

RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES
DE L'UNION ECONOMIQUE BENELUX
RELATIVE A L'HARMONISATION
DES LEGISLATIONS EN MATIERE
D'ESTAMPILLAGE DE VIANDE FRAICHE
DESTINEE AU TRAFIC INTRA-BENELUX

(M (63) 15)

Le Comité de Ministres de l'Union Economique Benelux,

Vu les articles 3 et 6 du Traité d'Union,

Vu l'article 9 de la Convention transitoire,

Considérant qu'il convient de réaliser l'harmonisation des législations relatives à l'estampillage de viande fraîche destinée au trafic intra-Benelux,

Considérant qu'il convient de faciliter le libre échange de viande fraîche dans le territoire du Benelux,

Recommande :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à adapter leurs législations en matière d'estampillage de viande fraîche, destinée au trafic intra-Benelux, au Règlement ci-annexé, dans un délai de douze mois à dater de la signature de la présente Recommandation.

Fait à Bruxelles, le 10 juillet 1963.

Le Président du Comité de Ministres,

(s.) H. FAYAT.

REGLEMENT
CONCERNANT L'ESTAMPILLAGE
DE VIANDE FRAICHE
DESTINEE AU TRAFIC INTRA-BENELUX
(M (63) 15 Annexe)

Article 1^{er}

L'estampillage est effectué sous la responsabilité du vétérinaire chargé de l'expertise.

Article 2

1. En attendant l'instauration d'une estampille d'expertise uniforme pour les trois pays, chacun des pays utilisera l'estampille à appliquer actuellement pour l'expertise de la viande destinée à l'exportation.

2. Pour la Belgique, on utilisera un cachet ovale de 7 cm sur au moins 4 cm, portant de haut en bas :

- a. le mot « Belgique » ;
- b. numéro d'agrération ;
- c. le lieu d'abattage (commune) ;
- d. numéro de l'expert.

3. Pour le Luxembourg, on utilisera un cachet ovale de 8 cm sur 5 cm, portant de haut en bas :

- a. les mots « Luxembourg-Export » ;
- b. les lettres « N-I » (variable) ;
- c. le mot « Inspecté ».

4. Pour les Pays-Bas on utilisera un cachet ovale de 6 cm sur 4,5 cm, portant de haut en bas :

- a. le mot « Holland » ;
- b. un numéro suivi des lettres « EEG » ;
- c. le mot « Goedgekeurd ».

Article 3

Les carcasses pesant plus de 60 kilos doivent porter la marque de l'estampillage, au moins sur chaque demi-carcasse, aux points suivants : face externe de la cuisse, lombe, dos, poitrine, épaules et plèvres. Les autres carcasses doivent porter quatre marques d'estampilles au moins, apposées sur les épaules et sur les faces externes des membres postérieurs.

Article 4

Les têtes, les langues, les cœurs, les poumons et les foies doivent être estampillés à l'encre ou au feu. Toutefois, chez les ovins et les caprins, les langues et les cœurs peuvent ne pas être estampillés.

Article 5

1. Dans la mesure où elles ne portent pas d'estampille, les parties plus petites, obtenues dans les ateliers de découpe pour l'exportation à partir de carcasses estampillées conformément aux dispositions des articles 2 et 3, doivent être estampillées au moyen du cachet à encre ou au feu — visé à l'article 2 — de l'atelier de découpe en cause.

2. Lorsque de la viande, en parties plus petites que des carcasses, demi-carcasses ou quartiers, est exportée sous emballage, ainsi que pour l'exportation d'organes et graisses non fondues, une étiquette, portant le cachet visé à l'article 2, doit être fixée à l'emballage ; cette étiquette doit être fixée de manière à sceller le contenu de l'emballage et de telle sorte que le fait d'ouvrir l'emballage brise le scellé.

3. Après emploi, l'expert vétérinaire doit rendre l'étiquette, visée à l'alinéa précédent, inutilisable.

4. Toutes les estampilles doivent être parfaitement lisibles.

Article 6

Le violet de méthyle est utilisé comme colorant pour l'estampillage à l'encre ; lorsqu'il s'agit de viande de solipèdes, le violet de méthyle peut être remplacé par la fuchsine.