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

►**B**

RÈGLEMENT (CE) Nº 2074/2005 DE LA COMMISSION

du 5 décembre 2005

établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) nº 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) nº 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) nº 852/2004 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. 27)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►**M1**	Règlement (CE) nº 1664/2006 de la Commission du 6 novembre 2006	L 320	13	18.11.2006
►**M2**	Règlement (CE) nº 1244/2007 de la Commission du 24 octobre 2007	L 281	12	25.10.2007

▼B

RÈGLEMENT (CE) Nº 2074/2005 DE LA COMMISSION

du 5 décembre 2005

établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) nº 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) nº 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) nº 852/2004 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 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ([1]), et notamment son article 13, paragraphe 2,

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 ([2]), et notamment ses articles 9, 10 et 11,

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 ([3]), et notamment ses articles 16, 17 et 18,

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 ([4]), et notamment son article 63,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) nº 853/2004 fixe des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Il convient d'établir des mesures d'application pour la viande, les mollusques bivalves vivants, les produits de la pêche, le lait, les œufs, les cuisses de grenouille et les escargots, ainsi que pour les produits issus de leur transformation.

(2) Le règlement (CE) nº 854/2004 fixe des règles spécifiques pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. Il convient de préciser certaines règles et de définir d'autres exigences.

(3) Le règlement (CE) nº 882/2004 établit, au niveau communautaire, un cadre harmonisé de règles générales pour l'organisation des contrôles officiels. Il convient de préciser certaines règles et de définir d'autres exigences.

(4) La décision 20XX/.../CE de la Commission ([5]) abroge certaines décisions portant application de mesures prévues par les directives abrogées par la directive 2004/41/CE du Parlement européen et du Conseil du 21 avril 2004 abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sani-

([1]) JO L 139 du 30.4.2004, p. 1. Rectifié par JO L 226 du 25.6.2004, p. 3.
([2]) JO L 139 du 30.4.2004, p. 55. Rectifié par JO L 226 du 25.6.2004, p. 22.
([3]) JO L 139 du 30.4.2004, p. 206. Rectifié par JO L 226 du 25.6.2004, p. 83.
([4]) JO L 165 du 30.4.2004, p. 1. Rectifié par JO L 191 du 28.5.2004, p. 1.
([5]) Non encore publiée au Journal officiel.

▼B

taires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et modifiant les directives 89/662/CEE et 92/118/CEE du Conseil ainsi que la décision 95/408/CE du Conseil ([1]). Certaines parties des décisions concernées doivent par conséquent être conservées dans le présent règlement.

(5) En vertu du règlement (CE) nº 852/2004, les exploitants du secteur alimentaire doivent tenir des registres et les conserver, et mettre les informations pertinentes figurant dans ces registres à la disposition de l'autorité compétente et des exploitants du secteur alimentaire destinataires s'ils en font la demande.

(6) En vertu du règlement (CE) nº 853/2004, les exploitants d'abattoirs doivent également demander, recevoir et vérifier les informations sur la chaîne alimentaire, et intervenir en conséquence pour tous les animaux autres que le gibier sauvage qui sont envoyés ou destinés à être envoyés à l'abattoir. Ils sont également tenus de s'assurer que les informations sur la chaîne alimentaire comportent tous les éléments prévus par le règlement (CE) nº 853/2004.

(7) Les informations sur la chaîne alimentaire aident les exploitants d'abattoirs à organiser les opérations d'abattage et contribuent à la détermination par le vétérinaire officiel des procédures d'inspection requises. Il convient que ces informations soient analysées par le vétérinaire officiel et utilisées en tant que partie intégrante des procédures d'inspection.

(8) Les systèmes d'information existants devraient être utilisés dans la mesure du possible et adaptés de manière à satisfaire aux exigences relatives aux informations sur la chaîne alimentaire établis par le règlement (CE) nº 854/2004.

(9) Afin d'améliorer la gestion des animaux au niveau des exploitations et conformément au règlement (CE) nº 854/2004, le vétérinaire officiel doit enregistrer tout état pathologique ou maladie détecté à l'abattoir chez un animal ou un troupeau et pouvant affecter la santé publique ou animale ou nuire au bien-être des animaux et, le cas échant, en informer l'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'exploitation d'origine et le vétérinaire qui s'occupe des animaux de cette exploitation, ou toute autorité compétente concernée.

(10) Les règlements (CE) nº 853/2004 et (CE) nº 854/2004 fixent les exigences applicables à la détection de parasites lors de la manipulation des produits de la pêche à terre et à bord de navires. Il incombe aux exploitants du secteur alimentaire de réaliser les contrôles requis à toutes les étapes de la production des produits de la pêche, conformément aux dispositions de l'annexe III, section VIII, chapitre V, point D, du règlement (CE) nº 853/2004, afin que les produits de la pêche manifestement infestés de parasites ne soient pas mis sur le marché pour la consommation humaine. L'adoption de règles détaillées concernant les contrôles visuels implique que soient déterminés les concepts de parasites visibles et de contrôle visuel, ainsi que le type et la fréquence de ces contrôles.

(11) Les contrôles prévus par le règlement (CE) nº 853/2004 pour éviter la mise sur le marché de produits de la pêche impropres à la consommation humaine peuvent recourir à certains contrôles chimiques, dont le contrôle de l'azote basique volatil total (ABVT). Il est nécessaire de fixer des teneurs limites en ABVT pour certaines catégories d'espèces, ainsi que les méthodes d'analyse à utiliser. Les méthodes d'analyse scientifiquement reconnues pour le contrôle de l'ABVT doivent continuer d'être utilisées systématiquement, mais il convient d'élaborer une méthode de

([1]) JO L 157 du 30.4.2004, p. 33. Rectifiée au JO L 195 du 2.6.2004, p. 12.

▼B

référence utilisable en cas de doute sur les résultats ou en cas de litige.

(12) Les limites pour les toxines paralysantes (Paralytic Shellfish Poison — PSP), les toxines amnésiantes (Amnesic Shellfish Poison — ASP) et les toxines lipophiles sont fixées par le règlement (CE) nº 853/2004. Le dosage biologique constitue la méthode de référence pour détecter certaines toxines et prévenir la récolte de coquillages toxiques. Les limites maximales et les méthodes d'analyse doivent être harmonisées et appliquées par les États membres afin de protéger la santé humaine. Outre les méthodes d'analyse biologiques, d'autres méthodes de détection, telles que des méthodes chimiques et des essais *in vitro*, doivent être autorisées s'il est démontré que les méthodes choisies sont au moins aussi efficaces que les méthodes biologiques et que leur application assure un degré équivalent de protection de la santé publique. Les limites maximales proposées pour les toxines lipophiles sont basées sur des données provisoires et devront être réexaminées lorsque de nouvelles données scientifiques seront disponibles. Du fait du manque de matériel de référence, un recours exclusif à des tests non biologiques ne permettrait pas, à l'heure actuelle, d'assurer à l'égard de toutes les toxines spécifiées un niveau de protection de la santé publique équivalent à celui qu'offrent les essais biologiques. Il convient de prendre les mesures nécessaires au remplacement des essais biologiques dans les meilleurs délais.

(13) Les viandes séparées mécaniquement (VSM) au moyen de techniques n'altérant pas la structure des os utilisés pour leur production doivent être distinguées des VSM produites au moyen de techniques altérant la structure des os.

(14) Dans le premier cas, les VSM produites dans des conditions spécifiées et selon une composition précise doivent être autorisées dans les préparations carnées n'étant manifestement pas destinées à être consommées avant d'avoir subi un traitement thermique. Ces conditions sont notamment liées à la teneur en calcium des VSM, laquelle devra être précisée conformément à l'article 11, point 2, du règlement (CE) nº 853/2004. La teneur maximale en calcium autorisée par ledit règlement pourra être adaptée une fois que seront disponibles des informations détaillées sur les variations observées en fonction du type de matière première utilisé.

(15) L'article 31, paragraphe 2, point f, du règlement (CE) nº 882/2004 prévoit que les États membres tiennent à jour une liste des établissements agréés. Il convient d'élaborer un cadre commun pour la présentation des informations pertinentes aux autres États membres et au public.

(16) Les dispositions de l'annexe III, section XI, du règlement (CE) nº 853/2004 fixent les exigences applicables à la préparation des cuisses de grenouille et des escargots destinés à la consommation humaine. Des exigences spécifiques, dont des modèles de certificat sanitaire, doivent également être établies pour l'importation depuis des pays tiers de cuisses de grenouille et d'escargots destinés à la consommation humaine.

(17) Les sections XIV et XV de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 fixent les règles applicables à la production et à la mise sur le marché de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine. Des exigences spécifiques, dont des modèles de certificat sanitaire, doivent également être établies pour l'importation depuis des pays tiers de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine, ainsi que des matières premières utilisées pour leur production.

(18) Une certaine flexibilité est nécessaire pour permettre la poursuite de la production de denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles. Les États membres ont déjà accordé des

▼B

dérogations pour de nombreuses denrées alimentaires de ce type en application de la législation en vigueur avant le 1er janvier 2006. Les exploitants du secteur alimentaire doivent pouvoir continuer d'appliquer les pratiques existantes sans interruption après cette date. Une procédure permettant aux États membres de faire preuve de souplesse est prévue par les règlements (CE) nos 852/2004, 853/2004 et 854/2004. Dans la plupart des cas ayant déjà fait l'objet d'une dérogation, il ne s'agit que de perpétuer des pratiques établies; une procédure de notification complète, impliquant une analyse de risques exhaustive, est par conséquent susceptible de représenter une charge inutile et disproportionnée pour les États membres. Il convient donc de définir les denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles et de fixer des conditions générales s'y appliquant par dérogation aux exigences structurelles prévues par le règlement (CE) no 852/2004, tout en tenant dûment compte des objectifs de salubrité des denrées alimentaires.

(19) Les règlements (CE) no 853/2004 et 854/2004 ayant été adoptés avant l'élargissement de l'Union le 1er mai 2004, ils ne font pas référence aux nouveaux États membres. Les codes ISO correspondant à ces États membres et les abréviations de «Communauté européenne» dans leurs langues respectives doivent par conséquent être ajoutés dans les dispositions concernées desdits règlements.

(20) L'annexe III, section I, du règlement (CE) no 853/2004 fixe les règles applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes provenant d'ongulés domestiques. Les dérogations au dépouillement complet des carcasses et des autres parties du corps de l'animal destinées à la consommation humaine sont établies dans le chapitre IV, point 8, de ladite section. Il convient d'étendre ces dérogations aux pieds de bovins adultes, sous réserve qu'ils remplissent les mêmes conditions que celles applicables aux pieds de veaux.

(21) Certaines pratiques peuvent tromper le consommateur quant à la composition de certains produits. Notamment pour ne pas décevoir les attentes des consommateurs, la commercialisation en tant que viande fraîche de volaille traitée avec des agents de rétention d'eau doit être prohibée.

(22) L'avis adopté le 30 août 2004 par l'Autorité européenne de sécurité des aliments a montré que les produits de la pêche de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, peuvent causer des troubles gastro-intestinaux s'ils sont consommés dans certaines conditions. La commercialisation des produits issus de cette famille doit, par conséquent, être soumise à certains critères.

(23) L'annexe III, section IX, du règlement (CE) no 853/2004 fixe des règles d'hygiène spécifiques pour le lait cru et les produits laitiers. En vertu des dispositions du chapitre I, point II B 1 e), les traitements par immersion des trayons ou l'utilisation d'autres produits de nettoyage du pis sont soumis à l'approbation de l'autorité compétente. Or, aucun dispositif d'autorisation détaillé n'est exposé audit point. Il convient par conséquent, pour assurer l'harmonisation des pratiques des États membres, de clarifier les procédures d'octroi d'autorisations.

(24) En vertu du règlement (CE) no 853/2004, les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de veiller à ce que les traitements thermiques utilisés pour la transformation du lait cru et des produits laitiers répondent à une norme reconnue au niveau international. Il est toutefois nécessaire, vu la spécificité de certains traitements thermiques utilisés dans ce secteur et de leur influence sur la sécurité des aliments et la santé des animaux, de donner

▼B

aux exploitants du secteur alimentaire des orientations plus claires à cet égard.

(25) Le règlement (CE) nº 853/2004 établit une nouvelle définition couvrant les produits dérivés d'œufs qui, après enlèvement de la coquille, n'ont pas encore été transformés. Il convient donc de clarifier les règles applicables à ces produits et de modifier l'annexe III, section X, chapitre II, du règlement (CE) nº 853/2004 en conséquence.

(26) L'annexe III, section XIV, du règlement (CE) nº 853/2004, fixe des règles sanitaires spécifiques applicables à la gélatine. Ces dispositions réglementent notamment les matières premières pouvant être utilisées ainsi que le transport et l'entreposage de ces dernières. Elles fixent également des règles applicables à la fabrication de gélatine. Toutefois, des règles doivent également être établies pour l'étiquetage de la gélatine.

(27) Le progrès scientifique a abouti à l'adoption de la norme ISO 16649-3 comme méthode de référence reconnue pour l'analyse des *E. coli* dans les mollusques bivalves. Cette méthode de référence est déjà utilisée pour les mollusques bivalves vivants provenant de zones de production de classe A, conformément au règlement (CE) nº PE1948/2005 de la Commission concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ([1]). Par conséquent, la méthode ISO 16649-3 doit également constituer la méthode de référence du NPP (nombre le plus probable) pour l'analyse des *E. coli* dans les mollusques bivalves provenant de zones de classe B et C. Le recours à d'autres méthodes doit uniquement être autorisé lorsque celles-ci sont considérées équivalentes à la méthode de référence.

(28) Il convient donc de modifier les règlements (CE) nº 853/2004 et (CE) nº 854/2004 en conséquence.

(29) 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:

Article premier

Exigences concernant les informations sur la chaîne alimentaire aux fins des règlements (CE) nº 853/2004 et (CE) nº 854/2004

Les exigences concernant les informations sur la chaîne alimentaire mentionnées à l'annexe II, section III, du règlement (CE) nº 853/2004 et à l'annexe I, section I, chapitre II, point A, du règlement (CE) nº 854/2004, sont énoncées à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Exigences concernant les produits de la pêche aux fins des règlements (CE) nº 853/2004 et (CE) nº 854/2004

Les exigences concernant les produits de la pêche mentionnées à l'article 11, point 9, du règlement (CE) nº 853/2004 et à l'article 18, points 14 et 15, du règlement (CE) nº 854/2004 sont énoncées à l'annexe II du présent règlement.

([1]) Voir page 1 de ce Journal officiel.

▼B

Article 3

Méthodes reconnues d'analyse des biotoxines marines aux fins des règlements (CE) nº 853/2004 et (CE) nº 854/2004

Les méthodes d'analyse reconnues des biotoxines marines mentionnées à l'article 11, point 4, du règlement (CE) nº 853/2004 et à l'article 18, point 13 a), du règlement (CE) nº 854/2004 sont décrites à l'annexe III du présent règlement.

Article 4

Teneur en calcium des viandes séparées mécaniquement aux fins du règlement (CE) nº 853/2004

La teneur en calcium des viandes séparées mécaniquement mentionnée à l'article 11, point 2, du règlement (CE) nº 853/2004 est précisée à l'annexe IV du présent règlement.

Article 5

Listes des établissements aux fins du règlement (CE) nº 882/2004

Les exigences concernant les listes des établissements mentionnées à l'article 31, paragraphe 2, point f), du règlement (CE) nº 882/2004 sont énoncées à l'annexe V du présent règlement.

▼M1

Article 6

Modèles de certificat sanitaire pour l'importation de certains produits d'origine animale aux fins du règlement (CE) nº 853/2004

Les modèles de certificat sanitaire mentionnés à l'article 6, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) nº 853/2004, qui doivent être utilisés lors de l'importation des produits d'origine animale dont la liste figure à l'annexe VI du présent règlement, sont établis à ladite annexe VI.

Article 6 bis

Méthodes de test du lait cru et du lait traité thermiquement

Les autorités compétentes et, lorsqu'il y a lieu, les exploitants du secteur alimentaire recourent aux méthodes d'analyse décrites à l'annexe VI *bis* du présent règlement pour vérifier le respect des limites fixées à l'annexe III, section IX, chapitre I, partie III, du règlement (CE) nº 853/2004 et pour veiller à la bonne exécution d'un processus de pasteurisation des produits laitiers conformément à l'annexe III, section IX, chapitre II, partie II, dudit règlement.

▼M2

Article 6 ter

Exigences concernant les contrôles officiels relatifs à l'inspection des viandes aux fins de l'application du règlement (CE) nº 854/2004

Les exigences concernant les contrôles officiels relatifs à l'inspection des viandes sont établies à l'annexe VI *ter*.

▼B

Article 7

Dérogation au règlement (CE) nº 852/2004 pour les denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles

1. Aux fins du présent règlement, on entend par «denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles» des denrées alimentaires qui, dans les États membres où elles sont traditionnellement fabriquées, sont:

a) historiquement reconnues comme produits traditionnels; ou

b) fabriquées selon des références techniques à un procédé traditionnel codifiées ou enregistrées ou selon des méthodes de fabrication traditionnelles; ou

c) protégées en tant que produits alimentaires traditionnels par un texte réglementaire communautaire, national, régional ou local.

2. Les États membres peuvent accorder aux établissements fabriquant des denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles des dérogations, à titre individuel ou général, aux exigences mentionnées:

a) à l'annexe II, chapitre II, point 1, du règlement (CE) nº 852/2004, en ce qui concerne les locaux dans lesquels ces produits sont exposés à un environnement contribuant au développement de leurs caractéristiques. Ces locaux peuvent notamment être équipés de murs, plafonds et portes n'étant pas composés de matériaux lisses, étanches, non absorbants ou résistants à la corrosion, et comporter des murs, plafonds et sols naturels d'origine géologique;

b) à l'annexe II, chapitre II, point 1 f), et chapitre V, point 1, du règlement (CE) nº 852/2004, en ce qui concerne la nature des matériaux composant les instruments et équipements utilisés spécifiquement pour la préparation, l'emballage et le conditionnement de ces produits.

Les mesures de nettoyage et de désinfection des locaux mentionnés au point a), ainsi que la fréquence de leur mise en œuvre, sont adaptées à l'activité concernée afin de tenir compte de la flore ambiante qui lui est propre.

Les instruments et équipements mentionnés au point b) sont maintenus en permanence dans un état hygiénique satisfaisant et régulièrement nettoyés et désinfectés.

3. Les États membres qui accordent les dérogations mentionnées au paragraphe 2 les notifient à la Commission et aux autres États membres au plus tard douze mois après l'octroi, à titre individuel ou général, desdites dérogations. Chaque notification:

a) décrit brièvement les dispositions qui ont été adaptées;

b) décrit les denrées alimentaires et les établissements concernés, et

c) fournit toute autre information pertinente.

Article 8

Modifications au règlement (CE) nº 853/2004

Les annexes II et III du règlement (CE) nº 853/2004 sont modifiées conformément à l'annexe VII du présent règlement.

▼B

Article 9

Modifications au règlement (CE) nº 854/2004

Les annexes I, II et III du règlement (CE) nº 854/2004 sont modifiées conformément à l'annexe VIII du présent règlement.

Article 10

Entrée en vigueur et entrée en application

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, à l'exception des chapitres II et III de l'annexe V, qui sont applicables à partir du 1er janvier 2007.

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

▼B

ANNEXE I

INFORMATIONS SUR LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

SECTION I

OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Les exploitants du secteur alimentaire élevant des animaux destinés à être envoyés à l'abattoir veillent à ce que les informations sur la chaîne alimentaire mentionnées au règlement (CE) nº 853/2004 figurent, en tant que de besoin, dans les documents relatifs aux animaux expédiés de sorte à être accessibles à l'exploitant de l'abattoir concerné.

SECTION II

OBLIGATIONS DES AUTORITÉS COMPÉTENTES

CHAPITRE I

COMMUNICATION D'INFORMATIONS SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

1. L'autorité compétente du lieu d'expédition informe l'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'expédition des éléments d'information minimaux à fournir à l'abattoir sur la chaîne alimentaire, conformément à l'annexe II, section III, du règlement (CE) nº 853/2004.

2. L'autorité compétente du lieu d'abattage vérifie que:

   a) les informations sur la chaîne alimentaire sont communiquées de manière systématique et effective à l'exploitant de l'abattoir par l'exploitant chargé de l'élevage des animaux ou de leur garde avant expédition;

   b) les informations sur la chaîne alimentaire sont valables et fiables;

   c) l'exploitation bénéficie, le cas échéant, d'un retour des informations pertinentes.

3. Lorsque les animaux sont envoyés dans un abattoir d'un autre État membre, les autorités compétentes du lieu d'expédition et du lieu d'abattage coopèrent afin de veiller à ce que les informations fournies par l'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'expédition soient facilement accessibles à l'exploitant de l'abattoir à qui elles sont destinées.

CHAPITRE II

RETOUR D'INFORMATIONS VERS L'EXPLOITATION D'ORIGINE

1. Le vétérinaire officiel peut utiliser le modèle de document figurant à l'appendice I pour enregistrer les résultats d'inspections pertinents qui doivent être communiqués à l'exploitation où les animaux ont été élevés avant leur abattage dans le même État membre, conformément à l'annexe I, section II, chapitre I, du règlement (CE) nº 854/2004.

2. Lorsque les animaux proviennent d'une exploitation située dans un autre État membre, il incombe à l'autorité compétente de communiquer les résultats d'inspection pertinents; elle utilise à cette fin une version du modèle de document figurant à l'appendice, dans la langue du pays d'expédition et dans celle du pays de destination.

▼B

Appendice à l'annexe I

MODÈLE DE DOCUMENT

1. **Éléments d'identification**	
1.1. exploitation d'origine (propriétaire ou gérant, par exemple)	
nom/numéro	
adresse complète	
numéro de téléphone	
1.2. numéros d'identification (joindre une liste séparée)	
nombre total d'animaux (par espèce)	
problèmes d'identification (le cas échéant)	
1.3. identification du troupeau/de la cage (le cas échéant)	
1.4. espèce animale	
1.5. numéro de référence du certificat sanitaire	
2. **Observations *ante mortem***	
2.1. bien-être des animaux	
nombre d'animaux concernés	
type/classe/âge	
observations (ex. caudophagie)	
2.2. état de saleté des animaux	
2.3. observations médicales (pathologie)	
nombre d'animaux concernés	
type/classe/âge	
observations	
date de l'inspection	
2.4. résultats de laboratoire [1]	

[1] Microbiologiques, chimiques, sérologiques, etc. (joindre les résultats).

▼B

3.	**Observations *post mortem***
3.1.	observations (macroscopiques)
	nombre d'animaux concernés
	type/classe/âge
	partie ou organe affecté de l'animal ou des animaux
	date de l'abattage
3.2.	pathologie [des codes peuvent être utilisés (1)].
	nombre d'animaux concernés
	type/classe/âge
	partie ou organe affecté de l'animal ou des animaux
	carcasses déclarées partiellement ou totalement impropres à la consommation (motif)
	date de l'abattage
3.3.	résultats de laboratoire (2)
3.4.	autres résultats (parasites, corps étrangers, etc.)
3.5.	observations concernant le bien-être des animaux (ex. pattes cassées)
4.	**Autres informations**
5.	**Coordonnées**
5.1.	abattoir (numéro d'agrément)
	nom
	adresse complète
	numéro de téléphone
5.2	adresse électronique, le cas échéant
6.	**Vétérinaire officiel (en capitales)**
	signature et cachet
7.	**Date**
8.	**Nombre de pages jointes au présent formulaire:**

(1) Les autorités compétentes peuvent introduire les codes suivants: code A pour les pathologies figurant sur la liste zoosanitaire de l'OIE; codes B100 et B200 pour les questions liées au bien-être des animaux [annexe I, section I, chapitre II, point C, du règlement (CE) nº 854/2004] et C100 à C290 pour les décisions concernant la viande [annexe I, section II, chapitre V, point 1, points a) à u), du règlement (CE) nº 854/2004]. Ce système de codification peut, si nécessaire, comporter des subdivisions supplémentaires (par exemple, C141 pour une pathologie bénigne généralisée, C142 pour une pathologie plus grave, etc.). Si des codes sont utilisés, ceux-ci doivent être facilement accessibles à l'exploitant du secteur alimentaire, accompagnés d'explications claires concernant leur signification.

(2) Microbiologiques, chimiques, sérologiques, etc. (joindre les résultats).

▼B

ANNEXE II

PRODUITS DE LA PÊCHE

SECTION I

OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

La présente section détaille les règles relatives aux contrôles visuels visant à détecter des parasites dans les produits de la pêche.

CHAPITRE I

DÉFINITIONS

1. On entend par «parasite visible» tout parasite ou groupe de parasites ayant une dimension, une couleur ou une texture permettant de le distinguer nettement des tissus du poisson.

2. On entend par «contrôle visuel» un examen non destructif des poissons ou des produits de la pêche, exercé avec ou sans moyen optique d'agrandissement et dans de bonnes conditions d'éclairage pour l'œil humain, y compris par mirage si nécessaire.

3. On entend par «mirage», dans le cas de poissons plats ou de filets de poisson, l'observation à contre-jour du poisson éclairé par une source lumineuse dans une pièce sombre afin d'y détecter des parasites.

CHAPITRE II

CONTRÔLE VISUEL

1. Le contrôle visuel doit porter sur un nombre représentatif d'échantillons. Les personnes responsables des établissements à terre et le personnel qualifié à bord des navires usines déterminent le nombre et la fréquence des contrôles en fonction de la nature des produits de la pêche, de leur origine géographique et de l'usage auquel ils sont destinés. Au cours de la production, le contrôle visuel des poissons éviscérés est réalisé par des personnes qualifiées et porte sur la cavité abdominale, les foies, les œufs et les laitances destinés à la consommation humaine. Selon le système d'éviscération utilisé, le contrôle visuel doit être réalisé:

   a) de manière continue par le manipulateur pendant l'éviscération et le lavage, en cas d'éviscération manuelle;

   b) par sondage sur un nombre représentatif d'échantillons, de dix poissons par lot au moins, en cas d'éviscération mécanique.

2. Le contrôle visuel des filets ou tranches de poissons est effectué par des personnes qualifiées pendant le parage et après le filetage ou le tranchage. Lorsqu'un examen individuel est impossible en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage doit être établi et tenu à la disposition de l'autorité compétente, conformément à l'annexe III, section VIII, chapitre II, point 4, du règlement (CE) nº 853/2004. Lorsque le mirage des filets s'avère nécessaire d'un point de vue technique, il doit être inclus dans le plan d'échantillonnage.

SECTION II

OBLIGATIONS DES AUTORITÉS COMPÉTENTES

CHAPITRE I

VALEURS LIMITES EN AZOTE BASIQUE VOLATIL TOTAL (ABVT) POUR CERTAINES CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA PÊCHE ET MÉTHODES D'ANALYSE À UTILISER

1. Les produits de la pêche non transformés appartenant aux catégories d'espèces mentionnées au chapitre II sont considérés comme impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique suscite un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que les limites suivantes en ABVT sont dépassées:

▼B

a) 25 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces mentionnées au chapitre II, point 1;

b) 30 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces mentionnées au chapitre II, point 2;

c) 35 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces mentionnées au chapitre II, point 3.

La méthode de référence pour contrôler la teneur en ABVT consiste à distiller un extrait déprotéinisé par l'acide perchlorique, conformément au chapitre III.

2. La distillation mentionnée au paragraphe 1 doit être réalisée à l'aide d'un dispositif conforme au schéma présenté au chapitre IV.

3. Les méthodes de routine utilisables pour le contrôle de la valeur limite en ABVT sont les suivantes:

— la microdiffusion, décrite par Conway et Byrne (1933),

— la distillation directe, décrite par Antonacopoulos (1968),

— la distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloracétique [comité du Codex Alimentarius pour les poissons et produits de la pêche (1968)].

4. L'échantillon doit consister en 100 grammes de chair environ, prélevés en trois endroits différents au moins et mélangés par broyage.

Les États membres recommandent aux laboratoires officiels l'utilisation en routine de la méthode de référence susmentionnée. En cas de doute ou de litige concernant les résultats de l'analyse effectuée par l'une des méthodes de routine, seule la méthode de référence peut être utilisée pour vérifier ces résultats.

CHAPITRE II

CATÉGORIES D'ESPÈCES POUR LESQUELLES UNE VALEUR LIMITE EN ABVT EST FIXÉE

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.

2. Espèces appartenant à la famille des *Pleuronectidae* (à l'exception du flétan: *Hippoglossus* spp.).

3. *Salmo salar*, espèces appartenant à la famille des *Merlucciidae*, espèces appartenant à la famille des *Gadidae*.

CHAPITRE III

DÉTERMINATION DE LA CONCENTRATION EN ABVT DANS LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Procédure de référence

1. *Objet et champ d'application*

La présente méthode décrit la procédure de référence pour la détermination de la concentration en ABVT dans les poissons et les produits de la pêche. Elle s'applique à des concentrations comprises entre 5 mg/100 g et 100 mg/100 g au moins.

2. *Définition*

Par «concentration en ABVT», on entend la teneur en azote des bases azotées volatiles telle que déterminée par la procédure décrite.

Elle s'exprime en mg/100 g.

3. *Brève description*

Les bases azotées volatiles sont extraites d'un échantillon au moyen d'une solution d'acide perchlorique à 0,6 mol/l. Après alcalinisation, l'extrait est soumis à une distillation à la vapeur et les constituants basiques volatils sont absorbés par un récepteur acide. La concentration en ABVT est déterminée par titrage des bases absorbées.

4. *Substances chimiques*

Sauf indication contraire, il convient d'utiliser des produits chimiques ayant la qualité de réactifs. L'eau utilisée doit être distillée ou déminéralisée et de

▼B

pureté au moins équivalente. Sauf indication contraire, on entend par «solution» une solution aqueuse répondant aux caractéristiques suivantes:

a) solution d'acide perchlorique = 6 g/100 ml;

b) solution d'hydroxyde de potassium = 20 g/100 ml;

c) solution standard d'acide chlorhydrique à 0,05 mol/l (0,05 N);

Note: avec un appareil de distillation automatique, le titrage doit se faire avec une solution standard d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l (0,01 N).

d) solution d'acide borique = 3 g/100 ml;

e) agent antimoussant à base de silicone;

f) solution de phénolphtaléine = 1 g/100 ml d'éthanol à 95 %;

g) indicateur (Tashiro Mixed Indicator): dissoudre 2 g de rouge de méthyle et 1 g de bleu de méthylène dans 1 000 ml d'éthanol à 95 %.

5. *Instruments et accessoires*

a) Hachoir donnant un hachis de poisson suffisamment homogène.

b) Mélangeur à grande vitesse, dont la vitesse de rotation est comprise entre 8 000 et 45 000 tours/minute.

c) Filtre plissé de 150 mm de diamètre à filtrage rapide.

d) Burette de 5 ml graduée en centième de millilitre.

e) Dispositif de distillation à la vapeur. Ce dispositif doit être muni d'un système permettant de réguler le débit de vapeur et de produire un volume de vapeur constant sur une période donnée. Il doit être conçu de telle sorte que pendant l'adjonction de substances alcalinisantes, les bases libres résultantes ne puissent s'échapper.

6. *Exécution*

Avertissement: lors de la manipulation d'acide perchlorique, qui est très corrosif, il convient de prendre les précautions et mesures préventives qui s'imposent. Les échantillons doivent, dans la mesure du possible, être préparés dans les plus brefs délais après leur arrivée, conformément aux instructions suivantes:

a) Préparation de l'échantillon

Broyer soigneusement l'échantillon à analyser dans un hachoir conforme aux spécifications du point 5 a). Prélever 10 g + 0,1 g de l'échantillon broyé et placer le prélèvement dans un récipient adapté. Ce prélèvement est mélangé avec 90,0 ml d'une solution d'acide perchlorique conforme aux spécifications du point 4 a), homogénéisé pendant deux minutes au moyen d'un mélangeur conforme aux spécifications du point 5 b), puis filtré.

L'extrait ainsi obtenu peut être conservé pendant au moins sept jours à une température comprise entre + 2 et + 6 °C environ.

b) Distillation à la vapeur d'eau

Mettre 50,0 ml de l'extrait obtenu conformément au point a) dans un appareil de distillation à la vapeur [point 5 e)]. Pour une vérification ultérieure de l'alcalinisation de l'extrait, ajouter plusieurs gouttes de phénolphtaléine [point 4 f)]. Après adjonction de quelques gouttes d'agent antimoussant à base de silicone, ajouter à l'extrait 6,5 ml de solution de soude caustique [point 4 b)] et commencer immédiatement la distillation à la vapeur.

Régler le dispositif de distillation de façon à obtenir environ 100 ml de distillat en 10 minutes. Immerger le tube d'écoulement du distillat dans un réceptacle contenant 100 ml d'une solution d'acide borique [point 4 d)], à laquelle ont été ajoutées 3 à 5 gouttes d'indicateur [point 4 g)]. Arrêter la distillation après exactement 10 minutes. Enlever le tube d'écoulement du réceptacle et le rincer à l'eau. Les bases volatiles contenues dans la solution du réceptacle sont déterminées par titrage avec une solution standard d'acide chlorhydrique [point 4 c)].

Le pH du point limite devrait être de 5,0 ± 0,1.

c) Titrage

▼B

Les analyses doivent être effectuées en double. La méthode appliquée est correcte si la différence entre les deux analyses ne dépasse pas 2 mg/100 g.

d) Essai à blanc

Effectuer un essai à blanc conformément au point b). À la place de l'extrait, utiliser 50,0 ml de solution d'acide perchlorique [point 4, a)].

7. *Calcul de la concentration en ABVT*

Calculer la concentration en ABVT par titrage de la solution du réceptacle avec de l'acide chlorhydrique [point 4, c)] en appliquant l'équation suivante:

$$\text{ABVT (en mg/100 g)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

V_1 = volume d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l en ml pour l'échantillon

V_0 = volume d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l en ml pour le témoin

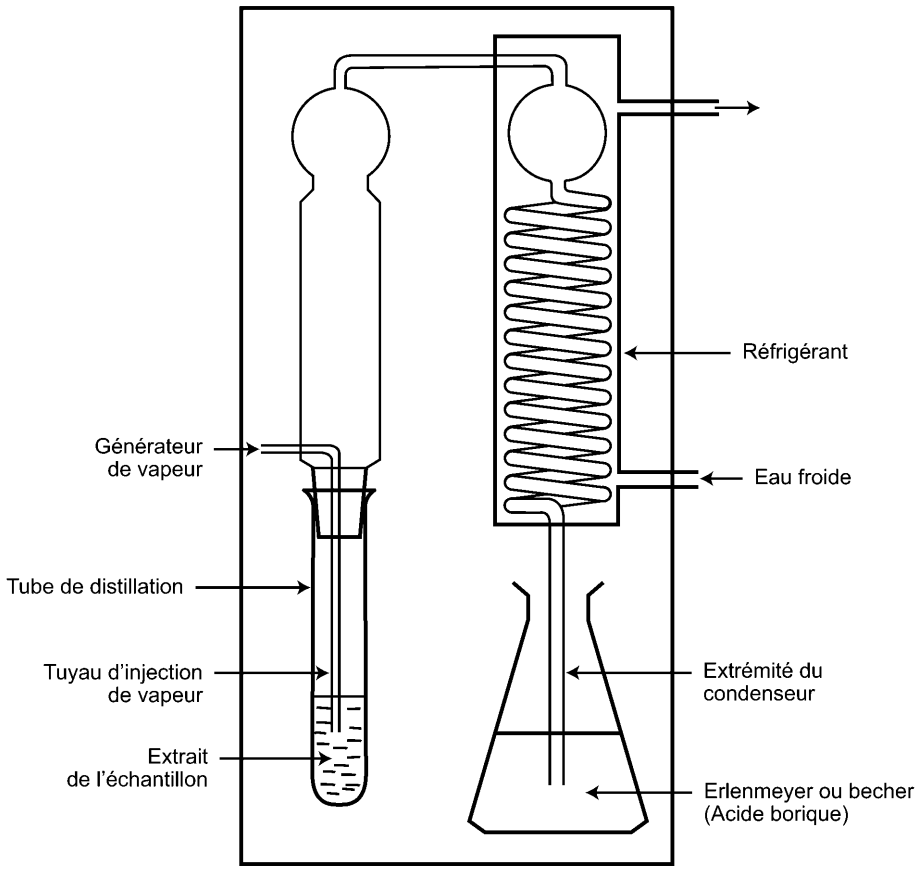
M = masse de l'échantillon en g.

Remarques

1. Les analyses doivent être effectuées en double. La méthode appliquée est correcte si la différence entre les deux analyses ne dépasse pas 2 mg/100 g.
2. Vérifier l'équipement en distillant des solutions de NH_4Cl équivalant à 50 mg d'ABVT/100 g.
3. Écart type de reproductibilité Sr = 1,20 mg/100 g. Écart type de comparabilité S_R = 2,50mg/100 g.

CHAPITRE IV

DISPOSITIF DE DISTILLATION À LA VAPEUR DE L'ABVT



▼B

ANNEXE III

MÉTHODES RECONNUES DE DÉTECTION D'ANALYSE DES BIOTOXINES MARINES

Les autorités compétentes et, s'il y a lieu, les exploitants du secteur alimentaire recourent aux méthodes d'analyse décrites ci-après pour vérifier le respect des limites fixées à l'annexe III, section VII, chapitre V, point 2, du règlement (CE) nº 853/2004.

Conformément à l'article 7, paragraphes 2 et 3, de la directive 86/609/CEE du Conseil [1], il faut, en cas de recours à des méthodes biologiques, s'efforcer de remplacer ces méthodes, d'utiliser les animaux les moins sensibles et les méthodes causant le moins de souffrances, ainsi que d'utiliser un nombre minimal d'animaux.

▼M1

CHAPITRE I

MÉTHODE DE DÉTECTION D'ANALYSE DES TOXINES PARALYSANTES (PSP)

1. La teneur en toxines paralysantes (*paralytic shellfish poison* — PSP) des parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) doit être déterminée conformément à la méthode d'analyse biologique ou à toute autre méthode reconnue au niveau international. La méthode dite de Lawrence, publiée en tant que méthode officielle 2005.06 de l'AOAC (*Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish*), peut également être utilisée pour la détection de ces toxines.

2. En cas de contestation des résultats, la méthode de référence est la méthode biologique.

3. Les points 1 et 2 seront revus lorsque le laboratoire communautaire de référence pour les biotoxines marines aura mené à bien l'harmonisation du protocole de la méthode de Lawrence.

▼M2

CHAPITRE II

MÉTHODE DE DÉTECTION DES TOXINES AMNÉSIANTES (ASP)

La teneur totale en toxines amnésiantes (*amnesic shellfish poison* — ASP) des parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) doit être déterminée par chromatographie liquide haute performance (CLHP) ou par toute autre méthode reconnue au niveau international.

Toutefois, à des fins de dépistage, la méthode 2006.02 ASP ELISA, telle que publiée dans le *Journal of AOAC International* en juin 2006, peut également être utilisée pour déterminer la teneur totale en ASP des parties comestibles de mollusques.

En cas de contestation des résultats, la méthode de référence est la méthode de CLHP.

▼B

CHAPITRE III

MÉTHODES DE DÉTECTION D'ANALYSE DES TOXINES LIPOPHILES

A. **Méthodes biologiques**

1. Diverses procédures de dosage biologique sur souris, différant par la prise d'essai (hépatopancréas ou corps entier) et par les solvants utilisés pour l'extraction et la purification, peuvent être appliquées pour détecter les toxines marines mentionnées à l'annexe III, section VII, chapitre V, point 2 c), d) et e), du règlement (CE) nº 853/2004. Leur sensibilité et leur spécificité dépendent du choix des solvants utilisés pour l'extraction et la purification et il convient d'en tenir compte au moment du choix de la méthode, afin de couvrir la gamme complète des toxines.

2. Un seul essai biologique sur souris avec extraction à l'acétone peut être utilisé pour détecter l'acide okadaïque, les dinophysistoxines, les pecténo-

[1] JO L 358 du 18.12.1986, p. 1.

▼B

toxines et les yessotoxines. Ce test peut être complété au besoin par des opérations de séparation liquide/liquide avec de l'acétate d'éthyle/eau ou du dichlorométhane/eau afin d'éliminer les interférences potentielles. La détection des azaspiracides au moyen de cette procédure à des fins réglementaires requiert l'utilisation du corps entier comme prise d'essai.

3. Trois souris doivent être utilisées pour chaque test. La mort d'au moins deux souris sur trois dans les vingt-quatre heures suivant l'inoculation d'un extrait équivalent à 5 g d'hépatopancréas ou 25 g de corps entier doit être considérée comme critère de la présence, dans des proportions supérieures aux limites fixées, d'une ou plusieurs toxines mentionnées à l'annexe III, section VII, chapitre V, points 2 c), d) et e), du règlement (CE) nº 853/2004.

4. Le dosage biologique sur souris avec extraction à l'acétone suivie d'une séparation liquide/liquide avec de l'éther diéthylique peut être utilisé pour détecter l'acide okadaïque, les dinophysistoxines, les pecténotoxines et les azaspiracides, mais il ne peut être utilisé pour les yessotoxines, qui peuvent être éliminées au cours de la phase de séparation. Trois souris doivent être utilisées pour chaque test. La mort d'au moins deux souris sur trois dans les vingt-quatre heures suivant l'inoculation d'un extrait équivalent à 5 g d'hépatopancréas ou 25 g de corps entier doit être considérée comme critère de la présence d'acide okadaïque, de dinophysistoxines, de pecténotoxines et d'azaspiracides dans des proportions supérieures aux limites fixées à l'annexe III, section VII, chapitre V, points 2 c) et e), du règlement (CE) nº 853/2004.

5. Un dosage biologique sur rat peut être utilisé pour détecter l'acide okadaïque, les dinophysistoxines et les azaspiracides. Trois rats doivent être utilisés pour chaque test. Une réaction diarrhéique chez l'un des trois rats est considérée comme critère de la présence d'acide okadaïque, de dinophysistoxines et d'azaspiracides dans des proportions supérieures aux limites fixées à l'annexe III, section VII, chapitre V, points 2 c) et e), du règlement (CE) nº 853/2004.

B. **Autres méthodes de détection**

1. Une série de méthodes telles que la chromatographie liquide haute performance (CLHP) avec détection fluorimétrique, la chromatographie liquide (CL), la spectrométrie de masse (SM), les immuno-essais et les tests fonctionnels, tels que le test d'inhibition de la phosphatase, peuvent être utilisées en lieu et place des méthodes biologiques ou les compléter, sous réserve que, seules ou combinées, elles permettent de détecter au moins les analogues ci-après, elles ne soient pas moins efficaces que les méthodes biologiques et que leur mise en œuvre assure un degré équivalent de protection de la santé publique:

   — acide okadaïque et dinophysistoxines: une hydrolyse peut être nécessaire pour détecter la présence de DTX3,

   — pecténotoxines: PTX1 et PTX2,

   — yessotoxines: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX et 45 OH Homo YTX,

   — azaspiracides: AZA1, AZA2 et AZA3.

2. Si de nouveaux analogues importants pour la santé publique sont découverts, ils doivent être inclus dans l'analyse. Des normes devront être disponibles avant que l'analyse chimique puisse être réalisée. La toxicité totale sera calculée à l'aide de facteurs de conversion fondés sur les données de toxicité disponibles pour chaque toxine.

3. Les caractéristiques de performance de ces méthodes doivent être définies après validation selon un protocole reconnu au niveau international.

4. Les méthodes biologiques seront remplacées par d'autres méthodes de détection dès lors que du matériel de référence concernant la détection des toxines mentionnées à l'annexe III, section VI, chapitre V, du règlement (CE) nº 853/2004 sera facilement accessible, que ces méthodes auront été validées et que le présent chapitre aura été modifié en conséquence.

▼B

ANNEXE IV

TENEUR EN CALCIUM DES VIANDES SÉPARÉES MÉCANIQUEMENT

La teneur en calcium des VSM, mentionnée au règlement (CE) nº 853/2004, doit:

1) être inférieure ou égale à 0,1 % (= 100 mg/100 g ou 1 000 ppm) de produit frais;

2) être déterminée par une méthode normalisée au niveau international.

▼B

ANNEXE V

LISTES DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE AGRÉÉS

CHAPITRE I

ACCÈS AUX LISTES DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE AGRÉÉS

Afin d'aider les États membres à mettre à la disposition des autres États membres et du public une liste actualisée des établissements du secteur alimentaire agréés, la Commission met en place un site web pour lequel chaque État membre fournit un lien vers son site national.

CHAPITRE II

STRUCTURE DES SITES WEB NATIONAUX

A. **Index**

1. Chaque État membre fournit à la Commission un lien vers un site national unique où figure l'index des listes des établissements du secteur alimentaire agréés pour les produits d'origine animale au sens de l'annexe I, point 8.1, du règlement (CE) nº 853/2004.

2. L'index mentionné au point 1 consiste en une page, présentée en une ou plusieurs langues officielles de la Communauté.

B. **Schéma opérationnel**

1. Le site web contenant l'index est développé par l'autorité compétente ou, le cas échéant, par l'une des autorités compétentes mentionnées à l'article 4 du règlement (CE) nº 882/2004.

2. L'index comporte des liens:

   a) vers d'autres pages du même site;

   b) vers des sites gérés par d'autres autorités, unités ou organes compétents, lorsque certaines listes d'établissements du secteur alimentaire agréés ne sont pas tenues par l'autorité compétente mentionnée au point 1.

CHAPITRE III

PRÉSENTATION ET CODES POUR LES LISTES DES ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS

La présentation, y compris les informations pertinentes et les codes utilisés, doit permettre d'assurer une grande disponibilité des informations concernant les établissements du secteur alimentaire agréés et d'améliorer la lisibilité des listes.

CHAPITRE IV

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Les tâches et activités mentionnées aux chapitres II et III sont réalisées conformément aux spécifications techniques publiées par la Commission.

▼M1

ANNEXE VI

MODÈLES DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE CERTAINS PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

SECTION I

CUISSES DE GRENOUILLE ET ESCARGOTS

Les certificats sanitaires mentionnés à l'article 6, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) nº 853/2004, établis pour l'importation de cuisses de grenouille et d'escargots, doivent être conformes aux modèles présentés dans les parties A et B de l'appendice I de la présente annexe.

SECTION II

GÉLATINE

Sans préjudice d'autres dispositions communautaires spécifiques, et notamment des dispositions relatives aux encéphalopathies spongiformes transmissibles et aux hormones, les certificats sanitaires mentionnés à l'article 6, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) nº 853/2004, établis pour l'importation de gélatine et des matières premières nécessaires à sa fabrication, doivent être conformes aux modèles présentés dans les parties A et B de l'appendice II de la présente annexe.

SECTION III

COLLAGÈNE

Sans préjudice d'autres dispositions communautaires spécifiques, et notamment des dispositions relatives aux encéphalopathies spongiformes transmissibles et aux hormones, les certificats sanitaires mentionnés à l'article 6, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) nº 853/2004, établis pour l'importation de collagène et des matières premières nécessaires à sa fabrication, doivent être conformes aux modèles présentés dans les parties A et B de l'appendice III de la présente annexe.

SECTION IV

PRODUITS DE LA PÊCHE

Le certificat sanitaire mentionné à l'article 6, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) nº 853/2004, établi pour l'importation de produits de la pêche, doit être conforme au modèle présenté à l'appendice IV de la présente annexe.

SECTION V

MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

Le certificat sanitaire mentionné à l'article 6, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) nº 853/2004, établi pour l'importation de mollusques bivalves vivants, doit être conforme au modèle présenté à l'appendice V de la présente annexe.

SECTION VI

MIEL ET AUTRES PRODUITS DE L'APICULTURE

Le certificat sanitaire mentionné à l'article 6, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) nº 853/2004, établi pour l'importation de miel et d'autres produits de l'apiculture, doit être conforme au modèle présenté à l'appendice VI de la présente annexe.

▼M1

Appendice I de l'annexe VI

PARTIE A

MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE CUISSES DE GRENOUILLE RÉFRIGÉRÉES, CONGELÉES OU PRÉPARÉES DESTINÉES À LA CONSOMMATION HUMAINE

PAYS **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: Renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.2. N° de référence du certificat | I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6.

I.7. Pays d'origine | Code ISO | I.8.

I.9. Pays de destination | code ISO | I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom | Numéro d'agrément
Adresse

I.12.

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (Code SH)
0208 20

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnement

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Consommation humaine ☐

I.26.

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (Nom scientifique)	Type de traitement	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Nombre de conditionnement	Poids net

▼M1

PAYS **Cuisses de grenouille**

Partie II: Certification

II.	**Attestation sanitaire**	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

Je soussigné déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des règlements (CE) n° 178/2002,(CE) n° 852/2004 et (CE) n° 53/2004 et certifie que les cuisses de grenouille susmentionnées ont été produites conformément auxdites dispositions, et notamment qu'elles proviennent: produites conformément auxdites dispositions, et notamment qu'elles proviennent:

— d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) n° 852/2004,

et

— de grenouilles qui ont été saignées, préparées et, selon le cas, réfrigérées, congelées ou transformées, emballées et entreposées de façon hygiénique, conformément aux dispositions de l'annexe III, section XI, du règlement (CE) n° 853/2004.

Notes

Partie I:

— Rubrique I.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.

— Rubrique I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Rubrique I.23: n° des scellés et n° des conteneurs: uniquement lorsque la réglementation l'exige.

— Rubrique I.28: type de traitement: réfrigération, congélation, transformation.

Partie II:

— La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.

Inspecteur officiel

Nom (en majuscules): Titre et qualité:
Date: Signature:
Cachet:

▼M1

PARTIE B

MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION D'ESCARGOTS RÉFRIGÉRÉS, CONGELÉS, DÉCOQUILLÉS, CUISINÉS, PRÉPARÉS OU CONSERVÉS DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

PAYS **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: Renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur Nom Adresse Code postal Tél.	I.2. N° de référence du certificat — I.2.a. I.3. Autorité centrale compétente I.4. Autorité locale compétente
I.5. Destinataire Nom Adresse Code postal Tél.	I.6.
I.7. Pays d'origine — code ISO — I.8.	I.9. Pays de destination — Code ISO — I.10.
I.11. Lieu d'origine Nom — Numéro d'agrément Adresse	I.12.
I.13. Lieu de chargement	I.14. Date du départ
I.15. Moyens de transport Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐ Véhicule routier ☐ Autres ☐ Identification: Référence documentaire:	I.16. PIF d'entrée dans l'UE I.17.

I.18. Description marchandise	I.19. Code marchandise (code SH) I.20. Quantité
I.21. Température produit Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐	I.22. Nombre de conditionnement
I.23. N° des scellés et n° des conteneurs	I.24. Type de conditionnement
I.25. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine ☐	
I.26.	I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (Nom scientifique)	Type de traitement	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Nombre de conditionnement	Poids net

▼M1

PAYS **Escargots**

Partie II: Certification

II.	**Attestation sanitaire**	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

Je soussigné déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 53/2004 et certifie que les escargots susmentionnés ont été produits conformément auxdites dispositions, et notamment:

— qu'ils proviennent d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) n° 852/2004,

et

— qu'ils ont été manipulés et, selon le cas, décoquillés, blanchis, préparés, mis en conserve, congelés, emballés et entreposés de façon hygiénique, conformément aux dispositions de l'annexe III, section XI, du règlement (CE) n° 853/2004.

Notes

Partie I:

— Rubrique I.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition. .

— Rubrique I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Rubrique I.19: utiliser les codes SH appropriés: 03.07.60, 16.05.

— Rubrique I.23: n° des scellés et no des conteneurs: uniquement lorsque la réglementation l'exige.

— Rubrique I.28: type de traitement: réfrigération, congélation, décoquillage, blanchiment, préparation, mise en conserve.

Partie II:

— La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.

Inspecteur officiel

Nom (en majuscules): Titre et qualité:
Date: Signature:
Cachet:

▼M1

Appendice II de l'annexe VI

PARTIE A

MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE GÉLATINE DESTINÉE À LA CONSOMMATION HUMAINE

PAYS **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: Renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Code postal
Tel.

I.2. N° de référence du certificat | I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tel.

I.6.

I.7. Pays d'origine | Code ISO | I.8.

I.9. Pays de destination | Code ISO | I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom | Numéro d'agrément
Adresse

I.12.

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification
Référence documentaire

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)
35.03

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnement

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de :
Consommation humaine ☐

I.26.

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (Nom scientifique)	Type de traitement	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Nombre de conditionnement	Poids net

▼M1

PAYS **Gélatine destinée à la consommation humaine**

Partie II: Certification

II.	**Attestation sanitaire**	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

Je soussigné déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004 et certifie que la gélatine susmentionnée a été produite conformément auxdites dispositions, et notamment qu'elle:

— provient d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) n° 852/2004,

— a été produite à partir de matières premières conformes aux dispositions de l'annexe III, section XIV, chapitres I et II, du règlement (CE) n° 853/2004,

— a été fabriquée dans le respect des conditions de l'annexe III, section XIV, chapitre III, du règlement (CE) n° 853/2004,

— satisfait aux critères de l'annexe III, section XIV, chapitre IV, du règlement (CE) n° 853/2004, ainsi qu'au règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires,

et (1)

— si elle provient de ruminants, ne contient pas et n'est pas dérivée:

soit (1)

de matériels à risque spécifiés définis à l'annexe XI, point A, du règlement (CE) n° 999/2001 produits après le 31 mars 2001 ni de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins ou de caprins produites après le 31 mars 2001. Après le 31 mars 2001, les bovins, ovins et caprins dont ce produit est dérivé n'ont pas été abattus après étourdissement par injection de gaz dans la cavité crânienne ni mis à mort selon la même méthode et n'ont pas été abattus, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé, en forme de tige, introduit dans la cavité crânienne,

soit

de matériels de bovins, d'ovins et de caprins autres que ceux provenant d'animaux nés, élevés sans interruption et abattus en/au/à ……(2) (3).

Notes

Partie I:

— Rubrique I.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.
— Rubrique I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.
— Rubrique I.23: n° des scellés et n° des conteneurs: uniquement lorsque la réglementation l'exige.
— Rubrique I.28: type de traitement: date de fabrication (jj/mm/aaaa).

Partie II:

(1) Biffer les mentions inutiles.
(2) Insérer le nom du pays.
(3) Conformément à la liste établie à l'annexe XI, point 15 b), du règlement (CE) n° 999/2001, tel que modifié.
— La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.

Vétérinaire officiel

Nom (en majuscules): Titre et qualité:
Date: Signature:
Cachet:

▼M1

PARTIE B

MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE MATIÈRES PREMIÈRES POUR LA PRODUCTION DE GÉLATINE DESTINÉE À LA CONSOMMATION HUMAINE

PAYS **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: Renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur Nom Adresse Code postal Tél.		I.2. N° de référence du certificat	I.2.a.
		I.3. Autorité centrale compétente	
		I.4. Autorité locale compétente	
I.5. Destinataire Nom Adresse Code postal Tél.		I.6.	
I.7. Pays d'origine / Code ISO	I.8. Région d'origine / Code	I.9. Pays de destination / Code ISO	I.10.
I.11. Lieu d'origine Nom / Numéro d'agrément Adresse		I.12.	
I.13. Lieu de chargement		I.14. Date du départ	
I.15. Moyens de transport Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐ Véhicule routier ☐ Autres ☐ Identification: Référence documentaire:		I.16. PIF d'entrée dans l'UE	
		I.17.	
I.18. Description marchandise		I.19. Code marchandise (code SH)	
		I.20. Quantité	
I.21. Température produit Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐		I.22. Nombre de conditionnement	
I.23. N° des scellés et n° des conteneurs		I.24. Type de conditionnement	
I.25. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine ☐			
I.26.		I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐	

I.28. Identification des marchandises

Espèce (Nom scientifique)	Nature du produit	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Nombre de conditionnement	Poids net

▼M1

PAYS **Matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine**

Partie II: Certification

II. **Attestation sanitaire**	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

Je soussigné déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des règlements (CE) nº 178/2002, (CE) nº 852/2004, (CE) nº 853/2004 et (CE) nº 854/2004 et certifie que les matières premières susmentionnées sont conformes auxdites dispositions, et notamment:

— que les os et peaux d'animaux ruminants domestiques et d'élevage, les peaux de porcs, ainsi que les peaux de volailles et les tendons décrits ci-dessus proviennent d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir et dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation humaine à l'issue d'inspections ante et post mortem(1)

et/ou

— que les peaux de gibier sauvage décrites ci-dessus proviennent d'animaux tués dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation humaine à l'issue d'une inspection post mortem (1)

et/ou

— que la peau et les arêtes de poisson décrites ci-dessus proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine et agréées pour l'exportation (1)

et que (1)

— si elles proviennent de ruminants, elles ne contiennent pas et ne sont pas dérivées:

soit (1)

de matériels à risque spécifiés définis à l'annexe XI, point A, du règlement (CE) nº 999/2001 produits après le 31 mars 2001 ni de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins ou de caprins produites après le 31 mars 2001. Après le 31 mars 2001, les bovins, ovins et caprins dont ce produit est dérivé n'ont pas été abattus après étourdissement par injection de gaz dans la cavité crânienne ni mis à mort selon la même méthode et n'ont pas été abattus, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé, en forme de tige, introduit dans la cavité crânienne,

soit

de matériels de bovins, d'ovins et de caprins autres que ceux provenant d'animaux nés, élevés sans interruption et abattus en/au/à .....(2) (3).

Notes

Partie I:

— Rubrique I.8: région d'origine: si nécessaire.
— Rubrique I.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.
— Rubrique I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.
— Rubrique I.19: utiliser les codes SH appropriés: 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.
— Rubrique I.23: nº des scellés et no des conteneurs: uniquement lorsque la réglementation l'exige.
— Rubrique I.28: nature de la marchandise: (peaux), (os) et (tendons);
atelier de fabrication: y compris les abattoirs, navires-usines, ateliers de découpe, établissements de traitement du gibier et établissements de transformation.

Partie II:

(1) Biffer les mentions inutiles.
(2) Insérer le nom du pays.
(3) Conformément à la liste établie à l'annexe XI, point 15 b), du règlement (CE) nº 999/2001, tel que modifié.
— La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.

Vétérinaire officiel

Nom (en majuscules): Titre et qualité:
Date: Signature:
Cachet:

▼M1

Appendice III de l'annexe VI

PARTIE A

MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE COLLAGÈNE DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE

PAYS **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: Renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.2. N° de référence du certificat | I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6.

I.7. Pays d'origine | Code ISO | I.8.

I.9. Pays de destination | Code ISO | I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom | Numéro d'agrément
Adresse

I.12.

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)
35.04

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22.Nombre de conditionnement

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Consommation humaine ☐

I.26.

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (Nom scientifique)	Type de traitement	Numéro d'agrément des établissements: Atelier de fabrication	Nombre de conditionnement	Poids net

▼M1

PAYS **Collagène destinée à la consommation humaine**

Partie II: Certification

II.	**Attestation sanitaire**	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

Je soussigné déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des règlements (CE) nº 178/2002, (CE) nº 852/2004 et (CE) nº 853/2004 et certifie que le collagène susmentionné a été produit conformément auxdites dispositions, et notamment qu'il:

— provient d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) nº 852/2004,

— a été produit à partir de matières premières conformes aux dispositions de l'annexe III, section XV, chapitres I et II, du règlement (CE) nº 853/2004,

— a été fabriqué dans le respect des conditions de l'annexe III, section XV, chapitre III, du règlement (CE) nº 853/2004,

et

— satisfait aux critères de l'annexe III, section XV, chapitre IV, du règlement (CE) no 853/2004, ainsi qu'au règlement (CE) nº 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Notes

Partie I:

— Rubrique I.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.

— Rubrique I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Rubrique I.23: no des scellés et no des conteneurs: uniquement lorsque la réglementation l'exige.

— Rubrique I.28: type de traitement: date de fabrication (jj/mm/aaaa).

Partie II:

— La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat..

Vétérinaire officiel

Nom (en majuscules): Titre et qualité:
Date: Signature:
Cachet:

▼M1

PARTIE B

MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE MATIÈRES PREMIÈRES POUR LA PRODUCTION DE COLLAGÈNE DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE

PAYS **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: Renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.2. N° de référence du certificat | I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6.

I.7. Pays d'origine | Code ISO | I.8. Région d'origine | Code

I.9. Pays de destination | Code ISO | I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom | Numéro d'agrément
Adresse

I.12.

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnement

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Consommation humaine ☐

I.26.

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (Nom scientifique)	Nature du produit	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Nombre de conditionnement	Poids net

▼M1

PAYS **Matières premières pour la production de collagène destiné à la consommation humaine**

Partie II: Certification

II.	**Attestation sanitaire**	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

Je soussigné déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des règlements (CE) nº 178/2002, (CE) nº 852/2004, (CE) nº 853/2004 et (CE) nº 854/2004 et certifie que les matières premières susmentionnées sont conformes auxdites dispositions, et notamment:

— que les peaux d'animaux ruminants domestiques et d'élevage, les peaux, os et intestins de porcs, ainsi que les peaux et os de volailles et les tendons décrits ci-dessus proviennent d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir et dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation humaine à l'issue d'inspections ante et post mortem (1);

et/ou

— que les peaux de gibier sauvage décrites ci-dessus proviennent d'animaux tués dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation humaine à l'issue d'une inspection post mortem (1);

et/ou

— que la peau et les arêtes de poisson décrites ci-dessus proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine et agréées pour l'exportation (1).

Notes

Partie I:

— Rubrique I.8: région d'origine: si nécessaire.

— Rubrique I.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.

— Rubrique I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Rubrique I.19: utiliser les codes SH appropriés: 05.04, 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.

— Rubrique I.23: nº des scellés et no des conteneurs: uniquement lorsque la réglementation l'exige.

— Rubrique I.28: nature de la marchandise: (peaux), (os), (intestins) et (tendons); atelier de fabrication: y compris les abattoirs, navires-usines, ateliers de découpe, établissements de traitement du gibier et établissements de transformation.

Partie II:

(1) Biffer les mentions inutiles.

— La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.

Vétérinaire officiel

Nom (en majuscules): Titre et qualité:
Date: Signature:
Cachet:

▼M1

Appendice IV de l'annexe VI

MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE PRODUITS DE LA PÊCHE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

PAYS **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: Renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur Nom Adresse Code postal Tél.		I.2. N° de référence du certificat	I.2.a.
		I.3. Autorité centrale compétente	
		I.4. Autorité locale compétente	
I.5. Destinataire Nom Adresse Code postal Tél.		I.6.	
I.7. Pays d'origine Code ISO	I.8. Région d'origine Code	I.9. Pays de destination Code ISO	I.10.
I.11. Lieu d'origine Nom Numéro d'agrément Adresse		I.12.	
I.13. Lieu de chargement		I.14. Date du départ	
I.15. Moyens de transport Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐ Véhicule routier ☐ Autres ☐ Identification: Référence documentaire :		I.16. PIF d'entrée dans l'UE	
		I.17.	
I.18. Description marchandise		I.19. Code marchandise (code SH)	
		I.20. Quantité	
I.21. Température produit Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐			I.22. Nombre de conditionnement
I.23. N° des scellés et n° des conteneurs			I.24. Type de conditionnement
I.25. Marchandises certifiées aux fins de : Consommation humaine ☐			
I.26.		I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐	

I.28. Identification des marchandises

Espèce (Nom scientifique)	Nature du produit	type de traitement	Numéro d'agrément des établissements Atelier de fabrication	Nombre de conditionnement	Poids net

▼M1

PAYS **Produits de la pêche**

Partie II: Certification

II.	**Attestation sanitaire**	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II.1. Attestation de santé publique

Je soussigné déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 et certifie que les produits de la pêche susmentionnés ont été produits conformément auxdites dispositions, et notamment:

— qu'ils proviennent d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) n° 852/2004,

— qu'ils ont été capturés et manipulés à bord des navires, débarqués, manipulés et, le cas échéant, préparés, transformés, congelés et décongelés de façon hygiénique dans le respect des exigences de l'annexe III, section VIII, chapitres I à IV, du règlement (CE) n° 853/2004,

— qu'ils sont conformes aux normes sanitaires de l'annexe III, section VIII, chapitre V, du règlement (CE) n° 853/2004 et aux critères du règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires,

— qu'ils ont été emballés, entreposés et transportés conformément à l'annexe III, section VIII, chapitres VI à VIII, du règlement (CE) n° 853/2004,

— qu'ils ont été marqués conformément à l'annexe II, section I, du règlement (CE) n° 853/2004,

— que les garanties couvrant les animaux vivants et les produits qui en sont dérivés, s'ils sont issus de l'aquaculture, prévues par les plans relatifs aux résidus présentés conformément à la directive 96/23/CE, et notamment à son article 29, sont réunies,

et

— qu'ils ont subi de manière satisfaisante les contrôles officiels prévus à l'annexe III du règlement (CE) n° 854/2004.

II.2. (1) [Attestation de santé animale pour les produits issus de l'aquaculture

Je soussigné déclare que les produits de la pêche susmentionnés proviennent de poissons ou de crustacés cliniquement sains le jour de leur récolte et qu'ils ont été transportés dans des conditions n'ayant aucune incidence sur leur statut sanitaire, et notamment que:

— (1)[(2) si les produits sont d'une espèce sensible(3) à l'AIS et/ou à la NHE, ils:

  — (1) [proviennent d'une source(4) considérée comme indemne d'AIS ou de NHE conformément à la législation de l'UE ou norme de l'OIE applicable(5)],

  — (1) [ont été mis à mort et éviscérés]];

— (1)[(6) si les produits sont d'une espèce sensible(3) à la SHV et/ou à la NHI, ils:

  — (1) proviennent d'une source(4) considérée comme indemne de (1)SHV/(1)NHI conformément à la législation de l'UE ou norme de l'OIE applicable (5)],

  — (1)[ont été mis à mort et éviscérés]]].

▼M1

Notes

Partie I:

— Rubrique I.8: région d'origine: pour les produits issus de l'aquaculture, indiquer, s'il y a lieu, les zones figurant sur les listes établies par les décisions 2002/308/CE et 2003/634/CE de la Commission. Pour les mollusques bivalves congelés ou transformés, indiquer la zone de production.

— Rubrique I.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.

— Rubrique I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Rubrique I.19: utiliser les codes SH appropriés: 03.01, 03.02, 03.03, 03.04, 03.05, 03.06, 03.07, 05.11.91, 15.04, 15.18.00, 16.03, 16.04, 16.05.

— Rubrique I.23: n° des scellés et n° des conteneurs: uniquement lorsque la réglementation l'exige.

— Rubrique I.28: nature de la marchandise: préciser s'il s'agit de produits issus de l'aquaculture ou d'origine sauvage. Type de traitement: produits vivants, réfrigérés, congelés, transformés. Atelier de fabrication: y compris les navires-usines, les navires-congélateurs, les entrepôts frigoriques, les établissements de transformation.

Partie II:

— La partie II.2 ne s'applique pas aux lots destinés à la vente au détail, à condition qu'ils soient conformes aux règles d'emballage et d'étiquetage fixées par le règlement (CE) n° 853/2004.

(1) Biffer les mentions inutiles.

(2) Cette partie du certificat de santé animale s'applique uniquement si le lot comprend des espèces considérées comme sensibles à l'AIS et/ou à la NHE. Cette disposition concerne les exportations à destination de tous les États membres; il convient de conserver l'une des deux déclarations, sauf si le lot est destiné à une transformation supplémentaire dans un centre d'importation agréé.

(3) Espèces sensibles connues:

Maladie	**Espèces hôtes sensibles**
NHE	Perche commune *(Perca fluviatilis)*, truite arc-en-ciel *(Oncorhynchus mykiss)*.
AIS	Saumon atlantique *(Salmo salar)*, truite arc-en-ciel *(Oncorhynchus mykiss)*, truite brune *(Salmo trutta)*.
SHV	Morue *(Gadus morhua)*, hareng *(Clupea harengus)*, truite brune *(Salmo trutta)*, saumon chinook *(Oncorhynchus tshawytscha)*, saumon coho *(O. kisutch)*, ombre commun *(Thymallus thymallus)*, églefin *(Melanogrammus aeglefinus)*, morue du Pacifique *(Gadus macrocephalus)*, hareng du Pacifique *(Clupea harengus pallasi)*, brochet *(Esox lucius)*, truite arc-en-ciel *(Oncorhynchus mykiss)*, loche de mer *(Rhinonemus cimbrius)*, sprat *(Sprattus sprattus)*, turbot *(Scophthalmus maximus)*, corégones *(Coregonus sp.)*.
NHI	Truite arc-en-ciel *(Oncorhynchus mykiss)*, espèces de saumon du Pacifique [saumon chinook *(O. tshawytscha)*], saumon rouge *(O. nerka)*, saumon keta *(O. keta)*, saumon masou *(O. masou)*, saumon rose *(O. rhodurus)* et saumon coho *(O. kisutch)*], et saumon atlantique *(Salmo salar)*.

(4) La source peut être un pays, une zone ou une exploitation.

(5) «Indemne» au sens des dispositions de l'annexe B ou C de la directive 91/67/CEE et des décisions 2001/183/CE et 2003/466/CE de la Commission. L'absence de maladie au sens de l'édition la plus récente du code et du manuel de l'OIE est également reconnue.

(6) Cette partie du certificat de santé animale s'applique uniquement si le lot comprend des espèces considérées comme sensibles à la SHV et/ou à la NHI. Pour que soit autorisée l'entrée du lot dans un État membre ou une partie d'État membre (rubriques I.9 et I.10 de la partie I du certificat) déclarée indemne de SHV et/ou de NHI, ou faisant l'objet d'un programme visant à devenir indemne de ces maladies, il faut conserver l'une des deux déclarations, sauf si le lot est destiné à une transformation supplémentaire dans un centre d'importation agréé.

Une liste des États membres et zones en question figure dans les décisions 2002/308/CE et 2003/634/CE de la Commission.

— couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.

Inspecteur officiel

Nom (en majuscules): Titre et qualité:
Date: Signature:
Cachet:

▼M1

Appendice V de l'annexe VI

PARTIE A

MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

PAYS **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Part I: Details of dispatched consignment

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.2. N° de référence du certificat | I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6.

I.7. Pays d'origine | Code ISO | I.8. Région d'origine | Code

I.9. Pays de destination | Code ISO | I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom | Numéro d'agrément
Adresse

I.12.

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)
03 07

I.20. Quantité

I.21.

I.22. Nombre de conditionnement

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Consommation humaine ☐

I.26.

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (Nom scientifique)	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Nombre de conditionnement	Poids net

▼M1

PAYS **Mollusques bivalves vivants**

Partie II: Certification

II. Attestation sanitaire	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II.1. Attestation de santé publique

Je soussigné déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des règlements (CE) nº 178/2002, (CE) nº 852/2004, (CE) nº 853/2004 et (CE) nº 854/2004 et certifie que les mollusques bivalves vivants susmentionnés ont été produits conformément auxdites dispositions, et notamment:

— qu'ils proviennent d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) nº 852/2004,

— qu'ils ont été récoltés, au besoin reparqués, et transportés conformément à l'annexe III, section VII, chapitres I et II du règlement (CE) nº 853/2004,

— qu'ils ont été manipulés, au besoin purifiés, et emballés conformément à l'annexe III, section VII, chapitres III et IV du règlement (CE) nº 853/2004,

— qu'ils sont conformes aux normes sanitaires de l'annexe III, section VII, chapitre V, du règlement (CE) nº 853/2004 et aux critères du règlement (CE) nº 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires,

— qu'ils ont été emballés, entreposés et transportés conformément à l'annexe III, section VII, chapitres VI et VIII, du règlement (CE) nº 853/2004,

— qu'ils ont été marqués et étiquetés conformément à l'annexe II, section I, et à l'annexe III, section VII, chapitre VII, du règlement (CE) nº 853/2004,

— s'agissant des pectinidés récoltés en dehors des zones de production classifiées, qu'ils sont conformes aux exigences spécifiques énoncées à l'annexe III, section VII, chapitre IX, du règlement (CE) nº 853/2004,

et

— qu'ils ont subi de manière satisfaisante les contrôles officiels prévus à l'annexe II du règlement (CE) nº 854/2004.

II.2. (1) [Attestation de santé animale

Je soussigné déclare que les mollusques vivants susmentionnés proviennent d'une source (2) indemne de mortalité anormale inexpliquée parmi les mollusques. En particulier, je certifie que:

— (1)[(3) s'ils sont d'une espèce sensible (4) aux infections à *Bonamia exitiosa, Mikrocytos roughleyi, Marteilia sydneyi, Mikrocytos mackini, Perkinsus marinus, P. olseni/atlanticus, Haplosporidium nelsoni, H. costale et/ou Candidatus Xenohaliotis californiensis,* ils:

  — (1) [proviennent d'une source (2) réputée indemne des maladies suivantes: bonamiose (*Bonamia exitiosa et Mikrocytos roughleyi*), marteiliose (*Marteilia sydneyi*), microcytose (*Mikrocytos mackini*), perkinsose *(Perkinsus marinus et P. olseni/ atlanticus*), haplosporidiose (*Haplosporidium nelsoni et H. costale*) et syndrome du dépérissement (*Candidatus Xenohaliotis californiensis*), conformément à la législation européenne ou norme de l'OIE applicable (5)],

  — (1) [sont expédiés sous la forme de produits non transformés ou transformés]],

— (1)[(6) s'ils sont d'une espèce sensible (3) aux infections à *Marteilia refringens* ou *Bonamia ostrea*, ils:

  — (1) [proviennent d'une source (2) considérée comme indemne de (1) *Marteilia refringens* / (1)*Bonamia ostrea* conformément à la législation de l'UE ou norme de l'OIE applicable (5)],

  — (1) [sont expédiés sous la forme de produits non transformés ou transformés]],]

▼M1

Notes

Partie I:

— Rubrique I.8: région d'origine: indiquer la zone de production.

— Rubrique I.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.

— Rubrique I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Rubrique I.23: nº des scellés et no des conteneurs: uniquement lorsque la réglementation l'exige.

— Rubrique I.28: atelier de fabrication: y compris les centres d'expédition et les centres de purification.

Partie II:

— La partie II.2 ne s'applique pas aux lots destinés à la vente au détail, à condition qu'ils soient conformes aux règles d'emballage et d'étiquetage fixées par le règlement (CE) nº 853/2004.

([1]) Biffer les mentions inutiles

([2]) La source peut être un pays, une zone ou une exploitation.

([3]) Cette disposition s'applique aux exportations à destination de tous les États membres. Toutefois, elle n'a d'effet que si le lot comporte des espèces sensibles aux maladies suivantes: bonamiose (*Bonamia exitiosa et Mikrocytos roughleyi*), marteiliose (*Marteilia sydneyi*), microcytose (*Mikrocytos mackini*), perkinsose (*Perkinsus marinus et P. olseni/atlanticus*), haplosporidiose (*Haplosporidium nelsoni et H. costale*) et syndrome du dépérissement (*Candidatus Xenohaliotis californiensis*); il faut alors conserver l'un des deux documents.

([4]) Espèces sensibles connues

Maladie (infection à)	**Espèces hôtes sensibles**
Bonamia exitiosa	*Tiostrea chilensis and Ostrea angasi*
Bonamia ostrea	*Ostrea edulis*
Mikrocytos roughleyi	*Saccostrea (commercialis) glomerata*
Marteilia sydneyi	*Saccostrea (commercialis) glomerata*
Marteilia refringens	*Ostrea edulis*
Mikrocytos mackini	*Crassostrea gigas*; *C. virginica*; *Ostrea edulis*; *O. conchaphila*
Perkinsus marinus	*Crassostrea virginica* and *C. gigas*
Perkinsus olseni/atlanticus	*Haliotis ruber; H. cyclobates*; *H. scalaris; H. laevigata, Ruditapes philippinarum and R. decussatus*
Haplosporidium nelsoni	*Crassostrea virginica* and C. gigas
Haplosporidium costale	*Crassostrea virginica*
Xenohaliotis californiensis	ormeau noir *(Haliotis cracherodii)*, ormeau rouge *(H. rufescens)*, ormeau rose *(H. corrugata)*, ormeau vert *(H. fulgens)* et ormeau blanc *(H. sorenseni)*

([5]) «Indemne» au sens des dispositions de l'annexe B ou C de la directive 91/67/CEE et de la décision 2002/878/CEE de la Commission. L'absence de maladie au sens de l'édition la plus récente du code et du manuel de l'OIE est également reconnue.

([6]) Cette partie du certificat de santé animale s'applique uniquement si le lot comprend des espèces considérées comme sensibles aux infections à *Marteilia refringens* et/ou *Bonamia ostrea*. Pour que soit autorisée l'entrée du lot dans un État membre ou une partie d'État membre (rubriques I.9 et I.10 de la partie I du certificat) déclarée indemne de *Marteilia refringens* et/ou *Bonamia ostrea*, ou faisant l'objet d'un programme visant à devenir indemne de ces maladies, il faut conserver l'une des deux déclarations. Une liste des États membres et zones en question figure dans les décisions 2002/300/CE et 1994/722/CEE de la Commission.

— La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.

Inspecteur officiel

Nom (en majuscules): Titre et qualité
Date: Signature:
Cachet:

▼**M1**

PARTIE B

MODÈLE D'ATTESTATION SANITAIRE SUPPLÉMENTAIRE POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES TRANSFORMÉS APPARTENANT À L'ESPÈCE *ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM*

L'inspecteur officiel certifie que les mollusques bivalves transformés de l'espèce *Acanthocardia tuberculatum* mentionnés par le certificat sanitaire portant le n° de référence:….....

1. ont été récoltés dans des zones de production clairement identifiées, surveillées et autorisées par l'autorité compétente aux fins de la décision 2006/766/CE [1] de la Commission, et où le taux de toxines PSP dans les parties comestibles de ces mollusques est inférieur à 300 µg pour 100 g;

2. ont été transportés dans des conteneurs ou véhicules scellés par l'autorité compétente directement vers l'établissement:

   … .....

   … .....

   (Nom et numéro d'agrément officiel de l'établissement expressément autorisé par l'autorité compétente à procéder à leur traitement);

3. étaient accompagnés, pendant leur transport vers ledit établissement, d'un document délivré par l'autorité compétente autorisant le transport et attestant la nature et la quantité du produit, la zone d'origine et l'établissement de destination;

4. ont été soumis au traitement thermique défini à l'annexe de la décision 96/77/CE;

5. ne contiennent pas de toxines PSP à un taux détectable par la méthode d'analyse biologique, comme l'atteste(nt) le(s) rapport(s) d'analyse ci-joint(s) concernant les tests effectués sur chaque lot inclus dans l'envoi faisant l'objet de la présente attestation.

L'inspecteur officiel certifie que l'autorité compétente a vérifié que les «auto-contrôles sanitaires» mis en place dans l'établissement mentionné au point 2 sont appliqués en particulier au traitement thermique mentionné au point 4.

L'inspecteur officiel soussigné déclare qu'il a connaissance des dispositions de la décision 96/77/CE et que le(s) rapport(s) d'analyse ci-joint(s) correspond(ent) aux tests effectués sur les produits après leur transformation.

Inspecteur officiel	
Nom (en majuscules):	Titre et qualité:
Date:	Signature:
Cachet:	

[1] Voir page 53 du présent Journal officiel.

▼M1

Appendice VI de l'annexe VI

MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE MIEL ET D'AUTRES PRODUITS DE L'APICULTURE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

PAYS **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: Renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur Nom Adresse Code postal Tél.		I.2. N° de référence du certificat	I.2.a.
		I.3. Autorité centrale compétente	
		I.4. Autorité locale compétente	
I.5. Destinataire Nom Adresse Code postal Tél.		I.6.	
I.7. Pays d'origine	Code ISO I.8.	I.9. Pays de destination	Code ISO I.10.
I.11. Lieu d'origine Nom Adresse		I.12.	
I.13. Lieu de chargement		I.14. Date du départ	
I.15. Moyens de transport Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐ Véhicule routier ☐ Autres ☐ Identification: Référence documentaire:		I.16. PIF d'entrée dans l'UE I.17.	
I.18. Description marchandise		I.19. Code marchandise (code SH) I.20. Quantité	
I.21. Température produit Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐		I.22. Nombre de conditionnement	
I.23. N° des scellés et n° des conteneurs		I.24. Type de conditionnement	
I.25. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine ☐			
I.26.		I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐	

I.28. Identification des marchandises

Espèce (Nom scientifique)	Type de traitement	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Nombre de conditionnement	Poids net

▼M1

PAYS **Miel et produits de l'apiculture**

Partie II: Certification

II. **Attestation sanitaire**	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

Je soussigné déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004 et certifie que le miel et les produits de l'apiculture susmentionnés ont été produits conformément auxdites dispositions, et notamment:

— qu'ils proviennent d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) n° 852/2004,

— qu'ils ont été manipulés et, le cas échéant, préparés, emballés et entreposés de façon hygiénique, conformément aux dispositions de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004,

et

— que les garanties couvrant les animaux vivants et les produits issus de ces animaux prévues par les plans relatifs aux résidus présentés conformément à la directive 96/23/CE, et notamment à son article 29, sont réunies.

Notes

Partie I:

— Rubrique I.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.
— Rubrique I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.
— Rubrique I.19: utiliser les codes SH appropriés: 04.09, 04.10.
— Rubrique I.23: n° des scellés et no des conteneurs: uniquement lorsque la réglementation l'exige.

Partie II:

— La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.

Inspecteur officiel

Nom (en majuscules): Titre et qualité:
Date: Signature:
Cachet:

▼M1

ANNEXE VI BIS

MÉTHODES DE TEST DU LAIT CRU ET DU LAIT TRAITÉ THERMIQUEMENT

CHAPITRE I

DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN GERMES ET DE LA TENEUR EN CELLULES SOMATIQUES

1. Lors des contrôles réalisés au regard des critères de l'annexe III, section IX, chapitre I, partie III, du règlement (CE) nº 853/2004, il faut appliquer comme méthodes de référence les normes suivantes:

   a) EN/ISO 4833 pour la teneur en germes à 30 ºC;

   b) ISO 13366-1 pour la teneur en cellules somatiques.

2. Le recours à d'autres méthodes d'analyse est acceptable:

   a) Pour la teneur en germes à 30 ºC, lorsque les méthodes sont validées par rapport à la méthode de référence définie au point 1.a) conformément au protocole établi par la norme EN/ISO 16140 ou à d'autres protocoles analogues reconnus sur le plan international.

      En particulier, la relation de conversion entre une autre méthode et la méthode de référence définie au point 1.a) est établie conformément à la norme ISO 21187;

   b) Pour la teneur en cellules somatiques, lorsque les méthodes sont validées par rapport à la méthode de référence définie au point 1.b) conformément au protocole établi par la norme ISO 8196 et lorsqu'elles sont mises en œuvre conformément à la norme ISO 13366-2 ou à d'autres protocoles analogues reconnus sur le plan international.

CHAPITRE II

DÉTERMINATION DE L'ACTIVITÉ DE LA PHOSPHATASE ALCALINE

1. Lors de la détermination de l'activité de la phosphatase alcaline, il faut appliquer comme méthode de référence la norme ISO 11816-1.

2. L'activité de la phosphatase alcaline s'exprime en milli-unités d'activité enzymatique par litre (mU/l). Une unité d'activité de la phosphatase alcaline est la quantité d'enzyme de la phosphatase alcaline qui catalyse la transformation de 1 micromole de substrat par minute.

3. On considère qu'un test d'activité de la phosphatase alcaline donne un résultat négatif si l'activité mesurée dans le lait de vache n'est pas supérieure à 350 mU/l.

4. Le recours à d'autres méthodes d'analyse est acceptable lorsque ces méthodes sont validées par rapport à la méthode de référence définie au point 1 conformément à des protocoles reconnus sur le plan international.

▼M2

ANNEXE VI ter

EXIGENCES APPLICABLES AUX CONTRÔLES OFFICIELS RELATIFS À L'INSPECTION DES VIANDES

1. Aux fins de la présente annexe, les définitions suivantes s'appliquent:

   a) on entend par «conditions d'hébergement contrôlées et systèmes de production intégrés» un type d'élevage dans lequel les animaux sont élevés dans des conditions répondant aux critères établies à l'appendice;

   b) on entend par «jeune bovin» un bovin de sexe indifférent âgé de moins de huit mois;

   c) on entend par «jeune ovin» un ovin de sexe indifférent qui ne présente pas d'incisives permanentes et qui est âgé de moins de douze mois;

   d) on entend par «jeune caprin» un caprin de sexe indifférent âgé de moins de six mois;

   e) on entend par «troupeau» un animal ou un groupe d'animaux détenus sur une exploitation et constituant une unité épidémiologique; lorsque l'exploitation compte plusieurs troupeaux, chacun d'entre eux constitue une unité épidémiologique distincte;

   f) on entend par «exploitation» tout établissement, toute construction ou, dans le cas d'une exploitation à ciel ouvert, tout lieu situé sur le territoire d'un État membre dans lequel des animaux sont détenus, élevés ou entretenus,

   g) on entend par «établissement pratiquant l'abattage ou le traitement de gibier de manière discontinue» un abattoir ou un établissement de traitement du gibier désigné par l'autorité compétente sur la base d'une analyse des risques dans lequel, en particulier, les activités d'abattage ou de traitement du gibier n'occupent pas la totalité de la journée de travail ou des journées de travail consécutives dans la semaine.

2. Inspections post mortem dans les établissements pratiquant l'abattage ou le traitement de gibier de manière discontinue.

   a) Conformément au point 2 b) du chapitre II de la section III de l'annexe I du règlement (CE) nº 854/2004, l'autorité compétente peut décider qu'il n'est pas nécessaire que le vétérinaire officiel soit présent tout au long de l'inspection post mortem, sous réserve que les conditions suivantes soient satisfaites:

      i) l'établissement concerné est un établissement pratiquant l'abattage ou le traitement de gibier de manière discontinue et il dispose d'installations suffisantes pour stocker la viande présentant des anomalies jusqu'à ce que l'inspection post mortem définitive par le vétérinaire officiel puisse avoir lieu;

      ii) un auxiliaire officiel effectue l'inspection post mortem;

      iii) le vétérinaire officiel est présent dans l'établissement concerné au moins une fois par jour lorsque des activités d'abattage y sont ou y ont été exécutées;

      iv) l'autorité compétente a mis en place une procédure pour évaluer régulièrement les performances des auxiliaires officiels dans ces établissements, notamment pour:

         — contrôler les performances individuelles,

         — vérifier les documents concernant les conclusions de l'inspection et effectuer une comparaison par rapport aux carcasses correspondantes,

         — contrôler les carcasses dans la pièce de stockage.

   b) L'analyse de risques effectuée par l'autorité compétente visée au point 1 g) pour déterminer les établissements pouvant bénéficier d'une dérogation, telle que prévue au point 2 a), doit tenir compte au moins des éléments suivants:

      i) le nombre d'animaux abattus ou traités par heure ou par jour;

      ii) les espèces et les catégories d'animaux abattues ou traitées;

▼M2

iii) la capacité de l'établissement;

iv) les antécédents de l'établissement concernant les activités d'abattage ou de traitement d'animaux;

v) l'efficacité de toute mesure complémentaire au niveau de la chaîne alimentaire concernant l'approvisionnement en animaux destinés à l'abattage et devant garantir la sécurité alimentaire;

vi) l'efficacité du système HACCP en place;

vii) les rapports d'audit;

viii) les antécédents de l'autorité compétente concernant les inspections ante et post mortem.

3. Exigences relatives à une inspection des viandes fondée sur les risques et sans incision

a) Conformément au point 2 de la partie B du chapitre IV de la section IV de l'annexe I du règlement (CE) nº 854/2004, l'autorité compétente peut décider de limiter les procédures d'inspection post mortem des porcs d'engraissement à un examen visuel, sous réserve que les conditions suivantes soient satisfaites:

i) l'exploitant du secteur alimentaire garantit que les animaux sont élevés dans des conditions d'hébergement contrôlées et des systèmes de production intégrés, conformément à l'appendice de la présente annexe;

ii) l'exploitant du secteur alimentaire ne bénéficie pas des dispositions transitoires en matière d'information sur la chaîne alimentaire visées à l'article 8 du règlement (CE) nº 2076/2005 de la Commission;

iii) l'autorité compétente réalise ou ordonne le suivi sérologique et/ou microbiologique d'un certain nombre d'animaux choisis sur la base d'une analyse des risques pour la sécurité alimentaire que présentent les animaux vivants et qui sont pertinents au niveau de l'exploitation.

b) En dérogation aux dispositions spécifiques des chapitres I et II de la section IV de l'annexe I du règlement (CE) nº 854/2004, les procédures d'inspection post mortem des jeunes bovins, ovins et caprins peuvent être restreintes à un examen visuel accompagné de palpations limitées, sous réserve que les conditions suivantes soient satisfaites:

i) l'exploitant du secteur alimentaire garantit que les jeunes bovins sont élevés dans des conditions d'hébergement contrôlées et dans un système de production intégré, conformément à l'appendice de la présente annexe;

ii) l'exploitant du secteur alimentaire garantit que les jeunes bovins sont élevés dans un troupeau officiellement indemne de tuberculose bovine;

iii) l'exploitant du secteur alimentaire ne bénéficie pas des dispositions transitoires en matière d'information sur la chaîne alimentaire visées à l'article 8 du règlement (CE) nº 2076/2005;

iv) l'autorité compétente réalise ou ordonne le suivi sérologique et/ou microbiologique d'un certain nombre d'animaux choisis sur la base d'une analyse des risques pour la sécurité alimentaire que présentent les animaux vivants et qui sont pertinents au niveau de l'exploitation;

v) les inspections post mortem des jeunes bovins incluent systématiquement la palpation des ganglions lymphatiques rétropharyngiens, bronchiques et médiastinaux.

c) Si une anomalie est détectée, la carcasse et les abats sont soumis à un examen post mortem complet tel qu'établi aux chapitres I et II de la section IV du règlement (CE) nº 854/2004. L'autorité compétente peut toutefois décider, sur la base d'une analyse des risques, que la viande présentant certaines anomalies mineures, telles que définies par l'autorité et ne présentant aucun risque pour la santé humaine ou animale, ne doit pas nécessairement être soumises à une inspection post mortem complète.

d) Les jeunes bovins, ovins et caprins et les porcs sevrés qui ne vont pas directement de l'exploitation où ils sont nés à l'abattoir peuvent être déplacés une fois vers une autre exploitation (à des fins d'élevage ou d'engraissement) avant d'être envoyés à l'abattoir. Le cas échéant:

▼**M2**

i) des centres de rassemblement agréés peuvent être utilisés pour les jeunes bovins, ovins ou caprins entre l'exploitation d'origine et l'exploitation d'élevage ou d'engraissement, ainsi qu'entre ces exploitations et l'abattoir;

ii) il convient de veiller à la traçabilité de chaque animal ou lot d'animaux.

4. Exigences complémentaires concernant l'examen post mortem des solipèdes.

a) La viande fraîche de solipèdes élevés dans des pays non indemnes de morve conformément à l'article 2.5.8.2 du code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation mondiale de la santé animale ne doit pas être mise sur le marché, sauf si cette viande provient de solipèdes ayant fait l'objet d'un examen de recherche de morve conformément au point D du chapitre IX de la section IV de l'annexe I du règlement (CE) nº 854/2004.

b) La viande fraîche de solipèdes chez lesquels la morve a été diagnostiquée doit être déclarée impropre à la consommation humaine, tel que prévu au point D du chapitre IX de la section IV de l'annexe I du règlement (CE) nº 854/2004.

▼**M2**

Appendice à l'annexe VI ter

Aux fins de la présente annexe, «conditions d'hébergement contrôlées et systèmes de production intégrés» signifie que l'exploitant du secteur alimentaire se conforme aux critères ci-après:

a) tous les aliments proviennent d'un établissement produisant des aliments pour animaux conformément aux dispositions des articles 4 et 5 du règlement (CE) nº 183/2005 du Parlement européen et du Conseil [1]; si les animaux sont nourris avec du fourrage grossier ou des végétaux, il convient de les traiter de manière appropriée et, dans la mesure du possible, de les sécher et/ou compacter;

b) un système tout plein — tout vide est appliqué dans la mesure du possible. Lorsque des animaux sont introduits dans un troupeau, ils sont maintenus à l'isolement aussi longtemps que l'exigent les services vétérinaires pour prévenir l'introduction de maladies;

c) aucun animal n'a accès à des installations extérieures, sauf si l'exploitant peut démontrer de manière satisfaisante à l'autorité compétente, analyse de risques à l'appui, que la période de temps, les installations et les circonstances relatives à cet accès à l'extérieur ne présentent aucun risque d'introduction d'une maladie dans le troupeau;

d) il existe des informations détaillées, de la naissance à l'abattage, concernant les animaux et les données de production, telles qu'établies à la section III de l'annexe II du règlement (CE) nº 853/2004;

e) si les animaux disposent d'une litière, il convient d'éviter la présence ou l'introduction d'une maladie en soumettant le matériau composant la litière à un traitement approprié;

f) le personnel de l'exploitation respecte des dispositions générales relatives à l'hygiène établies à l'annexe I du règlement (CE) nº 852/2004;

g) il existe des procédures de contrôle de l'accès aux installations où les animaux sont détenus;

h) l'exploitation ne comporte pas d'infrastructures d'accueil de touristes ou de camping, sauf si l'exploitant peut démontrer de manière satisfaisante à l'autorité compétente, analyse de risques à l'appui, que ces installations sont suffisamment bien séparées des unités d'élevage pour éviter tout contact direct et indirect entre humains et animaux;

i) les animaux n'ont pas accès à un dépôt d'ordures ou à des déchets ménagers;

j) un plan de contrôle et de gestion des parasites a été mis en place;

k) aucun aliment ensilé n'est utilisé, sauf si l'exploitant peut démontrer de manière satisfaisante à l'autorité compétente, analyse de risques à l'appui, que l'aliment concerné ne présente aucun risque pour les animaux;

l) aucun effluent ni sédiment d'usines de traitement des eaux usées n'est rejeté dans des zones accessibles aux animaux ou utilisé comme engrais dans les champs où poussent les cultures servant à l'alimentation des animaux, sauf traitement approprié, à la satisfaction de l'autorité compétente.

[1] JO L 35 du 8.2.2005, p. 1.

▼B

ANNEXE VII

MODIFICATIONS AU RÈGLEMENT (CE) Nº 853/2004

Les annexes II et III du règlement (CE) nº 853/2004 sont modifiées comme suit:

1) L'annexe II, section I, titre B, est modifiée comme suit:

a) Au point 6, le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE et UK».

b) Le point 8 est remplacé par le texte suivant:

«8. Lorsqu'elle est appliquée dans un établissement situé dans la Communauté, la marque doit être de forme ovale et inclure l'abréviation CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB ou WE.»

2) L'annexe III est modifiée comme suit:

a) À la section I, chapitre IV, le point 8 est remplacé par le texte suivant:

«8. Il y a lieu de procéder à un dépouillement complet des carcasses et des autres parties du corps de l'animal destinées à la consommation humaine, sauf pour les porcins, les têtes d'ovins, de caprins et de veaux ainsi que pour les pattes de bovins, d'ovins et de caprins. Les têtes et les pattes doivent être manipulées de manière à éviter toute contamination.»

b) À la section II, le chapitre VII suivant est ajouté:

«CHAPITRE VII: AGENTS DE RÉTENTION D'EAU

Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les viandes de volaille traitées en vue de favoriser la rétention d'eau ne soient pas mises sur le marché en tant que viandes fraîches mais en tant que préparations de viande ou soient utilisées pour la production de produits transformés.»

c) À la section VIII, chapitre V, point E, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*. Les produits de la pêche frais, préparés et transformés de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne peuvent être mis sur le marché que conditionnés ou emballés et doivent être étiquetés de manière appropriée afin d'informer le consommateur des méthodes de préparation et/ou de cuisson, ainsi que du risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux. Le nom scientifique doit accompagner l'appellation commune sur l'étiquette.»

d) La section IX est modifiée comme suit:

i) au chapitre I, partie II, titre B, le point 1 e) est remplacé par ce qui suit:

«e) que les traitements par immersion ou par pulvérisation des trayons ne soient utilisés qu'après avoir été autorisés ou enregistrés, conformément à la directive 98/8/CE du Parlement européen et du Conseil du 16 février 1998 concernant la mise sur le marché des produits biocides (*).

(*) JO L 123 du 24.4.1998, p. 1.»

ii) au chapitre II, partie II, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Lorsque du lait cru ou des produits laitiers subissent un traitement thermique, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences prévues à l'annexe II, chapitre XI, du règlement (CE) nº 852/2004. Ils veillent en particulier, lorsqu'ils ont recours aux procédés suivants, à ce que ceux-ci se déroulent conformément aux spécifications énoncées:

a) La pasteurisation est réalisée par un traitement impliquant:

▼B

i) une température élevée pendant une courte période (au moins 72 °C pendant 15 secondes), ou

ii) une température modérée pendant une longue période (au moins 63 °C pendant 30 minutes), ou

iii) toute autre combinaison temps-température permettant d'obtenir un effet équivalent,

de sorte que les produits donnent, le cas échéant, un résultat négatif au test de phosphatase alcaline immédiatement après avoir subi un tel traitement.

b) Le traitement Ultrahaute température (UHT) est réalisé par un traitement:

i) nécessitant un flux thermique continu et une température élevée pendant une courte période (135 °C au moins pendant une durée appropriée) afin d'éliminer tout micro-organisme ou spore viable capable de croître dans le produit traité lorsqu'il est maintenu dans un récipient fermé aseptique à température ambiante, et

ii) suffisant à assurer la stabilité microbiologique des produits après une période d'incubation de 15 jours à 30 °C ou de 7 jours à 55 °C dans un récipient fermé ou après la mise en œuvre de toute autre méthode démontrant que le traitement thermique approprié a été appliqué.»

e) À la section X, le chapitre II est modifié comme suit:

i) au III, le point 5 est remplacé par le texte suivant:

«5. après cassage, l'œuf liquide doit être intégralement soumis, aussi rapidement que possible, à un traitement visant à éliminer les dangers microbiologiques ou à les ramener à un niveau acceptable. Un lot dont la transformation a été insuffisante peut être soumis sans délai à une nouvelle transformation dans le même établissement, à condition que cette transformation le rende propre à la consommation humaine. Au cas où il est constaté qu'il est impropre à la consommation humaine, le lot doit être dénaturé afin d'assurer qu'il ne sera pas utilisé pour la consommation humaine.»

ii) au V, le point 2 est remplacé par le texte suivant:

«2. Pour les œufs liquides, l'étiquette mentionnée au point 1 doit aussi porter la mention: “œuf liquide non pasteurisé — à traiter sur le lieu de destination” et indiquer la date et l'heure de cassage des œufs.»

f) À la section XIV, le chapitre V suivant est ajouté:

«CHAPITRE V: ÉTIQUETAGE

Le conditionnement et l'emballage contenant de la gélatine doivent porter les termes “gélatine propre à la consommation humaine” et indiquer la date de préparation.»

▼B

ANNEXE VIII

MODIFICATIONS AU RÈGLEMENT (CE) Nº 854/2004

Les annexes I, II et III du règlement (CE) nº 854/2004 sont modifiées comme suit:

1) À l'annexe I, section I, chapitre III, le point 3 est modifié comme suit:

   a) Au point a), le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

      «BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE et UK;»

   b) Le point c) est remplacé par le texte suivant:

      «c) lorsqu'elle est appliquée dans un abattoir sur le territoire de la Communauté, la marque doit comporter l'abréviation CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB ou WE.»

2) Au A de l'annexe II, chapitre II, les points 4 et 5 sont remplacés par le texte suivant:

   «4. L'autorité compétente peut classer en zones de classe B les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après avoir subi un traitement dans un centre de purification ou après reparcage en vue de satisfaire aux normes sanitaires mentionnées au point 3. Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones ne peuvent dépasser la limite de 4 600*E. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire. La méthode de référence pour cette analyse est le test du nombre le plus probable (NPP) à cinq tubes et trois dilutions spécifié par la norme ISO 16649-3. D'autres méthodes peuvent être utilisées si elles sont validées au regard de la méthode de référence, conformément aux critères fixés par la norme EN/ISO 16140.

   5. L'autorité compétente peut classer en zones de classe C les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché qu'après un reparcage de longue durée en vue de satisfaire aux normes sanitaires mentionnées au point 3. Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones ne peuvent dépasser la limite de 46 000*E. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire. La méthode de référence pour cette analyse est le test du NPP à cinq tubes et trois dilutions spécifié par la norme ISO 16649-3. D'autres méthodes peuvent être utilisées si elles sont validées au regard de la méthode de référence, conformément aux critères fixés par la norme EN/ISO 16140.»

3) Au G de l'annexe III, chapitre II, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

   «1. les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*. Les produits de la pêche frais, préparés et transformés de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybiumflavobrunneum*, ne peuvent être mis sur le marché que conditionnés ou emballés et doivent être étiquetés de manière appropriée afin d'informer le consommateur des méthodes de préparation et/ou de cuisson, ainsi que du risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux. Le nom scientifique doit accompagner l'appellation commune sur l'étiquette.»