

Informations de base	
1989/1066(CNS) CNS - Procédure de consultation Règlement	Procédure terminée
Viandes hachées, règles sanitaires (modif. direct. 88/657/CEE) Subject 3.10.10 Alimentation, législation alimentaire 4.60.04.04 Sûreté alimentaire	

Acteurs principaux			
Conseil de l'Union européenne	Formation du Conseil	Réunions	Date
	Agriculture et pêche	1816	1994-12-14

Evénements clés			
Date	Evénement	Référence	Résumé
01/02/1990	Publication de la proposition législative	COM(1989)0671 	Résumé
02/04/1990	Annonce en plénière de la saisine de la commission		
22/03/1991	Vote en commission		
18/04/1991	Débat en plénière		
29/05/1991	Vote en commission		
15/10/1991	Publication de la proposition législative modifiée	COM(1991)0374 	Résumé
17/09/1993	Débat en plénière		
14/12/1994	Adoption de l'acte par le Conseil suite à la consultation du Parlement		
14/12/1994	Fin de la procédure au Parlement		
31/12/1994	Publication de l'acte final au Journal officiel		

Informations techniques	
Référence de la procédure	1989/1066(CNS)
Type de procédure	CNS - Procédure de consultation
Sous-type de procédure	Note thématique
Instrument législatif	Règlement
Base juridique	Traité CE (avant Amsterdam) E 043

État de la procédure	Procédure terminée
Dossier de la commission	ENVI/3/01694

Portail de documentation

Parlement Européen

Type de document	Commission	Référence	Date	Résumé
Rapport déposé de la commission, 1ère lecture/lecture unique		A3-0074/1991 JO C 129 20.05.1991, p. 0012	22/03/1991	
Texte adopté du Parlement, vote partiel en 1ère lecture /lecture unique		T3-0175/1991 JO C 129 20.05.1991, p. 0161-0195	19/04/1991	Résumé
Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique		T3-0295/1991 JO C 183 15.07.1991, p. 0045-0059	11/06/1991	
Texte adopté du Parlement, sujets d'actualité		T3-0518/1993 JO C 268 04.10.1993, p. 0189-0205	17/09/1993	

Commission Européenne

Type de document	Référence	Date	Résumé
Document de base législatif	COM(1989)0671  JO C 084 02.04.1990, p. 0120	01/02/1990	Résumé
Proposition législative modifiée	COM(1991)0374  JO C 288 06.11.1991, p. 0003	15/10/1991	Résumé

Autres Institutions et organes

Institution/organe	Type de document	Référence	Date	Résumé
EESC	Comité économique et social: avis, rapport	CES0815/1990 JO C 225 10.09.1990, p. 0001	04/07/1990	Résumé

Informations complémentaires

Source	Document	Date
Commission européenne	EUR-Lex	

Acte final

Directive 1994/0065
JO L 368 31.12.1994, p. 0010-0031

[Résumé](#)

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).

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

1989/1066(CNS) - 15/10/1991 - Proposition législative modifiée

La CCE accepte les amendements du PE lui rappelant la nécessité d'une directive-cadre, et lui demandant de lancer une campagne d'information des consommateurs. Elle renforce les dispositions concernant les contrôles sur place des vétérinaires de la CCE, et accepte les assouplissements préconisés par le PE concernant les conditions spécifiques de production et de mise sur le marché. Elle exclut du champ d'application les viandes hachées et préparations à base de viandes produites dans des magasins de détail et ateliers adjacents aux points de vente aux consommateurs.

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

1989/1066(CNS) - 14/12/1994 - Acte final

Le Conseil des Ministres a transformé la proposition de règlement en directive modifiant la directive 88/657 établissant les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de 100 g et de préparations de viandes. Le dispositif en est par conséquent considérablement allégé, la nouvelle directive se limitant à combler les lacunes de la directive 88/657 ou d'en améliorer le contenu. Les amendements du Parlement, repris dans la proposition modifiée, n'ont pas été intégrés dans la directive finale. Les Etats membres disposent d'un délai allant jusqu'au 01.01.96 pour que les viandes produites et commercialisées sur leur territoire satisfassent aux exigences de la directive, qu'ils doivent par ailleurs officiellement transposer en droit national avant la 31.12.93.

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

1989/1066(CNS) - 01/02/1990 - Document de base législatif

Cette proposition de règlement vise à étendre à l'ensemble des viandes hachées, préparations de viande et autres pulpes de viandes les principes déjà fixés par la directive 88/657 sur les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de 100 g et de préparations de viandes (JOCE L.382 du 31.12.88). Sont notamment prévues les règles relatives à: -l'agrément pour les établissements de production, -les conditions de production des produits concernés, -les moyens de contrôle du respect de ces dispositions, -les examens microbiologiques à effectuer, -le marquage et l'étiquetage et le transport des produits. Les futures règles d'hygiène générales pour la production et la mise sur le marché de produits d'origine animale (COM.89/492), seront également applicables. Les PME se verront accorder certaines dérogations, de même que, à titre temporaire, les établissements qui ne pourront se conformer à la future législation au 01.01.93.

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

1989/1066(CNS) - 04/07/1990 - Comité économique et social: avis, rapport

Le Comité approuve la proposition sous réserve d'un certain nombre d'observations d'ordre technique, notamment : - le délai de six jours prévu pour l'utilisation des viandes fraîches dans la préparation de viandes hachées doit être étendu à 9 jours. - les conditions concernant la température à laquelle la viande hachée doit être réfrigérée, + 2 degré, sont trop strictes; une température de 4 degré devrait suffire. - afin d'éviter tout abus dans le recours aux dérogations, les demandes de dérogation devraient être rendues publiques. - il conviendrait d'élaborer des directives détaillées pour les inspections et les contrôles dans les établissements où la viande est préparée et pour la formation du personnel. - en règle générale, les produits destinés à la consommation directe et ceux destinés aux préparations de viande doivent être soumis aux mêmes règles sanitaires. Cet avis a été adopté à l'unanimité moins 2 abstentions.