

Édition de langue française

Législation

Sommaire

I Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité

- ★ Directive 95/22/CE du Conseil, du 22 juin 1995, modifiant la directive 91/67/CE relative aux conditions de police sanitaire régissant la mise sur le marché d'animaux et de produits d'aquaculture 1
- ★ Directive 95/23/CE du Conseil, du 22 juin 1995, modifiant la directive 64/433/CEE relative aux conditions de production et de mise sur le marché de viandes fraîches 7
- ★ Directive 95/24/CE du Conseil, du 22 juin 1995, modifiant l'annexe de la directive 85/73/CEE relative au financement des inspections et contrôles vétérinaires des produits animaux visés à l'annexe A de la directive 89/662/CEE et à la directive 90/675/CEE 14
- ★ Directive 95/25/CE du Conseil, du 22 juin 1995, modifiant la directive 64/432/CEE relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires d'animaux des espèces bovine et porcine 16

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

Conseil

95/408/CE:

- ★ Décision du Conseil, du 22 juin 1995, concernant les modalités d'établissement pour une période transitoire, de listes provisoires des établissements de pays tiers dont les États membres sont autorisés à importer certains produits d'origine animale, produits de la pêche et mollusques bivalves vivants 17

1

*(Suite au verso)***FR**

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

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

95/409/CE:

- ★ Décision du Conseil, du 22 juin 1995, établissant, en matière de salmonelles, les règles relatives aux tests microbiologiques par échantillonnage à réaliser sur des viandes fraîches bovines et porcines destinées à la Finlande et à la Suède 21

95/410/CE:

- ★ Décision du Conseil, du 22 juin 1995, fixant les règles concernant le test microbiologique par échantillonnage dans l'établissement d'origine pour les volailles d'abattage destinées à la Finlande et à la Suède 25

95/411/CE:

- ★ Décision du Conseil, du 22 juin 1995, établissant en matière de salmonelles les règles relatives aux tests microbiologiques par échantillonnage à réaliser sur des viandes fraîches de volaille destinées à la Finlande et à la Suède 29

I

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

DIRECTIVE 95/22/CE DU CONSEIL

du 22 juin 1995

modifiant la directive 91/67/CE relative aux conditions de police sanitaire régissant la mise sur le marché d'animaux et de produits d'aquaculture

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 91/67/CE du Conseil, du 28 janvier 1991, relative aux conditions de police sanitaire régissant la mise sur le marché d'animaux et de produits d'aquaculture ⁽¹⁾, et notamment son article 25 paragraphe 2,

vu la proposition de la Commission,

considérant qu'il convient de tenir compte de certaines évolutions techniques et scientifiques relatives à l'agrément de zones au regard de la nécrose hémato-poïétique infectieuse (NHI) et de la septicémie hémorragique virale (SHV);

considérant qu'il convient, dès lors, d'adapter les critères relatifs à l'octroi de l'agrément de ces zones;

considérant que, suite aux expériences acquises, il convient également d'adapter les procédures administratives relatives à l'octroi de l'agrément de zones ou parties

de zones ainsi qu'à la suspension, au rétablissement et au retrait de l'agrément de ces zones ou parties de zones;

considérant que, même si elles sont situées dans une zone non agréée au regard de la NHI et de la SHV, les exploitations peuvent obtenir le statut d'exploitations agréées au regard desdites maladies conformément aux exigences fixées à l'annexe C point I.A de la directive 91/67/CEE;

considérant qu'il apparaît nécessaire, en vue d'assurer une meilleure protection contre l'introduction de la NHI et de la SHV, de définir avec plus de précision les critères à appliquer pour l'octroi de l'agrément des exploitations d'aquaculture;

considérant que ces critères doivent apporter des précisions relatives à l'alimentation en eau des exploitations, au niveau des contrôles effectués avant l'agrément de l'exploitation et aux mesures de protection contre l'introduction possible de maladies,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La directive 91/67/CEE est modifiée comme suit.

A. À l'annexe B:

a) dans la partie I section B, le point 2 est remplacé par le texte suivant:

«2) toutes les exploitations de la zone continentale sont placées sous la surveillance du service officiel. Deux visites de contrôle sanitaire par an pendant quatre ans ont été effectuées.

Le contrôle sanitaire a été effectué durant les périodes de l'année pendant lesquelles la température de l'eau est favorable au développement de ces maladies et comportait au moins:

— une inspection des poissons présentant des anomalies,

⁽¹⁾ JO n° L 46 du 19. 2. 1991, p. 1. Directive modifiée par la directive 93/54/CEE (JO n° L 175 du 19. 7. 1993, p. 34).

- un prélèvement, selon un plan établi suivant la procédure prévue à l'article 15, d'échantillons acheminés dans les délais les plus brefs vers un laboratoire agréé en vue de la recherche des agents pathogènes en cause.

Toutefois, les zones qui ont des données historiques concernant l'absence des maladies de l'annexe A colonne 1 liste II peuvent bénéficier d'un agrément si les conditions suivantes sont remplies:

- a) leur situation géographique ne doit pas permettre une introduction facile des maladies;
- b) un système officiel de contrôle a été en fonction depuis une période prolongée d'au moins dix ans pendant laquelle:
 - il y a eu une surveillance régulière de chaque élevage,
 - un système de notification des maladies était opérationnel,
 - aucun cas de maladie n'a été notifié,
 - la réglementation en vigueur prévoyait que seuls les poissons, œufs ou gamètes provenant d'une zone ou d'une exploitation non infectée, soumise à un contrôle officiel et présentant des garanties sanitaires équivalentes pouvaient être introduits dans la zone.

La période de dix ans visée au premier alinéa peut être réduite à cinq ans en fonction des examens effectués par le service officiel de l'État membre demandeur, et si, outre les conditions visées au premier alinéa, la surveillance régulière de chaque élevage visée au premier alinéa premier tiret a comporté au moins deux visites de contrôle sanitaire par an comportant au moins:

- une inspection des poissons présentant des anomalies,
- un prélèvement d'échantillons d'au moins trente poissons lors de chaque visite.

Les États membres souhaitant bénéficier des dispositions relatives aux données historiques doivent introduire leur demande au plus tard le 31 décembre 1996;»

- b) dans la partie I section B, le point 5 suivant est ajouté:

«5) lorsqu'un État membre a demandé l'agrément pour un bassin versant ou une partie de bassin versant qui a son origine dans un État membre voisin, ou qui est commun à deux États membres, les dispositions suivantes sont applicables:

- il convient que les deux États membres concernés introduisent simultanément une demande d'agrément selon les procédures prévues aux articles 5 ou 10,
- la Commission, selon la procédure prévue à l'article 26, après examen et contrôle des demandes et évaluation de la situation sanitaire, détermine, si nécessaire, les éventuelles autres dispositions nécessaires à l'octroi de ces agréments.

Les États membres, conformément à la directive 89/608/CEE ⁽¹⁾, s'accordent mutuellement assistance pour l'application de la présente directive et notamment du présent paragraphe.

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

- c) dans la partie I section D point 1, la dernière phrase est remplacée par le texte suivant:

«Ce dernier suspend immédiatement l'agrément de la zone ou d'une partie de cette zone, pour autant que la partie de zone dont l'agrément est maintenu reste conforme à la définition figurant au point A.»

- d) dans la partie I section D, le point 5 est remplacé par le texte suivant:

«5) En cas de résultats positifs, le service officiel retire l'agrément de la zone ou de la partie de la zone visées au point 1.»

- e) dans la partie I section D point 6, la phrase introductive est remplacée par le texte suivant:
- «6) Le rétablissement de l'agrément de la zone, ou de la partie de la zone visées au point 1 est soumis aux conditions suivantes:»
- f) dans la partie I section D, le point 7 est remplacé par le texte suivant:
- «7) L'autorité centrale compétente informe la Commission et les autres États membres de la suspension, du rétablissement et du retrait de l'agrément de la zone, ou de la partie de la zone visées au point 1.»
- g) dans la partie II, la section A est remplacée par le texte suivant:
- «A. Une zone littorale est constituée par une partie de côte ou d'eau marine ou d'estuaire clairement délimitée géographiquement et représentant un système hydrologique homogène ou une série de ces systèmes. Le cas échéant, on pourra considérer comme zone littorale la partie de côte ou d'eau marine, ou l'estuaire existant entre l'embouchure de deux cours d'eau ou encore la partie de côte ou d'eau marine ou d'estuaire où se trouvent une ou plusieurs exploitations, dès lors que, des deux côtés de l'exploitation ou des exploitations, il est prévu une zone tampon dont l'étendue est fixée cas par cas par la Commission selon la procédure prévue à l'article 26.»
- h) dans la partie II, la section D est remplacée par le texte suivant:
- «D. *Suspension, rétablissement et retrait de l'agrément*
- Les règles sont identiques à celles figurant au point I. D; toutefois, lorsque la zone est constituée d'une série de systèmes hydrologiques, la suspension, le rétablissement et le retrait de l'agrément peuvent concerner une partie de cette série, si cette partie est clairement délimitée géographiquement et représente un système hydrologique homogène et pour autant que la partie dont l'agrément est maintenu reste conforme à la définition figurant au point A.»
- i) dans la partie III section D point 1, la dernière phrase est remplacée par le texte suivant:
- «Ce dernier suspend immédiatement l'agrément de la zone, ou, si la zone est constituée d'une série de systèmes hydrologiques, d'une partie de cette série lorsque cette partie est clairement délimitée géographiquement et représente un système hydrologique homogène et pour autant que la partie dont l'agrément est maintenu reste conforme à la définition figurant au point A.»
- j) dans la partie point III section D, le point 5 est remplacé par le texte suivant:
- «5) En cas de résultats positifs, le service officiel retire l'agrément de la zone ou de la partie de zone visées au point 1.»
- k) dans la partie III section D point 6, la phrase introductive est remplacée par le texte suivant:
- «6) Le rétablissement de l'agrément de la zone ou de la partie de zone visées au point 1 est soumis aux conditions suivantes:»
- l) dans la partie III section D, le point 7 est remplacé par le texte suivant:
- «7) L'autorité centrale compétente informe la Commission et les autres États membres de la suspension, du rétablissement et du retrait de l'agrément de la zone ou de la partie de zone visées au point 1.»
- B. À l'annexe C:
- a) dans la partie I, la section A est remplacée par le texte suivant:
- «A. *Octroi de l'agrément*
- Pour être agréée, une exploitation doit répondre aux conditions suivantes:
- 1) elle doit être alimentée en eau de puits, de forage ou de source. Si ce point d'approvisionnement en eau se trouve à quelque distance de l'exploitation,

l'eau doit être fournie directement à l'exploitation et acheminée par une canalisation ou, avec l'accord du service officiel, *via* un canal à ciel ouvert ou un conduit naturel, pour autant que cela ne constitue pas une source d'infection pour l'exploitation et ne permette pas l'introduction de poissons sauvages. La canalisation d'eau doit être placée sous le contrôle de l'exploitation et, dans le cas où cela n'est pas possible, sous le contrôle du service officiel;

- 2) il doit exister en aval de l'exploitation un obstacle naturel ou artificiel qui empêche la pénétration des poissons dans ladite exploitation;
- 3) si nécessaire, elle doit être protégée contre l'inondation et l'infiltration d'eau;
- 4) elle doit répondre, *mutatis mutandis*, aux conditions énoncées à l'annexe B point I. B. En outre lorsque l'agrément est demandé sur la base de données historiques avec un système officiel de contrôle depuis une période de dix ans, elle doit satisfaire à l'exigence complémentaire suivante:

— avoir été soumise au moins une fois l'an à un contrôle clinique et à un prélèvement d'échantillons en vue de la recherche des agents pathogènes en cause dans un laboratoire agréé;

- 5) elle peut être l'objet de mesures complémentaires imposées par le service officiel quand cela est jugé nécessaire pour empêcher l'introduction de maladies. Ces mesures peuvent comprendre la mise en place d'une zone tampon autour de l'exploitation dans laquelle un programme de surveillance est mis en œuvre et l'établissement d'une protection contre l'intrusion d'éventuels porteurs ou vecteurs d'agents pathogènes;

- 6) toutefois:

- a) une nouvelle exploitation répondant aux conditions visées aux points 1, 2, 3 et 5 mais qui commence ses activités avec des poissons, œufs ou gamètes provenant d'une zone agréée ou d'une exploitation agréée située dans une zone non agréée, peut bénéficier d'un agrément sans subir les prélèvements requis pour l'octroi de l'agrément;

- b) une exploitation répondant aux conditions visées aux points 1, 2, 3 et 5, qui redémarre ses activités après une interruption, avec des poissons, œufs ou gamètes provenant d'une zone agréée ou d'une exploitation agréée située dans une zone non agréée, peut bénéficier d'un agrément, sans subir les prélèvements requis pour l'octroi de l'agrément, à condition que:

— l'historique sanitaire de l'exploitation soit connu du service officiel au cours des quatre dernières années d'activité de l'exploitation; toutefois, lorsque la période d'activité de l'exploitation concernée est inférieure à quatre années, il est tenu compte de la période d'activité effective de l'exploitation,

— cette exploitation n'ait pas fait l'objet, en ce qui concerne les maladies visées à l'annexe A liste II, de mesures de police sanitaire et que, dans cette exploitation, il n'y ait pas eu des antécédents desdites maladies,

— préalablement à l'introduction des poissons, œufs ou gamètes, l'exploitation ait fait l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection suivie d'un vide sanitaire d'une période minimale de quinze jours sous contrôle officiel.»

- b) dans la partie II section A, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

- «1) elle doit être alimentée en eau par un système comprenant une installation susceptible de détruire les agents des maladies visées à l'annexe A colonne 1 liste II.

«Ces critères, nécessaires à l'application uniforme de ces dispositions, et notamment ceux relatifs au bon fonctionnement de ce système, sont fixés selon la procédure prévue à l'article 26;»

c) dans la partie II section A, le point 3 suivant est ajouté:

«3) toutefois:

- a) une nouvelle exploitation répondant aux conditions visées aux points 1 et 2, mais qui commence ses activités avec des poissons, œufs ou gamètes provenant d'une zone agréée ou d'une exploitation agréée située dans une zone non agréée, peut bénéficier d'un agrément sans subir les prélèvements requis pour l'octroi de l'agrément;
- b) une exploitation répondant aux conditions visées aux points 1 et 2, qui redémarre ses activités après une interruption, avec des poissons, œufs ou gamètes provenant d'une zone agréée ou d'une exploitation agréée située dans une zone non agréée, peut bénéficier d'un agrément sans subir les prélèvements requis pour l'octroi de l'agrément, à condition que:
 - l'historique sanitaire de l'exploitation soit connu du service officiel au cours des quatre dernières années d'activité de l'exploitation; toutefois, lorsque la période d'activité de l'exploitation concernée est inférieure à quatre années, il est tenu compte de la période d'activité effective de l'exploitation,
 - cette exploitation n'ait pas fait l'objet, en ce qui concerne les maladies visées à l'annexe A liste II, de mesures de police sanitaire et que, dans cette exploitation, il n'y ait pas eu des antécédents desdites maladies,
 - préalablement à l'introduction des poissons, œufs ou gamètes, l'exploitation ait fait l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection suivie d'un vide sanitaire d'une période minimale de quinze jours sous contrôle officiel.»

d) dans la partie III section A, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

«1) elle doit être alimentée en eau par un système comprenant une installation susceptible de détruire les agents des maladies visées à l'annexe A colonne 1 liste II; les critères nécessaires à l'application uniforme de ces dispositions, et notamment ceux relatifs au bon fonctionnement de ce système, sont fixés selon la procédure prévue à l'article 26.»

e) dans la partie III section A, le point 3 suivant est ajouté:

«3) toutefois:

- a) une nouvelle exploitation répondant aux conditions visées aux points 1 et 2, mais qui commence ses activités avec des mollusques provenant d'une zone agréée ou d'une exploitation agréée située dans une zone non agréée, peut bénéficier d'un agrément sans subir les prélèvements requis pour l'octroi de l'agrément;
- b) une exploitation répondant aux conditions visées aux points 1 et 2, qui redémarre ses activités, après une interruption, avec des mollusques provenant d'une zone agréée ou d'une exploitation agréée située dans une zone non agréée, peut bénéficier d'un agrément sans subir les prélèvements requis pour l'octroi de l'agrément, à condition que:
 - l'historique sanitaire de l'exploitation soit connu du service officiel au cours des deux dernières années d'activité de l'exploitation,
 - cette exploitation n'ait pas fait l'objet, en ce qui concerne les maladies visées à l'annexe A liste II, de mesures de police sanitaire et que, dans cette exploitation, il n'y ait pas eu des antécédents desdites maladies,
 - préalablement à l'introduction des mollusques, l'exploitation ait fait l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection suivie d'un vide sanitaire d'une période minimale de quinze jours sous contrôle officiel.»

Article 2

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive avant le 1^{er} juillet 1996. Ils en informent immédiatement la Commission.

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

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

Article 3

La présente directive entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 22 juin 1995.

Par le Conseil

Le président

Ph. VASSEUR

DIRECTIVE 95/23/CE DU CONSEIL

du 22 juin 1995

modifiant la directive 64/433/CEE relative aux conditions de production et de mise sur le marché de viandes fraîches

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

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

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,vu l'avis du Parlement européen ⁽²⁾,vu l'avis du Comité économique et social ⁽³⁾,

considérant que la directive 64/433/CEE ⁽⁴⁾ a arrêté les règles relatives à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches d'animaux des espèces bovine, porcine, ovine et caprine, ainsi que des solipèdes domestiques;

considérant que les dispositions applicables aux établissements de faible capacité et autorisant leur agrément sur la base de critères simplifiés en ce qui concerne les structures et l'infrastructure devraient être simplifiées pour tenir compte des situations particulières, par application du principe de subsidiarité;

considérant qu'il convient de préciser les conditions sanitaires pour la production et la mise sur le marché d'abats découpés;

considérant que les dispositions relatives au document d'accompagnement peuvent être simplifiées;

considérant que les viandes provenant d'établissements de faible capacité ne doivent satisfaire, lors de leur obtention et de leur mise sur le marché, qu'aux exigences hygiéniques générales et qu'elles ne peuvent, de ce fait, être munies de l'estampille communautaire et faire l'objet d'échanges;

considérant que les débits maximaux prévus pour les abattoirs et les ateliers de découpe de faible capacité doivent être alignés sur ceux fixés par la directive 92/120/CEE du Conseil, du 17 décembre 1992, relative aux conditions d'octroi de dérogations temporaires et limitées aux règles communautaires sanitaires spécifiques pour la production et la commercialisation de certains produits d'origine animale ⁽⁵⁾;

considérant toutefois qu'il convient de tenir compte de certaines situations spécifiques dans l'application de ces limites;

considérant que l'expérience a montré qu'il est nécessaire de modifier la directive 64/433/CEE sur un certain nombre de points techniques qui, dans leur application pratique, ont posé des problèmes,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La directive 64/433/CEE est modifiée comme suit.

1) À l'article 2, le point o) suivant est ajouté:

«o) "centre de reconditionnement": un atelier ou un entrepôt où il est procédé au regroupement et/ou au réemballage de viandes conditionnées destinées à la mise sur le marché.»

2) À l'article 3, le paragraphe 1 est modifié comme suit:

a) au point A, la subdivision a) est remplacée par le texte suivant:

«a) soient obtenues dans un abattoir satisfaisant aux conditions énoncées à l'annexe I chapitres I et II et agréé et contrôlé conformément à l'article 10;»

b) au point A f):

ba) la subdivision ii) est remplacée par le texte suivant:

«ii) d'un document d'accompagnement commercial, étant entendu que ce document doit:

— être établi par l'établissement d'expédition,

— outre les indications prévues à l'annexe I chapitre X point 50, porter la marque du numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement agréé et, pour les viandes congelées, la mention en clair du mois et de l'année de congélation,

⁽¹⁾ JO n° C 224 du 12. 8. 1994, p. 15.

⁽²⁾ JO n° C 109 du 1. 5. 1995.

⁽³⁾ JO n° C 397 du 31. 12. 1994, p. 18.

⁽⁴⁾ JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64. Directive mise à jour par la directive 91/497/CEE (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 69) et modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 1994.

⁽⁵⁾ JO n° L 62 du 15. 3. 1993, p. 86.

- pour les viandes destinées à la Finlande et à la Suède, comporter une des mentions prévues à l'annexe IV partie IV troisième tiret,
 - être conservé par le destinataire pour pouvoir être présenté, à sa demande, à l'autorité compétente. En cas de données informatiques, elles doivent être imprimées sur demande de ladite autorité;»
- bb) le dernier alinéa est remplacé par le texte suivant:
- «À la demande de l'autorité compétente de l'État membre de destination, une attestation sanitaire doit être fournie lorsque les viandes sont destinées à être exportées vers un pays tiers après transformation. Les frais encourus par cette attestation sont à la charge des opérateurs.»
- c) au point B:
- la partie introductive est remplacée par le texte suivant:

«B. les découpes ou morceaux plus petits que ceux mentionnés au point A, ou les viandes désossées, qu'elles soient conditionnées ou non:»
 - dans les subdivisions a) et b), les mots «ou conditionnés» sont insérés après le mot «désossés»;
- d) au point C:
- au premier alinéa, la deuxième phrase est remplacée par la phrase suivante:

«Les abats non découpés doivent répondre aux conditions énoncées aux points A et B.»
 - au premier alinéa dernière phrase, les mots «en tranches» sont supprimés,
 - le deuxième alinéa est supprimé;
- e) au point D b), la phrase suivante est ajoutée:
- «Dans ce cas, le numéro d'agrément vétérinaire de l'entrepôt frigorifique doit être indiqué sur le document d'accompagnement commercial.»
- f) le point F suivant est ajouté:
- «F. les viandes fraîches qui sont déemballées et réemballées dans un établissement différent de celui où elles ont été conditionnées:
- a) répondent aux conditions énoncées aux points A, B, C et D;
 - b) soient déemballées et réemballées dans un centre d'emballage répondant aux conditions énoncées à l'annexe I chapitre I, agréé et contrôlé conformément à l'article 10.»

3. L'article 4 est remplacé par le texte suivant:

«Article 4

A. À partir du 1^{er} janvier 1995, les États membres peuvent, par dérogation à l'article 3, autoriser la mise sur le marché, en vue de leur commercialisation sur le territoire national, de viandes provenant d'abattoirs qui ne satisfont pas aux exigences de l'annexe I chapitres I et II, pour autant que les conditions suivantes soient respectées:

a) les abattoirs en question doivent:

i) ne pas traiter plus de 20 unités de gros bétail (UGB) par semaine avec un maximum de 1 000 unités de gros bétail par an;

ii) satisfaire aux exigences de l'annexe I chapitres V et VII, chapitre XIV point 66 premier, deuxième et quatrième alinéas, chapitre XIV point 67, chapitre XV point 69, à l'exception des exigences relatives aux viandes fraîches importées, et chapitre XV points 71, 72 et 73;

iii) satisfaire aux exigences de l'annexe II;

iv) prévenir à l'avance le service vétérinaire de l'heure de l'abattage, du nombre et de l'origine des animaux, de façon à lui permettre de procéder à l'inspection *ante mortem*, conformément à l'annexe I chapitre VI, soit à l'exploitation, soit à l'abattoir;

b) l'exploitant de l'abattoir, le propriétaire ou son représentant doit tenir un registre permettant de contrôler:

— les entrées d'animaux et les sorties des produits d'abattage,

— les contrôles effectués,

— les résultats des contrôles.

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

c) le vétérinaire officiel ou un auxiliaire doit procéder à l'inspection *post mortem* des viandes conformément à l'annexe I chapitre VIII, moyennant le respect des exigences de l'annexe I chapitre VII point 32. Si elles présentent des lésions ou des altérations, l'inspection *post mortem* doit être effectuée par le vétérinaire officiel. Le vétérinaire officiel ou l'auxiliaire, sous sa responsabilité, contrôle régulièrement le respect des règles d'hygiène énoncées à l'annexe I chapitres V et VII.

Pour l'application du présent article, les États membres retiennent les taux de conversion suivants:

i) *viandes bovines*

- gros bovins au sens du règlement (CEE) n° 805/68 et solipèdes: 1 unité de gros bétail,
- autres bovins: 0,50 unité de gros bétail;

ii) *viandes porcines*

- porcs d'un poids supérieur à 100 kilogrammes poids vif: 0,20 unité de gros bétail,
- autres porcs ^(a): 0,15 unité de gros bétail;

iii) *autres viandes*

- ovins et caprins: 0,10 unité de gros bétail,
- agneaux, chevreaux et porcelets de moins de 15 kilogrammes poids vif: 0,05 unité de gros bétail.

B. Les États membres peuvent, dans la limite des 1 000 unités de gros bétail visée au point A premier alinéa subdivision a) i), déroger à la limite hebdomadaire qui y est prévue pour tenir compte de la nécessité d'abattre les agneaux et les chevreaux pendant la période précédant les fêtes religieuses, pour autant que le vétérinaire officiel soit présent au moment de l'abattage, que les exigences en matière d'hygiène soient respectées et que ces viandes n'aient fait l'objet d'aucune congélation avant leur mise sur le marché.

C. Les montants maximaux prévus au point A premier alinéa subdivision a) i) peuvent être appliqués à des opérateurs individuels abattant pour leur compte à des intervalles nettement distincts de la semaine dans un établissement répondant aux conditions suivantes:

- a) le propriétaire de l'établissement ou toute autre personne utilisant cet établissement a bénéficié, en matière d'hygiène de la production, d'une formation particulière reconnue par l'autorité compétente;
- b) les animaux destinés à être abattus appartiennent au propriétaire de l'établissement ou à un patron-boucher ou ont été achetés par ceux-ci en vue de couvrir les besoins prévus au point d);
- c) la production des viandes a lieu dans des locaux satisfaisant aux exigences de l'annexe II;
- d) la production doit rester limitée à l'approvisionnement des établissements appartenant aux bouchers visés au point b) et à la vente sur place au consommateur ou aux collectivités locales.

En cas de cumul des quantités individuelles d'abattage, les montants maximaux prévus au point A premier alinéa subdivision a) i) peuvent être portés à 30 unités de gros bétail par

semaine et à 1 500 unités de gros bétail par an pour les abattoirs répondant aux conditions énoncées au premier alinéa. Les États membres faisant usage de cette faculté communiquent à la Commission la liste des établissements bénéficiant de ces dispositions.

D. Selon la procédure prévue à l'article 16, les États membres peuvent être autorisés à faire bénéficier des dispositions prévues au point A les abattoirs situés dans des régions souffrant de contraintes géographiques particulières ou connaissant des difficultés d'approvisionnement et traitant un maximum de 2 000 unités de gros bétail par an.

E. Des dérogations peuvent être accordées, conformément à l'annexe II, par l'autorité compétente pour les ateliers de découpe qui ne sont pas situés dans un établissement agréé et qui ne produisent pas plus de cinq tonnes de viandes désossées par semaine ou l'équivalent en viandes avec os.

Les dispositions de l'annexe I chapitre V, chapitre VII point 38, chapitre IX — à l'exception de l'exigence de température du local prévue au point 46 c) deuxième phrase — et chapitre X point 48 s'appliquent aux opérations d'entreposage et de découpe dans les établissements visés au premier alinéa.

F. Les viandes qui proviennent des établissements visés au présent article et qui ont été jugées propres à la consommation humaine, compte tenu des exigences d'hygiène et d'inspection sanitaire prévues par la présente directive, doivent être munies d'une estampille nationale qui ne doit pas pouvoir être confondue avec l'estampille communautaire et, en particulier, ne pas être ovale. Cette estampille n'est toutefois pas nécessaire pour les découpes non emballées.

G. Les États membres peuvent également déroger aux exigences minimales prévues à l'annexe I chapitre I pour les entrepôts frigorifiques de faible capacité dans lesquels ne sont entreposées que des viandes emballées et d'autres denrées alimentaires. La Suède peut, jusqu'au 30 juin 1997, autoriser le stockage de viandes emballées et de viandes non emballées dans un même local frigorifique moyennant une séparation appropriée.

H. Les abattoirs bénéficiant des dérogations prévues au présent article sont soumis à l'inspection communautaire prévue pour les établissements agréés.

^(a) Les gibiers à poils sont assimilés aux espèces respectives pour l'application des taux de conversion.»

4. L'article 4 *bis* suivant est inséré:

«Article 4 bis

1. Les États membres communiquent, au plus tard le 31 décembre 1995, la liste des établissements

visés à l'article 1^{er} de la directive 91/498/CEE (*) ainsi que celle des établissements pour lesquels les délais sont accordés conformément au présent article.

2. Les autorités compétentes peuvent concéder à un abattoir qui bénéficie d'une dérogation, conformément à l'article 2 de la directive 91/498/CEE, et qui peut démontrer, à la satisfaction de ladite autorité, qu'il a commencé à se mettre en conformité avec les exigences de la présente directive, mais qui ne peut pas, pour des raisons qui ne lui sont pas imputables, respecter les délais initialement prévus, le délai indispensable supplémentaire pour lui permettre de s'y conformer.

3. Lorsqu'un établissement enregistré conformément à l'article 4 se trouve en cours d'aménagement, sur la base d'un plan de restructuration approuvé par l'autorité compétente dans le but d'accéder à un agrément conformément à l'article 10, cette autorité peut déterminer les quantités commercialisées par cet établissement en fonction de l'état d'avancement des travaux.

4. Les États membres, lors de la transposition dans leur législation nationale des dispositions de la présente directive, doivent préciser les modalités selon lesquelles les sanctions prévues à l'article 10 et à l'article 2 paragraphe 2 de la directive 91/498/CEE s'appliquent en cas de non-respect par un établissement visé au présent article des engagements pris lors de l'octroi d'une dérogation temporaire, de façon que ces sanctions puissent être appliquées au plus tard au 31 décembre 1995 et, en ce qui concerne la Suède, au 31 décembre 1996 et, en ce qui concerne l'Autriche et la Finlande, au 31 décembre 1997.

(*) Directive 91/498/CEE du Conseil, du 29 juillet 1991, relative aux conditions d'octroi de dérogations temporaires et limitées aux règles communautaires sanitaires spécifiques pour la production et la commercialisation de viandes fraîches (JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 105). Directive modifiée par l'acte d'adhésion de 1994.»

- 5) À l'article 5 paragraphe 1 point a) iii), les mots «visible macroscopiquement» sont ajoutés après le mot «sarcosporidiose».
- 6) L'article 6 est modifié comme suit:
- au paragraphe 1 point e) cinquième tiret, les mots «la pratique correcte de la saignée» sont supprimés,
 - au paragraphe 1, le point h) est remplacé par le texte suivant:
 - «h) les viandes soient munies d'une estampille nationale qui ne puisse être confondue avec l'estampille communautaire et, en particulier, ne soit pas ovale.»
- 7) À l'article 9 premier alinéa point iii), les mots «d'un centre d'emballage agréé» sont ajoutés après les mots «entrepôt frigorifique».
- 8) À l'article 10 paragraphe 1 quatrième et cinquième alinéas, l'élément de phrase «pour la partie de l'activité mise en cause ou pour tout établissement» est ajouté.
- 9) À l'article 12:
- a) le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:
 - «1. Des experts vétérinaires de la Commission peuvent, dans la mesure où cela est nécessaire pour l'application uniforme de la présente directive, effectuer, en collaboration avec les autorités compétentes des États membres, des contrôles sur place. Pour ce faire, ils peuvent vérifier par le contrôle d'un pourcentage représentatif d'établissements si l'autorité compétente contrôle le respect par les établissements des dispositions de la présente directive. L'État membre sur le territoire duquel est effectué un contrôle apporte toute l'aide nécessaire aux experts pour l'accomplissement de leur mission. La Commission informe l'État membre concerné du résultat des contrôles effectués.»
 - b) le paragraphe 3 suivant est ajouté:
 - «3. Les modalités d'application du présent article, et notamment celles visant à régler les modalités de collaboration avec les autorités nationales, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 16.»
10. À l'article 13, le paragraphe 1 est supprimé.

11. L'annexe I est modifiée comme suit:

- a) au chapitre II point 14 c) i), le texte suivant est ajouté:
 - «lorsque ces opérations sont pratiquées dans l'abattoir. En outre, lorsqu'il s'agit de porcs, cette exigence doit s'appliquer dans la mesure nécessaire pour prévenir la contamination des viandes fraîches et des abats;»
- b) au chapitre IV point 17 a), la référence «chapitre XIV point 66 quatrième alinéa» est remplacée par la référence «chapitre XIV point 66 huitième alinéa;»

c) au chapitre VI point 25, le premier alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Les animaux doivent être soumis à l'inspection *ante mortem* dans un délai inférieur à vingt-quatre heures après leur arrivée dans l'abattoir et inférieur à vingt-quatre heures avant l'abattage. De plus, le vétérinaire officiel peut exiger une inspection à tout autre moment.»

d) au chapitre VII point 33, la phrase suivante est ajoutée:

«L'insufflation mécanique pour le dépouillement des agneaux et des chevreaux de poids vivant inférieur à 15 kilogrammes peut être approuvée par les autorités compétentes, dans le respect des normes d'hygiène.»

e) au chapitre IX point 43, les mots «en tranches des animaux de l'espèce bovine» sont supprimés;

f) au chapitre XI:

— le point 49 est remplacé par le texte suivant:

«Le marquage de salubrité doit être effectué sous la surveillance du vétérinaire officiel. À cet effet, ce dernier doit superviser:

a) le marquage de salubrité;

b) les marques et le matériel de conditionnement lorsque ceux-ci ont déjà été revêtus de l'estampille prévue au présent chapitre.»

— au point 50 b), l'alinéa suivant est ajouté:

«Les dimensions et les caractères du cachet peuvent être réduits pour le marquage de salubrité des agneaux, chevreaux et porcelets.»

— au point 51:

i) le tiret suivant est inséré comme deuxième tiret:

«— les carcasses d'agneaux, de chevreaux et de porcelets doivent porter deux marques d'estampille au moins, apposées sur chaque côté de la carcasse, sur l'épaule ou sur la face externe des cuisses,»

ii) l'alinéa suivant est ajouté en tant que second alinéa:

«Toutefois, pour les carcasses d'agneaux, de chevreaux et de porcelets, le marquage de salubrité peut se faire par l'apposition d'une étiquette ou d'une plaquette, sous réserve qu'elles ne puissent être utilisées qu'une seule fois.»

— les points 52 à 56 sont remplacés par le texte suivant:

«52. Les foies des bovins, des porcins et des solipèdes sont marqués au feu à l'aide d'une estampille conformément au point 50 s'ils sont destinés à un autre État membre ou à un pays de l'Espace économique européen (EEE).

53. Les autres sous-produits de l'abattage propres à la consommation humaine doivent être marqués immédiatement, soit directement sur la surface du produit, soit sur l'emballage ou le conditionnement, conformément au point 50. L'empreinte de la marque visée au point 50 doit être appliquée sur une étiquette à fixer au conditionnement ou à l'emballage ou imprimée sur l'emballage. Si l'emballage ou le conditionnement est effectué dans un abattoir, le numéro d'agrément de cet établissement doit être inclus dans la marque.

54. Les emballages doivent toujours être marqués conformément au point 55.

55. Les viandes découpées et emballées ainsi que les abats emballés visés aux points 52 et 53 doivent porter une marque de salubrité conforme au point 50. La marque doit comporter le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe au lieu de celui de l'abattoir. Elle doit être appliquée sur l'étiquette fixée sur l'emballage, ou imprimée sur l'emballage de telle manière qu'elle se déchire au moment où l'emballage est ouvert. On admet que la marque ne se déchire pas uniquement lorsque l'emballage lui-même est détruit à l'ouverture.

Toutefois, lorsque les viandes découpées ou les abats sont conditionnés conformément au chapitre XII point 62, l'étiquette visée ci-dessus peut être fixée à l'emballage. Dans le cas d'abats emballés à l'abattoir, le numéro figurant sur la marque doit correspondre au numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir en question. Cette exigence s'applique également en cas d'utilisation d'euroboxes satisfaisant aux exigences du point 59 b).

56. Lorsque les viandes fraîches sont conditionnées en portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur, les points 53 et 55 s'appliquent. Les dimensions indiquées au point 50 ne s'appliquent pas au marquage visé par le présent point.

Lorsque les viandes sont réemballées dans un atelier différent de celui où elles sont conditionnées, le conditionnement doit être revêtu de la marque de salubrité de l'atelier de découpe qui a effectué le conditionnement, et l'emballage doit être revêtu de la marque de salubrité de l'atelier d'emballage.»

— le point 58 est remplacé par le texte suivant:

- «58. Les couleurs utilisées pour la marque de salubrité doivent être celles prévues à l'article 2 point 8) de la directive 94/36/CE (JO n° L 237 du 10. 9. 1994, p. 13).»

g) au chapitre XII:

— au point 59 a), l'alinéa suivant est ajouté:

«L'emploi du bois est interdit, sauf pour les carcasses d'agneaux ou de chevreaux sous réserve que toutes les précautions soient prises pour éviter le contact entre les viandes et l'emballage en cas de déchirure du conditionnement.»

— au point 60, le quatrième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Lorsque des foies, des rognons ou des cœurs sont échangés ou importés, chaque conditionnement ne doit contenir qu'un organe complet.»

— le point 62 est remplacé par le texte suivant:

«Toutefois, s'il remplit toutes les conditions de protection et d'emballage, le conditionnement ne doit pas être transparent et incolore. Les euroboxes peuvent également être utilisées comme second contenant, pour autant que les autres conditions visées au point 59 soient remplies.»

— au point 63, l'alinéa suivant est ajouté:

«Les viandes fraîches peuvent également être emballées dans un atelier de découpe, pour autant que les euroboxes, qui doivent satisfaire aux exigences du point 59 b), aient été nettoyées et désinfectées avant d'être introduites dans l'atelier.»

— au point 64, le membre de phrase suivant est ajouté:

«sauf en cas de portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur.»

h) au chapitre XIV point 66, le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Des dérogations à cette exigence peuvent, cas par cas, être accordées par les autorités compétentes en vue du transport des viandes vers des ateliers ou des boucheries situés aux abords immédiats de l'abattoir, pour autant que la durée du transport n'excède pas deux heures et pour raison de technique de maturation des viandes.»

12. À l'annexe II chapitre II:

i) au point 10:

— à la subdivision c), les mots «des emplacements nettement séparés» sont remplacés par les mots «un emplacement nettement séparé»,

— la subdivision f) est remplacée par le texte suivant:

«f) un local de refroidissement d'une capacité suffisante par rapport à l'importance et au type d'abattage, avec une zone séparée ou pouvant être séparée qui est destinée au stockage de carcasses saisies sauf si elles sont immédiatement expédiées, sous contrôle officiel, vers un établissement spécialisé pour y être soumises à des examens complémentaires.»

ii) au point 11:

— les mots «ou de nettoyer» sont supprimés,

— la phrase suivante est ajoutée:

«Dans la salle d'abattage, les estomacs et les intestins peuvent être nettoyés à des moments distincts de l'abattage.»

iii) le point suivant est ajouté:

«15) Les abattoirs doivent comporter un local, avec une armoire fermant à clé, à la disposition du service d'inspection pendant la durée du travail.»

Article 2

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives, comprenant d'éventuelles sanctions nécessaires pour se conformer à la présente directive le 1^{er} juillet 1995. Ils en informent immédiatement la Commission.

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

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

3. Dans l'attente de la mise en application de la présente directive, les règles nationales en la matière sont applicables, dans le respect des dispositions générales du traité.

Article 3

La présente directive entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Elle est applicable à partir du 1^{er} juillet 1995.

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 22 juin 1995.

Par le Conseil
Le président
Ph. VASSEUR

DIRECTIVE 95/24/CE DU CONSEIL

du 22 juin 1995

modifiant l'annexe de la directive 85/73/CEE relative au financement des inspections et contrôles vétérinaires des produits animaux visés à l'annexe A de la directive 89/662/CEE et à la directive 90/675/CEE

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 85/73/CEE du Conseil, du 29 janvier 1985, relative au financement des inspections et contrôles vétérinaires des produits animaux visés à l'annexe A de la directive 89/662/CEE et à la directive 90/675/CEE ⁽¹⁾, et notamment son article 6 paragraphes 1 et 2,

vu la proposition de la Commission,

considérant que la directive 85/73/CEE a fixé les modalités nécessaires pour assurer le financement des contrôles vétérinaires des viandes fraîches;

considérant que, pour les viandes des pays tiers, il convient d'établir un lien avec la date à partir de laquelle devront être conclus les accords relatifs à la fréquence réduite des contrôles physiques des lots de certains produits lors de l'importation en provenance de pays tiers au titre de la directive 90/675/CEE ⁽²⁾; que ces fréquences devront être définies dans le cadre d'accords d'équivalence en cours de négociations avec certains pays tiers;

considérant que ces négociations n'ont pas encore abouti; qu'il convient, dès lors, de reporter la date à partir de laquelle le montant prévu par la directive pour les viandes fraîches provenant de ces pays devra être perçu,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

Au chapitre II de l'annexe de la directive 85/73/CEE, le point 2 est remplacé par le texte suivant:

«2. Toutefois, pour les importations provenant d'un des pays suivants: Nouvelle-Zélande, Canada,

⁽¹⁾ JO n° L 32 du 5. 2. 1985, p. 14. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 94/64/CE (JO n° L 368 du 31. 12. 1994, p. 8).

⁽²⁾ JO n° L 373 du 31. 12. 1990, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 94/360/CE (JO n° L 158 du 25. 6. 1994, p. 41).

Australie, États-Unis d'Amérique, Pologne, République tchèque, République slovaque, Hongrie, Bulgarie, Roumanie, Uruguay, Chili, Argentine, Suisse et Norvège, qui, à la date du 31 décembre 1994, ont entamé des conversations exploratoires avec la Communauté européenne, en vue de conclure un accord global d'équivalence en matière de garanties vétérinaires (santé animale et santé publique) qui soit basé sur le principe de la réciprocité de traitement, les États membres peuvent maintenir, jusqu'à la conclusion d'un tel accord et au plus tard jusqu'au 31 décembre 1996, les niveaux de redevance réduits qu'ils appliquaient à la date du 1^{er} janvier 1994.

Cette réduction peut être au maximum de 55 % par rapport aux niveaux forfaitaires mentionnés au point 1.

Le montant de la redevance à percevoir sur les importations en provenance d'un des pays tiers visés au premier alinéa sera fixé, après conclusion de l'accord global d'équivalence avec ledit pays tiers, selon la procédure visée au paragraphe 3, en prenant en compte les principes suivants:

- niveau de fréquence des contrôles,
- niveau de la redevance appliqué par ledit pays tiers aux importations originaires de la Communauté,
- suppression d'autres frais perçus par le pays tiers, tels que dépôt obligatoire ou perception de caution sanitaire.»

Article 2

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive. Ils en informent immédiatement la Commission.

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

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

Article 3

La présente directive entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Elle est applicable à partir du 1^{er} juillet 1995.

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 22 juin 1995.

Par le Conseil

Le président

Ph. VASSEUR

DIRECTIVE 95/25/CE DU CONSEIL

du 22 juin 1995

modifiant la directive 64/432/CEE relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires d'animaux des espèces bovine et porcine

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

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

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,

vu l'avis du Parlement européen ⁽²⁾,

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

considérant que l'article 3 paragraphe 3 de la directive 64/432/CEE ⁽⁴⁾ fixe les conditions que doivent remplir les bovins destinés aux échanges;

considérant que, dans la perspective d'une extension de ces règles à la mise sur le marché desdits animaux, il convient de tenir compte de l'amélioration de la situation dans les États membres au regard de la brucellose et de la tuberculose,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

À l'article 3 paragraphe 3 de la directive 64/432/CEE, le point g) suivant est ajouté:

«g) par dérogation aux dispositions des points a) et b), ne pas être soumis aux exigences des tests prévus auxdits points s'il s'agit de bovins âgés de moins de trente mois destinés à la production de viande et s'ils:

- proviennent d'un cheptel bovin officiellement indemne de tuberculose et officiellement indemne de brucellose,
- sont identifiés par une marque particulière au moment de leur embarquement et restent sous contrôle jusqu'à leur abattage,
- ne sont pas entrés en contact à l'occasion de leur transport avec des bovins ne provenant pas de cheptels officiellement indemnes

et pour autant que:

- ces dispositions soient limitées à des échanges entre États membres du même statut sanitaire à l'égard de la tuberculose et de la brucellose,
- l'État membre de destination prenne toutes les mesures pour éviter toute contamination des cheptels indigènes.»

Article 2

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives comprenant d'éventuelles sanctions nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 31 décembre 1995. Ils en informent immédiatement la Commission.

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

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

Article 3

La présente directive entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 22 juin 1995.

Par le Conseil
Le président
Ph. VASSEUR

⁽¹⁾ JO n° C 33 du 2. 2. 1994, p. 1.

⁽²⁾ JO n° C 128 du 9. 5. 1994, p. 105.

⁽³⁾ JO n° C 133 du 16. 5. 1994, p. 31.

⁽⁴⁾ JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 1977/64. Directive modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 1994.

II

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

CONSEIL

DÉCISION DU CONSEIL

du 22 juin 1995

concernant les modalités d'établissement pour une période transitoire, de listes provisoires des établissements de pays tiers dont les États membres sont autorisés à importer certains produits d'origine animale, produits de la pêche et mollusques bivalves vivants

(95/408/CE)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

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

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,

vu l'avis du Parlement européen ⁽²⁾,

considérant que les produits d'origine animale, les produits de la pêche et les mollusques bivalves vivants sont contenus dans la liste de produits établie à l'annexe II du traité; que des règles sanitaires de production et de commercialisation ont été établies au niveau communautaire;

considérant que les importations de pays tiers font l'objet de dispositions communautaires; que ces dispositions exigent l'élaboration de listes des établissements de pays tiers en provenance desquels l'importation de certains produits est autorisée conformément à l'article 14 titre B point 2. a) de la directive 71/118/CEE du Conseil, du 15 février 1971, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille ⁽³⁾, à l'article 4 paragraphe 1 de la directive 72/462/CEE du Conseil, du 12 décembre 1972, concernant des problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine, ovine, caprine et porcine et des viandes

fraîches en provenance des pays tiers ⁽⁴⁾, à l'article 9 paragraphe 3 point c) de la directive 91/492/CEE du Conseil, du 15 juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants ⁽⁵⁾, à l'article 11 paragraphe 4 point c) de la directive 91/493/CEE du Conseil, du 22 juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche ⁽⁶⁾, à l'article 16 paragraphe 3 point a) de la directive 92/45/CEE du Conseil, du 16 juin 1992, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage ⁽⁷⁾, à l'article 23 paragraphe 3 point a) de la directive 92/46/CEE du Conseil, du 16 juin 1992, arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait ⁽⁸⁾ et à l'article 10 paragraphe 3 point b) de la directive 92/118/CEE du Conseil, du 17 décembre 1992, définissant les conditions de police sanitaire ainsi que les conditions sanitaires régissant les échanges et les importations dans la Communauté de produits non soumis, en ce qui concerne lesdites conditions, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A chapitre

⁽¹⁾ JO n° C 208 du 28. 7. 1994, p. 9.

⁽²⁾ JO n° C 276 du 3. 10. 1994, p. 13.

⁽³⁾ JO n° L 55 du 8. 3. 1971, p. 23. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 92/116/CEE (JO n° L 62 du 15. 3. 1993, p. 1).

⁽⁴⁾ JO n° L 302 du 31. 12. 1972, p. 28. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1601/92 (JO n° L 173 du 27. 6. 1992, p. 13).

⁽⁵⁾ JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par l'accord EEE.

⁽⁶⁾ JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 15. Directive modifiée en dernier lieu par l'accord EEE.

⁽⁷⁾ JO n° L 268 du 14. 9. 1992, p. 35. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 92/116/CEE (JO n° L 62 du 15. 3. 1993, p. 1).

⁽⁸⁾ JO n° L 268 du 14. 9. 1992, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la décision 94/330/CE de la Commission (JO n° L 146 du 11. 6. 1994, p. 23).

1^{er} de la directive 89/662/CEE et, en ce qui concerne les pathogènes, de la directive 90/425/CEE ⁽¹⁾;

considérant qu'il y a lieu d'appliquer un régime d'agrément simplifié pendant une période transitoire, afin de donner aux inspecteurs de la Communauté le temps nécessaire pour s'assurer sur place que les garanties offertes par les pays tiers satisfont aux dispositions communautaires et afin d'éviter toute désorganisation des importations en provenance des pays tiers;

considérant que, pendant la période transitoire, l'autorité compétente du pays tiers concerné doit garantir la conformité aux dispositions communautaires relatives à la protection de la santé publique et animale; qu'un établissement ne peut être mentionné dans une liste que si le pays tiers concerné a fourni les garanties nécessaires que les règles communautaires y sont respectées;

considérant qu'il y a lieu d'établir une procédure de coopération étroite et efficace entre la Commission et les États membres au sein du comité vétérinaire permanent;

considérant qu'il y a lieu de prévoir la possibilité pour le Conseil de proroger les actuelles mesures provisoires en vue d'éviter d'éventuelles ruptures dans les courants d'échanges traditionnels,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

1. La présente décision s'applique à l'élaboration et à la modification des listes provisoires d'établissements de pays tiers en provenance desquels les États membres sont autorisés à importer les produits définis à l'article 2 paragraphe 2 point a) de la directive 90/675/CEE du Conseil, du 10 décembre 1990, fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté ⁽²⁾. Ces listes d'établissements seront valables jusqu'à l'élaboration des listes définitives d'établissements conformément aux dispositions des différentes directives régissant les règles sanitaires applicables à chacun des produits concernés.

2. Toutefois, l'article 2 de la présente décision ne s'applique pas à l'élaboration des listes d'établissements de pays tiers en provenance desquels les États membres sont autorisés à importer des viandes fraîches définies à l'article 1^{er} troisième alinéa de la directive 72/462/CEE.

⁽¹⁾ JO n° L 62 du 15. 3. 1993, p. 49. Directive modifiée en dernier lieu par la décision 94/723/CE de la Commission (JO n° L 288 du 9. 11. 1994, p. 48).

⁽²⁾ JO n° L 373 du 31. 12. 1990, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1601/92 (JO n° L 173 du 27. 6. 1992, p. 13).

Article 2

1. La Commission peut, conformément à la procédure prévue à l'article 4, élaborer des listes provisoires d'établissements de pays tiers en provenance desquels les importations sont autorisées pour chacun des produits couverts par l'article 1^{er}, lorsque les conditions suivantes sont remplies:

- a) les établissements doivent être situés dans un pays tiers ou une partie d'un pays tiers apparaissant sur la liste de pays tiers en provenance desquels les importations des produits concernés sont autorisées;
- b) l'établissement doit être situé dans un pays tiers ou une partie d'un pays tiers pour lesquels les conditions pertinentes d'importation et de certification pour les produits concernés ont été établies conformément aux dispositions des directives spécifiques;
- c) l'autorité compétente du pays tiers concerné a fourni à la Commission les garanties satisfaisantes que les établissements qui figurent sur la liste ou les listes d'établissements répondent aux exigences sanitaires appropriées de la Communauté et qu'elle a agréé officiellement les établissements figurant sur ces listes pour les exportations vers la Communauté;
- d) l'autorité compétente du pays tiers a un pouvoir réel de suspendre les activités à l'exportation vers la Communauté d'un établissement pour lequel cette autorité a donné les garanties, en cas de non-respect de ces garanties;
- e) une mission d'inspection de la Communauté ou d'un État membre a contrôlé la structure et l'organisation de l'autorité compétente responsable de l'agrément des établissements, ainsi que les pouvoirs dont cette autorité compétente dispose et les garanties qu'elle peut donner au regard de la mise en œuvre des règles communautaires. Ce contrôle doit être accompagné d'une inspection sur place d'un certain nombre d'établissements apparaissant sur la ou les listes fournies par le pays tiers.

2. Pour les produits de la pêche définis dans l'article 2 paragraphe 1 de la directive 91/493/CEE, la Commission, conformément à la procédure prévue à l'article 4, dressera une liste de pays tiers ou de parties des pays tiers en provenance desquels l'importation des produits de la pêche est autorisée dans le cas où l'autorité compétente du pays tiers a fourni à la Commission des garanties au moins équivalentes à celles prévues par la directive 91/493/CEE.

3. La Commission peut, conformément à la procédure prévue à l'article 5, modifier ou compléter les listes prévues aux paragraphes 1 et 2 pour tenir compte des nouvelles informations disponibles.

4. Lorsque les conditions énoncées au paragraphe 1 point e) n'ont pas été remplies, la Commission peut, si

toutes les autres conditions sont respectées, dresser les listes provisoires d'établissements en provenance desquels les importations sont autorisées conformément à la procédure prévue à l'article 4. Cependant, les importations en provenance des établissements figurant sur de telles listes ne pourront se prévaloir des contrôles physiques réduits prévus à l'article 8 paragraphe 3 de la directive 90/675/CEE en attendant les résultats de l'information fournie en vertu de l'article 8 paragraphe 3 de cette directive concernant les importations en provenance de ces établissements de ce pays tiers.

Article 3

1. La procédure prévue à l'article 5 peut être également utilisée:

- i) pour modifier les listes d'établissements agréés élaborées conformément à l'article 4 de la directive 72/462/CEE selon l'information fournie par le pays tiers concerné;
- ii) pour modifier les listes d'établissements et/ou des listes de navires d'usine élaborées conformément à l'article 11 paragraphe 5 de la directive 91/493/CEE, conformément à l'information fournie par le pays tiers concerné;
- iii) pour modifier les listes d'établissements élaborées conformément à l'article 9 paragraphe 3 point c) de la directive 91/492/CEE et les listes des zones de production délimitées conformément à l'article 9 paragraphe 3 point b) ii) de cette directive suite aux informations fournies par le pays tiers concerné;
- iv) pour modifier les listes d'établissements élaborées conformément à l'article 10 paragraphe 3 point b) de la directive 92/118/CEE.

2. Dans la mesure où elle l'estime nécessaire, la Commission effectue un contrôle sur place préalablement à la modification d'une liste.

Article 4

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

2. Le représentant de la Commission soumettra au comité un projet des mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question en cause. L'avis est émis à la majorité prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité pour l'adoption des décisions que le Conseil est appelé à prendre sur proposition de la

Commission. Lors des votes au sein du comité, les voix des représentants des États membres sont affectées de la pondération définie à l'article précité. Le président ne prend pas part au vote.

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

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

Article 5

1. La Commission informe les États membres des modifications ou des additions proposées par le pays tiers concerné aux listes d'établissements dans un délai de cinq jours ouvrables à compter de la réception des modifications proposées.

2. Les États membres disposent de sept jours ouvrables à compter de la réception des modifications aux listes d'établissements mentionnées au paragraphe 1, pour envoyer tout commentaire par écrit à la Commission.

3. i) Si des commentaires écrits sont faits par au moins un État membre, la Commission en informera les États membres dans le délai prévu au paragraphe 1 et inscrira le point à la prochaine réunion du comité vétérinaire permanent pour statuer selon la procédure prévue à l'article 4.

ii) Lorsqu'aucun commentaire n'est reçu des États membres dans le délai prévu au paragraphe 2, les modifications à la liste seront considérées comme acceptées par les États membres. La Commission informera les États membres dans le délai prévu au paragraphe 1 et les importations seront autorisées de tels établissements cinq jours ouvrables après réception de cette information par les États membres.

4. La Commission doit régulièrement, et à intervalle minimal de six mois, arrêter les décisions nécessaires à la mise à jour des listes d'établissements et les publie au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 6

La décision 94/941/CEE⁽²⁾ est abrogée.

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

⁽²⁾ JO n° L 366 du 31. 12. 1994, p. 34.

Article 7

La Commission peut, selon la procédure prévue à l'article 4, adopter les mesures transitoires nécessaires pour faciliter la création et l'application ordonnée des listes provisoires d'établissements selon les dispositions de la présente décision.

Article 8

Pour les besoins de la présente décision, l'article 19 de la directive 90/675/CEE s'applique en ce qui concerne les mesures de sauvegarde à mettre en œuvre. En cas de constat d'infractions répétées, la Commission retire l'établissement en question de la liste provisoire.

Article 9

La présente décision est applicable jusqu'au 31 décembre 1996, sauf prolongation à décider par le Conseil statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission.

Article 10

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 22 juin 1995.

Par le Conseil
Le président
Ph. VASSEUR

DÉCISION DU CONSEIL

du 22 juin 1995

établissant, en matière de salmonelles, les règles relatives aux tests microbiologiques par échantillonnage à réaliser sur des viandes fraîches bovines et porcines destinées à la Finlande et à la Suède

(95/409/CE)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 64/433/CEE du Conseil, du 26 juin 1964, relative aux conditions sanitaires applicables à la production et à la commercialisation des viandes fraîches ⁽¹⁾, et notamment son article 5 paragraphe 3 points a) et b),

considérant que la Commission a approuvé les programmes opérationnels soumis par la Finlande et la Suède relatifs aux contrôles des salmonelles et que ces programmes comprennent des mesures spécifiques pour les viandes fraîches bovines et porcines;

considérant que la mise en œuvre par un établissement des tests microbiologiques s'inscrit dans le cadre des garanties complémentaires à fournir à la Finlande et à la Suède, et apporte des garanties équivalentes à celles résultant du programme opérationnel de la Finlande et de la Suède, tel que reconnu par les décisions y relatives de la Commission;

considérant que la Finlande et la Suède doivent exiger des conditions à l'importation au moins aussi strictes pour les lots en provenance des pays tiers que celles établies par la présente décision;

considérant que, pour ce qui est des méthodes d'échantillonnage à appliquer, il convient de faire une distinction entre carcasses et demi-carcasses, d'une part, et quartiers, découpes et morceaux, d'autre part;

considérant qu'il convient de tenir compte des méthodes internationales relatives à l'examen microbiologique des échantillons;

considérant que ces tests microbiologiques ne doivent pas être exigés pour des viandes fraîches provenant d'un

établissement soumis à un programme reconnu comme équivalent à celui mis en œuvre par la Finlande et par la Suède;

considérant que les dispositions de la présente décision ne préjugent pas des dispositions qui pourraient être adoptées en application de l'article 5 paragraphe 2 de la directive 64/433/CEE,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

En application de l'article 5 paragraphe 3 point a) de la directive 64/433/CEE, les envois de viandes fraîches des espèces bovine et porcine à destination de la Finlande et de la Suède sont soumis aux règles prévues aux articles 2, 3 et 4.

Article 2

Les viandes fraîches bovine et porcine destinées à la Finlande et à la Suède sont soumises en matière de salmonelles aux tests microbiologiques prévus à l'article 5 paragraphe 3 point a) de la directive 64/433/CEE par échantillonnage dans l'établissement d'origine de ces viandes. Ces tests microbiologiques sont effectués conformément à l'annexe.

Article 3

Les viandes fraîches bovine et porcine provenant d'un établissement soumis à un programme reconnu, selon la procédure prévue à l'article 16 de la directive 64/433/CEE, comme équivalent à celui mis en œuvre par la Finlande et par la Suède ne sont pas soumises aux tests microbiologiques fixés par la présente décision.

Article 4

Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission élaborée à la lumière d'un rapport établi sur la base des

(¹) JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64. Directive modifiée en dernier lieu par la décision 95/1/CE, Euratom, CECA (JO n° L 1 du 1. 1. 1995, p. 1).

résultats des programmes opérationnels mis en œuvre par la Finlande et par la Suède et de l'expérience acquise dans l'application de la présente décision, procède à la révision de la présente décision avant le 1^{er} juillet 1998.

Article 5

La présente décision est applicable à partir du 1^{er} juillet 1995.

Article 6

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 22 juin 1995.

Par le Conseil

Le président

Ph. VASSEUR

ANNEXE

SECTION A

MÉTHODE D'ÉCHANTILLONNAGE

1. Carcasses, demi-carcasses et quartiers obtenus dans l'abattoir d'origine [technique du tamponnage (swab technique)]

Les échantillons sont prélevés à l'aide de la méthode du tamponnage en surface à des endroits susceptibles d'être contaminés. Ce tamponnage en surface comprend l'ouverture des parties latérales des carcasses et des surfaces de découpe. De plus, les carcasses de bovins sont tamponnées dans trois zones au moins (cuisse, flanchet, collier); en revanche, les carcasses de porcs sont tamponnées dans deux zones au moins (patte et tendron).

Pour éviter une contamination croisée, les échantillons sont prélevés sans manutention de la viande et en utilisant des gabarits et des tampons stériles.

Les zones à échantillonner (20 cm × 20 cm) décrites à l'alinéa précédent sont tamponnées à l'aide de deux tampons de coton stérile. Le premier tampon est humecté à l'aide d'eau peptonée stérile et passé vigoureusement plusieurs fois sur la zone à échantillonner. Cette même zone à échantillonner est frottée à l'aide du second tampon utilisé à sec. Ensuite, les tampons sont placés dans 100 ml d'eau peptonée tamponné.

Chaque échantillon est dûment marqué et identifié.

2. Découpes et quartiers provenant d'un établissement autre que l'abattoir d'origine de la carcasse, coupes et morceaux (méthode destructive)

On obtient des morceaux de tissu en enfonçant un perce-bouchon stérile dans la surface de la viande ou en coupant une tranche de tissu de plus ou moins 25 cm² à l'aide d'instruments stériles. Ces échantillons sont transférés de manière aseptique dans un récipient à échantillon ou dans un sac plastique à dilution puis homogénéisés (homogénéisateur de type péristaltique Stomacher ou rotatif Blender). Les échantillons de viande congelée restent congelés pendant le transport jusqu'au laboratoire. Les échantillons de viandes réfrigérées ne sont pas congelés mais conservés réfrigérés. Des échantillons distincts du même lot peuvent être regroupés.

Chaque échantillon est dûment marqué et identifié.

SECTION B

NOMBRE D'ÉCHANTILLONS À PRÉLEVER

1. Carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux et quartiers visés à la section A point 1

Le nombre de carcasses ou de demi-carcasses (unités) d'un lot dont les échantillons aléatoires distincts sont prélevés est le suivant:

<i>Lot (nombre d'unités)</i>	<i>Nombre d'unités à échantillonner</i>
1— 24	Nombre égal au nombre d'unités avec un maximum de 20
25— 29	20
30— 39	25
40— 49	30
50— 59	35
60— 89	40
90—199	50
200—499	55
500 ou plus	60

2. Quartiers, découpes et morceaux visés à la section A point 2

Le nombre d'unités d'emballage du lot dont des échantillons aléatoires distincts sont prélevés est le suivant:

<i>Lot (nombre d'unités d'emballage)</i>	<i>Nombre d'unités d'emballage à échantillonner</i>
1— 24	Nombre égal au nombre d'unités, avec un maximum de 20
25— 29	20
30— 39	25
40— 49	30
50— 59	35
60— 89	40
90—199	50
200—499	55
500 ou plus	60

En fonction du poids des unités d'emballage, le nombre d'unités d'emballage à échantillonner peut être réduit à l'aide des coefficients suivants:

Poids des unités d'emballage	> 20 kg	10—20 kg	< 10 kg
Coefficients	× 1	× ¾	× ½

SECTION C.

MÉTHODE MICROBIOLOGIQUE D'EXAMEN DES ÉCHANTILLONS

La recherche, dans les échantillons, des salmonelles par des tests microbiologiques doit se faire selon la méthode normalisée de l'Organisation de normalisation internationale, ISO 6579:1993. Toutefois, des méthodes offrant des garanties équivalentes peuvent être autorisées cas par cas par le Conseil statuant sur proposition de la Commission.

DÉCISION DU CONSEIL

du 22 juin 1995

fixant les règles concernant le test microbiologique par échantillonnage dans l'établissement d'origine pour les volailles d'abattage destinées à la Finlande et à la Suède

(95/410/CE)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 90/539/CEE du Conseil, du 15 octobre 1990, relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de volailles et d'œufs à couver ⁽¹⁾, et notamment son article 10 *ter* paragraphe 1,

considérant que la Commission a approuvé les programmes opérationnels soumis par la Finlande et la Suède relatifs aux contrôles des salmonelles et que ces programmes comprennent des mesures spécifiques pour les volailles d'abattage;

considérant que la mise en œuvre par une exploitation des tests microbiologiques s'inscrit dans le cadre des garanties complémentaires à fournir à la Finlande et à la Suède, et apporte des garanties équivalentes à celles résultant du programme opérationnel de la Finlande et de la Suède tel que reconnu par les décisions y relatives de la Commission;

considérant que la Finlande et la Suède doivent exiger des conditions à l'importation au moins aussi strictes pour les lots de volailles d'abattage en provenance des pays tiers que celles établies par la présente décision;

considérant qu'il convient d'établir les règles relatives au test microbiologique par échantillonnage en arrêtant la méthode de prélèvement, le nombre d'échantillons à prélever ainsi que la méthode microbiologique permettant l'examen des échantillons;

considérant que, en ce qui concerne la portée du test et les méthodes à retenir, il convient de se référer à l'avis émis par le comité scientifique vétérinaire dans son rapport le 10 juin 1994;

considérant que ces tests microbiologiques ne doivent pas être exigés pour des volailles d'abattage provenant d'une exploitation soumise à un programme reconnu comme

équivalent à celui mis en œuvre par la Finlande et la Suède;

considérant que, conformément aux dispositions de l'article 10 *ter* paragraphe 2 de la directive 90/539/CEE, les dispositions prévues par la présente décision tiennent compte du programme opérationnel adopté et mis en œuvre par la Finlande et la Suède,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

En application de l'article 10 *ter* de la directive 90/539/CEE, les envois de volailles d'abattage à destination de la Finlande et de la Suède sont soumis aux règles prévues aux articles 2 et 3.

Article 2

Le test microbiologique prévu, en matière de salmonelles, par l'article 10 *ter* de la directive 90/539/CEE est effectué conformément à l'annexe A.

Article 3

1. Les volailles d'abattage destinées à la Finlande et à la Suède sont accompagnées de l'attestation figurant à l'annexe B.

2. L'attestation prévue au paragraphe 1 peut:

— soit accompagner le certificat modèle 5 de l'annexe IV de la directive 90/539/CEE,

— soit être incorporée dans le certificat visé au premier tiret.

Article 4

Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission élaborée à la lumière d'un rapport établi au vu du

⁽¹⁾ JO n° L 303 du 31. 10. 1990, p. 6. Directive modifiée en dernier lieu par la décision 95/1/CE, Euratom, CECA (JO n° L 1 du 1. 1. 1995, p. 1).

résultat des programmes opérationnels mis en œuvre par la Finlande et la Suède et de l'expérience acquise dans l'application de la présente décision, procède à la révision de la présente décision avant le 1^{er} juillet 1998.

Article 5

La présente décision est applicable à partir du 1^{er} juillet 1995.

Article 6

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 22 juin 1995.

Par le Conseil

Le président

Ph. VASSEUR

ANNEXE A

1. Méthode d'échantillonnage

Le troupeau doit être échantillonné dans les 14 jours qui précèdent l'abattage. Les échantillons à prélever sont constitués d'échantillons composites de fèces, composés d'échantillons séparés de fèces fraîches, pesant chacun au moins 1 g, prélevés au hasard en un certain nombre de points du bâtiment dans lequel les oiseaux sont gardés ou, lorsque ceux-ci ont libre accès à plus d'un bâtiment d'une exploitation déterminée, prélevés dans chaque groupe de bâtiments de l'exploitation dans laquelle les oiseaux sont gardés.

2. Nombre d'échantillons à prélever

Le nombre de prélèvements distincts de fèces à effectuer pour constituer un échantillon composite doit être comme indiqué ci-après:

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

3. Méthode microbiologique d'examen des échantillons

L'examen microbiologique des échantillons pour la recherche des salmonelles doit être effectué conformément à la méthode standard de l'organisation internationale de normalisation, ISO 6579:1993. Toutefois, des méthodes offrant des garanties équivalentes peuvent être autorisées cas par cas par le Conseil statuant sur proposition de la Commission.

ANNEXE B

ATTESTATION

Je, soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les volailles d'abattage ont été soumises avec résultat négatif aux dispositions prévues par la décision 95/410/CE du Conseil, du 22 juin 1995, fixant les règles concernant le test microbiologique par échantillonnage dans l'établissement d'origine pour les volailles d'abattage destinées à la Finlande et à la Suède ⁽¹⁾.

Fait à, le

.....
Signature

Cachet

.....
Nom (en majuscules)

.....
Qualification

⁽¹⁾ JO n° L 243 du 11. 10. 1995, p. 25.

DÉCISION DU CONSEIL

du 22 juin 1995

établissant en matière de salmonelles les règles relatives aux tests microbiologiques par échantillonnage à réaliser sur des viandes fraîches de volaille destinées à la Finlande et à la Suède

(95/411/CE)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 71/118/CEE du Conseil, du 15 février 1971, relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille ⁽¹⁾, et notamment son article 5 paragraphe 3 point a),

considérant que la Commission a approuvé les programmes opérationnels soumis par la Finlande et la Suède relatifs aux contrôles des salmonelles et que ces programmes comprennent des mesures spécifiques pour les viandes fraîches de volaille;

considérant que la mise en œuvre par une exploitation des tests microbiologiques s'inscrit dans le cadre des garanties complémentaires à fournir à la Finlande et à la Suède et apporte des garanties équivalentes à celles résultant du programme opérationnel de la Finlande et de la Suède tel que reconnu par les décisions y relatives de la Commission;

considérant que la Finlande et la Suède doivent exiger des conditions à l'importation au moins aussi strictes pour les lots de viandes fraîches de volaille en provenance des pays tiers que celles établies par la présente décision;

considérant qu'il convient d'établir les règles relatives au test microbiologique par échantillonnage en arrêtant la méthode de prélèvement, le nombre d'échantillons à prélever ainsi que la méthode microbiologique permettant l'examen des échantillons;

considérant que, pour ce qui est des méthodes d'échantillonnage à appliquer, il convient de faire une distinction entre carcasses, d'une part, et morceaux de carcasses et abats, d'autre part;

considérant qu'il convient de tenir compte des méthodes internationales relatives à l'examen microbiologique des échantillons;

considérant que ces tests microbiologiques ne doivent pas être exigés pour des viandes fraîches de volaille provenant d'un établissement soumis à un programme reconnu comme équivalent à celui mis en œuvre par la Finlande et la Suède;

considérant que les dispositions de la présente décision ne préjugent pas des modifications des annexes de la directive 71/118/CEE qui pourraient être adoptées en application de l'article 19 de ladite directive,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

En application de l'article 5 paragraphe 3 point a) de la directive 71/118/CEE, les envois de viandes fraîches de volaille à destination de la Finlande et de la Suède sont soumis aux règles prévues aux articles 2 et 3.

Article 2

Les viandes fraîches de volaille destinées à la Finlande et à la Suède sont soumises en matière de salmonelles à des tests microbiologiques par échantillonnage effectués conformément à l'annexe dans l'établissement d'origine de ces viandes.

Article 3

Les viandes de volaille provenant d'un établissement soumis à un programme reconnu, selon la procédure prévue à l'article 21 de la directive 71/118/CEE, comme équivalent à celui mis en œuvre par la Finlande et la Suède ne sont pas soumises aux tests microbiologiques prévus par la présente décision.

Article 4

Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission élaborée à la lumière d'un rapport établi au vu du

⁽¹⁾ JO n° L 55 du 8. 3. 1971, p. 23. Directive modifiée en dernier lieu par la décision 95/1/CE, Euratom, CECA (JO n° L 1 du 1. 1. 1995, p. 1).

résultat des programmes opérationnels mis en œuvre par la Finlande et la Suède et de l'expérience acquise dans l'application de la présente décision, procède à la révision de la présente décision avant le 1^{er} juillet 1998.

Article 5

La présente décision est applicable à partir du 1^{er} juillet 1995.

Article 6

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 22 juin 1995.

Par le Conseil
Le président
Ph. VASSEUR

ANNEXE

SECTION A

Méthode d'échantillonnage

1. Carcasses (avec la peau du cou encore adhérente)

Les échantillons aléatoires sont régulièrement répartis dans l'ensemble du lot. L'échantillonnage est composé de morceaux de 10 g de la peau du cou à prélever de manière aseptique à l'aide de pinces et d'un scalpel stériles. Les échantillons devront être conservés réfrigérés à 4 °C jusqu'à l'analyse. Pour l'analyse, les échantillons sont dilués au dixième dans de l'eau peptonée tamponnée et incubés à 37 °C pendant 16 à 20 heures. Ensuite, on recherche la présence de salmonelles dans les bouillons de préenrichissement conformément à la méthode décrite à la section C. Des portions de bouillon de préenrichissement peuvent être regroupées jusqu'à un maximum de dix pour l'enrichissement.

Les échantillons sont dûment marqués et identifiés.

2. Carcasses sans peau de cou, morceaux de carcasses et abats

Des morceaux de tissu d'environ 25 g sont obtenus par l'introduction d'un perce-bouchon stérile dans la surface de la viande ou en découpant une tranche de tissu avec des instruments stériles. Les échantillons devront être conservés réfrigérés à 4 °C jusqu'à l'analyse. Pour l'analyse, les échantillons sont dilués au dixième dans de l'eau peptonée et incubés à 37 °C pendant 16 à 20 heures. Ensuite, on recherche la présence de salmonelles dans les bouillons de préenrichissement conformément à la méthode décrite à la section C. Des portions de bouillon de préenrichissement peuvent être regroupées jusqu'à un maximum de dix pour l'enrichissement.

Les échantillons sont dûment marqués et identifiés.

SECTION B

NOMBRE D'ÉCHANTILLONS À PRÉLEVER

Le nombre d'unités d'emballage dans le lot dont des échantillons aléatoires distincts sont prélevés est le suivant:

<i>Lot (nombre d'unités d'emballage)</i>	<i>Nombre d'unités d'emballage à échantillonner</i>
1- 24	Nombre égal au nombre d'unités, avec un maximum de 20
25- 29	20
30- 39	25
40- 49	30
Poids des unités d'emballage	
50- 59	35
60- 89	40
90-199	50
200-499	55
500 ou plus	60

Selon le poids des unités d'emballage, le nombre d'unités d'emballage à échantillonner peut être réduit à l'aide des coefficients suivants:

Poids de l'unité d'emballage	> 20 kg	10-20 kg	< 10 kg
Coefficients de multiplication	× 1	× ¾	× ½

SECTION C

MÉTHODE MICROBIOLOGIQUE D'EXAMEN DES ÉCHANTILLONS

La recherche, dans les échantillons, des salmonelles par des tests microbiologiques doit se faire selon la méthode normalisée de l'organisation de normalisation internationale, ISO 6579:1993. Toutefois, des méthodes offrant des garanties équivalentes peuvent être autorisées cas par cas par le Conseil statuant sur proposition de la Commission.
