Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►**B**

RÈGLEMENT (CE) Nº 2076/2005 DE LA COMMISSION

du 5 décembre 2005

portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 et (CE) nº 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) nº 853/2004 et (CE) nº 854/2004

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(JO L 338 du 22.12.2005, p. 83)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►**M1**	Règlement (CE) nº 1666/2006 de la Commission du 6 novembre 2006	L 320	47	18.11.2006
►**M2**	Règlement (CE) nº 479/2007 de la Commission du 27 avril 2007	L 111	46	28.4.2007
►**M3**	Règlement (CE) nº 1246/2007 de la Commission du 24 octobre 2007	L 281	21	25.10.2007

▼B

RÈGLEMENT (CE) Nº 2076/2005 DE LA COMMISSION

du 5 décembre 2005

portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 et (CE) nº 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) nº 853/2004 et (CE) nº 854/2004

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ([1]), et notamment son article 9,

vu le règlement (CE) nº 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ([2]), et notamment son article 16,

vu le règlement (CE) nº 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ([3]), et notamment son article 63, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

(1) L'entrée en vigueur, le 1er janvier 2006, du règlement (CE) nº 852/2004 du Parlement européen et du Conseil ([4]) et des règlements (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 et (CE) nº 882/2004 se traduira par des changements considérables des règles et procédures à suivre par les exploitants du secteur alimentaire et les autorités compétentes des États membres. L'application, dès le 1er janvier 2006, de certaines des mesures arrêtées entraînerait, dans certains cas, des difficultés d'ordre pratique. Il convient dès lors d'envisager une période de transition permettant de passer sans heurts à l'application intégrale des nouvelles règles et procédures.

(2) Il est souhaitable de déterminer la durée de la période de transition en tenant compte du premier réexamen du nouveau cadre réglementaire dans le domaine de l'hygiène, qui devrait avoir lieu dans les quatre premières années suivant son entrée en application.

(3) Il convient dès lors de prévoir une période de transition au cours de laquelle certaines exigences arrêtées dans les règlements précités peuvent être mises en œuvre progressivement. Pour garantir l'uniformité de l'approche adoptée, cette période de transition devrait, en principe, durer quatre ans, mais elle pourrait être raccourcie si cela se justifie. Par ailleurs, il y a lieu de prévoir la possibilité de réexaminer toute disposition de ce régime transitoire à la lumière de l'expérience acquise.

(4) La disposition transitoire de base consiste à autoriser la poursuite de la mise sur le marché des biens produits avant l'application des nouvelles règles. Cette disposition doit s'appliquer pendant toute

([1]) JO L 139 du 30.4.2004, p. 55, rectifié par JO L 226 du 25.6.2004, p. 22.
([2]) JO L 139 du 30.4.2004, p. 206, rectifié par JO L 226 du 25.6.2004, p. 83.
([3]) JO L 165 du 30.4.2004, p. 1, rectifié par JO L 191 du 28.5.2004, p. 1.
([4]) JO L 139 du 30.4.2004, p. 1, rectifié par JO L 226 du 25.6.2004, p. 3.

▼B

la période de transition, sauf si la durée de vie du produit est plus courte que ladite période.

(5) Le règlement (CE) nº 853/2004 exclut de son champ d'application l'approvisionnement direct par le producteur, en petites quantités de viande de volaille et de lagomorphes, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement cette viande au consommateur final sous la forme de viande fraîche. La directive 71/118/CEE du Conseil du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille [1] et la directive 91/495/CEE du Conseil du 27 novembre 1990 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage [2] autorisaient également les États membres à déroger aux exigences générales pour ce type d'usage sans le limiter à la viande fraîche. Il convient de maintenir cette possibilité pendant la période de transition.

(6) L'agrément des établissements, en particulier de ceux qui n'en nécessitaient pas en vertu des anciennes règles mais qui étaient autorisés à commercialiser leur production uniquement sur leur marché national, constitue un surcroît de travail important pour les autorités compétentes. Par conséquent, il convient d'adopter une disposition transitoire pour permettre à ces établissements de continuer à écouler leurs produits sur le marché national jusqu'à l'obtention de l'agrément.

(7) La disposition transitoire portant sur l'utilisation des conditionnements et emballages et des équipements de marquage mentionnés au point 6 de la section I de l'annexe II du règlement (CE) nº 853/2004 doit être révisée de manière à durcir les règles antérieures relatives à l'utilisation de l'équipement de marquage, en tenant dûment compte des attentes des exploitants du secteur alimentaire concernant la tolérance en matière d'utilisation du matériel de marquage acheté avant la mise en œuvre du nouveau cadre. Les dispositions correspondantes dudit règlement doivent, par conséquent, être supprimées et une nouvelle disposition doit être adoptée dans le présent règlement. Compte tenu du risque d'abus inhérent à une disposition transitoire de ce type, sa durée doit être limitée et il convient de s'assurer que l'ancien équipement de marquage non conforme aux nouvelles règles est retiré dès que possible et, au plus tard, à la fin de la période transitoire. En conséquence, il convient d'adapter l'annexe II du règlement (CE) nº 853/2004 et l'annexe I du règlement (CE) nº 854/2004.

(8) Les conditions sanitaires d'importation applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ne seront pas entièrement harmonisées pour certains types de produits et il y a lieu de préciser les conditions d'importation de ces produits pendant la période de transition.

(9) La communication d'informations sur la chaîne alimentaire constitue une nouvelle obligation pour les exploitants du secteur alimentaire. Une période de transition doit être prévue pour la mise en œuvre complète des exigences en matière d'informations sur la chaîne alimentaire. En particulier, la bonne circulation des informations de l'exploitation à l'abattoir doit être facilitée par une disposition transitoire assouplissant l'obligation de fournir les informations 24 heures avant l'arrivée des animaux à l'abattoir.

(10) La section III de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 requiert que le vétérinaire officiel ou le vétérinaire agréé signe

[1] JO L 55 du 8.3.1971, p. 23.
[2] JO L 268 du 24.9.1991, p. 41.

▼B

le certificat accompagnant les ongulés non domestiques d'élevage de l'exploitation à l'abattoir. La directive 91/495/CEE exige la signature du service vétérinaire. Il convient de maintenir cette disposition pendant la période de transition.

(11) Le certificat requis par l'annexe I, chapitre X, partie B, du règlement (CE) nº 854/2004 est plus détaillé que le certificat prévu précédemment. Le modèle de certificat figurant à l'annexe III de la directive 91/495/CEE doit être accepté pendant la période de transition.

(12) La section V de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 requiert que les matières premières des viandes hachées respectent certains critères et définit des exigences en matière d'étiquetage. Les critères de composition des viandes hachées, notamment la teneur en matières grasses et le rapport tissu conjonctif sur protéines de viande, doivent être évalués. Dans l'attente des résultats de cette évaluation, il convient de maintenir les critères actuels fixés par la directive 94/65/CE du Conseil du 14 décembre 1994 établissant les exigences applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes ([1]).

(13) Sans préjudice du principe général défini à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 853/2004, en vertu duquel les exploitants du secteur alimentaire n'utilisent, lorsque les critères d'hygiène l'exigent, aucune substance autre que l'eau potable, des dispositions autorisant l'utilisation d'eau propre pour la manipulation des poissons sont arrêtées au chapitre VII de l'annexe II du règlement (CE) nº 852/2004 et à la partie II du chapitre I ainsi qu'aux chapitres III et IV de la section VIII de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004, notamment en ce qui concerne la manipulation des poissons à bord des navires. L'utilisation d'eau propre ne constituant pas un risque pour la santé publique dans la mesure où elle correspond à la définition du règlement (CE) nº 852/2004, et afin de permettre aux établissements terrestres manipulant les produits de la pêche de s'adapter progressivement, le champ d'application des dispositions correspondantes du règlement (CE) nº 853/2004 doit être étendu à ces établissements pendant la période de transition.

(14) Le point 1 a) de la partie III du chapitre II de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 dispose que les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des produits laitiers doivent s'assurer que le lait de vache cru respecte une teneur maximale en germes avant sa transformation. Le respect de cette limite est particulièrement important pour la sécurité alimentaire lorsque le lait doit faire l'objet d'un traitement thermique et n'a pas été transformé dans un délai prédéfini. À titre transitoire, la vérification du respect de ce critère immédiatement avant la transformation doit être limitée aux cas précités.

(15) La section X de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 définit des règles d'hygiène spécifiques concernant les œufs et les ovoproduits. Conformément au point 2 du chapitre I, les œufs doivent être entreposés et transportés à une température, de préférence constante, le mieux à même d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques. Étant donné que, avant le 1er janvier 2006, les États membres étaient autorisés à appliquer, sur leur territoire, des normes de température contrôlée aux installations d'entreposage des œufs et à les transporter d'un établissement à un autre, il y a lieu de préciser que ces normes peuvent continuer à être appliquées à titre transitoire si elles sont encore autorisées par l'autorité compétente. Les exploitants disposeront ainsi d'un délai pour adapter leurs activités et procédures

([1]) JO L 368 du 31.12.1994, p. 10.

▼B

aux nouvelles normes de température susceptibles d'être imposées par l'autorité compétente.

(16) Conformément au point 1 de la partie II du chapitre II de la section X de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004, les œufs fêlés peuvent être utilisés pour la fabrication d'ovoproduits à certaines conditions. À titre transitoire, il y a lieu d'étendre cette possibilité à d'autres établissements produisant des œufs liquides, lorsqu'ils satisfont aux mêmes conditions.

(17) Le règlement (CE) nº 854/2004 exige que le personnel des abattoirs habilité par l'autorité compétente à effectuer les tâches des auxiliaires officiels soit qualifié et suive une formation équivalente à celle dispensée aux auxiliaires officiels. Au cours de la période de transition, il y a lieu d'accorder du temps à l'autorité compétente pour planifier et organiser la formation complémentaire et la qualification du personnel des abattoirs prenant part aux contrôles officiels et, par conséquent, de limiter l'exigence de formation de ce personnel aux tâches spécifiques qu'il est habilité à effectuer.

(18) L'article 12 du règlement (CE) nº 882/2004 impose l'accréditation des laboratoires effectuant l'analyse des échantillons prélevés lors des contrôles officiels. Les laboratoires qui ne devaient pas être accrédités en application de la législation antérieure pourraient avoir besoin d'un délai supplémentaire pour l'obtention d'une accréditation complète, vu la complexité et la lourdeur de la procédure. Il convient d'accorder un délai supplémentaire à ces laboratoires pour leur permettre de prendre les mesures qui s'imposent en vue d'obtenir l'accréditation.

(19) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

CHAPITRE I

DISPOSITION GÉNÉRALE

Article premier

Période de transition

Aux fins du présent règlement, une période de transition de quatre ans prenant fin le 31 décembre 2009 (ci-après dénommée la «période de transition») est établie.

Les dispositions transitoires arrêtées dans le présent règlement s'appliquent à la période de transition, sauf mention contraire dans les articles 5 et 8.

CHAPITRE II

DISPOSITIONS D'APPLICATION TRANSITOIRES DU RÈGLEMENT (CE) Nº 853/2004

Article 2

Stocks de denrées alimentaires d'origine animale

1. Sans préjudice de la législation communautaire applicable, et notamment de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des

▼B

denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard [1], les stocks de denrées alimentaires d'origine animale produites avant le 1er janvier 2006 peuvent être mis sur le marché à la condition que ces denrées portent, le cas échéant, les marques prévues par les textes réglementaires énumérés à l'article 2 de la directive 2004/41/CE du Parlement européen et du Conseil [2].

2. Les produits visés au paragraphe 1 pour lesquels l'exploitant du secteur alimentaire a défini une durée de vie dépassant la période de transition peuvent rester sur le marché jusqu'à la fin de leur durée de vie.

Article 3

Approvisionnement direct en petites quantités de viande de volaille et de lagomorphes

Par dérogation à l'article 1er, paragraphe 3, point d), et sans préjudice de l'article 1er, paragraphe 4, du règlement (CE) no 853/2004, les dispositions dudit règlement ne s'appliquent pas à l'approvisionnement direct par le producteur, en petites quantités de viande de volaille et de lagomorphes abattus dans l'exploitation, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement cette viande au consommateur final.

Article 4

Mise sur le marché national de denrées alimentaires d'origine animale dans l'attente de l'agrément des établissements

Par dérogation à l'article 4, paragraphe 1, du règlement (CE) no 853/2004, les exploitants du secteur alimentaire qui étaient autorisés avant le 1er janvier 2006 à placer des denrées alimentaires d'origine animale sur le marché national peuvent continuer à le faire moyennant l'apposition d'une marque nationale qui ne peut être confondue avec les marques définies à l'article 5, paragraphe 1, du règlement (CE) no 853/2004 jusqu'à ce que l'autorité compétente, conformément à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) no 853/2004, ait agréé les établissements manipulant les produits de ce type.

Les denrées alimentaires d'origine animale portant ces marques nationales ne peuvent être commercialisées que sur le territoire national de l'État membre dans lequel elles sont produites.

Article 5

Conditionnements, emballages et étiquettes portant des marques sanitaires ou d'identification préimprimées

Les exploitants du secteur alimentaire peuvent continuer à utiliser, jusqu'au 31 décembre 2007, les stocks de conditionnements, d'emballages et d'étiquettes portant des marques sanitaires ou d'identification préimprimées qu'ils ont achetés avant le 1er janvier 2006.

Article 6

Équipement de marquage

Les exploitants du secteur alimentaire et les autorités compétentes peuvent continuer à utiliser l'équipement de marquage dont ils disposaient au 31 décembre 2005 jusqu'au remplacement de celui-ci ou, au

[1] JO L 109 du 6.5.2000, p. 29.
[2] JO L 157 du 30.4.2004, p. 33, rectifié par JO L 195 du 2.6.2004, p. 12.

▼B

plus tard, jusqu'au terme de la période de transition, pour autant que le numéro d'agrément de l'établissement concerné demeure inchangé.

Lors du remplacement de cet équipement, l'autorité compétente veille à ce qu'il soit retiré pour empêcher toute utilisation ultérieure.

Article 7

Conditions sanitaires d'importation

1. L'article 6, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 853/2004 ne s'applique pas aux importations de denrées alimentaires d'origine animale pour lesquelles les conditions sanitaires n'ont pas été harmonisées, conditions comprenant l'établissement de listes de pays tiers, de régions de pays tiers et d'établissements en provenance desquels les importations sont autorisées.

Dans l'attente d'une harmonisation de la législation communautaire relative aux importations des produits de ce type, celles-ci doivent respecter les conditions sanitaires d'importation de l'État membre concerné.

2. Par dérogation à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (CE) nº 853/2004, les exploitants du secteur alimentaire qui importent des denrées alimentaires contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés sont exemptés de l'obligation prévue par cet article.

Dans l'attente de la réalisation d'une analyse des risques permettant d'établir les règles harmonisées relatives aux conditions sanitaires d'importation et aux modalités de contrôle de ces denrées alimentaires, les importations doivent respecter, le cas échéant, les règles communautaires harmonisées en vigueur avant le 1er janvier 2006 ou, dans les autres cas, les règles nationales mises en œuvre par les États membres avant cette date.

▼M1

3. Par dérogation à l'annexe III, section VIII, chapitre III, partie E, du règlement (CE) nº 853/2004, les exploitants du secteur alimentaire peuvent continuer jusqu'au ►M3 31 octobre 2008 ◄ à importer de l'huile de poisson en provenance des établissements de pays tiers qui ont été agréés à cette fin avant l'entrée en vigueur du règlement (CE) nº 1664/2006 de la Commission ([1]).

▼M2

4. Par dérogation à l'annexe VI du règlement (CE) nº 2074/2005:

a) les produits visés à ladite annexe accompagnés d'un certificat émis conformément aux règles communautaires harmonisées en vigueur avant le 1er janvier 2006, lorsqu'elles étaient applicables, ou conformément aux règles nationales fixées par les États membres avant cette date, dans les autres cas, dûment complété et signé avant le 1er mai 2007, peuvent être importés dans la Communauté jusqu'au 30 juin 2007;

b) l'huile de poisson accompagnée d'un certificat émis conformément aux règles nationales applicables avant l'entrée en vigueur du règlement (CE) nº 2074/2005 de la Commission, dûment complété et signé avant le ►M3 31 octobre 2008 ◄, peut être importée dans la Communauté jusqu'au ►M3 31 décembre 2008 ◄.

([1]) JO L 320 du 18.11.2006, p. 13.

▼B

Article 8

Informations sur la chaîne alimentaire

1. Par dérogation aux exigences de la section III de l'annexe II du règlement (CE) nº 853/2004, les États membres appliquent progressivement ces exigences dans les différents secteurs, outre celui des volailles dans lequel elles sont immédiatement applicables, de manière à ce que le secteur porcin de chaque État membre applique les exigences en matière d'informations sur la chaîne alimentaire avant la fin de la deuxième année de transition, et le secteur des équidés et des veaux de boucherie avant la fin de la troisième année.

Les États membres qui appliquent cette disposition transitoire feront rapport à la Commission sur sa mise en œuvre à la fin de chaque année.

2. Par dérogation aux exigences du point 2 de la section III de l'annexe II du règlement (CE) nº 853/2004 concernant la communication d'informations sur la chaîne alimentaire aux exploitants des abattoirs au minimum 24 heures à l'avance, l'autorité compétente peut autoriser l'envoi de ces informations à l'exploitant de l'abattoir en même temps que les animaux de toutes les espèces concernées par ces informations et dans tous les cas où cette procédure ne porte pas préjudice aux objectifs du règlement (CE) nº 853/2004.

Cependant, toute information relative à la chaîne alimentaire dont la connaissance peut entraîner une importante perturbation de l'activité de l'abattoir sera communiquée à l'exploitant de celui-ci suffisamment longtemps avant l'arrivée des animaux à l'abattoir.

Article 9

Viande d'ongulés non domestiques d'élevage

Par dérogation aux exigences du point 3, lettre j), de la section III de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004, le certificat visé à l'article 16 attestant que le résultat de l'inspection ante mortem est favorable est délivré et signé par le service vétérinaire.

Article 10

Critères de composition et exigences d'étiquetage applicables aux viandes hachées

1. Par dérogation aux exigences du chapitre II, point 1, de la section V de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004, l'exploitant du secteur alimentaire doit contrôler les matières premières entrant dans l'établissement pour s'assurer de la conformité du produit final à la désignation du produit dans le tableau ci-après.

Tableau: Critères de composition contrôlés sur la base d'une moyenne journalière

	Teneur en matières grasses	Rapport tissu conjonctif sur protéines de viande
— viandes hachées maigres	≤ 7 %	≤ 12
— pur bœuf haché	≤ 20 %	≤ 15
— viandes hachées contenant de la viande de porc	≤ 30 %	≤ 18
— viandes hachées d'autres espèces	≤ 25 %	≤ 15

▼B

2. Par dérogation aux exigences du chapitre IV de la section V de l'annexe III du règlement (CE) 853/2004, l'étiquetage doit également porter les mentions suivantes:

— «pourcentage de matières grasses inférieur à …»,

— «rapport tissu conjonctif sur protéines de viande inférieur à …»

3. Les États membres peuvent autoriser la mise sur leur marché national de viandes hachées qui ne répondent pas à ces critères moyennant l'apposition d'une marque nationale qui ne peut être confondue avec les marques définies à l'article 5, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 853/2004.

Article 11

Utilisation d'eau propre

1. Par dérogation à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 853/2004 et du chapitre III A, point 1, de la section VIII de l'annexe III dudit règlement, la glace utilisée pour réfrigérer les produits frais de la pêche peut être fabriquée à partir d'eau propre dans les établissements terrestres.

2. Par dérogation à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 853/2004 et du chapitre III A, points 2 et 3 de la section VIII de l'annexe III dudit règlement, les exploitants du secteur alimentaire manipulant des produits de la pêche dans des établissements, y compris les navires, sont autorisés à utiliser de l'eau propre.

3. Par dérogation à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 853/2004 et du chapitre IV, point 1 de la section VIII de l'annexe III dudit règlement, les exploitants du secteur alimentaire dans des établissements à terre sont autorisés à utiliser de l'eau propre pour le refroidissement suivant la cuisson de crustacés et de mollusques.

Article 12

Lait cru et produits laitiers

Par dérogation à l'exigence fixée au chapitre II, point III 1 a) de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004, la teneur en germes maximale relative au lait de vache cru ne s'applique que lorsque ce lait est destiné à un traitement thermique et n'a pas fait l'objet d'un tel traitement dans le délai défini dans les procédures fondées sur les principes HACCP mises en place par les exploitants du secteur alimentaire.

Article 13

Œufs et ovoproduits

1. Les États membres qui, avant le 1er janvier 2006, appliquaient, sur leur territoire, des exigences de température aux installations d'entreposage des œufs et aux véhicules de transport des œufs entre ces installations d'entreposage peuvent continuer à appliquer ces exigences.

2. Les exploitants du secteur alimentaire sont autorisés à utiliser des œufs fêlés pour la production d'œufs liquides dans un établissement agréé à cette fin, pour autant que l'établissement de production ou un centre d'emballage les ait livrés directement et qu'ils soient cassés aussi rapidement que possible.

▼B

CHAPITRE III

DISPOSITIONS D'APPLICATION TRANSITOIRES DU RÈGLEMENT (CE) Nº 854/2004

Article 14

Formation du personnel des abattoirs prenant part aux contrôles officiels

Par dérogation à l'article 5, paragraphe 6, point a) i) du règlement (CE) nº 854/2004 et au chapitre III, A a) de la section III de l'annexe I dudit règlement, le personnel des abattoirs habilité par l'autorité compétente à effectuer des tâches spécifiques aux auxiliaires officiels suit une formation équivalente à celle dispensée aux auxiliaires officiels uniquement pour les tâches spécifiques qu'il est habilité à effectuer et n'est pas tenu d'avoir réussi le même examen que celui imposé aux auxiliaires officiels.

L'autorité compétente veille à ce que cette formation soit satisfaisante avant d'autoriser le personnel de l'abattoir à assumer les tâches des auxiliaires officiels.

Elle vérifie que la formation complémentaire et l'organisation nécessaire pour permettre au personnel des abattoirs de présenter l'examen destiné aux auxiliaires officiels sont en place dans les plus brefs délais et, au plus tard, à la fin de la période de transition.

Article 15

Certification des établissements recourant à du personnel prenant part aux contrôles officiels dans les abattoirs

Par dérogation au deuxième alinéa du chapitre III, point A a) de la section III de l'annexe I du règlement (CE) nº 854/2004, un établissement souhaitant faire appel à du personnel interne prenant part aux contrôles officiels est dispensé, pendant la période de transition, de l'obligation d'être titulaire d'une certification internationale, à condition de démontrer qu'il a entamé et qu'il poursuit une démarche de certification conformément aux normes internationales, telles que les normes EN ISO correspondantes relatives au management de la qualité ou à la sécurité des denrées alimentaires.

Article 16

Modèle de certificat pour la viande d'ongulés non domestiques d'élevage

Par dérogation au chapitre VII, point A 4), de la section IV de l'annexe I du règlement (CE) nº 854/2004, le modèle de certificat figurant à l'annexe III de la directive 91/495/CEE peut être utilisé pour le transport de l'exploitation à l'abattoir d'ongulés non domestiques d'élevage.

Article 17

Conditions sanitaires d'importation

Le chapitre III du règlement (CE) nº 854/2004 ne s'applique pas aux importations de denrées alimentaires d'origine animale pour lesquelles les conditions sanitaires d'importation n'ont pas été harmonisées, conditions comprenant l'établissement de listes de pays tiers, de régions de pays tiers et d'établissements en provenance desquels les importations sont autorisées. Dans l'attente d'une harmonisation de la législation communautaire relative aux importations des produits de ce type,

▼B

celles-ci doivent respecter les conditions sanitaires d'importation de l'État membre concerné.

▼M1

Par dérogation à l'article 11, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 854/2004, les États membres peuvent autoriser l'importation de mollusques bivalves et de produits de la pêche en provenance des pays énumérés respectivement à l'annexe I et à l'annexe II du présent règlement, moyennant le respect des conditions suivantes:

a) l'autorité compétente du pays ou territoire tiers a donné à l'État membre concerné des garanties que les produits en question ont été obtenus dans des conditions au moins équivalentes à celles régissant la production et la mise sur le marché des produits communautaires;

▼M2

b) l'autorité compétente de l'État membre importateur veille à ce que ces produits importés soient commercialisés uniquement sur son marché intérieur ou sur les marchés intérieurs autorisant les mêmes importations;

c) l'autorité compétente du pays ou territoire tiers prend les mesures appropriées pour garantir que ces produits importés soient accompagnés, à compter du 31 octobre 2007, des modèles de certificat sanitaire établis à l'annexe VI du règlement (CE) nº 2074/2005.

Toutefois, les produits de ce type accompagnés d'un certificat émis, dûment complété et signé conformément aux règles nationales applicables avant le 31 octobre 2007 peuvent être importés dans la Communauté jusqu'au 31 décembre 2007.

▼M1

Article 17 bis

Classement des zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants

Par dérogation à l'annexe II, chapitre II, point A.4, du règlement (CE) nº 854/2004, l'autorité compétente peut continuer à classer en zones de classe B les zones dans lesquelles la limite applicable de 4 600*E. coli* par 100 g n'est pas dépassée dans 90 % des échantillons.

▼B

CHAPITRE IV

DISPOSITIONS D'APPLICATION TRANSITOIRES DU RÈGLEMENT (CE) Nº 882/2004

Article 18

Accréditation des laboratoires

Par dérogation à l'article 12, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 882/2004, l'autorité compétente peut désigner un laboratoire non accrédité, pour autant que ce dernier:

a) démontre qu'il a entamé et qu'il poursuit une démarche afin d'obtenir l'accréditation conformément au règlement (CE) nº 882/2004;

b) donne à l'autorité compétente des garanties satisfaisantes quant à la mise en place, pour le 1er janvier 2006, des mécanismes de contrôle de la qualité relatifs aux analyses qu'il effectue aux fins des contrôles officiels.

▼B

CHAPITRE V

DISPOSITIONS FINALES

Article 19

Réexamen

Les dispositions transitoires, et les conditions y afférentes, définies dans le présent règlement peuvent être réexaminées à tout moment à la lumière de l'expérience acquise dans le contexte de la mise en œuvre de ces dispositions et des règlements (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 et (CE) nº 882/2004.

Article 20

Modification du règlement (CE) nº 853/2004

Le troisième alinéa de la section I, point B 6 de l'annexe II du règlement (CE) nº 853/2004 est supprimé.

Article 21

Modification du règlement (CE) nº 854/2004

La deuxième phrase du point 6 de la section I du chapitre III de l'annexe I du règlement (CE) nº 854/2004 est supprimée.

Article 22

Entrée en vigueur

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est applicable à partir du 1er janvier 2006.

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

▼**M1**

ANNEXE I

Liste des pays et des territoires tiers en provenance desquels l'importation de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins, sous quelque forme que ce soit, destinés à la consommation humaine, peut être autorisée

CA — CANADA

GL — GROENLAND

US — ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

▼**M1**

ANNEXE II

Liste des pays et des territoires tiers en provenance desquels l'importation de produits de la pêche, sous quelque forme que ce soit, destinés à la consommation humaine, peut être autorisée

AO — ANGOLA

AZ — AZERBAÏDJAN (1)

BJ — BÉNIN

CG — RÉPUBLIQUE DU CONGO (2)

CM — CAMEROUN

ER — ÉRYTHRÉE

FJ — FIDJI

IL — ISRAËL

MM — MYANMAR

SB — ÎLES SALOMON

SH — SAINTE-HÉLÈNE

TG — TOGO

(1) Uniquement pour les importations de caviar.

(2) Uniquement pour les importations de produits de la pêche capturés, congelés et conditionnés dans leur emballage final en mer.