

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) 26)

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

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

Vu l'article 9 de la Convention transitoire,

Considérant que la Recommandation M (63) 15 du Comité de Ministres du 10 juillet 1963 avait pour but de réaliser dans un délai de douze mois l'harmonisation des législations en matière d'estampillage de viande fraîche destinée au trafic intra-Benelux et de faciliter le libre échange de viande fraîche dans le territoire du Benelux,

Considérant que depuis lors un accord est intervenu au sujet de l'instauration d'une estampille d'expertise uniforme pour les trois pays et qu'il convient dès lors de modifier l'article 2 du Règlement annexé à ladite Réglementation,

Considérant que l'article 6 du Règlement précité doit être amendé afin de rendre obligatoire, pour l'estampillage de viande de solipèdes, l'usage d'une encre de couleur différente de celle prescrite pour l'estampillage des autres viandes,

Considérant qu'il est souhaitable d'établir un nouveau Règlement qui devrait être appliqué dans le délai prévu initialement,

Recommande :

Article 1^{er}

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à adapter avant le 10 juillet 1964 leurs législations en matière d'estampillage de viande fraîche destinée au trafic intra-Benelux, au Règlement ci-annexé.

Article 2

La Recommandation M (63) 15 du Comité de Ministres du 10 juillet 1963 relative à l'harmonisation des législations en matière d'estampillage de viande fraîche destinée au trafic intra-Benelux, est rapportée.

Fait à Bruxelles, le 25 novembre 1963.

Le Président du Comité de Ministres,

(s.) M. BRASSEUR.

REGLEMENT
CONCERNANT L'ESTAMPILLAGE
DE VIANDE FRAICHE
DESTINEE AU TRAFIC INTRA-BENELUX
(M (63) 26 Annexe)

Article 1^{er}.

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

Article 2

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

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

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

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