

Journal officiel des Communautés européennes

12^e année n° L 256

11 octobre 1969

Édition de langue française

Législation

Sommaire

I *Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité*

Règlement (Euratom) n° 1998/69 du Conseil, du 6 octobre 1969, modifiant les conditions applicables en matière de rémunération et de sécurité sociale aux agents d'établissement du Centre commun de recherches nucléaires affectés en république fédérale d'Allemagne 1

Règlement (Euratom) n° 1999/69 du Conseil, du 6 octobre 1969, modifiant les conditions applicables en matière de rémunération et de sécurité sociale aux agents d'établissement du Centre commun de recherches nucléaires affectés en Belgique 2

Règlement (Euratom) n° 2000/69 du Conseil, du 6 octobre 1969, modifiant les conditions applicables en matière de rémunération et de sécurité sociale aux agents d'établissement du Centre commun de recherches nucléaires affectés aux Pays-Bas 3

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

Conseil

69/349/CEE:

Directive du Conseil, du 6 octobre 1969, modifiant la directive, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches 5

I

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

RÈGLEMENT (EURATOM) N° 1998/69 DU CONSEIL

du 6 octobre 1969

modifiant les conditions applicables en matière de rémunération et de sécurité sociale aux agents d'établissement du Centre commun de recherches nucléaires affectés en république fédérale d'Allemagne

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le règlement (CEE, Euratom, CECA) n° 259/68 du Conseil, du 29 février 1968, fixant le statut des fonctionnaires des Communautés européennes ainsi que le régime applicable aux autres agents de ces Communautés ⁽¹⁾, et notamment l'article 4 deuxième alinéa et les articles 94 et 95 dudit régime,

vu le règlement n° 9/65/Euratom du Conseil, du 16 mars 1965, fixant les conditions applicables en matière de rémunération et de sécurité sociale aux agents d'établissement du Centre commun de recherches nucléaires affectés en république fédérale d'Allemagne ⁽²⁾, modifié par le règlement n° 14/66/Euratom ⁽³⁾ et le règlement (Euratom) n° 758/68 ⁽⁴⁾,
vu la proposition de la Commission,

⁽¹⁾ JO n° L 56 du 4. 3. 1968, p. 1.

⁽²⁾ JO n° 48 du 25. 3. 1965, p. 718/65.

⁽³⁾ JO n° 225 du 6. 12. 1966, p. 3817/66.

⁽⁴⁾ JO n° L 139 du 22. 6. 1968, p. 1.

considérant que les augmentations de rémunérations intervenues en faveur des personnels régis par le «Bundes-Angestelltentarifvertrag» et le «Manteltarifvertrag für Arbeiter des Bundes» justifient une adaptation des dispositions du règlement n° 9/65/Euratom,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement n° 9/65/Euratom est modifié comme suit:

1. A l'article 3 sous a), le montant «50 DM» est remplacé par le montant «60 DM».

A l'article 3 sous b), le montant «85 DM» est remplacé par le montant «90 DM».

A l'article 3 sous c) le taux «33 1/3 0/0» est remplacé par le taux «50 0/0» et le montant de «20 DM» par le montant de «25 DM».

2. L'annexe est remplacée par ce qui suit:

«ANNEXE

(en DM)

CLASSE I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Groupe 1	1.135	1.182	1.229	1.276	1.323	1.370	1.417	1.464		
Groupe 2	995	1.037	1.079	1.121	1.163	1.205	1.247	1.289	1.331	
Groupe 3	900	935,50	971	1.006,50	1.042	1.077,50	1.113	1.148,50	1.184	1.219,50
Groupe 4	805	838	871	904	937	970	1.003	1.036	1.069	1.102
Groupe 5	735	765	795	825	855	885	915	945	975	1.005
CLASSE II										
Groupe 1	845	878	911	944	977	1.010	1.043	1.076	1.109	1.142
Groupe 2	740	770	800	830	860	890	920	950	980	1.010
Groupe 3	630	657	684	711	738	765	792	819	846	
Groupe 4	530	555	580	605	630	655	680	705		»

Article 2

Les dispositions du présent règlement prennent effet à compter du 1^{er} janvier 1969.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Luxembourg, le 6 octobre 1969.

Par le Conseil

Le président

H. J. WITTEVEEN

RÈGLEMENT (EURATOM) N° 1999/69 DU CONSEIL

du 6 octobre 1969

modifiant les conditions applicables en matière de rémunération et de sécurité sociale aux agents d'établissement du Centre commun de recherches nucléaires affectés en Belgique

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le règlement (CEE, Euratom, CECA) n° 259/68 du Conseil, du 29 février 1968, fixant le statut des fonctionnaires des Communautés européennes ainsi que le régime applicable aux autres agents de ces Communautés ⁽¹⁾, et notamment l'article 4 deuxième alinéa et les articles 94 et 95 dudit régime,

vu le règlement n° 10/63/Euratom du Conseil, du 18 décembre 1963, fixant les conditions applicables en matière de rémunération et de sécurité sociale aux agents d'établissement du Centre commun de recherches nucléaires affectés en Belgique ⁽²⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (Euratom) n° 550/69 ⁽³⁾, et notamment son article 16,

vu la proposition de la Commission,

considérant qu'il appartient au Conseil, statuant sur proposition de la Commission, de fixer, en s'inspirant des usages locaux, les conditions de rémunération des agents d'établissement du Centre commun de recherches nucléaires pour chaque lieu d'affectation;

considérant notamment que les modifications de salaires intervenues depuis le 1^{er} janvier 1969 en faveur du personnel du Centre nucléaire belge (C.E.N.) justifient une adaptation des dispositions du règlement n° 10/63/Euratom,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le troisième alinéa de l'article 3 du règlement n° 10/63/Euratom est remplacé par la disposition suivante:

«L'agent d'établissement perçoit une allocation mensuelle de 925 FB; cette allocation est augmentée ou diminuée selon les variations de l'indice de référence prévu à l'article 16 paragraphe 1.»

Article 2

Le barème des salaires figurant à l'annexe du règlement n° 10/63/Euratom est remplacé par le barème suivant:

⁽¹⁾ JO n° L 56 du 4. 3. 1968, p. 1.

⁽²⁾ JO n° 188 du 28. 12. 1963, p. 2992/63.

⁽³⁾ JO n° L 74 du 27. 3. 1969, p. 2.

(en FB)

CLASSE I	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Groupe 1	13.285	14.146	15.007	15.868	16.729	17.590	18.451	19.312	20.173
Groupe 2	11.455	12.155	12.855	13.555	14.255	14.955	15.655	16.355	17.055
Groupe 3	9.841	10.433	11.025	11.617	12.209	12.801	13.393	13.985	14.577
Groupe 4	8.658	9.196	9.734	10.172	10.810	11.348	11.886	12.424	12.962
Groupe 5	7.582	8.012	8.442	8.872	9.302	9.732	10.162	10.592	11.022

CLASSE II

Groupe 1	9.841	10.433	11.025	11.617	12.209	12.801	13.393	13.985	14.577
Groupe 2	8.658	9.196	9.734	10.172	10.810	11.348	11.886	12.424	12.962
Groupe 3	7.582	8.012	8.442	8.872	9.302	9.732	10.162	10.592	11.022
Groupe 4	6.289	6.612	6.935	7.258	7.581	7.904	8.227	8.550	8.873

Les dispositions du présent règlement sont applicables à partir du 1^{er} janvier 1969.

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Luxembourg, le 6 octobre 1969.

Par le Conseil

Le président

H. J. WITTEVEEN

RÈGLEMENT (EURATOM) N° 2000/69 DU CONSEIL

du 6 octobre 1969

modifiant les conditions applicables en matière de rémunération et de sécurité sociale aux agents d'établissement du Centre commun de recherches nucléaires affectés aux Pays-Bas

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le règlement (CEE, Euratom, CECA) n° 259/68 du Conseil, du 29 février 1968, fixant le statut des fonctionnaires des Communautés européennes ainsi que le régime applicable aux autres agents de ces Communautés ⁽¹⁾, et notamment l'article 4 deuxième alinéa et les articles 94 et 95 dudit régime,

vu le règlement n° 11/65/Euratom du Conseil, du 16 mars 1965, fixant les conditions applicables en matière de rémunération et de sécurité sociale aux agents d'établissement du Centre commun de recherches nucléaires affectés aux Pays-Bas ⁽²⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (Euratom) n° 759/68 ⁽³⁾, et notamment son article 13,

⁽¹⁾ JO n° L 56 du 4. 3. 1968, p. 1.

⁽²⁾ JO n° 48 du 25. 3. 1965, p. 722/65.

⁽³⁾ JO n° L 139 du 22. 6. 1968, p. 2.

vu la proposition de la Commission,

considérant qu'il appartient au Conseil, statuant sur proposition de la Commission, de fixer, en s'inspirant des usages locaux, les conditions de rémunération des agents d'établissement du Centre commun de recherches nucléaires pour chaque lieu d'affectation;

considérant que les modifications de salaires intervenues pour l'année 1968 en faveur du personnel du «Reactor Centrum Nederland» justifient une adaptation des dispositions de l'article 3 du règlement n° 11/65/Euratom;

considérant que les modifications de salaires intervenues à partir du 1^{er} janvier 1969 en faveur du personnel du «Reactor Centrum Nederland» justifient une nouvelle adaptation du règlement n° 11/65/Euratom,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'article 3 du règlement n° 11/65/Euratom est complété par les dispositions suivantes:

«Pour l'année 1968, il est accordé une allocation unique s'élevant à la somme de Fl. 116. Cette allocation est versée aux agents qui ont été en service en qualité d'agent d'établissement pendant toute l'année 1968. Les agents ayant été en service pendant moins de douze mois perçoivent une allocation calculée au prorata du nombre de mois de service accomplis, toute fraction de mois égale ou supérieure à quinze jours étant assimilée au mois entier.»

Article 2

Le barème des salaires figurant à l'annexe du règlement n° 11/65/Euratom est remplacé par le barème suivant:

(en florins)

CLASSE I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Groupe 1	958	1.003	1.048	1.092	1.137	1.182	1.227	1.272	1.324	1.375	1.421	1.465				
Groupe 2	806	850	895	940	984	1.028	1.072	1.117	1.164	1.208	1.251	1.299				
Groupe 3	699	735	772	811	850	888	926	965	1.003	1.040	1.079	1.117	1.157	1.194		
Groupe 4	590	628	665	704	743	781	818	856	895	931	971	1.009	1.048	1.086		
Groupe 5	515	545	577	609	641	672	704	735	767	799	831	861	895	926	959	989

CLASSE II

Groupe 1	699	735	772	811	850	888	926	965	1.003	1.040	1.079	1.117	1.157	1.194		
Groupe 2	590	628	665	704	743	781	818	856	895	931	971	1.009	1.048	1.086		
Groupe 3	515	545	577	609	641	672	704	735	767	799	831	861	895	926	959	989
Groupe 4	444	475	509	540	572	603	635	665	699	730	761	793	823	856	888	921

Article 3

Les dispositions du présent règlement sont applicables à compter du 1^{er} janvier 1968 à l'exception de celles de l'article 2 qui sont applicables à partir du 1^{er} janvier 1969.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Luxembourg, le 6 octobre 1969.

Par le Conseil

Le président

H. J. WITTEVEEN

II

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

CONSEIL

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 6 octobre 1969

modifiant la directive, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches

(69/349/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment ses articles 43 et 100,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis de l'Assemblée ⁽¹⁾,

vu l'avis du Comité économique et social,

considérant que la directive du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches ⁽²⁾, a été modifiée une première fois par la directive du 25 octobre 1966 ⁽³⁾;

considérant que la directive précitée ne comporte que des dispositions communautaires applicables aux échanges de carcasses entières d'animaux ou de parties importantes de ces carcasses; qu'il est également nécessaire de prévoir une réglementation commune pour les morceaux découpés; qu'en effet, la mise en œuvre des organisations communes des marchés dans les deux secteurs de la viande de porc et de la viande bovine n'aura pas les effets escomptés aussi longtemps que les échanges intracommunautaires se trouveront freinés par les disparités des prescriptions sanitaires des États membres relatives à la viande découpée; qu'il est nécessaire, pour éliminer ces disparités, de procéder à un rapprochement de ces prescriptions;

⁽¹⁾ JO n° C 55 du 5. 6. 1968, p. 28.

⁽²⁾ JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64.

⁽³⁾ JO n° 192 du 27. 10. 1966, p. 3302/66.

considérant que ce rapprochement peut être entrepris en étendant à certaines viandes fraîches découpées l'effet des dispositions prévues par la directive précitée du 26 juin 1964; qu'en particulier, il y a lieu de rendre uniformes les conditions d'hygiène dans les ateliers de découpe, les règles en matière de stockage et de transport des viandes découpées ainsi que les conditions de délivrance d'un certificat de salubrité destiné à garantir que les échanges intracommunautaires de viandes répondent aux prescriptions communautaires;

considérant qu'il convient de même, à l'exemple de ce qui a déjà été fait pour les autres viandes fraîches, de laisser aux États membres le soin d'agréer les ateliers de découpe ainsi que de veiller au respect des conditions prévues pour cet agrément; que, dans le même esprit, il importe que les États membres disposent de la faculté de refuser l'introduction dans leur territoire de viandes qui s'avèreraient impropres à la consommation humaine ou qui ne répondraient pas aux dispositions communautaires en matière sanitaire;

considérant qu'il convient, pour le cas d'une interdiction ou d'une restriction émanant de l'État membre destinataire, d'accorder aux expéditeurs de viandes découpées les mêmes garanties que celles prévues par la directive du 26 juin 1964 en faveur des expéditeurs d'autres morceaux de viandes fraîches;

considérant, en outre, que la mise en œuvre de la réglementation résultant de la directive du 26 juin 1964 a permis de constater la nécessité de modifier, compte tenu de l'expérience acquise, certaines dispositions de ladite directive;

considérant, en particulier, que ladite directive reconnaît à chaque État membre la faculté d'interdire l'introduction, sur son territoire, de viandes fraîches en provenance d'un État membre où une épizootie est apparue; que, selon la nature et le caractère de cette épizootie, une telle interdiction, ou bien doit être limitée aux viandes provenant d'une partie du territoire du pays expéditeur, ou bien peut s'étendre à l'ensemble de ce territoire; que, dans le cas d'apparition sur le territoire d'un État membre, d'une maladie contagieuse, il est nécessaire que des mesures appropriées soient prises rapidement pour lutter contre elle; qu'il convient que les dangers que comportent de telles maladies et les mesures de défense qu'elles rendent nécessaires soient appréciés de la même façon dans l'ensemble de la Communauté; qu'à cette fin, il y a lieu d'instituer une procédure communautaire d'urgence, au sein du Comité vétérinaire permanent créé par la décision du Conseil du 15 octobre 1968 ⁽¹⁾, selon laquelle les mesures nécessaires devront être prises;

considérant qu'il paraît également opportun de prévoir la coopération des États membres et de la Commission au sein du Comité vétérinaire permanent pour le règlement des conflits susceptibles de surgir entre les États membres au sujet du bien-fondé de l'agrément d'un abattoir ou d'un atelier de découpe,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La directive du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches, modifiée par la directive du 25 octobre 1966, est modifiée comme il est stipulé aux articles suivants.

Article 2

1. Le texte de l'article 3 paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:

«Chaque État membre veille à ce que seules soient expédiées de son territoire vers le territoire d'un autre État membre des viandes fraîches qui, sans préjudice des dispositions de l'article 8, répondent aux conditions suivantes:

A. Lorsqu'il s'agit de carcasses, demis et quartiers, ceux-ci doivent:

a) avoir été obtenus dans un abattoir agréé et contrôlé, conformément à l'article 4 paragraphe 1;

b) provenir d'un animal de boucherie qui ait, conformément aux dispositions du

chapitre IV de l'annexe I, fait l'objet d'une inspection sanitaire *ante mortem* assurée par un vétérinaire officiel et ait été considéré, à la suite de cet examen, propre à l'abattage pour les échanges intracommunautaires de viandes fraîches;

c) avoir été traités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément aux dispositions du chapitre V de l'annexe I;

d) conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I, avoir été soumis à une inspection sanitaire *post mortem* par un vétérinaire officiel et n'avoir présenté aucune altération, à l'exception de lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, de malformations ou d'altérations localisées, pour autant qu'il soit constaté, au besoin par des examens de laboratoire appropriés, qu'elles ne rendent pas la carcasse et les abats correspondants impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé humaine;

e) être munis d'une marque de salubrité, conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I;

f) être accompagnés, au cours de leur transport vers le pays destinataire, d'un certificat de salubrité, conformément aux dispositions du chapitre XI de l'annexe I;

g) conformément aux dispositions du chapitre XII de l'annexe I, être entreposés après l'inspection *post mortem* dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, à l'intérieur d'abattoirs et ateliers de découpe agréés et contrôlés conformément à l'article 4 paragraphe 1, ou d'établissements frigorifiques agréés et contrôlés, au sens de l'article 4 paragraphe 4;

h) être transportés vers le pays destinataire dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément aux dispositions du chapitre XIII de l'annexe I.

B. Lorsqu'il s'agit de morceaux plus petits que les quartiers, ou de viandes désossées, ceux-ci doivent:

a) avoir été découpés dans un atelier de découpe agréé et contrôlé conformément à l'article 4 paragraphe 1;

b) avoir été découpés et obtenus, dans le respect des prescriptions du chapitre VII de l'annexe I, et provenir:

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

- soit de viandes fraîches provenant d'animaux abattus dans l'État membre, répondant aux conditions visées au point A, à l'exception de celles visées sous f) et h) et transportées conformément aux dispositions du chapitre XIII de l'annexe I,
- soit de viandes fraîches introduites en provenance d'un autre État membre et qui répondent aux conditions visées au point A,
- soit de viandes fraîches importées en provenance de pays tiers conformément aux conditions prévues par les dispositions communautaires pour l'importation de viandes fraîches en provenance de pays tiers;

- c) être entreposés, dans des conditions correspondant aux dispositions du chapitre XII de l'annexe I;
- d) avoir été soumis, conformément aux dispositions du chapitre VIII de l'annexe I, au contrôle assuré par un vétérinaire officiel;
- e) répondre, quant à leur emballage, aux prescriptions du chapitre X de l'annexe I;
- f) satisfaire aux conditions visées au point A sous c), e), f) et h).»

2. Il est inséré après l'article 3 paragraphe 1 un nouveau paragraphe ainsi rédigé:

«2. Toutefois, si l'État membre destinataire l'autorise, les conditions visées au paragraphe 1 points A et B ne sont pas obligatoires pour les viandes destinées à un autre usage que la consommation humaine; dans ce cas, l'État membre destinataire veille à ce que les viandes ne puissent être utilisées à d'autres fins que celles pour lesquelles elles ont été introduites.»

3. Le paragraphe 2 de l'article 3 devient le paragraphe 3 et le texte de son premier alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Au cours de l'inspection *post mortem* visée au paragraphe 1 point A sous d) et du contrôle visé au paragraphe 1 point B sous d), le vétérinaire officiel peut être assisté, quant aux tâches purement matérielles, par des auxiliaires spécialement formés à cet effet.»

4. Le paragraphe 3 de l'article 3 devient le paragraphe 4.

Article 3

1. Le texte de l'article 4 paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:

«L'autorité centrale compétente de l'État membre sur le territoire duquel se trouve l'abattoir ou l'atelier de découpe veille à ce que l'agrément prévu à l'article 3 paragraphe 1 point A sous a) et point B sous a) ne soit accordé que si les dispositions des chapitres I ou II de l'annexe I sont respectées et si cet abattoir ou cet atelier de découpe est en mesure de satisfaire aux autres conditions de cette annexe. Elle veille également au contrôle du respect de ces dispositions par un vétérinaire officiel et au retrait de l'agrément lorsqu'une ou plusieurs de celles-ci ne sont plus respectées.»

2. A l'article 4 paragraphe 3:

a) le texte de la deuxième phrase du deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Compte tenu de cet avis, les États membres peuvent être autorisés, selon la procédure prévue à l'article 9 bis, à refuser provisoirement l'introduction sur leur territoire de viandes fraîches provenant de cet abattoir ou de cet atelier de découpe.»

b) le texte du troisième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«L'autorisation visée ci-dessus peut être retirée selon la procédure prévue à l'article 9 bis, compte tenu d'un nouvel avis élaboré par un ou plusieurs experts vétérinaires.»

Article 4

L'article 5 paragraphe 2 est complété de la façon suivante:

«En tout état de cause, des mesures de sécurité seront prises en vue d'éviter une utilisation abusive de ces viandes.»

Article 5

L'article 6 paragraphe 1 est modifié de la façon suivante:

a) dans la première phrase, les mots «de l'article 3 paragraphe 3» sont remplacés par les mots «de l'article 3 paragraphe 4 et de l'article 9.»

b) le texte du point A est remplacé par le texte suivant:

«A. Interdisent ou limitent l'introduction dans leurs territoires des viandes désignées ci-après:

- a) viandes fraîches, en morceaux dont le poids est inférieur à 3 kg, notamment la viande hachée et les viandes morcelées de manière analogue, à l'exception des filets de bœuf entiers et des épaules de porc entières avec os;
- b) viandes fraîches découpées, préemballées dans des unités commerciales indivisibles, destinées à être vendues directement au consommateur;
- c) abats séparés de la carcasse, à l'exception des queues de bovins;
- d) viandes fraîches de solipèdes.

L'expédition des viandes fraîches précitées ne peut se faire que conformément aux dispositions de l'article 3.»

- c) le texte du point C est remplacé par le texte suivant:

«Concernent le traitement des animaux de boucherie par des substances susceptibles de rendre la consommation de viandes fraîches dangereuse ou nocive pour la santé humaine, ainsi que l'absorption par les animaux de boucherie de substances telles que antibiotiques, oestrogènes, thyrostatiques, attendrisseurs, pesticides, herbicides, ou de substances arsenicales, ou antimoniales;»

Article 6

- 1. A l'article 8 après le paragraphe 2, est inséré le paragraphe 2 bis suivant:

«2 bis. Tout État membre doit communiquer sans délai aux autres États membres et à la Commission l'apparition sur son territoire de toute maladie visée au paragraphe 2 et les mesures qu'il a prises pour lutter contre elle. Il doit aussi leur communiquer sans délai la disparition de la maladie.»

- 2. Le texte de l'article 8 paragraphe 3 est remplacé par le texte suivant:

«3. Les mesures prises par les États membres sur la base du paragraphe 2, ainsi que leur abrogation, doivent être communiquées sans délai aux autres États membres et à la Commission avec l'indication des motifs.

Il peut être décidé, selon la procédure prévue à l'article 9 bis, que ces mesures doivent être modifiées, notamment en vue d'assurer leur coordination avec celles arrêtées par les autres États membres, ou supprimées.»

- 3. Le texte de l'article 8 paragraphe 4 est remplacé par le texte suivant:

«4. Si la situation prévue au paragraphe 2 se présente et s'il apparaît nécessaire que d'autres États membres appliquent également les mesures prises en vertu dudit paragraphe et éventuellement modifiées conformément au paragraphe 3, les dispositions appropriées sont arrêtées selon la procédure définie à l'article 9 bis.»

Article 7

Sont insérés après l'article 9 les articles suivants:

«Article 9 bis

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le Comité vétérinaire permanent institué par la décision du Conseil, du 15 octobre 1968, ci-après dénommé le «Comité», est saisi sans délai par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande d'un État membre.

2. Au sein du Comité, les voix des États membres sont affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

3. Le représentant de la Commission soumet un projet des mesures à prendre. Le Comité émet son avis sur ces mesures dans un délai de deux jours. Il se prononce à la majorité de douze voix.

4. La Commission arrête les mesures et les met immédiatement en application, lorsqu'elles sont conformes à l'avis du Comité. Se elles ne sont pas conformes à l'avis du Comité ou en l'absence d'avis, la Commission soumet aussitôt au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil arrête les mesures 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 arrêté de mesures, la Commission arrête les mesures proposées et les met immédiatement en application, sauf dans le cas où le Conseil s'est prononcé à la majorité simple contre lesdites mesures.»

«Article 9 ter

Les dispositions de l'article 9 bis sont applicables pendant une période de dix-huit mois à compter de la date à laquelle le Comité aura été saisi pour la première fois, soit en application de l'article 9 bis paragraphe 1, soit sur la base de toute autre réglementation analogue.»

Article 8

A l'annexe I chapitre I numéro 1:

a) le texte sous b) est complété de la façon suivante:

«... toutefois, cet emplacement spécial n'est pas indispensable si l'abattage des porcs et celui des autres animaux se font à des moments différents mais, dans ce cas, les opérations d'échaudage, d'épilage, de grattage et de brûlage doivent être réalisées sur des emplacements spéciaux nettement séparés de la chaîne d'abattage, soit par un espace libre d'au moins 5 m, soit par une cloison d'au moins 3 m de haut;»

b) le texte sous p) est remplacé par le texte suivant:

«une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable sous pression et en quantité suffisante; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins; par ailleurs peut être autorisée, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines frigorifiques. Dans ce cas, les conduites d'eau non potable doivent être peintes en rouge et ne doivent pas passer à travers les locaux où se trouvent les viandes;»

c) le texte sous q) est remplacé par le texte suivant:

«une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude;»

d) le texte sous s) est complété de la façon suivante:

«... ces dispositifs doivent se trouver le plus près possible des postes de travail; les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main; ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois; pour le nettoyage des outils, l'eau doit avoir une température non inférieure à 82° C.»

e) le texte sous v) est remplacé par le texte suivant:

«des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, etc.»

Article 9

Le chapitre II de l'annexe I est remplacé par les dispositions suivantes:

«CHAPITRE II

Conditions d'agrément des ateliers de découpe

2. Les ateliers de découpe doivent comporter:

- a) un local frigorifique suffisamment vaste pour la conservation des viandes;
- b) un local pour les opérations de découpage et de désossage ainsi que pour les opérations de conditionnement prévues au numéro 46;
- c) un local pour les opérations d'emballage prévues au numéro 45 et pour l'expédition des viandes;
- d) un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire;
- e) un local pourvu d'un appareillage suffisant pour rendre possible un examen trichinoscopique, pour autant qu'un tel examen soit effectué dans l'établissement;
- f) des vestiaires, des lavabos et des douches ainsi que des cabinets d'aisance avec chasse d'eau ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux de travail; les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois; des lavabos doivent être placés à proximité des cabinets d'aisance;
- g) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes ou des déchets de viandes provenant du découpage et non destinés à la consommation humaine, ou un local fermant à clé destiné à recevoir ces viandes et déchets si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail;
- h) dans les locaux prévus sous a) et b):
 - un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter et imputrescibles, pourvu d'une pente légère et d'un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides vers des orifices grillagés munis d'un siphon,
 - des murs lisses enduits, jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, d'un revêtement ou d'une peinture lavables et clairs et dont les angles et les coins sont arrondis;

- i) un dispositif de refroidissement permettant, dans les locaux prévus sous a) et b), de maintenir les viandes en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7° C;
- j) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreur dans le local de découpe;
- k) des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection et de contrôle vétérinaire prescrites dans la présente directive;
- l) des aménagements tels qu'ils assurent une aération suffisante dans les locaux où l'on procède au travail des viandes;
- m) dans les locaux où l'on procède au travail des viandes, un éclairage naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs;
- n) une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable sous pression et en quantité suffisante; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins. Par ailleurs peut être autorisée, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines frigorifiques. Les conduites d'eau non potable doivent être peintes en rouge et ne doivent pas passer à travers les locaux de travail et d'entreposage des viandes;
- o) une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude;
- p) un dispositif d'évacuation des eaux résiduelles qui réponde aux exigences de l'hygiène;
- q) dans les locaux où l'on procède au travail des viandes, des dispositifs suffisants permettant le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail, qui doivent se trouver le plus près possible des postes de travail. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois. Pour le nettoyage des outils, l'eau doit avoir une température non inférieure à 82° C;
- r) un équipement répondant aux exigences de l'hygiène pour:
 - la manutention des viandes,
 - le dépôt des récipients utilisés pour la viande,

de façon à empêcher que la viande ou les récipients entrent en contact direct avec le sol;

- s) des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, etc.;
- t) des dispositifs et des outils de travail comme, par exemple, les tables de découpe, les plateaux de découpe amovibles, les récipients, les bandes transporteuses et les scies, en matière résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter.»

Article 10

A l'annexe I chapitre III:

- a) au numéro 3 sous a), le texte suivant est inséré entre la première et la deuxième phrase:

«Le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail ou à la manipulation des viandes, est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à chaque reprise de travail.»

- b) le texte du numéro 5 est remplacé par le texte suivant:

«Les viandes et récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.»

- c) les numéros suivants sont ajoutés à la suite du numéro 6:

«7. L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins. Par ailleurs peut être autorisée, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines frigorifiques. Les conduites d'eau non potable doivent être peintes en rouge et ne doivent pas passer à travers les locaux où se trouvent les viandes.

- 8. Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux visés au numéro 1 sous b), c), d), e), g) et au numéro 2 sous a), b) et c).

- 9. Les viandes doivent être introduites dans les locaux visés au numéro 2 sous b) au fur et à mesure des besoins et leur séjour dans ces locaux doit être aussi bref que possible.

10. Pendant le travail de découpage, de désossage, d'emballage tel qu'il est prévu aux numéros 45 et 46, et sans préjudice de la disposition prévue au numéro 34 deuxième alinéa, les viandes doivent être maintenues en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7° C.

11. Le découpage est exécuté de façon à éviter toute souillure des viandes.

Les éclats d'os et les caillots de sang sont éliminés. Les viandes provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les récipients prévus au numéro 2 sous g).»

- d) le numéro 7 devient le numéro 12.

Le texte sous e) de ce numéro est remplacé par le texte suivant:

«portant un pansement aux mains, à l'exception d'un pansement étanche protégeant une blessure non purulente du doigt.»

- e) le numéro 8 devient le numéro 13.

Article 11

Au chapitre IV, la numérotation allant de 9 à 12 inclus est remplacée par une numérotation allant de 14 à 17.

Article 12

Au chapitre V:

- a) la numérotation allant de 13 à 16 inclus est remplacée par une numérotation allant de 18 à 21;

- b) le numéro 17 est remplacé par le numéro 22 et complété de la façon suivante:

«Toutefois le soufflage d'un organe lorsqu'il est imposé par un rite religieux peut être autorisé, mais l'organe insufflé doit être retiré de la consommation humaine.»;

- c) la numérotation allant de 18 à 21 inclus est remplacée par une numérotation allant de 23 à 26;

- d) le texte du numéro 22 est supprimé.

Article 13

Au chapitre VI, la numérotation allant de 23 à 26 inclus est remplacée par une numérotation allant de 27 à 30.

Article 14

Les nouveaux chapitres VII et VIII sont ajoutés après le chapitre VI de l'annexe I:

«CHAPITRE VII

Prescriptions concernant les viandes destinées à être découpées

31. Un découpage plus poussé que le découpage en demis ou en quartiers, ou le désossage, ne sont autorisés que dans les ateliers de découpe.
32. L'exploitant de l'établissement ou son représentant est tenu de faciliter les opérations de contrôle de l'entreprise, notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile et de mettre à la disposition du service de contrôle les aménagements nécessaires; en particulier, il doit être en mesure, à toute réquisition, de porter à la connaissance du vétérinaire officiel chargé du contrôle la provenance des viandes introduites dans son établissement.
33. Les viandes ne remplissant pas les conditions de l'article 3 paragraphe 1 point B sous b) ne peuvent se trouver dans les ateliers de découpe agréés qu'à la condition d'y être entreposées dans des emplacements spéciaux; elles doivent être découpées dans d'autres endroits ou à d'autres moments que les viandes qui répondent auxdites conditions. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès à tout moment aux entrepôts frigorifiques et à tous locaux de travail pour garantir le respect rigoureux des dispositions ci-dessus.
34. Les viandes fraîches destinées à être découpées doivent être placées, dès leur introduction, dans l'atelier de découpe et, jusqu'au moment de leur utilisation, dans le local prévu au numéro 2 sous a); ce local doit assurer en permanence le maintien à une température interne inférieure ou égale à + 7° C pour les carcasses et leurs morceaux.

Toutefois, par dérogation au numéro 49, les viandes peuvent être transportées directement du local d'abattage au local de découpe. Dans ce cas le local d'abattage et le local de découpe doivent être situés dans un même groupe de bâtiments et suffisamment proches l'un de l'autre, car les viandes à découper doivent être transférées sans rupture de charge de l'un à l'autre local grâce à une extension du réseau aérien de manutention du local d'abattage et la découpe doit être réalisée sans délai. Sitôt la découpe et l'emballage prévus réalisés, les viandes doivent être transportées dans le local frigorifique prévu au numéro 2 sous a).

Pendant le découpage, la température du local doit être inférieure ou égale à + 10° C.

35. Sauf dans le cas de découpe à chaud, la découpe ne peut avoir lieu que si la viande a atteint une température interne inférieure ou égale à + 7° C. Au moment de la découpe, le pH de la viande doit être compris entre 5,6 et 6,1; cet examen doit être fait sur le muscle grand dorsal, à la hauteur de la treizième côte.

36. Le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge ainsi que le soufflage sont interdits. Toutefois, le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé, mais l'organe insufflé doit être retiré de la consommation humaine.

CHAPITRE VIII

Contrôle sanitaire des viandes découpées

37. Les ateliers de découpe sont soumis à un contrôle exercé par un vétérinaire officiel. Celui-ci doit être prévenu en temps utile avant qu'il soit procédé à la découpe de la viande destinée aux échanges intracommunautaires.

38. Le contrôle du vétérinaire officiel comporte les tâches suivantes:

- contrôle du registre d'entrée des viandes fraîches et de sortie des viandes découpées,
- inspection sanitaire des viandes fraîches présentes dans l'atelier et destinées aux échanges intracommunautaires,
- inspection sanitaire des viandes fraîches destinées aux échanges intracommunautaires, avant les opérations de découpe et lors de leur sortie de l'atelier,
- établissement et délivrance des documents sanctionnant le contrôle des viandes découpées prévus au numéro 45 sous c) et au numéro 48,
- contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage prévu au chapitre III, ainsi que de l'hygiène du personnel,
- exécution de tout prélèvement nécessaire en vue d'effectuer des examens de laboratoire ayant pour but de détecter, par exemple, la présence de germes nuisibles, d'additifs ou d'autres substances chimiques non autorisées. Les résultats de ces examens sont consignés dans un registre,

— tout autre contrôle qu'il estime utile pour le respect des dispositions de la directive.»

Article 15

Le chapitre VII de l'annexe I devient le chapitre IX et son titre «Estampillage» est remplacé par le titre «Marquage de salubrité».

Le numéro 27 devient le numéro 39 et son texte est remplacé par le texte suivant:

«Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel. A cet effet, il détient et conserve:

- a) les instruments destinés au marquage de salubrité des viandes, qu'il ne peut remettre au personnel auxiliaire qu'au moment même du marquage et pour le laps de temps nécessaire à celui-ci;
- b) les étiquettes dont il est fait mention au chapitre X lorsque celles-ci ont déjà été revêtues de l'estampille prévue au présent chapitre. Ces étiquettes sont remises au personnel auxiliaire au moment même où elles doivent être fixées et en nombre correspondant aux besoins.»

Le numéro 28 devient le numéro 40 et le terme «L'estampille» qui figure au début du premier alinéa est remplacé par les termes «La marque de salubrité». Le numéro est en outre complété de la façon suivante:

«Le cachet peut, en outre, comporter une indication permettant d'identifier le vétérinaire ayant procédé à l'inspection sanitaire des viandes.»

Le numéro 29 devient le numéro 41 et le texte de son premier alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Les carcasses sont marquées à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille conformément au numéro 40.»

Le numéro 30 devient le numéro 42 et la référence au numéro 28 qui figure à deux reprises dans cette disposition est remplacée par une référence au numéro 40.

Le numéro 31 devient le numéro 43 et son texte est remplacé par le texte suivant:

«Les morceaux, à l'exception du suif, de la panne, de la queue, des oreilles et des pieds, obtenus

dans les ateliers de découpe à partir de carcasses régulièrement marquées, doivent, dans la mesure où ils ne portent pas d'estampille, être marqués à l'encre ou au feu, à l'aide d'une estampille répondant aux prescriptions du numéro 40 et comportant au lieu du numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir, celui de l'atelier de découpe.

Les morceaux de lard et de poitrine, dont la couenne est enlevée, peuvent être groupés en lots allant jusqu'à cinq morceaux; chaque lot et chaque pièce, si celle-ci est isolée, doivent être plombés sous le contrôle officiel et munis d'une étiquette répondant aux prescriptions du numéro 45 sous c).

Le marquage peut aussi être effectué à l'aide d'une estampille plaquette. Cette estampille plaquette à fixer sur chaque morceau, doit être telle que son réemploi doit être rendu impossible, elle doit être en matériaux résistants, répondant à toutes les exigences de l'hygiène. Sur l'estampille plaquette doivent figurer les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles:

- dans la partie supérieure, les deux lettres en majuscule du pays expéditeur;
- au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe;
- dans la partie inférieure, un des sigles CEE, EEG ou EWG.

Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,2 cm pour les lettres comme pour les chiffres.

L'estampille plaquette peut, en outre, comporter une indication permettant d'identifier le vétérinaire ayant procédé à l'inspection sanitaire des viandes.»

Le texte du numéro 32 est supprimé.

Le numéro 33 devient le numéro 44.

Article 16

Le nouveau chapitre X suivant est ajouté après le chapitre IX de l'annexe I:

«CHAPITRE X

Emballage des viandes découpées

45. a) Les emballages (par exemple caisses, cartons) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, notamment:

- ne pouvoir altérer les caractères organoleptiques de la viande,
- ne pouvoir transmettre à la viande des substances nocives pour la santé humaine,
- être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations.

- b) Les emballages ne doivent pas être réutilisés pour emballer les viandes, sauf s'ils sont en matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et ont été, au préalable, nettoyés et désinfectés.

- c) Les emballages doivent être pourvus d'une étiquette bien visible sur laquelle figure une marque bien lisible qui soit la réplique d'une des marques prévues aux numéros 40 et 43. Cette étiquette doit être fixée de telle manière qu'elle soit déchirée par l'ouverture de l'emballage. Cette étiquette porte, en outre, un numéro de série.

46. Lorsque, le cas échéant, les viandes fraîches découpées ou les abats sont enveloppés dans un emballage (par exemple feuilles en plastique) en contact direct avec eux, cette opération doit être effectuée aussitôt après la découpe et d'une manière répondant aux règles de l'hygiène.

A l'exception des morceaux de lard et de poitrine, la viande découpée doit être, dans tous les cas, pourvue d'une emballage de protection, sauf si elle est transportée pendue.

Ces emballages doivent être transparents, incolores, et répondre, en outre, aux conditions indiquées au numéro 45 sous a); ils ne peuvent être utilisés une seconde fois pour l'emballage de la viande.

47. Les emballages visés aux numéros 45 et 46 ne peuvent contenir que des viandes découpées appartenant à la même espèce animale.»

Article 17

Les chapitres VIII et IX de l'annexe I deviennent respectivement les chapitres XI et XII et les numéros 34 et 35 deviennent respectivement les numéros 48 et 49.

Le chapitre X de l'annexe I devient le chapitre XIII.

Les numéros 36 à 42 inclus reçoivent une nouvelle numérotation allant de 50 à 56.

Le texte du numéro 50 est le suivant:

«Les viandes fraîches doivent être transportées dans des véhicules ou engins plombés, conçus et

équipés de telle sorte que les températures prévues au chapitre XII soient assurées pendant toute la durée du transport.

Dans la mesure où la viande est transportée d'un abattoir à un atelier de découpe situé dans un même État membre, le plombage n'est pas exigé.»

Au numéro 51 sous c), les termes «ainsi que de la viande découpée non emballée» sont insérés après les termes: «ou des quartiers».

Le texte du numéro 54 est le suivant:

«Les viandes fraîches ne peuvent être transportées dans un véhicule ou engin qui n'est pas propre et n'a pas été désinfecté.»

Au numéro 55, la troisième phrase est complétée de la façon suivante:

«... et, notamment en ce qui concerne les emballages, aux dispositions de la présente directive.»

Article 18

Au modèle de l'annexe II:

- a) est à insérer après l'indication «N°...» figurant au-dessous du titre du certificat un renvoi ⁽²⁾ ainsi rédigé:

«⁽²⁾ Facultatif»;

- b) au point I, dans la version française, le mot «vivandes» est remplacé par le mot «viandes»;
- c) les renvois ⁽²⁾ et ⁽³⁾ deviennent respectivement ⁽³⁾ et ⁽⁴⁾.

Article 19

Les États membres mettent en vigueur les mesures nécessaires pour se conformer à la présente directive avant le 1^{er} octobre 1970 et en informent immédiatement la Commission.

Article 20

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Luxembourg, le 6 octobre 1969.

Par le Conseil

Le président

H. J. WITTEVEEN

