

991

RECOMMANDATION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
relative au transport de viandes fraîches

M (68) 21

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu les articles 3, 6 et 7 du Traité d'Union,

Vu l'article 9 de la Convention transitoire,

Vu la Directive du Conseil de la C.E.E. du 26 juin 1964, relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intra-communautaires de viandes fraîches, modifiée par la Directive du Conseil du 25 octobre 1966,

Considérant qu'il importe, dans l'intérêt de la santé publique et de la libre circulation sur le territoire du Benelux, de promouvoir l'harmonisation des dispositions relatives au transport de viandes fraîches,

Considérant qu'il convient de stimuler autant que possible les transports de viandes fraîches en milieu réfrigéré,

Recommande :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à adapter leurs réglementations en matière de transport de viandes fraîches au Règlement ci-annexé, en vue de son entrée en vigueur au plus tard le 1^{er} janvier 1971.

Fait à Bruxelles, le 11 décembre 1968.

Le Président du Comité de Ministres,

P. GREGOIRE

992

REGLEMENT
concernant le transport de viandes fraîches

M (68) 21, Annexe

Article 1^{er}

1. On entend par viande toutes les parties des animaux des espèces bovine, porcine, caprine et ovine, ainsi que celles des animaux solipèdes, pour autant qu'ils soient considérés comme animaux domestiques et qu'ils soient propres à la consommation humaine.

2. Au sens du présent règlement, on entend par viande fraîche

a) toute viande qui n'a pas subi de traitement en vue de favoriser sa conservation ;

b) les abats, à savoir les viandes fraîches n'appartenant plus au corps entier d'un animal de boucherie après saignée, éviscération, ablation des manelles des vaches, dépouillement et séparation de la tête et des membres, ces derniers étant sectionnés au niveau du carpe et du tarse ainsi que des bovins, ovins, caprins et solipèdes, après dépouillement.

c) la viande qui a été réfrigérée.

Article 2

Au sens du présent règlement, le transport de viandes fraîches n'inclut pas le transport de viandes fraîches en portions destinées aux livraisons directes du boucher au consommateur.

Article 3

a) Pendant toute la durée du transport la température interne ne peut excéder $+ 7^{\circ} \text{C}$ pour la viande et $+ 3^{\circ} \text{C}$ pour les abats.

b) Les normes relatives aux températures visées sous a. ne sont pas d'application au transport local, dans les limites de la commune où est situé l'abattoir. S'il s'avère que le transport de la viande dans les limites de la commune durera plus d'une heure, la température interne des viandes et des abats contenus dans l'engin destiné au transport, ne peut, pendant toute la durée du transport excéder resp. $+ 7^{\circ} \text{C}$ et $+ 3^{\circ} \text{C}$. Par ailleurs, le service central vétérinaire national peut accorder, par écrit et à titre individuel, l'autorisation de déroger aux normes de température visées sous a. en cas de transport de viandes fraîches vers une commune limitrophe et ce dans les conditions à déterminer par ledit service.

993

c) Le contrôle de la température interne des viandes et des abats doit s'effectuer au moyen de thermomètres à sonde soumis régulièrement à une vérification officielle.

Article 4

Les véhicules ou engins destinés au transport de viandes fraîches doivent répondre aux exigences suivantes :

- a. Leurs parois internes ou toutes autres parties pouvant se trouver en contact avec les viandes fraîches doivent être en matériaux résistant à la corrosion et ne pouvant ni altérer les caractères organoleptiques des viandes fraîches, ni rendre ces dernières nocives pour la santé humaine ; ces parois doivent être lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- b. ils doivent être munis de dispositifs efficaces, assurant la protection des viandes fraîches contre les insectes et les poussières et doivent être étanches, de façon à éviter tout écoulement de liquides ;
- c. ils doivent, pour le transport des carcasses, des demi-carcasses ou des quartiers, être munis de dispositifs de suspension en matériaux résistant à la corrosion, fixés à une hauteur telle que les viandes fraîches ne puissent toucher le plancher ; cette disposition ne s'applique pas aux viandes fraîches congelées pourvues d'un emballage hygiénique ;
- d. tant sur la face avant que sur la face arrière des véhicules ou engins destinés au transport doit figurer en caractères lisibles et indélébiles l'inscription « Transport de viandes ».

Article 5

Les véhicules ou engins destinés au transport des viandes fraîches ne peuvent en aucun cas être utilisés pour le transport et la stabulation des animaux vivants ou pour le transport et l'entreposage de produits ou d'objets susceptibles d'altérer ou de contaminer les viandes fraîches.

Article 6

Aucun autre produit ne peut être transporté ou entreposé en même temps que les viandes fraîches dans un même véhicule ou engin. De plus, les estomacs ne peuvent y être transportés que s'ils sont blanchis, les têtes et les pattes, que si elles sont dépouillées ou échaudées et épilées.

Article 7

Les carcasses, les demi-carcasses et les quartiers, à l'exception de la viande congelée emballée dans des conditions conformes aux exigences

994

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

Article 8

Les véhicules et engins utilisés pour le transport des viandes fraîches doivent être nettoyés et désinfectés avant le chargement. Ils doivent être maintenus en bon état de propreté pendant tout le transport. Le vétérinaire chargé de l'inspection ou un de ses délégués doit s'assurer, avant l'expédition, que les véhicules ou engins destinés au transport ainsi que les conditions de chargement sont conformes aux exigences de l'hygiène définies au présent règlement.

Article 9

Les personnes qui chargent et déchargent les viandes fraîches ou qui y prêtent leur concours doivent revêtir chaque jour, avant le début de leur travail, des vêtements et couvre-chef parfaitement propres ainsi que, au besoin, un couvre-nuque impeccable.

Article 10

Les gouvernements nationaux peuvent prendre toute disposition dérogatoire en matière de transport de viandes fraîches par avion ou par bateau vers des contrées isolées. Il ne peut toutefois être dérogé aux prescriptions de l'article 3.

Par dérogation à l'article 6, les gouvernements nationaux peuvent autoriser, dans des cas spéciaux, l'adjonction de produits de viande au chargement des véhicules et engins visés à l'article 4.