RÈGLEMENT (CE) Nº 1244/2007 DE LA COMMISSION

du 24 octobre 2007

modifiant le règlement (CE) nº 2074/2005 en ce qui concerne les mesures d'application relatives à certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et établissant des règles spécifiques concernant les contrôles officiels relatifs à l'inspection des viandes

(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 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 [1], et notamment son article 16 et son article 18, paragraphes 3, 7 et 12,

considérant ce qui suit:

(1) 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], le règlement (CE) nº 854/2004 et le règlement (CE) nº 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux [3] fixent les règles et obligations sanitaires relatives aux denrées alimentaires d'origine animale et aux contrôles officiels requis.

(2) Les mesures d'application de ces règlements sont établies par le 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 [4].

(3) Conformément au 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 des inspections post mortem dans certains abattoirs ou établissements de traitement du gibier déterminés sur la base d'une analyse de risques. Le cas échéant, les inspections post mortem sont effectuées par un auxiliaire officiel, ce qui pourrait contribuer à réduire la charge financière supportée par les établissements à faible capacité.

(4) Les critères d'octroi de telles dérogations sont déterminés sur la base d'une analyse de risques. Plus particulièrement, les établissements qui ne pratiquent pas l'abattage ou le traitement du gibier de manière continue remplissent une fonction sociale et économique dans les communautés rurales. Ces établissements doivent donc pouvoir bénéficier de telles dérogations, sous réserve qu'ils respectent les exigences légales et sanitaires fixées.

(5) Le règlement (CE) nº 854/2004 prévoit que l'autorité compétente peut décider que les porcs d'engraissement détenus depuis le sevrage dans des conditions d'hébergement contrôlées dans des systèmes de production intégrée peuvent uniquement faire l'objet d'un examen visuel. Il convient d'établir des exigences plus spécifiques concernant les conditions dans lesquelles ces procédures d'inspection des viandes simplifiées, mais fondées sur une évaluation des risques, peuvent être autorisées.

(6) Le 24 février 2000, le comité scientifique des mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique a adopté un «avis sur la révision des procédures d'inspection des viandes» traitant des principes généraux applicables à la l'inspection des viandes. Cet avis conclut que les dispositifs actuels d'inspection des viandes peuvent être améliorés grâce à des informations sur la totalité de la chaîne de production, l'analyse des risques, l'application des principes HACCP (analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise) dans les abattoirs et la surveillance microbiologique des indicateurs fécaux.

[1] JO L 139 du 30.4.2004, p. 206; rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 83. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1791/2006 du Conseil (JO L 363 du 20.12.2006, p. 1).

[2] JO L 139 du 30.4.2004, p. 55; rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1791/2006.

[3] JO L 165 du 30.4.2004, p. 1; rectifié au JO L 191 du 28.5.2004, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1791/2006.

[4] JO L 338 du 22.12.2005, p. 27. Règlement modifié par le règlement (CE) nº 1664/2006 (JO L 320 du 18.11.2006, p. 13).

(7) Les 20 et 21 juin 2001, le comité scientifique des mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique a adopté un «avis sur l'identification des espèces/catégories d'animaux de boucherie dans les systèmes de production intégrés où l'inspection des viandes peut être revue». Ce dernier indique qu'il existe déjà, dans les États membres, un certain nombre de systèmes de production qui remplissent les conditions requises pour l'application d'un dispositif d'inspection des viandes simplifié.

(8) Les 14 et 15 avril 2003, le comité scientifique des mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique a adopté un avis «concernant la révision de l'inspection sanitaire de la viande pour les veaux de boucherie» indiquant qu'un examen visuel des veaux de boucherie élevés dans un système intégré suffit en tant qu'inspection de routine, mais que tant que la tuberculose bovine n'aura pas été éradiquée, la surveillance de cette maladie chez les bovins devra être maintenue, dans les exploitations comme dans les abattoirs.

(9) Le 26 novembre 2003, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a adopté un avis sur la «tuberculose chez les bovins: risques pour la santé humaine et stratégies de lutte», qui conclut qu'un examen post mortem rigoureux de certains ganglions lymphatiques et des poumons constitue un élément important des programmes nationaux d'éradication de la tuberculose bovine et qu'il fait partie intégrante des programmes d'inspection vétérinaire des viandes visant à protéger la santé humaine.

(10) Le 1er décembre 2004, l'EFSA a adopté un avis sur la révision des procédures d'inspection des viandes pour les bovins élevés dans des systèmes de production intégrés («Revision of meat inspection for beef raised in integrated production systems»), selon lequel l'incision des ganglions lymphatiques devrait être maintenue dans la procédure d'inspection post mortem révisée afin de pouvoir détecter les lésions tuberculeuses.

(11) Le 18 mai 2006, l'EFSA a adopté un avis sur «une évaluation des risques pour la santé publique et animale liés à l'adoption d'un système d'inspection visuelle de veaux de boucherie élevés dans un État membre (ou une partie d'un État membre) considéré comme indemne de tuberculose». Selon cet avis, dans le cas de veaux élevés dans des unités de production intégrés dans des troupeaux officiellement indemnes de tuberculose bovine, l'inspection post mortem peut se limiter à l'observation et à la palpation de ganglions lymphatiques.

(12) Le 22 avril 2004, l'EFSA a adopté un avis «sur les procédures d'inspection des viandes d'agneau et de chèvre». Cet avis indique que les principales pathologies détectées lors de l'inspection des viandes d'agneau et de chevreau peuvent être diagnostiquées par une inspection visuelle, ce qui permet d'éviter une contamination croisée en réduisant les manipulations.

(13) Les 27 et 28 septembre 2000, le comité scientifique des mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique a adopté un avis sur «le contrôle des tænioses/cysticercoses chez l'homme et l'animal», qui précise les conditions à remplir pour garantir un environnement exempt de cysticercoses.

(14) Les 26 et 27 janvier 2005, l'EFSA a adopté un avis «sur l'évaluation des risques d'une inspection révisée des animaux d'abattage dans les régions à faible prévalence de *Cysticercus*». Ce dernier insiste sur la nécessité d'établir un profil de risques pour les différents systèmes de production de veaux. Une inspection post mortem simplifiée pourrait être appliquée aux veaux provenant de systèmes intégrés de production dont les profils auraient été préalablement estimés à risques faibles.

(15) Sur la base de ces avis scientifiques, il convient de déterminer, pour les jeunes ruminants, les conditions pour une procédure d'inspection des viandes simplifiée, mais fondée sur les risques.

(16) La disponibilité d'informations sur la chaîne alimentaire vingt-quatre heures avant l'abattage doit être une condition indispensable pour un dispositif d'inspection fondée sur les risques sans procédure d'incision. Par conséquent, à chaque fois qu'une telle procédure simplifiée d'inspection des viandes est appliquée, l'exploitant du secteur alimentaire ne doit pas pouvoir bénéficier des dispositions transitoires établies par le règlement (CE) nº 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 et (CE) nº 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) nº 853/2004 et (CE) nº 854/2004 [1].

(17) Le règlement (CE) nº 2074/2005 établit les méthodes d'analyse pour déterminer la teneur en toxines amnésiantes (*amnesic shellfish poison* — ASP) des parties comestibles des mollusques. La méthode 2006.02 ASP ELISA, telle que publiée dans le *Journal of AOAC International*, en juin 2006, est à considérer comme une autre méthode de détection des ASP chez les mollusques bivalves pouvant se substituer à la chromatographie liquide à haute performance. La méthode ELISA présente l'avantage de permettre l'analyse d'un nombre important d'échantillons pour un coût relativement peu élevé.

(18) L'annexe I, section IV, chapitre IX, partie D, du règlement (CE) nº 854/2004 prévoit que les solipèdes doivent, s'il y a lieu, être soumis à un examen de recherche de la morve. Un examen post mortem détaillé de recherche de la morve doit être obligatoire pour les solipèdes ou la viande de solipèdes provenant de pays qui ne sont pas indemnes de cette maladie.

[1] JO L 338 du 22.12.2005, p. 83. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 479/2007 (JO L 111 du 28.4.2007, p. 46).

(19) Il convient dès lors de modifier le règlement (CE) nº 2074/2005 en conséquence.

(20) 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

Le règlement (CE) nº 2074/2005 est modifié comme suit:

1) l'article suivant est inséré:

«*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*.»;

2) le chapitre II de l'annexe III est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement;

3) le texte de l'annexe II du présent règlement est inséré en tant qu'annexe VI *ter*.

Article 2

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

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

Fait à Bruxelles, le 24 octobre 2007.

Par la Commission
Markos KYPRIANOU
Membre de la Commission

ANNEXE I

À l'annexe III du règlement (CE) nº 2074/2005, le chapitre II est remplacé par le texte suivant:

«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.»

ANNEXE II

«*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) n° 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;

      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:

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.

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.»