

Viandes hachées, règles sanitaires (modif. direct. 88/657/CEE)

1989/1066(CNS) - 19/04/1991 - Texte adopté du Parlement, vote partiel en 1ère lecture/lecture unique

Le PE a adopté un certain nombre d'amendements: -changement de la base juridique: 100A au lieu de 43; - renforcement du rôle et des compétences des experts vétérinaires de la CCE, qui devront, et non plus simplement, pourront, inspecter les établissements en cas de nécessité; -renforcement de la qualité des viandes hachées et des conditions sanitaires présidant à leur fabrication: exclusion de la viande de certaines parties des animaux pour leur composition, séparation absolue et sans dérogation possible de la zone de hachage du reste des opérations de découpe... Le PE a complété, le 19.06.91, son avis du 19.04.1991, par l'adoption de nouveaux amendements tendant à: -rappeler que la CCE doit présenter une proposition de directive- cadre générale sur l'hygiène et la sécurité des aliments; -préconiser une campagne d'information en direction des consommateurs sur les exigences spécifiques en matière d'hygiène des produits d'origine animale; -assouplir quelque peu les conditions spécifiques de production et de mise sur le marché des viandes hachées et préparations à base de viande (ex: possibilité d'utiliser, pour le boeuf, de la viande issus d'animaux abattus neuf jours avant, contre 6 jours pour toutes les viandes dans la proposition initiale); réfrigération par palliers à 4°C en une heure puis 2° C au bout de deux heures, contre 2°C en une heure dans la proposition initiale).