 m, soit par une cloison d'au moins 3 m de haut;
- c) des locaux séparés, suffisamment vastes et exclusivement destinés:
 - à la vidange, au nettoyage et au parage des estomacs et des intestins,
 - à la transformation des boyaux et des tripes, si ces travaux sont effectués dans l'abattoir,
 - à la préparation et au nettoyage des abats autres que ceux visés aux tirets précédents, y compris un emplacement séparé permettant de garder les têtes suffisamment séparées des autres abats, si ces travaux sont effectués dans l'abattoir sans pour autant être réalisés sur la chaîne d'abattage,
 - à l'entreposage des cuirs, des cornes, des onglons et des soies de porc, dans le cas où ceux-ci ne sont pas évacués de l'abattoir le jour même de l'abattage;
- d) un emplacement séparé pour l'emballage des abats, si le travail est effectué dans l'abattoir;
- e) des locaux fermant à clé ou, si la situation climatique le permet, des parcs, réservés à l'hébergement des animaux malades ou suspects; des locaux fermant à clé réservés à l'abattage de ces animaux, à l'entreposage des viandes consignées et à celui des viandes saisies. Les locaux réservés à l'abattage de ces animaux ne sont pas indispensables dans les établissements agréés lorsque la réglementation de l'État membre interdit l'abattage de ces animaux pendant la même journée que celui des animaux dont les viandes sont destinées aux échanges intracommunautaires, ou prescrit que cet abattage intervienne après que celui des animaux, dont les viandes sont destinées aux échanges

intracommunautaires, ait été achevé et que des mesures soient prises pour éviter une contamination desdites viandes. Dans ce cas, les locaux doivent être spécialement nettoyés et désinfectés sous contrôle officiel avant d'être réutilisés en vue de l'abattage d'animaux destinés aux échanges intracommunautaires, ou bien il faut s'assurer que les animaux ne sont pas abattus dans l'établissement approuvé mais dans des locaux séparés et spécialement prévus à cet effet;

- f) des locaux frigorifiques suffisamment vastes comportant des dispositifs résistant à la corrosion destinés à empêcher les viandes fraîches d'entrer en contact avec le sol ou les murs au cours de leur transport et de leur entreposage;
- g) des moyens permettant de contrôler toute entrée et sortie de l'abattoir;
- h) une nette séparation entre le secteur souillé et le secteur propre afin de protéger ce dernier contre toute contamination;
- i) un dispositif tel que, après l'étourdissement, l'habillage soit pratiqué autant que possible sur l'animal suspendu; en aucun cas l'animal ne doit entrer en contact avec le sol pendant l'habillage;
- k) dans la mesure où du fumier est stocké dans l'enceinte de l'abattoir, un emplacement spécialement aménagé pour ce fumier;
- l) un local suffisamment équipé pour la recherche de trichines, pour autant que cet examen soit réalisé dans l'établissement.

B. Abattoir de volaille

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

C. Tueries particulières

Les tueries particulières, en dehors des conditions prévues au chapitre I, points 1 à 8 et 10, et ceci en rapport avec leur importance, doivent remplir les conditions suivantes:

- a) le local d'abattage et ses annexes convenablement aménagés, doivent être exclusivement réservés à l'abattage d'animaux;
 - le local d'abattage aura au moins une hauteur de 3,5 mètres et une superficie de 25 m² la distance entre les parois étant au moins 3,5 mètres;
 - les annexes comprendront des locaux distincts aménagés et disposés de façon rationnelle en vue de l'hébergement des animaux destinés à être abattus, du nettoyage des abats et de la resserre des viandes;
- b) le sang destiné à l'alimentation humaine sera récolté dans des récipients métalliques munis de couvercles et régulièrement nettoyés;
- c) il est défendu d'entreposer dans les tueries des viandes, des peaux, des boyaux, et autres matières à odeur pénétrante;
- d) la fosse à fumier construite en matériaux durs sera étanche et munie d'un couvercle;
- e) tous les locaux et le matériel en usage seront tenus dans un état constant de propreté et d'entretien.

D. Ateliers de découpe

Conditions Spéciales d'Agrément des Ateliers de Découpe

14. Indépendamment des conditions générales, les ateliers de découpe doivent comporter au moins:
 - a) des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour la conservation des viandes et, lorsque des viandes emballées sont entreposées dans l'établissement, un local frigorifique pour ces viandes emballées;
 - b) un local pour les opérations de découpage, de désossage et de conditionnement, pourvu d'un thermomètre ou d'un téléthermomètre enregistreurs;
 - c) un local pour les opérations d'emballage, à moins que les conditions prévues au chapitre X point 79 ne soient remplies;
 - d) un local pour l'entreposage des matériaux d'emballage et de conditionnement;
 - e) dans la mesure où elle y est pratiquée, un local destiné à l'éviscération des oies et canards destinés à la production de foie gras et tués à la ferme.

E. Etablissements de traitement de gibier

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

F. Entrepôts frigorifiques

Conditions Spéciales d'Agrément des Entrepôts Frigorifiques

16. Indépendamment des conditions générales, les entrepôts dans lesquels des viandes fraîches sont stockées selon les dispositions du chapitre XII point 82 paragraphe 1, doivent comporter au moins:
 - a) des locaux frigorifiques suffisamment vastes, faciles à nettoyer, dans lesquels la viande fraîche peut être stockée de manière à respecter les températures prévues audit point 82 paragraphe 1;
 - b) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs dans chaque local de stockage.
17. Indépendamment des conditions générales, les entrepôts dans lesquels des viandes fraîches sont stockées selon les dispositions du chapitre XII point 82 paragraphe 2, doivent comporter au moins:
 - a) des locaux frigorifiques suffisamment larges, faciles à nettoyer, dans lesquels la viande fraîche peut être stockée, de manière à respecter les températures prévues audit point 82 paragraphe 2;

b) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs dans chaque local de stockage.

G. Postes de contrôle

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

18. Ces postes doivent disposer au moins:

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

Les contrôles sont effectués par un vétérinaire inspecteur des viandes.

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

H. Entrepôts produits à base de viande

Conditions spéciales d'agrément des entrepôts de produits à base de viande

Dans le cas où les produits à base de viande sont stockés en vue échanges intracommunautaires dans un entrepôt fonctionnant indépendamment de l'unité de production, ces entrepôts doivent répondre aux conditions générales de l'annexe I, chapitre I sous 1 à 11 et de l'annexe II, chapitre I sous h) et i).

En plus de ces conditions, chaque entrepôt où des produits qui doivent être soumis au froid sont stockés, doit comporter:

- des locaux suffisamment spacieux, faciles à nettoyer, et où les produits et préparations à base de viande puissent être stockés à la température prévue au présent règlement;
- un thermomètre enregistreur ou un téléthermomètre enregistreur dans chaque local d'entreposage; les températures enregistrées doivent être tenues à la disposition de l'autorité compétente pour au moins un mois.

Chapitre III. – Hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les établissements

19. 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 ainsi que, le cas échéant, des protège-nuques. Le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail ou à la manipulation des viandes fraîches est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à chaque reprise du travail. Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou de la viande infectée doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et de stockage.
- b) aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements à l'exception, pour les abattoirs, des animaux destinés à l'abattage et, pour ce qui est de l'enceinte desdits abattoirs, des animaux nécessaires à leur fonctionnement. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée;
 - dans les abattoirs de volaille peuvent de trouver également des lapins et d'autres oiseaux que ceux visés à l'article 21 pour autant que leur abattage est autorisé, s'ils sont destinés à l'abattage immédiat, pour autant qu'ils ne sont pas hébergés, abattus, préparés ou entreposés en même temps que les volailles et dans les mêmes locaux. Ces oiseaux ou lapins sont abattus conformément au présent règlement et les viandes fraîches provenant de ces animaux peuvent être entreposées dans le même local que les viandes provenant de volailles visées à l'article 21.
- c) le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes fraîches doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés;

- d) les cages servant à la livraison des volailles doivent être construites avec des matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être nettoyées et désinfectées chaque fois qu'elles ont été vidées de leur contenu.
20. a) Les locaux, les outils et le matériel de travail ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail de la viande fraîche. Cette exigence ne s'applique pas au matériel de transport utilisé dans les locaux visés au chapitre II point 17 sous a) lorsque les viandes sont emballées. Les outils servant à la découpe des viandes fraîches ne doivent être utilisés qu'à cet effet. Les peaux, respectivement les plumes doivent être évacuées au fur et à mesure du dépouillement et de la plumaison.
- b) L'exploitant, le propriétaire de l'établissement ou son représentant est tenu de faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale des conditions de production dans son établissement, y compris par des contrôles microbiologiques, conformément au quatrième alinéa. Ces contrôles doivent porter sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de la production et, si nécessaire, sur les produits.
- Il doit être en mesure, sur demande du vétérinaire-inspecteur, de porter à la connaissance du vétérinaire officiel ou des experts vétérinaires de la Commission, la nature, la périodicité et le résultat des contrôles effectués à cette fin ainsi que, si nécessaire, le nom du laboratoire de contrôle. La nature de ces contrôles, leur fréquence, ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique seront précisées dans un code de bonnes pratiques hygiéniques à élaborer selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.
- c) Le vétérinaire officiel procède à des analyses régulières des résultats des contrôles prévus sous b). Il peut, en fonction de ces analyses, faire procéder à des examens microbiologiques complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits.
- Les résultats de ces analyses font l'objet d'un rapport dont les conclusions ou recommandations sont portées à la connaissance de l'exploitant qui veille à remédier aux carences constatées, en vue d'améliorer l'hygiène.
21. La viande et les récipients qui la contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.
22. L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches. Par ailleurs, peut être autorisée, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des équipements frigorifiques. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.
23. Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage des viandes fraîches.
24. Des détersifs, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés de manière à ce que l'équipement, les instruments de travail et les viandes fraîches ne soient pas affectés. Leur utilisation doit être suivie du rinçage complet à l'eau potable de ces équipement et instruments de travail.
25. Le travail et la manipulation des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment par des agents pathogènes.
26. Toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes fraîches ou des produits à base de viande est tenue de prouver par un certificat médical que rien ne s'oppose à son affectation. Le certificat médical doit être renouvelé tous les ans, à moins que, selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, soit reconnu un autre régime de contrôle médical du personnel offrant des garanties équivalentes.

Chapitre IV. – Inspection sanitaire «ante-mortem»

27. Les animaux et les volailles 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 en stabulation durant la nuit.

28. Le vétérinaire officiel doit procéder à l'inspection ante-mortem selon les règles de l'art, dans des conditions convenables d'éclairage.
29. L'inspection doit permettre de préciser:
 - a) si les animaux sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme et aux animaux ou s'ils présentent des symptômes ou se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie;
 - b) s'ils présentent des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre leurs viandes impropres à la consommation humaine; au cours de l'inspection, une attention doit également être donnée à tout signe indiquant que des substances à effets pharmacologiques ont été administrées à l'animal ou que l'animal a consommé d'autres substances ayant pour effet de rendre leurs viandes nuisibles à la santé humaine;
 - c) s'ils sont fatigués, excités ou blessés.
30. Ne peuvent être abattus les animaux et les volailles:
 - a) qui présentent l'une des manifestations énumérées au point 29 sous a) et b);
 - b) qui n'ont pas été mis au repos pendant une période suffisante; celle-ci, sauf décision contraire du vétérinaire officiel pour les échanges intracommunautaires, ne peut être inférieure à 24 heures pour les animaux fatigués ou excités;
 - c) chez lesquels la tuberculose a été constatée sous une forme quelconque;
 - d) sont déclarées d'autres part impropres à la consommation humaine, les volailles atteintes de peste aviaire vraie, de maladie de New-Castle, de rage, de salmonellose, de choléra ou d'ornithose.
31. Ne peuvent être abattus en vue de la consommation humaine à l'état de viandes fraîches, les animaux dont il est établi.
 - par la présence de volailles malades dans l'abattoir;
 - par des informations sanitaires concernant leur provenance,
 qu'ils ont fait l'objet d'un contact avec des oiseaux atteints de peste aviaire, de maladie de New-Castle, de rage, de salmonellose, de choléra ou d'ornithose de façon telle que la maladie puisse leur être transmise. Les volailles visées aux numéros 29 et 30 d) doivent être abattues séparément et en dernier lieu.
32. Afin d'exclure les viandes des échanges intracommunautaires, l'inspecteur des viandes devra s'assurer lors de la visite ante mortem.
 - Pour les animaux de l'espèce bovine:
 - qu'ils ne proviennent pas d'une zone située à moins de 2 km d'une exploitation dans laquelle la fièvre aphteuse a été constatée depuis moins de 15 jours.
 - Pour les animaux de l'espèce porcine:
 - qu'ils ne proviennent pas d'une zone située à moins de 2 km d'une exploitation dans laquelle la fièvre-aphteuse, la peste porcine ou la paralysie contagieuse des porcs a été constatée depuis moins de 15 jours;
 - qu'ils ne proviennent pas d'une exploitation dans laquelle la maladie vésiculeuse du porc a été constatée depuis moins de 30 jours ou d'une zone située à moins de 2 km d'une exploitation dans laquelle la maladie vésiculeuse du porc a été constatée depuis moins de 30 jours;
 - qu'ils ne proviennent pas d'une exploitation dans laquelle la brucellose porcine a été constatée depuis moins de 6 semaines.
 - Pour les animaux de l'espèce ovine et caprine:
 - qu'ils ont séjourné sur le territoire du Grand-Duché au moins 21 jours ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux de moins de 21 jours;
 - qu'ils ne proviennent pas d'une zone située à moins de 2 km d'une exploitation dans laquelle la fièvre aphteuse a été constatée depuis moins de 15 jours;

qu'ils ne proviennent pas d'une exploitation dans laquelle la brucellose ovine et caprine a été constatée depuis moins de 6 semaines.

- Pour les solipèdes domestiques:
qu'ils ont séjourné sur le territoire de la Communauté au moins 21 jours, ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux de moins de 21 jours.
- Pour les volailles et les lapins:
qu'ils ont séjourné sur le territoire de la Communauté au moins 6 semaines respectivement 30 jours ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux plus jeunes;
qu'ils ne proviennent pas d'une exploitation dans laquelle la peste aviaire, la pseudo-peste aviaire ou le choléra aviaire, respectivement la myxomatose ou la tularémie ont été constatés depuis moins de 6 semaines.
- Pour tous les animaux:
que l'exploitation de provenance est indemne de charbon bactérien, de rage et ne fait pas l'objet de mesures d'interdiction pour toute autre maladie à déclaration obligatoire.
- Les pays destinataires de la viande peuvent accorder à un pays expéditeur des dérogations générales ou limitées à des cas particuliers selon lesquelles, en dérogation aux dispositions précédentes, peuvent être introduites sur leur territoire des viandes fraîches qui ne proviennent pas d'animaux des espèces ovine, caprine et de solipèdes ayant séjourné sur le territoire de la Communauté pendant au moins 21 jours ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux âgés de moins de 21 jours. Pour les volailles et les lapins ces délais sont de 6 semaines, respectivement 30 jours. Lorsqu'un état membre accorde une telle autorisation, il y a lieu, en cas de transit, d'obtenir une autorisation correspondante des pays de transit intéressés.
- En général, pour les échanges intracommunautaires, les animaux dont les viandes sont obtenues, ne doivent pas provenir ni d'une exploitation ni d'une zone faisant l'objet de mesures d'interdiction en exécution des dispositions communautaires de police sanitaire en matière d'échanges d'animaux vivants et particulièrement par suite de l'appartenance de fièvre aphteuse, de peste porcine et de maladie de Teschen selon que les espèces animales en cause y sont réceptives.
- Seules les viandes obtenues à partir d'animaux satisfaisant aux conditions précitées pourront être revêtues après visite post mortem, de l'estampille imposée pour les échanges intracommunautaires. Par dérogation à ce qui précède les viandes qui ne remplissent pas les conditions de provenance peuvent être munies de la marque définie à l'annexe I, chapitre IX, point 74, dernier alinéa. Ces viandes ne peuvent pas être échangées comme viandes fraîches, mais peuvent être utilisées pour la fabrication de produits à base de viande visés à l'article 28 paragraphe 2, destinés aux échanges.
- En cas de constatation de symptômes de fièvre aphteuse, de peste porcine, de maladie vésiculeuse du porc ou de paralysie contagieuse des porcs, ou d'une des épizooties des volailles et des lapins visées au 5^e tiret sur un ou plusieurs animaux dans un abattoir agréé pour l'exportation, les abattages en vue des échanges intracommunautaires doivent être immédiatement interrompus et toutes dispositions prises pour exclure de ces échanges toute viande suspecte de contamination. Les abattages en vue des échanges intracommunautaires ne sont à nouveau autorisés qu'après élimination de toute source de contamination et désinfection totale des locaux de l'abattoir.

Chapitre V. – Hygiène de l'abattage et de la découpe

33. Les animaux de boucherie et les volailles introduits dans les locaux d'abattage doivent être sacrifiés immédiatement et les opérations de saignée, de dépouillement ou d'enlèvement des soies, d'habillage et d'éviscération doivent être réalisées de façon à éviter toute contamination de la viande.
34. La saignée doit être complète. Le sang destiné à la consommation humaine doit être recueilli dans des récipients parfaitement propres. Il ne peut être battu à la main, mais uniquement à l'aide d'instruments conformes aux exigences de l'hygiène.

35. Sauf pour les porcs, le dépouillement immédiat et complet est obligatoire. Les porcs, s'ils ne sont pas dépouillés, doivent être immédiatement débarrassés de leurs soies. Pour cette opération, des adjuvants peuvent être utilisés à condition que les porcs soient ensuite douchés complètement à l'eau potable. Chez les volailles l'éviscération doit être effectuée sans délai. La plumaison doit être immédiate et complète.
36. L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard 45 minutes après l'étourdissement ou, en cas d'abattage imposé par un rite religieux, une demi-heure après la saignée.
Toutefois, en ce qui concerne les oies et canards abattus pour la production de foie gras, leur éviscération peut être retardée de 24 heures, à condition que la température des carcasses non éviscérées soit amenée dans les plus brefs délais et maintenue à 4° C et qu'elles soient transportées suivant les règles de l'hygiène.
37. **Pour les animaux de boucherie** le poumon, le coeur, le foie, le rein, la rate et le médiastin peuvent être soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles. S'ils sont détachés, ils doivent être munis d'un numéro ou de tout autre moyen d'identification permettant de reconnaître leur appartenance à la carcasse, ceci vaut également pour la tête, la langue, le tractus digestif et toute autre partie de l'animal nécessaire à l'inspection. Les parties précitées doivent rester à proximité de la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection. Pour toutes les espèces, les reins doivent être dégagés de leur enveloppe graisseuse et, en ce qui concerne les animaux de l'espèce bovine et porcine, ainsi que les solipèdes, de leur capsule périméridienne.
38. Il est interdit de ficher les couteaux dans les viandes, de nettoyer ces viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux et de procéder au soufflage. Toutefois, le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé, mais l'organe insufflé doit être retiré des échanges intracommunautaires.
39. Les carcasses des solipèdes, des porcs de plus de quatre semaines et des bovins de plus de six mois doivent être présentées à l'inspection découpées en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale. Si les besoins de l'inspection l'exigent, le vétérinaire officiel peut imposer la fente longitudinale de la tête et de la carcasse de tout animal.
40. Jusqu'à la fin de l'inspection, il est interdit de procéder à la découpe de la carcasse, à l'enlèvement ou au traitement de toute partie de l'animal abattu.
41. Les viandes consignées ou saisies, les estomacs, les intestins et les sous-produits non comestibles doivent être placés aussitôt que possible dans des équipements spéciaux.
42. Si le sang ou les abats de plusieurs animaux sont recueillis dans un même récipient avant la fin de l'inspection post-mortem tout le contenu de celui-ci doit être exclu des échanges intracommunautaires lorsque la carcasse d'un de ces animaux est reconnue impropre à la consommation humaine.
43. **Pour les volailles.** La carcasse doit être ouverte de façon que les cavités et tous les viscères puissent être inspectés. A cet effet le foie, la rate et le tractus digestif doivent être sortis de la carcasse de façon que celle-ci ne soit pas souillée et que les connexions naturelles de ces viscères soient maintenues jusqu'au moment de l'inspection.
Après l'inspection, les viscères sortis doivent être immédiatement séparés de la carcasse et les parties impropres à la consommation humaine sont enlevées. Les viscères et parties de viscères restés dans la carcasse, doivent, à l'exception des reins, être aussitôt enlevés en totalité dans des conditions satisfaisantes. Après l'inspection les viandes fraîches de volailles doivent être immédiatement nettoyées et réfrigérées selon les règles de l'hygiène.
Les carcasses destinées à être soumises à un processus de refroidissement par immersion doivent, immédiatement après l'éviscération faire l'objet d'un lavage à fond par aspersion et d'une immersion immédiate. L'aspersion doit être effectuée par une installation assurant un lavage efficace des surfaces internes et externes des carcasses.

Pour les carcasses dont le poids:

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

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

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

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

b) la température de l'eau du ou des bacs, mesurée à l'entrée et à la sortie des carcasses ne peut respectivement pas dépasser + 16° C et + 4° C;

c) le procédé doit être réalisé de façon telle qu'une température inférieure à 4° C soit atteinte dans les délais les plus brefs;

d) le débit d'eau minimum tout au long du procédé de refroidissement visé au point a) doit être de:

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

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

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

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

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

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

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

f) chaque installation doit être entièrement vidée, nettoyée et désinfectée chaque fois que cela est nécessaire, à la fin de la période de travail et au moins une fois par jour;

g) l'installation doit être pourvue d'appareils de contrôle étalonnés permettant un contrôle adéquat et permanent de la mesure et de l'enregistrement:

- de la consommation d'eau au cours de l'aspersion précédant l'immersion;
- de la température de l'eau du bac ou des bacs à l'entrée et à la sortie des carcasses;
- de la consommation d'eau au cours de l'immersion;
- du nombre de carcasses de chaque tranche de poids dont il est question plus haut;

h) les résultats des différents contrôles effectués par les soins du producteur doivent être conservés de façon à pouvoir être présentés à toute demande de l'expert vétérinaire;

i) le parfait fonctionnement de l'installation de refroidissement et son incidence sur le plan de l'hygiène sont évalués en comparant la contamination des carcasses en germes totaux et nombre d'entérobactériacées avant et après l'immersion. Cette comparaison doit être effectuée à la première mise en activité de l'installation ensuite de façon périodique et, en tout cas, chaque fois que l'installation a subi des transformations.

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

45. **Pour le gibier**, à l'exception des lièvres et autre menu gibier, les dispositions du numéro 36 sont d'application. Lors de l'éviscération, le chasseur doit porter son attention sur la constatation éventuelle de manifestations et de symptômes énoncés au numéro 29 sous a) et b) et s'il y a lieu, en avvertir l'inspecteur des viandes.
Le dépouillement et la découpe sont interdits au lieu du tir, mais doivent être effectués dans le local prévu à cette fin à l'annexe I, chapitre II, sous E, où le gibier doit être amené dans un délai de 12 heures.
46. Le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge, le bourrage des carcasses de volaille, sauf à l'aide d'un lot d'abats comestibles correspondant à l'une des volailles abattues dans l'établissement, ainsi que le soufflage sont interdits.
47. Jusqu'à la fin de l'inspection, il est interdit de procéder au dépeçage de la carcasse, à l'enlèvement ou au traitement de toute partie de l'animal abattu. Le vétérinaire officiel peut imposer toute autre manipulation nécessitée par l'inspection.
48. Les viandes consignées et les viandes déclarées impropres à la consommation humaine selon le point 55 ainsi que les déchets et les plumes doivent être transportés dès que possible dans les locaux, aménagements ou récipients prévus au point 4 sous d.
49. Les déchets et les plumes doivent être manipulés de façon à limiter le plus possible toute contamination.
50. Si le sang de plusieurs animaux est recueilli dans un même récipient, tout le contenu de celui-ci doit être exclu de la consommation humaine lorsque les viandes d'un des animaux du lot sont reconnues impropres à la consommation humaine.

Chapitre VI. – Inspection sanitaire «post-mortem»

51. Toutes les parties de l'animal y compris le sang doivent être soumises à l'inspection immédiatement après l'abattage pour vérifier si la viande est propre à la consommation humaine.
52. L'inspection post-mortem doit comporter:
 - a) l'examen visuel de l'animal abattu, en particulier des organes visés sous b);
 - b) la palpation de certains organes, notamment du poumon, du foie, de la rate, de la langue et de certains ganglions lymphatiques et, compte tenu des conclusions tirées par le vétérinaire officiel, de l'utérus et de la mamelle;
 - c) les incisions de certains organes et ganglions lymphatiques. Si l'inspection visuelle ou la palpation de certains organes fait apparaître que l'animal est affecté de lésions pouvant contaminer les carcasses, les équipements, le personnel ou les locaux, ces organes ne peuvent subir l'incision dans le local d'abattage ni dans aucune autre partie de l'établissement dans laquelle les viandes fraîches pourraient être contaminées;
 - d) la recherche des anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et éventuellement, de saveur;
 - e) au besoin, des examens de laboratoire portant notamment sur les substances visées à l'article 4 paragraphe 1 sous b).
53. Le vétérinaire officiel doit examiner en particulier chez les animaux de boucherie:
 - a) la couleur du sang, son aptitude à la coagulation et la présence éventuelle dans celui-ci de corps étrangers;
 - b) la tête, la gorge, les ganglions lymphatiques rétropharyngiens, sous maxillaires et parotidiens (Lnn. rétropharyngiales, mandibulaires et parotidei), ainsi que les amygdales, la langue étant dégagée de façon à permettre une inspection détaillée de la bouche et de l'arrière-bouche. Dans le cas d'animaux des espèces bovine et porcine, les amygdales doivent être enlevées après inspection;

- c) le poumon, la trachée-artère, l'oesophage, les ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcationes, épartérielles et médiastinales), la trachée et les principales ramifications bronchiques étant fendues longitudinalement et le poumon étant incisé en son tiers terminal perpendiculairement à son grand axe;
- d) le péricarde et le coeur ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;
- e) le diaphragme;
- f) le foie, la vésicule et les canaux biliaires, ainsi que les ganglions rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. portales);
- g) le tractus gastro-intestinal, le mésentère, les ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. gastrici mesenterici, craniales et caudales);
- h) la rate;
- i) les reins et leurs ganglions lymphatiques (Lnn. rénales), ainsi que la vessie;
- j) la plèvre et le péritoine;
- k) les organes génitaux: chez la vache, l'utérus est ouvert par une incision longitudinale, sauf s'il est interdit à la consommation humaine; chez le verrat et le taureau, les ganglions inguinaux superficiels (Lnn. inguinales superficiales);
- l) la mamelle et ses ganglions lymphatiques (Lnn. supramammarii); chez la vache, les mamelles sont ouvertes par une longue et profonde incision jusqu'aux sinus lactifères (sinus galactophores), sauf si elles sont interdites à la consommation humaine;
- m) la région ombilicale et les articulations des jeunes animaux, en cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes.

Les ganglions lymphatiques mentionnés ci-dessus doivent être systématiquement soumis à des incisions multiples et à un examen visuel.

En cas de doute, doivent également être incisés, dans les mêmes conditions, les ganglions suivants: cervicaux superficiels, préscapulaires (Lnn. cervales superficiales), axillaires (Lnn. axillares proprii et primae costae), sus-sternaux (Lnn. sternales craniales), cervicaux profonds (Lnn. cervicales profundi), costo-cervicaux (Lnn. costocervicales), poplites (Lnn. poplitei), précuraux (Lnn. subiliaci), ischiatiques (Lnn. ischiatici), iliaque et lomboaortiques (Lnn. iliaci et lumbales), inguinaux superficiels (Lnn. inguinales superficiales). Chez les ovins et les caprins, l'ouverture du coeur, le dégagement de la langue, l'incision des poumons et des bronches, ainsi que l'incision des ganglions lymphatiques, ne doivent être pratiqués qu'en cas de doute, mais ces organes et ganglions lymphatiques doivent être examinés.

Chez les porcins, l'incision des ganglions lymphatiques de la tête, à l'exception du ganglion lymphatique sous maxillaire, et l'incision des ganglions lymphatiques des poumons et du tractus gastro-intestinal, ainsi que des ganglions lymphatiques rénaux, ne doivent être pratiqués qu'en cas de doute mais ces organes et ganglions lymphatiques doivent être examinés. L'incision des poumons prévue sous c) n'est pas nécessaire lorsque les poumons sont exclus de la consommation humaine.

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

A. la recherche de la cysticercose:

- a) sur les bovins âgés de plus de six semaines, au niveau:
 - de la langue, dont la musculature doit être incisée longitudinalement sur la face inférieure sans trop léser l'organe,
 - de l'oesophage, qui doit être dégagé de la trachée.
 - du coeur qui, en plus de l'incision prescrite au point 53 sous d), doit être fendu en deux points opposés, des oreillettes à la pointe,
 - des masseters externes, dans lesquels deux incisions doivent être pratiquées parallèlement au maxillaire inférieur,
 - des masseters internes (muscles ptérygoïdes internes), qui doivent être incisés selon un seul plan,

- du diaphragme, dont la partie musculaire doit être dégagée de la séreuse, sauf en ce qui concerne les veaux.
 - b) sur les porcins, au niveau des surfaces musculaires directement visibles, en particulier au niveau des muscles du plat de la cuisse, de la paroi abdominale, des psoas dégagés du tissu adipeux, des piliers du diaphragme, des muscles intercostaux, du coeur, de la langue et du larynx.
 - B. La recherche de la distomatose sur les bovins, les ovins et les caprins, par des incisions pratiquées sur la face stomacale du foie et intéressant les canaux biliaires, ainsi que, chez les bovins, par une incision profonde de la base du lobe de Spiegel.
 - C. La recherche de la morve sur les solipèdes par un examen attentif des muqueuses de la trachée, du larynx, des cavités nasales, des sinus et de leurs ramifications, après fente de la tête dans le plan médian et ablation de la cloison nasale.
Cependant, cet examen peut être remplacé par d'autres examens, conformément à la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.
 - D. Les viandes fraîches provenant d'animaux de l'espèce porcine et comportant des muscles striés doivent être soumises à une recherche des trichines sous le contrôle et la responsabilité du vétérinaire officiel.
Cet examen est effectué selon des méthodes scientifiquement reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des directives communautaires ou dans d'autres normes internationales.
Les résultats doivent être évalués suivant une méthode de référence fixée selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent après avis du comité scientifique vétérinaire et dont la fiabilité est au moins équivalente à l'examen trichinoscopique prévu à l'annexe I point 1 de la directive 77/96/CEE modifiée par la directive de la Commission du 7 juin 1984.
La Commission publie cette méthode de référence au Journal Officiel des Communautés Européennes.
55. Les viandes fraîches de volailles
- a) sont déclarées impropres à la consommation humaine, en totalité, les volailles dont l'inspection post mortem révèle un des cas suivants:
 - mort résultant d'une cause autre que l'abattage,
 - souillure généralisée,
 - importantes lésions et ecchymoses,
 - odeur, couleur, saveur anormales,
 - putréfaction,
 - anomalies de consistance,
 - cachexie,
 - hydrohémie,
 - ascite,
 - ictère,
 - maladies infectieuses, celles visées au point 30 sous d),
 - aspergillose,
 - toxoplasmose,
 - parasitisme étendu sous-cutané ou musculaire,
 - tumeurs malignes ou multiples,
 - leucose,
 - intoxication.
 - b) Sont déclarés impropres à la consommation humaine les parties de l'animal abattu qui présentent des lésions ou des contaminations localisées n'affectant pas la salubrité du reste de la viande.

c) Sont exclus de la consommation humaine la tête séparée de la carcasse, à l'exception de la langue et les viscères énumérés ci-après: trachée, poumons séparés de la carcasse conformément aux dispositions du numéro 43 oesophage, jabot, intestin et vésicule biliaire.

56. En ce qui concerne l'inspection post mortem du gibier, les dispositions des numéros 52,53 et 54 sont également applicables. Toutefois, étant donné qu'un examen ante mortem a été impossible, il est indiqué de recourir plus souvent à un examen de laboratoire en cas de doute.

Les examens post mortem doivent porter surtout sur:

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

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

Chapitre VII. – Prescriptions concernant les viandes destinées à être découpées

57. Le découpage en morceaux plus petits que ceux visés à l'article 17 point A ou le désossage ne sont autorisés que dans les ateliers de découpe.
58. L'exploitant de l'établissement ou son représentant est tenu de faciliter les opérations de contrôle de l'entreprise et notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile et de mettre à la disposition du service de contrôle les aménagements nécessaires; en particulier, il doit être en mesure, à toute réquisition, de porter à la connaissance du vétérinaire officiel chargé du contrôle la provenance des viandes introduites dans son établissement.
59. Les viandes ne remplissant pas les conditions de l'article 17 point B sous b) ne peuvent se trouver dans les ateliers de découpe agréés qu'à la condition d'y être entreposées dans des emplacements spéciaux; elles doivent être découpées dans d'autres endroits ou à d'autres moments que les viandes qui répondent auxdites conditions. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès à tout moment à tous les locaux de stockage et de travail pour garantir le respect rigoureux des dispositions ci-dessus.
60. a) Les viandes fraîches doivent être introduites dans les locaux visés au chapitre II point 14 sous b) au fur et à mesure des besoins. Sitôt que la découpe et, le cas échéant, l'emballage sont effectués, elles doivent être transportées dans le local frigorifique approprié visé au chapitre II point 14 sous a).
- b) Pendant le travail de découpage, de désossage, de conditionnement et d'emballage, les viandes doivent être maintenues en permanence à une température interne égale ou inférieure à + 7° C et à une température inférieure ou égale à + 4° C pour les volailles.
- c) Par dérogation aux points a) et b), les viandes peuvent être découpées à chaud. Dans ce cas, elles doivent être transportées directement du local d'abattage au local de découpe. Le local d'abattage et le local de découpe doivent alors être situés dans un même groupe de bâtiments et suffisamment proches l'un de l'autre, car les viandes à découper doivent être transférées sans rupture de charge de l'un à l'autre local et la découpe doit être réalisée sans délai. Sitôt que la découpe et, le cas échéant, l'emballage sont effectués, les viandes doivent être transportées dans un local frigorifique approprié.
- d) Le découpage est exécuté de façon à éviter toute souillure des viandes. Les éclats d'os et les caillots de sang doivent être éliminés. Les viandes provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les équipements prévus au point 4 sous d).

Chapitre VIII. – Contrôle sanitaire des viandes découpées et des viandes entreposées

61. Les ateliers de découpe agréés et les entrepôts frigorifiques agréés sont soumis à un contrôle exercé par un vétérinaire officiel. Celui-ci doit être prévenu en temps utile avant qu'il ne soit procédé à la découpe de la viande destinée aux échanges intracommunautaires.
62. Le contrôle du vétérinaire officiel comporte les tâches suivantes:
 - contrôle des entrées et sorties de viandes fraîches,
 - inspection sanitaire des viandes fraîches présentes dans les établissements visés au point 61 et destinées aux échanges intracommunautaires,
 - inspection sanitaire des viandes fraîches destinées aux échanges intracommunautaires, avant les opérations de découpe et lors de leur sortie des établissements visés au point 6,
 - établissement et délivrance des documents prévus à l'article 20, point A sous g) et au chapitre IX point 69,
 - contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage, prévu au chapitre III, ainsi que de l'hygiène du personnel y compris des vêtements,
 - exécution de tout prélèvement nécessaire en vue d'effectuer des examens de laboratoire ayant pour but de détecter, par exemple, la présence de germes nuisibles, d'additifs ou d'autres substances chimiques non autorisées. Les résultats de ces examens sont consignés dans un registre.
 - tout autre contrôle qu'il estime utile au contrôle du respect des dispositions de la présente directive.

Chapitre IX. – Marquage communautaire

63. Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel. A cet effet, il détient et conserve:
 - a) les instruments destinés au marquage de salubrité des viandes, qu'il ne peut remettre au personnel auxiliaire qu'au moment même du marquage et pour le laps de temps nécessaire à celui-ci;
 - b) les étiquettes et le matériel de conditionnement lorsque ceux-ci ont déjà été revêtus de l'estampille prévue au présent chapitre. Ces étiquettes et ce matériel de conditionnement sont remis au personnel auxiliaire au moment même où ils doivent être fixés et en nombre correspondant aux besoins.
 - c) les instruments destinés au marquage, les étiquettes, les enveloppes et les estampilles-plaquettes visés sous a) et b) sont commandés par l'administration des services vétérinaires de commun accord et à charge de l'établissement soumis à son contrôle. Ce matériel de marquage doit être constitué d'un matériau répondant à toutes les exigences de l'hygiène.
64. La marque de salubrité pour les viandes des espèces bovine, porcine, ovine et caprine ainsi que des solipèdes domestiques doit être:
 - a) soit un cachet de forme ovale ayant au moins 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, la ou les initiales du pays expéditeur, apposées en lettres capitales, soit: B - D - DK - F - GR - IRL - I - L - NL - UK,
 - suivies du numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement,
 - dans la partie inférieure, un des sigles CEE, EEG, EWG, EØF, EEC ou EOK;
 - b) soit un cachet de forme ovale ayant au moins 6,5 cm de largeur et au moins 4,5 c de hauteur. Sur le cachet doivent figurer les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles:
 - dans la partie supérieure, le nom du pays expéditeur, en majuscules,
 - au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement,
 - dans la partie inférieure un des sigles CEE, EEG, EWG, EØF, EEC ou EOK.
 Les caractères doivent avoir une hauteur d'au moins 0,8 cm pour les lettres et d'au moins 1 cm pour les chiffres.

La marque de salubrité peut, en outre, comporter une indication permettant d'identifier le vétérinaire ayant procédé à l'inspection sanitaire des viandes.

65. Les carcasses sont marquées à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille conformément au point 64:
- celles qui pèsent plus de 65 kilogrammes doivent porter la marque de l'estampille sur chaque demi-carcasse, au moins aux endroits suivants: face externe de la cuisse, lombes, dos, poitrine et épaule,
 - les autres doivent porter quatre marques d'estampille au moins, apposées sur les épaules et sur la face externe des cuisses.
66. Les foies des bovins, des porcins et des solipèdes sont marqués au feu à l'aide d'une estampille conformément au point 64.
Les abats de toutes les espèces sont marqués soit à l'encre, soit au feu à l'aide d'une estampille conformément au point 64, à moins qu'ils ne soient conditionnés ou emballés et marqués conformément aux points 69 et 70.
67. Les morceaux obtenus dans les ateliers de découpe à partir de carcasses régulièrement marquées doivent être marqués soit à l'encre, soit au feu à l'aide d'une marque de salubrité conformément au point 64, à moins qu'ils soient conditionnés ou emballés.
68. Les emballages doivent toujours être marqués conformément au point 69.
69. Les morceaux coupés et les abats emballés visés aux points 66 et 67 doivent porter une estampille conforme aux prescriptions du point 64 comprenant le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe au lieu de celui de l'abattoir, et figurant sur une étiquette fixée à l'emballage ou imprimée sur l'emballage, de façon à être détruite à l'ouverture de l'emballage. Cette étiquette porte également un numéro de série, cette exigence pouvant être facultative, sur décision de l'autorité centrale compétente, pour les échanges intracommunautaires. Cependant, lorsque les morceaux coupés et les abats sont conditionnés conformément au chapitre X point 78, l'étiquette susvisée peut être fixée au conditionnement. Toutefois, lorsque les abats sont emballés dans un abattoir, l'estampille doit comprendre le numéro d'agrément vétérinaire de cet abattoir.
70. En sus des dispositions du point 69 lorsque les viandes fraîches sont conditionnées en portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur, une reproduction imprimée de l'estampille prévue au point 64 sous a) doit figurer sur le conditionnement ou sur une étiquette appliquée sur le conditionnement. L'estampille doit comprendre le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe. Les dimensions prévues au point 64 ne s'appliquent pas au marquage visé par le présent point. Toutefois, lorsque les abats sont conditionnés dans un abattoir, l'estampille doit comprendre le numéro d'agrément vétérinaire de cet abattoir.
71. Les viandes de solipèdes et leur emballage doivent être pourvus d'une marque spéciale à déterminer selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.
72. 1. La marque de salubrité pour les viandes de volailles comporte:
- a) - dans la partie supérieure, les deux premières lettres, en caractères latins et en majuscules, du nom du pays expéditeur;
 - au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir ou, le cas échéant, de l'atelier de découpe;
 - dans la partie inférieure, un des sigles CEE, EEG, EWG, EØF ou EEC.
- Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,2 centimètre pour les lettres comme pour les chiffres;
- b) un ovale de 6,5 sur 4,5 centimètres dans lequel figurent les indications énumérées sous a), étant entendu que les lettres doivent avoir une hauteur de 0,8 centimètre et les chiffres de 1,1 centimètre.
2. Le matériel de marquage doit être constitué d'un matériau répondant à toutes les exigences de l'hygiène et sur lequel les indications visées au paragraphe 1 figurant de façon parfaitement lisible.

3. a) Le marquage de salubrité visé au paragraphe 1 sous a) doit se faire:
 - sur ou, de façon lisible, sous les enveloppes ou autres emballages des carcasses emballées individuellement,
 - sur les carcasses non emballées individuellement, par l'apposition d'une estampille-plaquette ou de toute autre marque approuvée conformément à la procédure du Comité Vétérinaire Permanent,
 - sur ou, de façon visible, sous les enveloppes ou autres emballages de parties de carcasses ou d'abats conditionnés en petites quantités;
- a) le marquage de salubrité visé au paragraphe 1 sous b) doit être effectué sur les emballages globaux contenant des carcasses, parties de carcasses ou abats marqués conformément à l'alinéa a).
4. Lorsqu'un marquage de salubrité est effectué sur une enveloppe ou un emballage conformément au paragraphe 2:
 - ce marquage doit être apposé de manière qu'il soit détruit lors de l'ouverture de l'enveloppe ou de l'emballage, ou
 - l'enveloppe ou l'emballage doivent être scellés de manière qu'ils ne puissent être réutilisés une fois ouverts.
5. Toutefois, le marquage individuel des carcasses de volailles, des parties de carcasses ou d'abats n'est pas exigé pour les lots de carcasses, y compris celles dont certaines parties ont été enlevées conformément au chapitre VI de l'annexe I, point 55 sous b), lorsque ces lots sont expédiés en vue de la découpe d'un abattoir agréé à un atelier de découpe agréé ou de ces établissements en vue d'un traitement à un établissement de produits à base de viande dans les conditions suivantes:
 - les grands emballages (caisses, cartons) portent sur leur face externe la marque prévue sous 8;
 - l'établissement d'expédition, l'établissement de découpe et l'établissement de produits à base de viande destinataires tiennent un registre séparé dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la destination des lots expédiés, respectivement reçus,
 - sur la surface extérieure du grand emballage figure clairement la mention du destinataire et de l'utilisation prévue,
 - le marquage de salubrité des grands emballages n'est détruit, lors de l'ouverture de ces derniers, que sous la surveillance de l'inspecteur des viandes.
6. Le marquage individuel des carcasses de volailles n'est pas exigé non plus si des lots de carcasses sont expédiés d'abattoirs ou d'ateliers de découpe vers des restaurants, des cantines ou des collectivités qui les mettent à disposition directe de l'utilisateur final qu'après traitement par la chaleur si les conditions sous 5 tirets 1 à 3 sont respectées et si l'établissement de destination est soumis au contrôle du vétérinaire-inspecteur.
7. Les carcasses de gibier, les morceaux résultant de la découpe ainsi que les lapins sont marqués à l'aide d'une estampille décrite sous 73. La marque peut être apposée aussi, sur, ou de façon lisible, sous les enveloppes ou autres emballages des carcasses ou parties de carcasses ou d'abats conditionnés.
8. a) Dans le cas où les viandes fraîches de volaille, de lapin, de gibier et les produits à base de viande doivent en plus être emballés dans un emballage plus grand (caisse, carton), ces emballages doivent être pourvus d'une étiquette bien visible sur laquelle figure une marque bien lisible qui est la réplique d'une des marques prévues sous 64 respectivement 73.
Cette étiquette porte également un numéro de série.
- b) Lorsqu'un marquage de salubrité est effectué sur une enveloppe ou un emballage conformément à l'alinéa précédent et à 72 sous 3

- ce marquage doit être apposé de manière qu'il soit détruit lors de l'ouverture de l'enveloppe ou de l'emballage.
- ou l'enveloppe ou l'emballage doivent être scellés de manière qu'ils ne puissent être réutilisés une fois ouverts.

Marquage national

73. Lorsque les viandes et les conditions de leur préparation ne satisfont pas à toutes les prescriptions fixées pour les échanges intracommunautaires, à l'exception de la viande de volaille qui doit toujours satisfaire à ces prescriptions, les viandes sont marquées comme prévu sous 65 et 66 mais au moyen des estampilles suivantes:
1. a) dans les abattoirs agréés: l'estampille dite «nationale d'abattoir». Dans les abattoirs municipaux ce cachet portera le sceau de la ville ainsi que l'inscription «abattoir».
 - b) Dans les tueries privées et dans l'inspection ambulatoire le marquage de salubrité se fait avec l'estampille dite «nationale d'inspection ambulatoire» qui portera au pourtour l'inscription «Grand-Duché de Luxembourg - Inspection des Viandes» et au centre le numéro du ressort respectif.
 - c) Dans les ateliers de découpe les viandes peuvent être marquées avec une estampille dite «nationale d'atelier de découpe» ayant les mêmes caractéristiques que celles reprises sous a).
 2. Les estampilles nationales, à l'exception de celles pour la viande de solipèdes, auront une forme circulaire d'un diamètre de 3,5 cm au moins pour la viande reconnue propre à la consommation humaine; pour la viande reconnue impropre à la consommation et destinée à la destruction, elles auront la forme d'un triangle ayant des côtés de 5 cm au moins.
- La viande reconnue bonne sous conditions sera marquée d'une étiquette en attendant la fin du traitement. Elle sera marquée alors de l'estampille nationale prévue pour la catégorie de viande visée. La viande de solipèdes reconnue propre à la consommation sera marquée avec une estampille rectangulaire dont les côtés mesureront au moins 5, respectivement 2 cm, et qui portera le numéro du ressort ou le nom de l'abattoir municipal et l'inscription «cheval».
3. Toutefois, les viandes fraîches visées à l'article 28 par 2 et destinées aux traitements y visés doivent être marquées de la marque visée sous 64 a) surchargée d'une croix oblique de telle manière que la marque reste lisible.
74. Les colorants pouvant être utilisés pour l'estampillage des viandes fraîches sont décidés selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent Jusqu'à ce que cette décision soit prise, seul peut être utilisé le violet de méthyl.

Chapitre X. - Conditionnement et emballage des viandes fraîches

75. a) Les emballages (par exemple caisses, cartons) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment:
- ne pouvoir altérer les caractères organoleptiques de la viande,
 - ne pouvoir transmettre à la viande des substances nocives pour la santé humaine,
 - être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations.
- b) Les emballages ne doivent pas être réutilisés pour emballer les viandes, sauf s'ils sont en matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et ont été au préalable nettoyés et désinfectés.
76. Lorsque, le cas échéant, les viandes fraîches découpées ou les abats, les viandes fraîches de volaille ou les produits à base de viande sont conditionnés, cette opération doit être effectuée aussitôt après la découpe et d'une manière répondant aux règles de l'hygiène.
- A l'exception des morceaux de lard et de poitrine, les viandes découpées et les abats doivent être, dans tous les cas, pourvus d'un conditionnement de protection, sauf s'ils sont transportés pendus.

Ces conditionnements doivent être transparents et incolores et répondre, en outre, aux conditions indiquées au point 75 sous a) premier et deuxième tirets; ils ne peuvent être utilisés une seconde fois pour conditionnement des viandes.

Les parties de volaille ou abats séparés de la carcasse doivent toujours être entourés d'une enveloppe répondant à ces critères et solidement fermée.

77. Les viandes conditionnées doivent être emballées.
78. Cependant, si le conditionnement remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, il ne doit pas être transparent et incolore et il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant, sous réserve que les autres conditions du point 75 soient remplies.
79. Le découpage, le désossage, le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local si les conditions suivantes sont remplies:
 - a) le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations;
 - b) l'emballage et le conditionnement sont placés, immédiatement après leur fabrication, dans une enveloppe protectrice hermétique, protégée contre tout endommagement au cours du transport vers l'établissement, et entreposés dans des conditions hygiéniques dans un local séparé de l'établissement;
 - c) les locaux de stockage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances pouvant contaminer la viande fraîche. Les emballages ne peuvent être entreposés à même le sol;
 - d) les emballages sont assemblés, dans des conditions hygiéniques avant leur introduction dans le local;
 - e) les emballages sont introduits, dans des conditions hygiéniques, dans le local et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé de manipuler la viande fraîche;
 - f) immédiatement après leur conditionnement, les viandes doivent être placées dans les locaux de stockage prévus à cet effet.
80. Les emballages visés au présent chapitre ne peuvent contenir que des viandes découpées appartenant à la même espèce animale.

Chapitre XI. – Certificat de salubrité

81. L'exemplaire original du certificat de salubrité, qui doit accompagner les viandes au cours de leur transport vers le pays destinataire, doit être délivré par un vétérinaire officiel au moment du chargement.
Le certificat doit correspondre, dans sa présentation et son contenu, au modèle repris à l'annexe II pour le produit concerné, il doit être établi au moins dans la ou les langues officielles du pays destinataire.
Il doit comporter un seul feuillet.

Chapitre XII. – Entreposage

82. 1. Les viandes fraîches doivent être refroidies immédiatement après l'inspection post-mortem et maintenues en permanence à une température interne:
 - inférieure ou égale à 7° C pour les carcasses et les morceaux,
 - inférieure ou égale à 3° C pour les abats rouges,
 - inférieure ou égale à 4° C pour les volailles et lapins,
 - inférieure ou égale à 3° C pour le gibier,
 - inférieure ou égale à 2° C pour les poissons qui doivent être conservés sous glace.
2. Les viandes fraîches destinées à être congelées doivent, après l'abattage et la période de stabilisation ultérieure, être soumises à une congélation rapide; ces viandes congelées doivent être entreposées à une température ne pouvant être supérieure à – 12° C.

- Les viandes surgelées seront refroidies immédiatement à -30°C et conservées à -18°C ;
 - Les viandes congelées seront refroidies immédiatement à -20°C et conservées à -12°C ;
 - Les poissons surgelés seront refroidis immédiatement à -30°C et conservés à -18°C .
- Toutefois, d'autres technologies de refroidissement sont autorisées pour les viandes destinées aux échanges nationaux.

83. Aucun autre produit pouvant affecter les conditions d'hygiène des viandes ou pouvant les contaminer ne peut être entreposé dans les locaux visés au chapitre II points 16 et 17 sauf si les viandes sont emballées et entreposées séparément.
84. La température d'entreposage des locaux de stockage visés au chapitre II points 16 et 17 doit être enregistrée.

Chapitre XIII. – Transport

85. Les viandes fraîches doivent être transportées dans des moyens de transport plombés, conçus et équipés de telle sorte que les températures prévues au chapitre XII soient assurées pendant toute la durée du transport.
- Dans la mesure où la viande est transportée d'un abattoir à un atelier de découpe situé dans le Grand-Duché le plombage n'est pas exigé.
- Des dérogations en matière de température prévues au chapitre XII peuvent être accordées par le vétérinaire-inspecteur du ressort pour les transports effectués aux abords immédiats des établissements et pour une durée de transport n'excédant pas 30 minutes.
- L'inspecteur des viandes contrôlera la température interne de la viande à l'aide d'un thermomètre approprié. Les viandes en découpe et les produits à base de viande, à l'exception des produits de viande de longue conservation, doivent toujours être transportés dans des véhicules ou récipients réfrigérés.
86. Les moyens de transport de ces viandes doivent répondre aux exigences suivantes:
- a) leurs parois internes ou toute autre partie pouvant se trouver en contact avec les viandes doivent être en matériaux résistant à la corrosion et ne pouvant ni altérer les caractères organoleptiques des viandes, ni rendre ces dernières nocives pour la santé humaine; ces parois doivent être lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter;
 - b) ils doivent être munis de dispositifs efficaces assurant la protection des viandes contre les insectes et la poussière et être étanches de façon à éviter tout écoulement de liquides;
 - c) ils doivent, pour le transport des carcasses, des demis ou des quartiers, ainsi que de la viande découpée non emballée, être munis de dispositifs de suspension en matériaux résistant à la corrosion, fixés à une hauteur telle que les viandes ne puissent toucher le plancher; cette disposition ne s'applique pas aux viandes congelées et pourvues d'un emballage hygiénique. Toutefois, en cas de transport aérien, les dispositifs de suspension ne sont pas exigés, à condition que des équipements résistant à la corrosion soient prévus pour l'embarquement, le séjour et le débarquement des viandes.
87. Les moyens de transport des viandes en peuvent en aucun cas être utilisés pour celui des animaux vivants ou de tout produit susceptible d'altérer ou de contaminer les viandes.
88. Aucun autre produit pouvant affecter les conditions d'hygiène des viandes ou pouvant les contaminer ne peut être transporté en même temps que des viandes dans un même moyen de transport, à moins que des précautions appropriées ne soient prises. De plus, les estomacs ne peuvent y être transportés que s'ils sont blanchis ou nettoyés, les têtes et les pattes que si elles sont dépouillées ou échaudées et épilées.
89. Les viandes fraîches ne peuvent être transportées dans des moyens de transport (dans un véhicule ou engin) qui ne sont pas propres et n'ont pas été désinfectés.
90. Les carcasses, les demis et les quartiers, à l'exception de la viande congelée emballée dans des conditions conformes aux exigences de l'hygiène, doivent toujours être transportés suspendus, sauf dans le cas du transport aérien visé au point 86 sous c).

Les autres morceaux ainsi que les abats doivent être suspendus ou placés sur des supports s'ils ne sont pas inclus dans des emballages ou contenus dans des récipients en matériaux résistant à la corrosion. Ces supports, emballages ou récipients doivent être conformes aux exigences de l'hygiène et, notamment en ce qui concerne les emballages, aux dispositions de la présente directive. Les viscères doivent toujours être transportés dans des emballages résistants et étanches aux liquides et aux corps gras. Ils ne peuvent être réutilisés qu'après avoir été nettoyés et désinfectés.

91. Le vétérinaire officiel doit s'assurer avant l'expédition que les moyens de transport (les véhicules ou engins de transport) ainsi que les conditions de chargement sont conformes aux conditions d'hygiène définies au présent chapitre.
92. Pour le transport local par les bouchers eux-mêmes de viandes qui ne sont pas destinées aux échanges intracommunautaires, les camionnettes et remorques utilisées par les bouchers au transport des viandes présenteront le même revêtement intérieur que prévu sous 86. Si elles sont à plusieurs étages, le lattis lisse et facilement lavable est autorisé. Les camionnettes et remorques ouvertes devront être recouvertes d'une bâche imperméable; de plus, la viande sera recouverte d'un linge propre. Les parties en fer à l'intérieur des camionnettes et remorques seront revêtues d'une peinture à l'huile ou d'une peinture équivalente.

Le transport de la viande ou des abats par motocyclette et bicyclette ne pourra se faire que dans des paniers ou corbeilles ou récipients en métal inoxydable. Si ces récipients sont ouverts, le contenu non emballé sera recouvert d'un linge propre.

Le transport de la viande par carcasse entière ou par quartiers dans le coffre des voitures automotrices est interdit à moins que ce coffre ne comporte des récipients ad hoc en matière plastique ou analogue et que la viande soit recouverte d'un linge propre ou d'une feuille en plastique.

Y peuvent être transportés dans des récipients la graisse, les abats et les issues.

La viande livrée à domicile par les bouchers peut être transportée dans ces coffres, pourvu qu'elle soit emballée et contenue dans des récipients.

Les récipients, paniers, corbeilles, etc. employés à la conservation et au transport de viandes et de préparations de viandes, ne doivent pas servir à recueillir des substances nocives, malpropres ou répugnantes.

ANNEXE II

Dispositions concernant les produits à base de viande

Chapitre 1^{er}. – A. Conditions d'agrément des établissements de fabrication

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

1. des locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé,
 - a) sous le régime du froid:
 - de viande fraîches au sens des articles 20, respectivement 22 (viandes communautaires) et de produits à base de viande préparés à partir de ces viandes;
 - de viandes répondant aux conditions de l'article 17 et de produits à base de viande fabriqués à partir de ces viandes;
 - b) à température ambiante:
 - des produits à base de viande préparés à partir de viandes fraîches au sens des articles 20, respectivement 22 (viandes communautaires);
 - de produits à base de viande préparés à partir de viandes répondant à l'article 17;
2. un local suffisamment vaste où l'on procède à la préparation des produits à base de viande et en rapport avec l'importance de l'établissement;

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

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

5. Les ateliers de préparation annexés à une tuerie privée et à une boucherie doivent remplir en rapport avec leur importance les conditions communes de 1 à 4 prévues au chapitre I de l'annexe I et les conditions spéciales pour les établissements de fabrication de produits de viande sous A. sous 2), 3), a), c), d), e), f) dans la mesure où ces opérations sont effectuées. Les saloirs ne doivent obligatoirement comporter une installation frigorifique, toutefois, la température ne doit pas être supérieure à 10° C, lorsque des viandes y sont entreposées. Il est défendu d'entreposer des bacs à salage dans les installations frigorifiques ensemble avec les viandes fraîches.

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

En dehors des exigences prévues à l'annexe I, chapitre III de 19 à 26, les dispositions suivantes doivent être observées:

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

L'eau utilisée dans les autoclaves doit être propre et potable. Dans les établissements où l'eau utilisée dans les autoclaves est remise en circuit, cette eau ne peut être réutilisée qu'après traitement pour élimination des matières organiques et assainissement de telle sorte que l'eau redevient potable.

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

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

Chapitre IV. – Contrôle des productions

11. Les établissements agréés de fabrication de produits à base de viande sont soumis à un contrôle exercé par un inspecteur des viandes. Celui-ci doit être prévenu en temps utile avant qu'il soit procédé au travail des produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires. En outre, ces établissements sont contrôlés périodiquement par les vétérinaires-inspecteurs.
12. Le contrôle permanent du vétérinaire officiel comporte notamment les tâches énumérées au chapitre VIII de l'annexe I, sous 62. Les résultats de ces examens sont consignés dans un registre.
13. Dans le cas de fabrication de produits à base de viande dans des récipients hermétiquement clos, l'inspecteur des viandes doit veiller à ce que:
- le producteur fasse contrôler par sondage la production journalière, selon des intervalles établis à l'avance, pour garantir l'efficacité de la fermeture;
 - le producteur utilise des repères de contrôle afin d'assurer que les récipients ont reçu un traitement thermique adéquat;
 - les produits obtenus dans les récipients à fermeture hermétique soient retirés des appareils de chauffage à une température suffisamment élevée pour assurer l'évaporation rapide de l'humidité et ne soient pas manipulés à la main avant le séchage complet.
14. Les résultats des divers contrôles effectués par le producteur doivent être conservés en vue d'être présentés à toute demande de l'inspecteur des viandes.

Chapitre V. – Contrôle de l'efficacité des traitements

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

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

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

18. Les emballages et conditionnements doivent répondre à toutes les exigences de l'hygiène et notamment aux points 75 et 76 du chapitre X de l'annexe I.
19. Lorsque les produits sont inclus dans un conditionnement de manière à constituer une unité indivisible, ledit emballage ne doit pouvoir être, après ouverture, remis dans son état original. Ce conditionnement doit se faire dès la fin de la préparation ou du refroidissement.
Le conditionnement et l'emballage doivent être effectués dans les locaux prévus à cette fin et dans des conditions hygiéniques satisfaisantes. Les conditionnements ne peuvent être réutilisés pour les produits à base de viande, exception faite de certains contenants particuliers en terre cuite ou similaire pouvant être réutilisés après nettoyage et désinfection.

Chapitre VII. – Marquage de salubrité

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

Chapitre VIII. – Certificat de salubrité

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

Chapitre IX. – Entreposage et transport

24. Les produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires doivent être entreposés dans les locaux prévus au chapitre I, paragraphe 1 a) de cette annexe.
25. Les produits à base de viande pour lesquels des températures d'entreposage sont prescrites conformément à l'article 33 doivent être constamment soumis à l'action du froid de telle sorte que ces températures ne soient pas dépassées.

26. Les produits à base de viande doivent être expédiés de sorte que pendant le transport, ils soient protégés des causes susceptibles de les contaminer ou d'avoir sur eux une influence défavorable, compte tenu de la durée et des conditions de transport ainsi que des moyens employés.
27. Les engins employés pour le transport des produits à base de viande doivent être, si le produit l'exige, équipés de sorte à assurer la protection par le froid et notamment que les températures prescrites conformément à l'article 33 ne soient pas dépassées.

Chapitre X. – Ingrédients et additifs

<i>A. Ingrédients autorisés</i>	<i>Conditions d'emploi</i>
1. Sucres Saccharose, sucre inverti glucose lactose	Viande fraîche hachée et dans les produits de viande. Uniquement dans les préparations de viande ayant subi la maturation.
2. Sel destiné à la consommation humaine, vinaigre, épices et leurs extraits, fines herbes et leurs extraits, extraits de viande, et arômes alimentaires.	Viande fraîche, hachée et dans les produits de viande.
3. Gelatine alimentaire	Autorisée uniquement comme produit d'enrobage, pour la préparation de produits de viande, tels que aspics et tête pressée, ainsi que comme liants du jus d'exsudation lors de la préparation de viandes.
4. Plasma sanguin frais et en poudre	Autorisé uniquement dans les préparations de viande ayant subi un traitement thermique
5. Oeufs de poule et produits d'oeufs de poule sans agents conservateurs	Autorisés uniquement dans la viande fraîche, hachée préparée, pour paner la viande, dans les pâtés, dans les préparations de viande à base de foie, dans les saucissons échaudés, dans le saucisson de «sang» et dans le «boudin».
6. Lait, poudre de lait (Protéines lactiques)	Autorisé uniquement dans les saucissons secs et les saucissons à rôtir, telles que les «Thuringer», «Weisswurst» et boudin blanc jusqu'à un maximum de 5% exprimé en poudre de lait anhydre.
7. Graisses animales	Autorisées dans les préparations de viande comme couverture pour la fabrication de produits de viande.
8. Substances relevant le goût telles que truffes, champignons, anchois, raisins de Corinthe, fruits frais, paprika, noix de pistache cornichons, raisons secs, beurre, spiritueux, vin, vinaigre, ce à l'exception des produits composés de protéines étrangères à la viande non autorisées par le présent règlement.	Autorisées uniquement dans les produits de viande.
9. Produits amylacés 9.1. Amidons et féculés alimentaires	Pâté et saucisson de foie contenant au moins 10% de foie, ainsi que les pâtes de viande du type «Luncheon meat», dans une proportion ne dépassant pas 5% en amidon anhydre.

9.2. Produits de la panification

9.3. Farines

10. Eau potable

11. Viandes de gibier et volailles

12. Cultures pour viande

B. Additifs autorisés

1. Agents conservateurs

E 249: Nitrate de potassium

E 250: Nitrite de sodium

E 251: Nitrate de sodium

E 252: Nitrate de potassium

E 200: Acide sorbique

E 201: sorbate de sodium

E 202: sorbate de potassium

E 203: sorbate de calcium

E 210: acide benzoïque

E 211: benzoate de sodium

E 212: benzoate de potassium

E 213: benzoate de calcium

2. Antioxydants

E 300: Acide 1-ascorbique

E 301: Ascorbate de sodium

E 302: Ascorbate de calcium

E 304: Palmitate d'ascorbyle

E 306: Extraits d'origine naturelle riches en tocophérols

E 307: Alpha-tocophérol de synthèse

E 308: Gamma-tocophérol de synthèse

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

Pour l'enrobage et le fleurage des saucissons secs.

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

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

Les préparations à base de viande fermentées et les produits de salaison crus et cuits, peuvent être traités au moyen de cultures de bactéries sélectionnées et spécifiques en vue de leur maturation.

Conditions d'emploi

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

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

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

Autorisés dans les salades de viandes isolément ou ensemble et à condition que la teneur totale ne dépasse pas 0,1%.

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

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

- E 309: Delta-tocophérol de synthèse
- E 310: Gallate de propyle
- E 311: Gallate d'octyle
- E 312: Gallate de dodecyle
- E 320: BHA (Butylhydroxyanisol)
- E 321: BHT (Butylhydroxytoluol)

3. **Phosphates**

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

Autorisés dans les viandes préparées, en quantité telle que, dans le produit fini, la teneur en phosphate ajouté, exprimée en P2 O5 ne dépasse pas 0,3% étant entendu que la teneur totale en phosphate, exprimée en P2 O5, ne dépasse pas 0,7% dans le produit fini.

Les additifs mentionnés sous 3.1., 3.2., 3.3.1. et 3.3.2. sont autorisés comme anticoagulant du sang recueilli à l'abattage, étant entendu que la teneur maximale en phosphate exprimée en P2 O5 ne dépasse pas 2,6 g par litre de sang et à condition qu'il ne soit pas fait usage simultanément de citrate de sodium.

4. **Correcteurs d'acidité**

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

Autorisés uniquement lors de la préparation de produits de viande et lors du traitement des boyaux, jusqu'à 0,1% maximum dans les produits de viande. Dans la viande hachée préparée et dans les saucissons frais, l'acide citrique est autorisé jusqu'à concurrence de 0,01%.

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

5. **Améliorant du goût**

Acide glutamique et ses sels de sodium et de potassium

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

6. **Glucone -delta -lactone**

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

7. **Substances apportées par la fumaison**

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

8. Matières colorantes

E 170: Carbonate de calcium

E 171: Bioxyde de titane

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

9. Agents, émulsifiants, stabilisants et gélifiants

E 400: Acide alginique et ses sels

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

E 401: de sodium

E 402: de potassium

E 403: d'ammonium

E 404: de calcium

E 405: Alginate de propylène-glycol

E 406: Carraghen

E 413: Gomme adragante

E 414: Gomme arabique

E 471: Mono et diglycérides d'acides gras alimentaires

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

E 472: Esters

a) acétique

b) lactique

c) citrique

d) tartrique

e) monoacétyl-tartique et diacétyl-tartrique des mono et diglycerides d'acides gras alimentaires

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

Additifs autorisés	Teneur max. en mg/kg	Conditions d'emploi
1. Agents conservateurs		
1.1. E 200: Acide sorbique		Autorisés dans les préparations et semi-conserves de poissons, de crustacés et de mollusques, à condition que la somme des pourcentages de ces agents par rapport à la teneur maximale autorisée pour chacun d'eux n'excède par le chiffre 100.
1.2. E 201: Sorbate de sodium		
1.3. E 202: Sorbate de potassium		
1.4. E 203: Sorbate de calcium		
1.5. E 210: Acide benzoïque	3000, seuls ou en mélange exprimé en acide sorbique et benzoïque	
1.6. E 211: Benzoate de sodium		
1.7. E 212: Benzoate de potassium		
1.8. E 213: Benzoate de calcium		
1.9. E 214: p-Hydroxybenzoate d'éthyle		
1.10. E 215: Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p.-hydroxybenzoïque		

1.11. E 216:	p-Hydroxybenzoate de propyle		
1.12. E 217:	Dérivé sodique de l'ester propylique de l'acide p-hydroxybenzoïque		
1.13. E 219:	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque		
1.14. E 236:	Acide formique	300, exprimée en	Autorisés dans les semi-conserves de saumon de mer, de préparations de poissons en marinade et de crevettes.
1.15. E 237:	Formiate de sodium	acide formique	
1.16. E 238:	Formiate de calcium	1000, exprimée en	Autorisés dans les semi-conserves de préparations de poissons salées ou sucrées et oeufs de poissons autres que fumées. Autorisé dans le caviar (oeufs d'esturgeon) et les autres oeufs de poissons autres que fumés.
		acide formique	
1.17. E 239:	Hexaméthylène-tétramine	1000	
1.18. E 251:	Nitrate de sodium	200	Autorisés dans les préparations et semi-conserves de poissons, de crustacés et de mollusques, à condition que la teneur totale en nitrite et nitrate exprimée en nitrite de potassium ne dépasse pas 200 mg/kg dans le produit fini.
1.19. E 252:	Nitrate de potassium		

2. Colorants

Les colorants cités à la section I de l'annexe I du règlement grand-ducal du 27 juin 1969 relatif aux matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine

Autorisés uniquement dans les succédanés de caviar, de saumon et dans les pâtes d'anchois et les crevettes stérilisées.

3. Agents conservateurs

3.1. E 300:	Acide 1-ascorbique	1000, exprimée en	Autorisés dans les poissons surgelés et les préparations à base de poissons.
3.2. E 301:	1-ascorbate de sodium	acide 1-ascorbique	
3.3. E 302:	1-ascorbate de calcium		
3.4. E 304:	Palmitate d'ascorbyle		
3.5. E 307:	Alpha-tocophérol de synthèse		
3.6. E 308:	Gamma-tocophérol de synthèse		
3.7. E 309:	Delta-tocophérol de synthèse		

4. Substances apportées par la fumaison

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

poissons fumés

5. Améliorants de goût

Acide glutamique et ses sels de sodium et potassium

0,1%, exprimée en acide glutamique

Autorisés dans les produits à base poissons, de crustacés et de mollusques

6. Acides organiques

6.1. E 260: Acide acétique

E 261: Acétate de sodium

q.s.

Autorisés dans les produits à base de poissons, de crustacés et de mollusques.

6.2. E 330: Acide citrique

E 331: Citrate de sodium

E 332: Citrate de potassium

E 333: Citrate de calcium

6.3. E 270: Acide lactique

E 325: Lactate de sodium

E 326: Lactate de potassium

E 327: Lactate de calcium

6.4. E 334: Acide tartrique

E 335: Tartrate de sodium

E 336: Tartrate de potassium

Chapitre XI. – Exigences relatives à l'étiquetage

1. Le règlement grand-ducal du 21 octobre 1982 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard s'applique aux viandes, produits à base de viande, produits de la pêche et plats cuisinés à l'avance visés par le présent règlement dans les conditions ci-après:
2. La dénomination de vente des produits visés par le présent règlement comporte dans le cas:
 - 2.1. des viandes fraîches, surgelées ou congelées, le nom de l'espèce de viande;
 - 2.2. des viandes fraîches, hachées ou moulues, la mention «viande hachée crue» accompagnée du nom de l'espèce ou des espèces de viande;
Cette viande hachée crue peut porter la mention « saucisse fraîche» ou « saucisse à rôtir » si elle est enrobée d'un boyau ou de tout matériel similaire utilisé en remplacement du boyau;
 - 2.3. des produits de viande, la mention «produit de viande»; cette mention peut être remplacée, soit par des dénominations « saucisse », « saucisson » ou « pâté », assortie ou non d'un mot désignant le genre du produit, soit par une dénomination consacrée par l'usage.
 - 2.4. des autres préparations à base de viande, plats cuisinés à l'avance et produits de la pêche, soit une désignation correspondant à leur composition, soit un nom consacré par l'usage, soit une description de la denrée suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des denrées alimentaires similaires avec lesquelles elle pourrait être confondue.

3. Les mentions « sec » ou « séché » ne sont admises dans l'étiquetage des produits de viande séchés, non traités par la chaleur, que si le rapport eau-protéines ne dépasse pas 2,3.

Dispositions générales

1. Tout produit désigné par une indication ou d'une autre manière comme étant l'un des produits visés au présent règlement, ou manifestement détenu à ce titre, doit répondre aux exigences imposées à ce produit.
2. Les indications ou illustrations pouvant induire en erreur au sujet de la nature et/ou de la composition des produits visés au présent règlement, sont interdites.
3. Les denrées dont les propriétés ou l'aspect font qu'elles ressemblent à un produit à base de viande et qui pourraient avoir comme but de remplacer ces produits à base de viande, doivent être désignées de façon à faire apparaître suffisamment leur nature et leur composition. Elles ne peuvent pas être pourvues de mentions ou d'illustrations susceptibles d'induire en erreur.

ANNEXE III

1. L'importation de viandes fraîches de gibier et de lapins originaires des pays de la C.E.E. est autorisée conformément aux dispositions de l'article 47.

L'importation de viandes fraîches de volailles, de gibier, de lapins et d'abats originaires de pays tiers peut être autorisée conformément aux dispositions des articles 49 à 50.

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

a) *Frontière belgo-luxembourgeoise:*

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

b) *Frontière germano-luxembourgeoise:*

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

c) *Frontière franco-luxembourgeoise*

par rail: Bettembourg
par route: Dudelange-autoroute
Esch-sur-Alzette
Rodange

d) *Importation et exportation par air:*
Findel

ANNEXE IV

Modèle A

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ**relatif à des viandes fraîches destinées à un Etat membre de la CEE ⁽¹⁾**N° ⁽²⁾

Pays expéditeur

Ministère

Service

Réf.

(facultative)

I. Identification des viandes:Viandes de
(espèce animale)

Nature des pièces

Nature de l'emballage

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage

Mois et années(s) de congélation

Poids net

II. Provenance des viandes:Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l' (des) abattoir(s) agréé(s)
.....Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l' (des) atelier(s) de découpe agréé(s)
.....Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l' (des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s)
.....**III. Destination des viandes:**Les viandes sont expédiées de
(lieu d'expédition)

à

(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant ⁽³⁾

Nom et adresse de l'expéditeur

.....

Nom et adresse du destinataire

IV Attestation de salubrité:

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes désignées ci-dessus ont été obtenues dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive 64/433/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches et qu'elles sont de ce fait reconnues en l'état propres à la consommation humaine.

Fait à, le

.....
 (Signature du vétérinaire officiel)

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

(²) Facultatif.

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

Modèle B

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

N° (2)

Pays expéditeur

Ministère

Service compétent

Réf. (2)

I. Identification des viandes:Viandes de
(espèce animale)

Nature des pièces

Nature de l'emballage

Nombre des unités d'emballage

Poids net

II. Provenance des viandes:

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

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

III. Destination des viandes:Les viandes sont expédiées de
(lieu d'expédition)à
(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant (3)

Nom et adresse de l'expéditeur

Nom et adresse du destinataire

IV. Attestation de salubrité:

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

- a) – que les viandes de volaille désignées ci-dessus (4)
- que les emballages des viandes désignées ci-dessus (4)
- portent une marque prouvant que
- les viandes proviennent d'animaux abattus dans des abattoirs agréés (4);
- les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé (4);
- b) que ces viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive du Conseil du 15 février 1971 relative à des

- problèmes sanitaires en matière d'échange de viande fraîches de volaille;
- c) que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée.

Fait à , le

.....

(Signature du vétérinaire officiel)

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

⁽²⁾ Facultatif.

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

⁽⁴⁾ Biffer la mention inutile.

Modèle C

CERTIFICAT DE SANTE relatif à l'importation de viande de lapins.

Pays expéditeur

Ministère

Service compétent/district

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

.....

II. Provenance des viandes:

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

.....
(nom et adresse)

Nom et adresse de l'expéditeur

Nom et adresse de son mandataire

III. Destination de l'envoi:

Expédié de à
(lieu d'expédition) (pays et lieu de destination)

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

.....

Nom et adresse du destinataire

IV. Renseignements sanitaires:

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

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

Fait à , le
(date du chargement)

Le vétérinaire officiel,

.....
(signature, cachet nominatif et de service)

(1) Biffer les mentions inutiles.

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

Modèle D

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

relatif à des viandes fraîches (1) destinées à
(nom de l'Etat membre de la CEE)

N° (2)

Pays expéditeur

Ministère

Service

Réf.
(facultative)

I. Identification des viandes:

Viandes de
(espèce animale)

Nature des pièces

Nature de l'emballage

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage

Mois et années(s) de congélation

Poids net

II. Provenance des viandes:

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

.....

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

.....

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l' (des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s)

.....

III Destination des viandes:

Les viandes sont expédiées de
(lieu d'expédition)

à
(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant ⁽³⁾

Nom et adresse de l'expéditeur

.....

Nom et adresse du destinataire

.....

IV. Attestation de salubrité:

Le vétérinaire officiel soussigné certifie:

- a) – que les viandes désignées ci-avant (4),
 - que l'étiquette fixée aux emballages des viandes désignées ci-avant (4),
 - porte(nt) (4) l'estampille attestant que les viandes proviennent en totalité d'animaux abattus dans des abattoirs agréés pour l'exportation vers le pays destinataire;
- b) qu'elles ont été obtenues dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive 72/462/CEE et qu'elles sont de ce fait reconnues en l'état propres à la consommation humaine;
- c) qu'elles ont été découpées dans un atelier de découpe agréé (4);
- d) qu'elles ont été – n'ont pas été – soumises à une recherche des trichines ou, en cas d'application de l'article 3 de la directive 77/96/CEE, ont été soumises à un traitement par le froid;
- e) que les moyens de transport ainsi que les conditions de chargement des viandes de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène prévue pour l'expédition vers les pays destinataires.

Fait à, le

.....
(Signature du vétérinaire officiel)

⁽¹⁾ Viandes fraîches au sens de l'article 2 sous b) de la directive 64/433/CEE.

⁽²⁾ Facultatif.

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

⁽⁴⁾ Biffer la mention inutile.

Modèle E

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

N° (2)

Pays expéditeur

Ministère

Service

Réf. (2)

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

Nature des produits (3)

Nature de l'emballage

Nombre de pièces ou des unités d'emballage

Température d'entreposage et de transport (4)

Durée de conservation (4)

Poids net

II. Provenance des produits à base de viande:

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

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

par le moyen de transport suivant (5)

Nom et adresse de l'expéditeur

Nom et adresse du destinataire

IV. Attestation de salubrité:

Je soussigné, certifie:

- a) que les produits à base de viande désignés ci-dessus ont été préparés à l'aide de viandes fraîches ou de produits à base de viande et dans des conditions satisfaisant aux normes prévues par la directive 77/99/CEE(6);
- b) que lesdits produits, leur conditionnement ou leur emballage ont fait l'objet d'un marquage prouvant que ces produits proviennent en totalité d'établissements agréés (6);
- c) que les viandes fraîches de porc utilisées ont été/n'ont pas été (6) soumises à un examen en vue de la recherche des trichines;

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 par la directive 77/99/CEE.

Fait à , le

Cachet

(Signature)

Nom et lettres capitales

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

⁽²⁾ Facultatif.

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

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

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

⁽⁶⁾ Biffer la mention inutile.

Modèle F

CERTIFICAT DE CONTROLE D'IMPORTATION

valable pour les viandes fraîches importées en provenance des pays tiers

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

Poste de contrôle

Nature des viandes

Conditionnement

Nombre de carcasses

Nombre de demi-carcasses

Nombre de quartiers ou de cartons

Poids net

Pays tiers d'origine

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

Vétérinaire officiel

(Lieu et date)

Modèle G

CERTIFICAT SANITAIRE**pour animaux et volailles qui sont transportés de l'exploitation à l'abattoir**

Service compétent N°

I. Identification des animaux:

Espèce animale

Nombre d'animaux

Marque d'identification

II. Provenance des animaux:

Adresse de l'exploitation de provenance

.....

III. Destination des animaux:

Ces animaux sont transportés vers l'abattoir suivant

.....

par les moyens de transport suivants

.....

IV. Attestation:

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

Fait à le .. .

(Signature du vétérinaire officiel)

Modèle H

CERTIFICAT SANITAIRE

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

Service compétent N° (1)

I. Identification des carcasses non éviscérées

Espèce animale:

Nombre de carcasses non éviscérées:

II. Provenance des carcasses non éviscérées

Adresse de la ferme d'engraissement:

.....

III. Destination des carcasses non éviscérées:

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

.....

par les moyens de transport suivants

.....

IV. Attestation:

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

Fait à le .. .

.....

(signature du vétérinaire officiel)

(1) facultatif

Modèle I

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ
relatif à des viandes de gibier

Pays d'origine:

Viandes de:

Nature de l'emballage:

Nombre de colis:

Détail:

Lieu d'expédition:

Lieu de destination:

Nom et adresse de l'expéditeur:

Nom et adresse du destinataire:

Renseignements concernant la salubrité:

Le soussigné certifie que les viandes ou produits à base de viande désignés ci-dessus

1. proviennent exclusivement d'animaux qui ont été examinés dans des établissements agréés pour l'exportation de viandes de gibier;
2. ont été obtenu(e)s à partir d'animaux tués à la chasse dans une zone d'un rayon de 20 km dans laquelle pendant les 40 derniers jours précédant l'abattage aucun cas de fièvre aphteuse ou de peste porcine n'a été officiellement constaté par l'autorité compétente;
3. sont reconnu(e)s propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément aux dispositions exigées par le pays destinataire;

4. ont été découpées dans un atelier de découpe agréé pour l'exportation de gibier; (1)
5. ont été stocké(e)s dans un établissement frigorifique agréé; (1)
6. ont été n'ont pas été soumises à un examen trichinoscopique; (1)
7. les moyens de transport ainsi que les conditions de chargement des viandes de gibier de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène prévues pour l'expédition vers le pays destinataire.

Fait à le 19....

.....

Signature du vétérinaire officiel

Cachet

(¹) Biffer la mention inutile
