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

►B 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

(JO L 226 du 25.6.2004, p. 83)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►M1	Règlement (CE) nº 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004	L 191	1	28.5.2004
►M2	Règlement (CE) nº 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005	L 338	27	22.12.2005
►M3	Règlement (CE) nº 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005	L 338	83	22.12.2005
►M4	Règlement (CE) nº 1663/2006 de la Commission du 6 novembre 2006	L 320	11	18.11.2006
►M5	Règlement (CE) nº 1791/2006 du Conseil du 20 novembre 2006	L 363	1	20.12.2006
►M6	Règlement (CE) nº 1021/2008 de la Commission du 17 octobre 2008	L 277	15	18.10.2008

▼B

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

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 152, paragraphe 4, point b),

vu la proposition de la Commission ([1]),

vu l'avis du Comité économique et social européen ([2]),

après consultation du Comité des régions,

statuant conformément à la procédure visée à l'article 251 du traité ([3]),

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) nº 852/2004 du Parlement européen et du Conseil ([4]) fixe les règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires et le règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil ([5]) définit les règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale.

(2) Des règles spécifiques pour les contrôles officiels concernant les produits d'origine animale sont nécessaires pour prendre en compte des aspects spécifiques associés à ce type de produits.

(3) Le champ d'application des règles spécifiques applicables aux contrôles devrait refléter celui des règles spécifiques d'hygiène pour les exploitants du secteur alimentaire fixées par le règlement (CE) nº 853/2004. Toutefois, les États membres devraient également effectuer des contrôles officiels appropriés pour faire appliquer les règles nationales établies conformément à l'article 1er, paragraphe 4, dudit règlement. Ils peuvent à cet effet étendre à ces règles nationales les principes énoncés dans le présent règlement.

(4) Les contrôles officiels des produits d'origine animale devraient porter sur tous les aspects qui revêtent de l'importance pour la protection de la santé publique et, le cas échéant, pour la santé animale et le bien-être des animaux. Ces contrôles devraient reposer sur les informations pertinentes les plus récentes et, par conséquent, il devrait être possible de les adapter en fonction des nouvelles informations pertinentes disponibles.

(5) La législation communautaire en matière de sécurité des aliments devrait être fondée sur une base scientifique solide. À cette fin, l'Autorité européenne de sécurité des aliments devrait être consultée chaque fois que cela s'avère nécessaire.

(6) La nature et l'intensité des contrôles officiels devraient reposer sur une évaluation des risques pour la santé publique, la santé animale et le bien-être des animaux, le cas échéant, le type de

([1]) JO C 262 E du 29.10.2002, p. 449.
([2]) JO C 95 du 23.4.2003, p. 22.
([3]) Avis du Parlement européen du 5 juin 2003 (non encore paru au Journal officiel), position commune du Conseil du 27 octobre 2003 (JO C 48 E du 24.2.2004, p. 82), position du Parlement européen du 30 mars 2004 (non encore parue au Journal officiel) et décision du Conseil du 16 avril 2004.
([4]) Voir page 3 du présent Journal officiel.
([5]) Voir page 22 du présent Journal officiel.

▼B

traitement effectué et la quantité produite et l'exploitant du secteur alimentaire concerné.

(7) Il convient de prévoir l'adaptation de certaines règles de contrôle spécifiques, en utilisant la procédure transparente prévue dans les règlements (CE) nº 852/2004 et (CE) nº 853/2004 pour tenir compte avec souplesse des besoins spécifiques des établissements qui utilisent des méthodes traditionnelles, qui ont une faible production ou qui sont situés dans des régions soumises à des contraintes géographiques particulières. La procédure devrait également permettre de mettre en œuvre des projets pilotes visant à tester de nouvelles méthodes en ce qui concerne les contrôles d'hygiène pour la viande. Toutefois, cette souplesse ne devrait pas compromettre la réalisation des objectifs en matière d'hygiène des denrées alimentaires.

(8) Les contrôles officiels relatifs à la production de viandes sont nécessaires pour vérifier que les exploitants du secteur alimentaire respectent les règles d'hygiène ainsi que les critères et objectifs fixés par la législation communautaire. Ces contrôles devraient comprendre des audits des activités des exploitants du secteur alimentaire et des inspections, y compris de vérifications des contrôles effectués par les exploitants eux-mêmes.

(9) Il convient, eu égard aux compétences spécialisées dont ils disposent, que ce soient les vétérinaires officiels qui exécutent les tâches d'audit et d'inspection dans les abattoirs, les établissements de traitement du gibier et certains ateliers de découpe. Les États membres devraient pouvoir décider à qui il convient de confier les tâches d'audit et d'inspection dans les autres types d'établissements.

(10) Les contrôles officiels concernant la production de mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche sont nécessaires pour s'assurer que les critères et objectifs fixés par la législation communautaire sont respectés. Les contrôles officiels concernant la production de mollusques bivalves vivants devraient notamment porter sur les zones de reparcage et de production ainsi que sur le produit final.

(11) Les contrôles officiels concernant la production de lait cru sont nécessaires pour s'assurer que les critères et objectifs fixés par la législation communautaire sont respectés. Ces contrôles officiels devraient notamment viser les exploitations de production laitière et le lait cru lors de sa collecte.

(12) Les prescriptions du présent règlement ne devraient s'appliquer que lorsque tous les éléments de la nouvelle législation relative à l'hygiène des denrées alimentaires seront entrés en vigueur. Il convient également de prévoir un délai d'au moins dix-huit mois entre la date d'entrée en vigueur et celle de l'application des nouvelles règles, pour laisser aux autorités compétentes et aux industries concernées le temps de s'adapter.

(13) Il y a lieu d'arrêter les mesures nécessaires pour la mise en œuvre du présent règlement en conformité avec la décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission ([1]),

ONT ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

([1]) JO L 184 du 17.7.1999, p. 23.

▼B

CHAPITRE I

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article premier

Champ d'application

1. Le présent règlement fixe les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale.

▼M1

1 *bis*. Le présent règlement s'applique en complément du 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 ([1]).

▼B

2. Il s'applique uniquement aux activités et aux personnes qui relèvent du champ d'application du règlement (CE) nº 853/2004.

3. La réalisation de contrôles officiels au titre du présent règlement est sans préjudice de la responsabilité juridique primaire des exploitants du secteur alimentaire, qui est de veiller à la sécurité des denrées alimentaires, conformément au règlement (CE) nº 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ([2]), et de la responsabilité civile ou pénale découlant du non-respect de leurs obligations.

Article 2

Définitions

1. Aux fins du présent règlement, on entend par:

▼M1

_____

▼B

c) «autorité compétente»: l'autorité centrale d'un État membre compétente pour effectuer des contrôles vétérinaires ou toute autorité à laquelle cette compétence a été déléguée;

▼M1

_____

▼B

f) «vétérinaire officiel»: un vétérinaire habilité, en vertu du présent règlement, à agir en cette capacité et nommé par l'autorité compétente;

g) «vétérinaire agréé»: un vétérinaire désigné par l'autorité compétente en vue d'exécuter pour le compte de cette dernière des contrôles officiels spécifiques sur les exploitations;

h) «auxiliaire officiel»: un auxiliaire habilité, en vertu du présent règlement, à agir en cette capacité, nommé par l'autorité compétente et travaillant sous l'autorité et la responsabilité d'un vétérinaire officiel;

i) «marque de salubrité»: une marque indiquant, lorsqu'elle a été apposée, que des contrôles officiels ont été effectués conformément au présent règlement.

_____

([1]) JO L 165 du 30.4.2004, p. 1.

([2]) JO L 31 du 1.2.2002, p. 1. Règlement modifié par le règlement (CE) nº 1642/2003 (JO L 245 du 29.9.2003, p. 4).

▼B

2. Les définitions établies dans les règlements ci-après s'appliquent également lorsqu'il y a lieu:

a) le règlement (CE) nº 178/2002;

b) les définitions de «sous-produit animal», «EST» (encéphalopathies spongiformes transmissibles) et «matériel à risques spécifiés» figurant dans le règlement (CE) nº 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ([1]);

▼M1

b*bis*) le règlement (CE) nº 882/2004;

▼B

c) le règlement (CE) nº 852/2004, à l'exception de la définition du terme «autorité compétente»,

et

d) le règlement (CE) nº 853/2004.

CHAPITRE II

CONTRÔLES OFFICIELS SE RAPPORTANT À DES ÉTABLISSEMENTS COMMUNAUTAIRES

Article 3

Agrément des établissements

▼M1

1. Les autorités compétentes accordent l'agrément aux établissements aux conditions et selon les modalités prévues à l'article 31, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 882/2004.

▼B

2. En ce qui concerne les navires-usines et les navires congélateurs battant le pavillon d'un État membre, les périodes maximales de trois et six mois relatives à l'agrément conditionnel d'autres établissements peuvent être prolongées, le cas échéant. Toutefois, la durée d'un agrément conditionnel ne peut pas dépasser douze mois au total. Les inspections de ces navires ont lieu comme indiqué à l'annexe III.

3. L'autorité compétente donne à tous les établissements agréés, y compris ceux ayant obtenu un agrément conditionnel, un numéro d'agrément, auquel des codes peuvent être ajoutés pour indiquer les types de produits d'origine animale fabriqués. En ce qui concerne les marchés de gros, des numéros secondaires indiquant les unités ou groupes d'unités de vente ou de fabrication de produits d'origine animale peuvent être ajoutées au numéro d'agrément.

4. ►M1 ———— ◄

c) Pour les marchés de gros, l'autorité compétente peut retirer ou suspendre l'agrément pour certaines unités ou groupes d'unités.

5. Les paragraphes 1, 2 et 3 s'appliquent à la fois:

a) aux établissements qui ont commencé la mise sur le marché de produits d'origine animale à la date d'application du présent règlement ou après cette date,

et

([1]) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 813/2003 de la Commission (JO L 117 du 13.5.2003, p. 22).

▼B

b) aux établissements mettant déjà sur le marché des produits d'origine animale mais qui n'étaient pas soumis précédemment à une obligation d'agrément. Dans ce cas, la visite sur place de l'autorité compétente requise au titre du paragraphe 1 s'effectue dès que possible.

Le paragraphe 4 s'applique également aux établissements agréés qui ont mis des produits d'origine animale sur le marché conformément à la législation communautaire immédiatement avant l'application du présent règlement.

▼M1

_____

▼B

Article 4

Principes généraux en matière de contrôles officiels concernant tous les produits d'origine animale qui entrent dans le champ d'application du présent règlement

1. Les États membres veillent à ce que les exploitants du secteur alimentaire fournissent toute l'assistance requise pour garantir l'exécution efficace des contrôles officiels par l'autorité compétente.

Ils veillent notamment:

— à donner accès à tous bâtiments, locaux, installations ou autres infrastructures,

— à présenter tout document ou registre requis en vertu du présent règlement ou que l'autorité compétente juge nécessaire pour évaluer la situation.

2. L'autorité compétente effectue des contrôles officiels afin de s'assurer que les exploitants du secteur alimentaire respectent les exigences prévues par:

a) le règlement (CE) nº 852/2004;

b) le règlement (CE) nº 853/2004,

et

c) le règlement (CE) nº 1774/2002.

3. Les contrôles officiels visés au paragraphe 1 comprennent:

a) des audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures basées sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP);

b) les contrôles officiels définis aux articles 5 à 8,

et

c) toute tâche particulière d'audit définie aux annexes.

4. Les audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène visant à vérifier que les exploitants du secteur alimentaire appliquent d'une manière courante et correcte des procédures concernant au moins les points suivants:

a) les contrôles des informations relatives à la chaîne alimentaire;

b) la conception et l'entretien des locaux et des équipements;

c) l'hygiène préopérationnelle, opérationnelle et postopérationnelle;

d) l'hygiène du personnel;

e) la formation en matière d'hygiène et de procédures de travail;

f) la lutte contre les nuisibles;

g) la qualité de l'eau;

▼B

h) le contrôle de la température,

et

i) les contrôles des denrées alimentaires entrant et sortant de l'établissement et de tout document qui les accompagne.

5. Les audits concernant les procédures fondées sur le système HACCP visent à vérifier que les exploitants du secteur alimentaire appliquent ces procédures d'une manière permanente et correcte, en veillant tout particulièrement à faire en sorte que les procédures offrent les garanties définies à la section II de l'annexe II du règlement (CE) nº 853/2004. Ils établissent notamment si les procédures garantissent, dans la mesure du possible, que les produits d'origine animale:

a) sont conformes aux critères microbiologiques fixés dans le cadre de la législation communautaire;

b) sont conformes à la législation communautaire sur les résidus, les contaminants et les substances prohibées,

et

c) ne présentent pas de risques physiques tels que des corps étrangers.

Lorsque, conformément à l'article 5 du règlement (CE) nº 852/2004, un exploitant du secteur alimentaire recourt aux procédures indiquées dans les guides pour l'application des principes du système HACCP plutôt que d'établir ses propres procédures spécifiques, le contrôle doit servir à vérifier que ces guides sont utilisés correctement.

6. La vérification du respect des exigences du règlement (CE) nº 853/2004 concernant l'application de marques d'identification s'effectue dans tous les établissements agréés conformément audit règlement, en plus du contrôle du respect d'autres exigences en matière de traçabilité.

7. En ce qui concerne les abattoirs, les établissements de manipulation du gibier et les ateliers de découpe qui commercialisent de la viande fraîche, un vétérinaire officiel exécute les tâches d'audit visées aux paragraphes 3 et 4.

8. Lors de l'exécution des tâches d'audit, l'autorité compétente veille tout particulièrement à:

a) déterminer si le personnel et ses activités dans l'établissement, à tous les stades du processus de production, respectent les exigences pertinentes des règlements visés au paragraphe 1, points a) et b). Pour compléter son contrôle, l'autorité compétente peut effectuer des contrôles d'aptitude afin de s'assurer que les compétences du personnel satisfont à des paramètres spécifiés;

b) vérifier tous les enregistrements pertinents des exploitants du secteur alimentaire;

c) prélever des échantillons pour des analyses en laboratoire, lorsque cela est nécessaire,

et

d) justifier les éléments pris en compte et les résultats de l'audit.

9. La nature et l'intensité des tâches d'audit concernant chaque établissement sont fonction du risque estimé. À cette fin, l'autorité compétente évalue régulièrement:

a) les risques pour la santé publique et, le cas échéant, pour la santé animale;

b) dans le cas des abattoirs, les aspects liés au bien-être des animaux;

c) le type de traitement effectué et sa production,

et

▼B

d) les enregistrements antérieurs de l'exploitant du secteur alimentaire en ce qui concerne le respect de la législation relative aux denrées alimentaires.

Article 5

Viande fraîche

Les États membres veillent à ce que les contrôles officiels sur la viande fraîche soient effectués conformément à l'annexe I.

1) Le vétérinaire officiel exécute des tâches d'inspection dans les abattoirs, les établissements de traitement du gibier et les ateliers de découpe qui commercialisent de la viande fraîche, conformément aux exigences générales prévues à l'annexe I, chapitre II, section I, et aux exigences spécifiques de la section IV, notamment en ce qui concerne:

   a) les informations sur la chaîne alimentaire;

   b) l'inspection ante mortem;

   c) le bien-être des animaux;

   d) l'inspection post mortem;

   e) les matériels à risques spécifiés et d'autres sous-produits animaux,

      et

   f) les tests en laboratoire.

2) Le marquage de salubrité des carcasses d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, mammifère, autre que les lagomorphes, et de gros gibier sauvage ainsi que les demi-carcasses, les quartiers et les découpes produites en découpant les demi-carcasses en trois gros morceaux s'effectue en abattoir et dans des établissements de traitement du gibier conformément à l'annexe I, chapitre III, section I. Les marques de salubrité sont apposées par le vétérinaire officiel ou sous sa responsabilité dès lors que les contrôles officiels n'ont décelé aucune des irrégularités susceptibles de rendre la viande impropre à la consommation humaine.

3) Après avoir effectué les contrôles visés aux points 1) et 2), le vétérinaire officiel adopte les mesures appropriées énoncées à l'annexe I, section II, notamment en ce qui concerne:

   a) la communication des résultats de l'inspection;

   b) les décisions concernant les informations relatives à la chaîne alimentaire;

   c) les décisions concernant les animaux vivants;

   d) les décisions concernant le bien-être des animaux,

      et

   e) les décisions concernant la viande.

4) Les auxiliaires officiels peuvent assister le vétérinaire officiel dans l'exécution des contrôles officiels effectués conformément à l'annexe I, sections I et II, comme cela est spécifié à la section III, chapitre I. Dans ce cas, ils fonctionnent dans le cadre d'une équipe indépendante.

5) a) Les États membres veillent à disposer d'un nombre d'agents officiels suffisant pour effectuer les contrôles officiels exigés dans le cadre de l'annexe I avec la fréquence prévue à la section III, chapitre II.

   b) Une démarche fondée sur les risques est suivie pour évaluer le nombre d'agents officiels dont la présence est nécessaire sur la chaîne d'abattage d'un abattoir donné. Ce nombre est fixé par

▼B

l'autorité compétente et est suffisant pour permettre de satisfaire à toutes les exigences du présent règlement.

6) a) Les États membres peuvent autoriser le personnel des abattoirs à participer aux contrôles officiels en l'autorisant à accomplir, sous la direction du vétérinaire officiel, certaines tâches spécifiques liées à la production de viande de volaille et de lagomorphes, conformément à l'annexe I, section III, chapitre III, partie A. Dans ce cas, ils veillent à ce que le personnel exécutant ces tâches:

i) soit qualifié et suive une formation conformément à ces dispositions;

ii) travaille indépendamment du personnel de production,

et

iii) notifie toute déficience au vétérinaire officiel.

b) Les États membres peuvent également autoriser le personnel des abattoirs à procéder à un échantillonnage spécifique et à des tests conformément à l'annexe I, section III, chapitre III, partie B.

7) Les États membres veillent à ce que les vétérinaires officiels et les auxiliaires officiels soient qualifiés et suivent une formation conformément à l'annexe I, section III, chapitre IV.

Article 6

Mollusques bivalves vivants

Les États membres veillent à ce que la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins vivants soient soumises à des contrôles officiels tels que prévus à l'annexe II.

Article 7

Produits de la pêche

Les États membres veillent à ce que les contrôles officiels relatifs aux produits de la pêche s'effectuent conformément à l'annexe III.

Article 8

Lait cru et produits laitiers

Les États membres veillent à ce que les contrôles officiels sur le lait cru et les produits laitiers s'effectuent conformément à l'annexe IV.

▼M1

———————

▼B

CHAPITRE III

PROCÉDURES RELATIVES AUX IMPORTATIONS

▼M1

Article 10

Afin d'assurer l'application uniforme des principes et des conditions énoncés à l'article 11 du règlement (CE) nº 178/2002 ainsi qu'au titre VI, chapitre II, du règlement (CE) nº 882/2004, les procédures prévues dans le présent chapitre sont d'application.

▼B

Article 11

Liste des pays tiers et des parties de pays tiers en provenance desquels les importations de certains produits d'origine animale sont autorisées

1. Les produits d'origine animale sont importés exclusivement d'un pays tiers ou d'une partie d'un pays tiers figurant sur une liste établie et mise à jour conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2.

▼M1

2. Un pays tiers ne figure sur ces listes que si un contrôle communautaire dans ce pays a eu lieu et démontre que l'autorité compétente fournit des garanties appropriées telles que spécifiées à l'article 48, paragraphe 3, du règlement (CE) nº 882/2004. Toutefois, un pays tiers peut figurer sur ces listes sans qu'un contrôle communautaire n'ait eu lieu si:

a) le risque déterminé conformément à l'article 46, paragraphe 3, point a), du règlement (CE) nº 882/2004 ne le justifie pas,

et

b) il est établi, lors de la décision d'ajouter un pays tiers déterminé à une liste conformément au paragraphe 1, que d'autres informations indiquent que l'autorité compétente fournit les garanties nécessaires.

▼B

3. Les listes établies conformément au présent article peuvent être combinées avec d'autres listes établies à des fins sanitaires ou de police sanitaire.

▼M1

4. Lors de l'établissement ou de la mise à jour des listes, il est tenu compte particulièrement des critères énoncés à l'article 46 et à l'article 48, paragraphe 3, du règlement (CE) nº 882/2004. Il est également tenu compte des critères suivants:

▼B

a) la législation du pays tiers concernant:

i) les produits d'origine animale;

ii) l'utilisation des médicaments vétérinaires, y compris les règles relatives à leur interdiction ou à leur autorisation, à leur distribution, à leur mise sur le marché, et les règles en matière de gestion et d'inspection,

et

iii) la préparation et l'utilisation des aliments, y compris les procédures relatives à l'utilisation des additifs et à la préparation et à l'utilisation des aliments médicamenteux, ainsi qu'à la qualité hygiénique des matières premières utilisées pour la préparation des aliments et du produit fini;

▼M1

_____

▼B

i) les conditions d'hygiène, effectivement appliquées aux produits d'origine animale destinés à la Communauté, durant la production, la fabrication, la manipulation, l'entreposage et l'expédition;

j) toute expérience acquise en matière de commercialisation du produit provenant du pays tiers et les résultats des contrôles éventuellement effectués à l'importation;

k) les résultats des contrôles communautaires effectués dans le pays tiers, notamment les résultats de l'évaluation des autorités compétentes, et les mesures prises par les autorités compétentes sur la base de recommandations qui leur auraient été adressées à la suite d'un contrôle communautaire;

l) l'existence, la mise en œuvre et la communication des programmes approuvés de lutte contre les zoonoses,

et

m) l'existence, la mise en œuvre et la communication d'un programme approuvé de surveillance des résidus.

5. La Commission prend les dispositions nécessaires pour que des versions actualisées de toutes les listes établies ou mises à jour conformément au présent article soient accessibles au public.

Article 12

Liste des établissements en provenance desquels les importations de certains produits d'origine animale sont autorisées

1. Les produits d'origine animale ne peuvent être importés dans la Communauté que s'ils ont été expédiés à partir d'établissements figurant sur les listes établies et mises à jour conformément au présent article, obtenus ou préparés dans de tels établissements, sauf:

a) lorsqu'il est décidé, cas par cas, conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2, que les garanties offertes par un pays tiers donné en ce qui concerne des importations de certains produits d'origine animale sont telles que la procédure visée au présent article n'est pas nécessaire en vue de s'assurer du respect des exigences du paragraphe 2,

et

b) dans les cas énoncés à l'annexe V.

En outre, les viandes fraîches, les viandes hachées, les préparations de viandes, les produits à base de viande et les viandes séparées mécaniquement (VSM) ne peuvent être importés dans la Communauté que s'ils ont été produits à partir de viandes obtenues dans des abattoirs et des ateliers de découpe figurant sur les listes établies et mises à jour conformément au présent article ou dans des établissements communautaires agréés.

2. Un établissement ne peut être porté sur une telle liste que si l'autorité compétente du pays tiers d'origine garantit:

a) que ledit établissement, ainsi que tout établissement manipulant des matières premières d'origine animale utilisées lors de la fabrication des produits d'origine animale concernés, respecte les exigences communautaires pertinentes, notamment celles du règlement (CE) nº 853/2004 ou celles qui ont été définies comme équivalentes à ces exigences lors de la décision d'ajouter ce pays tiers à la liste pertinente conformément à l'article 11;

b) qu'un service d'inspection officiel de ce pays exerce une surveillance sur les établissements et tient à disposition de la Commission, en tant

▼B

que de besoin, toute information pertinente sur les établissements fournisseurs de matières premières,

et

c) que ce service dispose du pouvoir effectif d'empêcher les établissements d'exporter vers la Communauté dans le cas où ces derniers ne respecteraient pas les exigences visées au point a).

3. Les autorités compétentes des pays tiers figurant sur des listes établies et mises à jour conformément à l'article 11 garantissent que les listes des établissements visés au paragraphe 1 sont établies, mises à jour et communiquées à la Commission.

4. a) La Commission adresse périodiquement aux points de contact que les États membres ont désignés à cet effet des notifications concernant les listes nouvelles ou actualisées qu'elle reçoit des autorités compétentes des pays tiers concernés, conformément au paragraphe 3.

b) Si, dans un délai de vingt jours ouvrables à compter de la notification de la Commission, aucun État membre ne s'oppose à la liste nouvelle ou actualisée, les importations en provenance des établissements figurant sur cette liste sont autorisées dix jours ouvrables après la date à laquelle la Commission l'a rendue publique.

c) Chaque fois qu'un État membre au moins présente des observations par écrit ou que la Commission estime qu'il est nécessaire de modifier une liste compte tenu d'informations pertinentes telles que les rapports d'inspection communautaires ou une notification dans le cadre du système d'alerte rapide, elle en informe tous les États membres et inscrit la question à l'ordre du jour de la réunion suivante de la section compétente du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale pour qu'il statue, le cas échéant, conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2.

5. La Commission veille à ce que des versions actualisées de toutes les listes soient accessibles au public.

Article 13

Mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants

1. Nonobstant l'article 12, paragraphe 1, point b), les mollusques bivalves, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins vivants proviennent de zones de production de pays tiers figurant sur des listes établies et mises à jour conformément à l'article 12.

2. L'exigence du paragraphe 1 ne s'applique pas aux pectinidés récoltés en dehors des zones de production classées. Toutefois, les contrôles officiels concernant les pectinidés ont lieu conformément à l'annexe II, chapitre III.

3. a) Avant que les listes visées au paragraphe 1 ne soient établies, il est tenu compte en particulier des garanties que peut donner l'autorité compétente du pays tiers en ce qui concerne la conformité avec les exigences du présent règlement quant à la classification et au contrôle des zones de production.

b) Une mission d'inspection communautaire a lieu sur place avant l'établissement desdites listes, sauf si:

i) le risque déterminé conformément à l'article 18, point 18), ne le justifie pas,

et

▼B

ii) au moment de décider l'inscription d'une zone de production particulière sur une liste conformément au paragraphe 1, il est estimé que d'autres informations indiquent que l'autorité compétente offre les garanties requises.

4. La Commission prend les dispositions nécessaires pour que des versions actualisées de toutes les listes établies ou mises à jour conformément au présent article soient accessibles au public

Article 14

Documents

1. Un document répondant aux exigences prévues à l'annexe VI accompagne les lots de produits d'origine animale lorsqu'ils sont importés dans la Communauté.

2. Le document atteste que les produits satisfont:

a) aux exigences prévues pour les produits en question au titre du règlement (CE) nº 852/2004 et du règlement (CE) nº 853/2004 ou à des dispositions équivalentes à ces exigences,

et

▼M1

b) à toute condition particulière en matière d'importation fixée conformément à l'article 48 du règlement (CE) nº 882/2004.

▼B

3. Les documents peuvent inclure des détails requis par d'autres dispositions communautaires relatives à la santé publique et animale.

4. Des dérogations au paragraphe 1 peuvent être octroyées conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2, lorsqu'il est possible d'obtenir autrement les garanties visées au paragraphe 2 du présent article.

Article 15

Dispositions spéciales pour les produits de la pêche

1. Les procédures prévues au présent chapitre ne s'appliquent pas aux produits frais de la pêche débarqués dans la Communauté directement d'un navire de pêche battant pavillon d'un pays tiers.

Les contrôles officiels sur ces produits de la pêche s'effectuent conformément à l'annexe III.

2. a) Les produits de la pêche importés de navires-usines ou de navires congélateurs battant le pavillon d'un pays tiers proviennent de navires figurant sur une liste établie et mise à jour conformément à la procédure prévue à l'article 12, paragraphe 4.

b) Toutefois, par dérogation à l'article 12, paragraphe 2, point b), un navire peut également figurer sur ces listes:

i) sur la base d'une communication conjointe émanant de l'autorité compétente du pays tiers dont le navire bat le pavillon et de l'autorité compétente d'un autre pays tiers à laquelle la première autorité compétente a délégué la responsabilité de l'inspection du navire concerné, à condition que:

— ce deuxième pays tiers figure sur la liste des pays tiers, établie conformément à l'article 11, à partir desquels les importations de produits de la pêche sont autorisées,

— tous les produits de la pêche du navire concerné destinés à être mis sur le marché dans la Communauté soient débarqués directement dans ce deuxième pays tiers,

▼B

— l'autorité compétente de ce deuxième pays tiers ait inspecté le navire et déclaré qu'il est conforme aux exigences communautaires,

et que

— l'autorité compétente de ce pays tiers ait déclaré qu'elle inspectera régulièrement le navire pour s'assurer qu'il demeure conforme aux exigences communautaires,

ou

ii) sur la base d'une communication conjointe émanant de l'autorité compétente du pays tiers dont le navire bat le pavillon et de l'autorité compétente d'un État membre à laquelle la première autorité compétente a délégué la responsabilité concernant l'inspection du navire concerné, à condition que:

— tous les produits de la pêche du navire concerné destinés à être mis sur le marché dans la Communauté soient débarqués directement dans cet État membre,

— l'autorité compétente de cet État membre ait inspecté le navire et déclaré qu'il est conforme aux exigences communautaires,

et que

— l'autorité compétente de cet État membre ait déclaré qu'il inspectera régulièrement le navire pour s'assurer qu'il demeure conforme aux exigences communautaires.

c) La Commission prend les dispositions nécessaires pour que des versions actualisées de toutes les listes établies ou mises à jour conformément au présent article soient accessibles au public.

3. Lorsque des produits de la pêche sont importés directement de navires de pêche ou de navires congélateurs, un document signé par le capitaine peut remplacer le document exigé en vertu de l'article 14.

4. Les modalités d'application du présent article peuvent être fixées conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2.

CHAPITRE IV

DISPOSITIONS FINALES

Article 16

Mesures d'application et dispositions transitoires

Les mesures d'application et les dispositions transitoires sont arrêtées conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2.

Article 17

Modification et adaptation des annexes

1. Les annexes I, II, III, IV, V et VI peuvent être modifiées ou complétées afin de tenir compte des progrès scientifiques et techniques conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2.

2. Des dérogations aux annexes I, II, III, IV, V et VI peuvent être accordées conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2, à condition que lesdites dérogations n'affectent pas la réalisation des objectifs fixés par le présent règlement.

3. Les États membres peuvent, sans compromettre la réalisation des objectifs du présent règlement, adopter, conformément aux paragraphes 4 à 7, des mesures nationales adaptant les exigences figurant à l'annexe I.

▼B

4. Les mesures nationales visées au paragraphe 3:

a) ont pour objet:

i) de permettre de poursuivre l'utilisation des méthodes traditionnelles à toute étape de la production, de la transformation ou de la distribution des denrées alimentaires;

ii) de répondre aux besoins des entreprises du secteur alimentaire qui ont une faible production ou qui sont situées dans des régions soumises à des contraintes géographiques particulières,

ou

iii) de permettre de mettre en œuvre des projets pilotes pour tester de nouvelles méthodes en ce qui concerne les contrôles d'hygiène de la viande;

b) portent notamment sur les éléments ci-après de l'annexe I:

i) les informations relatives à la chaîne alimentaire;

ii) la présence de l'autorité compétente dans les établissements.

5. Tout État membre souhaitant adopter des mesures nationales telles que celles visées au paragraphe 3 en informe la Commission et les autres États membres. Chaque notification:

a) fournit une description détaillée des exigences pour lesquelles l'État membre en question estime qu'une adaptation est nécessaire et indique la nature de l'adaptation visée;

b) décrit les établissements concernés;

c) explique les motifs de l'adaptation, y compris, le cas échéant, en fournissant une synthèse de l'analyse des risques réalisée et en indiquant toute mesure devant être prise pour faire en sorte que l'adaptation ne compromette la réalisation des objectifs du présent règlement,

et

d) communique toute autre information pertinente.

6. Les autres États membres disposent d'un délai de trois mois à compter de la réception de la notification visée au paragraphe 5, pour transmettre par écrit leurs observations à la Commission. La Commission peut et, lorsqu'elle reçoit des observations écrites d'un ou de plusieurs États membres, doit consulter les États membres réunis au sein du comité visé à l'article 19, paragraphe 1. La Commission peut décider, conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2, si les mesures envisagées peuvent être mises en œuvre, sous réserve de modifications appropriées, si nécessaire. Le cas échéant, la Commission peut proposer des mesures générales conformément aux paragraphes 1 ou 2 du présent article.

7. Un État membre ne peut adopter des mesures nationales adaptant les prescriptions de l'annexe I que:

a) conformément à une décision prise dans le respect du paragraphe 6,

ou

b) si, un mois après l'expiration du délai visé au paragraphe 6, la Commission n'a pas informé les États membres qu'elle a reçu des observations écrites ou qu'elle a l'intention de proposer l'adoption d'une décision prise dans le respect du paragraphe 6.

8. Lorsqu'un État membre adopte des mesures nationales pour la mise en œuvre de projets pilotes visant à tester de nouvelles méthodes en ce qui concerne les contrôles d'hygiène pour la viande conformément aux paragraphes 3 à 7, l'État membre en communique les résultats à la Commission dès qu'ils sont disponibles. La Commission examine alors l'opportunité de proposer des mesures générales conformément au paragraphe 1.

▼B

Article 18

Décisions spécifiques

Sans préjudice du caractère général de l'article 16 et de l'article 17, paragraphe 1, des mesures d'application peuvent être arrêtées ou des modifications des annexes I, II, III, IV, V ou VI peuvent être adoptées conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2, pour préciser:

1) les examens destinés à évaluer les aptitudes des exploitants du secteur alimentaire et de leur personnel;

2) la méthode permettant de communiquer les résultats de l'inspection;

3) les critères permettant d'établir quand, sur la base d'une analyse des risques, il n'est pas nécessaire que le vétérinaire officiel soit présent dans les abattoirs ou dans les établissements de traitement du gibier tout au long des inspections ante mortem et post mortem;

4) les règles relatives au contenu des tests pour les vétérinaires officiels et les auxiliaires officiels;

5) les critères microbiologiques permettant le contrôle des processus en liaison avec l'hygiène des établissements;

6) les autres procédures possibles, les examens sérologiques ou autres tests de laboratoire qui fournissent des garanties au moins équivalentes à celles apportées par les procédures spécifiques d'inspection post mortem décrites à l'annexe I, section IV, et qui peuvent donc les remplacer si l'autorité compétente en décide ainsi;

7) les circonstances dans lesquelles certaines des procédures d'inspection post mortem décrites à l'annexe I, section IV, ne sont pas nécessaires, selon l'exploitation, la région ou le pays d'origine et sur la base des principes de l'analyse des risques;

8) les règles applicables aux tests de laboratoire;

9) le traitement par le froid à appliquer aux viandes en cas de cysticercose et de trichinose;

10) les conditions dans lesquelles des exploitations et des régions peuvent être déclarées officiellement indemnes de cysticercus ou de trichines;

11) les méthodes à appliquer pour l'examen des conditions visées à l'annexe I, section IV, chapitre IX;

12) pour les porcs d'engraissement, les critères pour les conditions d'hébergement contrôlées et les systèmes de production intégrée;

13) les critères de classification des zones de production et de reparcage pour les mollusques bivalves vivants en coopération avec le laboratoire communautaire de référence concerné, à savoir:

   a) les valeurs limites à respecter et les méthodes d'analyse pour les biotoxines marines;

   b) les procédures de recherche des virus et les normes virologiques,

   et

   c) les plans d'échantillonnage ainsi que les méthodes et les tolérances analytiques à appliquer en vue de contrôler le respect des critères;

14) les critères organoleptiques pour évaluer la fraîcheur des produits de la pêche;

15) les limites analytiques, les méthodes d'analyse ainsi que les plans d'échantillonnage à utiliser pour les contrôles officiels des produits de la pêche exigés dans le cadre de l'annexe III, y compris en ce qui concerne les parasites et les contaminants de l'environnement;

▼B

16) la méthode qu'utilisera la Commission pour rendre accessibles au public les listes des pays tiers et des établissements situés dans les pays tiers, en application des articles 11, 12, 13 et 15.

▼M1

_____

▼B

Article 19

Procédure de comité

1. La Commission est assistée par le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale institué par l'article 58 du règlement (CE) nº 178/2002.

2. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, les articles 5 et 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de celle-ci.

La période prévue à l'article 5, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE est fixée à trois mois.

3. Le comité adopte son règlement intérieur.

Article 20

Consultation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments

La Commission consulte l'Autorité européenne de sécurité des aliments pour les questions qui relèvent du champ d'application du présent règlement, en tant que de besoin et, en particulier:

1) avant de proposer de modifier les exigences particulières relatives aux procédures d'inspection post mortem énoncées à l'annexe I, section IV;

2) avant de proposer de modifier les règles établies à l'annexe I, section IV, chapitre IX, concernant la viande des animaux pour lesquels l'inspection post mortem a décelé des lésions indiquant une brucellose ou une tuberculose,

et

3) avant de proposer des mesures d'application dans les domaines visés à l'article 18, points 5) à 15).

Article 21

Rapport au Parlement européen et au Conseil

1. Au plus tard le 20 mai 2009, la Commission soumet au Parlement européen et au Conseil un rapport analysant l'expérience acquise dans le cadre de l'application du présent règlement.

2. Le cas échéant, la Commission joint au rapport des propositions appropriées.

Article 22

Entrée en vigueur

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

Il s'applique dix-huit mois après la date de l'entrée en vigueur des actes suivants:

a) le règlement (CE) nº 852/2004;

b) le règlement (CE) nº 853/2004,

▼B

et

c) la directive 2004/41/CE du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ([1]).

Toutefois, le présent règlement ne s'applique pas avant le 1er janvier 2006.

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

([1]) JO L 157 du 30.4.2004, p. 33.

▼B

ANNEXE I

VIANDES FRAÎCHES

SECTION I: TÂCHES DU VÉTÉRINAIRE OFFICIEL

CHAPITRE I: TÂCHES DE CONTRÔLE

1. Outre les exigences générales de l'article 4, paragraphe 4, relatives aux audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène, le vétérinaire officiel doit s'assurer que l'exploitant du secteur alimentaire respecte en permanence ses propres procédures concernant chaque collecte, transport, entreposage, manipulation, transformation et utilisation ou élimination des sous-produits animaux, y compris les matériels à risques spécifiés, qui sont sous la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire.

2. Outre les exigences générales de l'article 4, paragraphe 5, relatives aux audits fondés sur les principes HACPP, le vétérinaire officiel doit s'assurer que les procédures des exploitants garantissent, dans la mesure du possible, que les viandes:

   a) ne présentent pas d'anomalies ou d'altérations physiopathologiques;

   b) ne présentent pas de contamination, fécale ou autre,

      et

   c) ne contiennent pas de matériels à risques spécifiés, sauf si la législation communautaire le prévoit, et ont été produites conformément à la législation communautaire en matière d'EST.

CHAPITRE II: TÂCHES D'INSPECTION

Lorsqu'il exécute des tâches d'inspection conformément au présent chapitre, le vétérinaire officiel doit tenir compte des résultats des audits effectués conformément à l'article 4 et au chapitre I de la présente annexe. Le cas échéant, il doit cibler les tâches d'inspection en conséquence.

A. **Informations sur la chaîne alimentaire**

1. Le vétérinaire officiel doit contrôler et analyser les informations pertinentes provenant des registres de l'exploitation d'origine des animaux destinés à l'abattage et prendre en compte les résultats dûment étayés de ce contrôle et de cette analyse lorsqu'il effectue des inspections ante et post mortem.

2. Lorsqu'il effectue des tâches d'inspection, le vétérinaire officiel doit tenir compte des certificats officiels accompagnant les animaux et des déclarations éventuelles des vétérinaires effectuant des contrôles au niveau de la production primaire, y compris des vétérinaires officiels et agréés.

3. Lorsque les exploitants du secteur alimentaire intervenant dans la chaîne alimentaire prennent des mesures supplémentaires pour garantir la sécurité des aliments, en mettant en œuvre des systèmes intégrés, des systèmes de contrôle privés, une procédure de certification indépendante par des tiers ou d'autres moyens, et lorsque ces mesures sont suffisamment détaillées et les animaux concernés par ces systèmes clairement identifiables, le vétérinaire officiel peut en tenir compte dans le cadre de ses tâches d'inspection et de la vérification des procédures fondées sur le système HACCP.

B. **Inspection ante mortem**

1. Sous réserve des points 4 et 5:

   a) le vétérinaire officiel doit effectuer une inspection ante mortem de tous les animaux avant l'abattage;

   b) cette inspection doit avoir lieu dans les vingt-quatre heures qui suivent l'arrivée des animaux à l'abattoir et moins de vingt-quatre heures avant l'abattage.

   En outre, le vétérinaire officiel peut exiger une inspection à tout autre moment.

2. L'inspection ante mortem doit notamment permettre de déterminer si, en ce qui concerne l'animal inspecté en question, il existe un signe:

   a) indiquant que le bien-être des animaux a été compromis,

      ou

▼B

b) d'un état quelconque susceptible de nuire à la santé animale ou humaine, en privilégiant la détection des zoonoses et des maladies figurant sur la liste A ou, le cas échéant, sur la liste B de l'Office international des épizooties (OIE).

3. Outre l'inspection ante mortem habituelle, le vétérinaire officiel doit effectuer une inspection clinique de tous les animaux que l'exploitant du secteur alimentaire ou un auxiliaire officiel peut avoir écartés.

4. En cas d'abattage d'urgence en dehors de l'abattoir et lorsqu'il s'agit de gibier sauvage, le vétérinaire officiel doit examiner, à l'abattoir ou dans l'établissement de traitement du gibier, la déclaration accompagnant la carcasse de l'animal et délivrée par le vétérinaire ou la personne qualifiée, conformément au règlement (CE) nº 853/2004.

5. Lorsque la section III, chapitre II, ou la section IV le prévoit, l'inspection ante mortem peut être effectuée dans l'exploitation d'origine. En pareils cas, le vétérinaire officiel ne doit effectuer l'inspection ante mortem à l'abattoir que dans les cas et dans la mesure indiqués.

C. **Bien-être des animaux**

Le vétérinaire officiel doit vérifier le respect des règles communautaires et nationales applicables en matière de bien-être des animaux, notamment celles concernant la protection des animaux au moment de l'abattage et en cours de transport.

D. **Inspection post mortem**

1. La carcasse et les abats qui l'accompagnent doivent être soumis sans tarder après l'abattage à une inspection post mortem. Toutes les surfaces externes doivent être examinées. À cette fin, il peut s'avérer nécessaire de manipuler légèrement la carcasse et les abats ou de disposer d'installations techniques. La détection des zoonoses et des maladies figurant sur la liste A de l'OIE et, le cas échéant, sur la liste B de l'OIE fera l'objet d'une attention particulière. La vitesse de la chaîne d'abattage et l'effectif du personnel d'inspection présent doivent être adaptés de façon à permettre une inspection adéquate.

2. Lorsque cela est jugé nécessaire, des examens supplémentaires, tels que la palpation et l'incision de certaines parties de la carcasse et des abats, ainsi que des tests de laboratoire doivent être effectués afin de:

   a) poser un diagnostic définitif,

      ou

   b) détecter:

      i) la présence d'une maladie animale;

      ii) la présence de résidus ou de contaminants en quantité supérieure aux niveaux fixés dans le cadre de la législation communautaire;

      iii) le non-respect des critères microbiologiques,

         ou

      iv) la présence d'autres facteurs susceptibles d'exiger que la viande soit déclarée impropre à la consommation humaine ou que des restrictions soient imposées à son utilisation;

   notamment dans le cas d'animaux soumis à un abattage d'urgence.

3. Le vétérinaire officiel doit exiger que les carcasses de solipèdes domestiques, de bovins âgés de plus de six mois et de porcs domestiques âgés de plus de quatre semaines soient fendues en demi-carcasses dans le sens de la longueur le long de la colonne vertébrale en vue de l'inspection post mortem. Si l'inspection le requiert, le vétérinaire officiel peut également demander que n'importe quelle tête ou carcasse soit fendue dans le sens de la longueur. Toutefois, pour tenir compte des habitudes alimentaires particulières, des développements technologiques ou de situations sanitaires spécifiques, l'autorité compétente peut autoriser que les carcasses de solipèdes domestiques, de bovins âgés de plus de six mois et de porcs domestiques âgés de plus de quatre semaines destinés à l'inspection ne soient pas fendues en deux.

4. Au cours de l'inspection, des précautions doivent être prises afin de veiller à ce que la contamination de la viande par des opérations telles que la palpation, la découpe ou l'incision soit réduite au minimum.

▼B

5. En cas d'abattage d'urgence, la carcasse fait l'objet, le plus rapidement possible, d'une inspection post mortem conformément aux points 1 à 4 avant d'être déclarée propre à la consommation humaine.

E. **Matériels à risques spécifiés et autres sous-produits animaux**

Conformément aux règles communautaires spécifiques concernant les matériels à risques spécifiés et d'autres sous-produits animaux, le vétérinaire officiel doit contrôler l'enlèvement, la séparation et le cas échéant, le marquage de ces produits. Il doit s'assurer que l'exploitant du secteur alimentaire prend toutes les mesures nécessaires pour éviter la contamination de la viande par les matériels à risques spécifiés au cours de l'abattage (y compris l'étourdissement) et de l'enlèvement de ceux-ci.

F. **Tests de laboratoire**

1. Le vétérinaire officiel doit veiller à ce qu'un échantillonnage soit effectué et que les échantillons soient correctement identifiés et manipulés et qu'ils soient envoyés au laboratoire approprié dans le cadre:

   a) de la surveillance et du contrôle des zoonoses et de leurs agents;

   b) des tests spécifiques de laboratoire visant à diagnostiquer les EST conformément au règlement (CE) nº 999/2001 du Parlement européen et du Conseil ([1]);

   c) de la détection de substances ou produits non autorisés et du contrôle des substances réglementées, en particulier dans le cadre des plans nationaux de surveillance des résidus visés dans la directive 96/23/CE du Conseil ([2]),

   et

   d) de la détection des maladies figurant sur la liste A de l'OIE et, le cas échéant, sur la liste B de l'OIE.

2. Le vétérinaire officiel doit également veiller à ce que tous les autres tests de laboratoire nécessaires soient effectués.

CHAPITRE III: LE MARQUAGE DE SALUBRITÉ

1. Le vétérinaire officiel doit contrôler le marquage de salubrité et les marques utilisées.

2. Le vétérinaire officiel doit notamment veiller à ce que:

   a) la marque de salubrité ne soit apposée que sur des animaux (ongulés domestiques, mammifères du gibier d'élevage, autres que les lagomorphes, et le gros gibier sauvage) ayant été soumis à une inspection ante mortem et post mortem conformément au présent règlement et lorsqu'il n'existe aucun motif de déclarer la viande impropre à la consommation humaine. Toutefois, la marque de salubrité peut être apposée avant que les résultats de l'examen de recherche des trichines ne soient disponibles si le vétérinaire officiel a l'assurance que la viande provenant de l'animal en question ne sera mise sur le marché que si lesdits résultats sont satisfaisants,

   et à ce que

   b) le marquage de salubrité soit apposé à l'encre ou par le feu sur la face externe des carcasses d'une manière telle que si les carcasses sont découpées en demi-carcasses ou en quartiers, ou si les demi-carcasses sont découpées en trois morceaux, chaque pièce porte une marque de salubrité.

3. La marque de salubrité doit être une marque ovale d'au moins 6,5 cm de largeur sur 4,5 cm de hauteur portant les informations ci-après en caractères parfaitement lisibles:

   a) la marque doit indiquer le nom du pays dans lequel l'établissement est situé, qui peut apparaître en toutes lettres en capitales ou sous la forme d'un code à deux lettres conformément à la norme ISO pertinente.

   Toutefois, dans le cas des États membres, ces codes sont: ►**M2** BE, ►**M5** BG, ◄ CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, ►**M5** RO, ◄ SI, SK, FI, SE et UK; ◄

([1]) JO L 147 du 31.5.2001, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 2245/2003 de la Commission (JO L 333 du 20.12.2003, p. 28).

([2]) JO L 125 du 23.5.1996, p. 10. Directive modifiée par le règlement (CE) nº 806/2003 (JO L 122 du 16.5.2003, p. 1).

▼B

b) la marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'abattoir,

et

▼M2

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, ►M5 EO, ◄ EB ou WE.

▼B

4. Les lettres doivent avoir une hauteur d'au moins 0,8 cm et les chiffres une hauteur d'au moins 1 cm. Les dimensions et les caractères de la marque peuvent être réduits pour le marquage des agneaux, des chevreaux et des porcelets.

5. Les colorants utilisés pour le marquage de salubrité doivent être autorisés conformément aux règles communautaires concernant l'utilisation des substances colorantes destinées à être employées dans les denrées alimentaires.

6. La marque de salubrité peut, en outre, comporter une indication concernant le vétérinaire officiel ayant procédé à l'inspection des viandes. ►M3 ———— ◄

7. Les viandes provenant d'animaux soumis à un abattage d'urgence à l'extérieur de l'abattoir doivent porter une marque de salubrité spéciale qui ne peut être confondue ni avec la marque de salubrité visée au présent chapitre, ni avec la marque d'identification visée à l'annexe II, section I, du règlement (CE) nº 853/2004.

8. Les viandes provenant de gibier non dépouillé ne peuvent porter de marque de salubrité que si, après leur dépouillement dans un établissement de traitement du gibier, elles ont subi une inspection post mortem et ont été déclarées propres à la consommation humaine.

9. Le présent chapitre s'applique sans préjudice des règles de police sanitaire relatives au marquage de salubrité.

SECTION II: MESURES CONSÉCUTIVES AUX CONTRÔLES

CHAPITRE I: COMMUNICATION DES RÉSULTATS DE L'INSPECTION

1. Le vétérinaire officiel doit consigner et évaluer les résultats des activités d'inspection.

2. a) Si les inspections révèlent la présence d'une maladie ou un état pathologique qui pourrait affecter la santé publique ou animale, ou nuire au bien-être des animaux, le vétérinaire officiel doit en informer l'exploitant du secteur alimentaire.

   b) Lorsque le problème identifié est apparu au cours de la production primaire, le vétérinaire officiel doit en informer le vétérinaire privé qui s'occupe des animaux de l'exploitation d'origine, l'exploitant du secteur alimentaire responsable de ladite exploitation (pour autant que ces informations ne soient pas de nature à compromettre une procédure judiciaire ultérieure) et, le cas échéant, l'autorité compétente dont relève le troupeau d'origine ou le territoire de chasse concerné.

   c) Si les animaux concernés proviennent d'un élevage d'un autre État membre ou d'un pays tiers, le vétérinaire officiel doit informer l'autorité compétente de l'État membre où se situe l'établissement en question. Cette autorité compétente doit prendre des mesures appropriées conformément à la législation communautaire applicable.

3. Les résultats des inspections et des tests doivent figurer dans des bases de données appropriées.

4. Le vétérinaire officiel qui, au cours d'une inspection ante mortem ou post mortem ou de toute autre activité d'inspection, soupçonne la présence d'un agent infectieux figurant sur la liste A de l'OIE ou, le cas échéant, sur la liste B de l'OIE, est tenu d'en informer immédiatement l'autorité compétente et doit prendre avec celle-ci toutes les mesures et précautions qui s'imposent pour empêcher la propagation éventuelle de l'agent infectieux, conformément à la législation communautaire applicable.

▼B

CHAPITRE II: DÉCISIONS CONCERNANT LES INFORMATIONS RELATIVES À LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

1. Le vétérinaire officiel doit vérifier que des animaux ne sont abattus que si l'exploitant de l'abattoir a reçu les informations pertinentes concernant la chaîne alimentaire et qu'il en a pris connaissance.

2. Toutefois, le vétérinaire officiel peut autoriser que des animaux soient abattus à l'abattoir, même si toutes les informations pertinentes concernant la chaîne alimentaire ne sont pas disponibles. Dans ce cas, toutes les informations pertinentes relatives à la chaîne alimentaire doivent être fournies avant que la carcasse ne soit déclarée propre à la consommation humaine. En attendant une décision définitive, ces carcasses et les abats de ces carcasses doivent être stockés séparément.

3. Nonobstant le point 2, dès lors que les informations pertinentes relatives à la chaîne alimentaire ne sont pas disponibles dans les vingt-quatre heures suivant l'arrivée d'un animal à l'abattoir, toute la viande provenant de cet animal doit être déclarée impropre à la consommation humaine. Si cet animal n'a pas encore été abattu, il doit l'être à l'écart des autres animaux.

4. Lorsqu'il ressort des enregistrements, des documents ou d'autres informations qui accompagnent les animaux que:

   a) ceux-ci proviennent d'une exploitation ou d'une région où les mouvements d'animaux sont interdits ou qui font l'objet d'autres restrictions pour des raisons de santé animale ou publique;

   b) les règles relatives à l'utilisation de médicaments vétérinaires n'ont pas été respectées,

   ou que

   c) toute autre condition susceptible de nuire à la santé humaine ou animale est présente,

   ces animaux ne peuvent être acceptés pour l'abattage que conformément aux procédures établies dans le cadre de la législation communautaire en vue d'éliminer les risques pour la santé humaine ou animale.

   Si les animaux se trouvent déjà à l'abattoir, ils doivent être abattus séparément et déclarés impropres à la consommation humaine, en veillant, le cas échéant, à prendre des précautions pour préserver la santé publique et animale. S'il le juge nécessaire, des contrôles officiels doivent être effectués dans l'exploitation d'origine.

5. L'autorité compétente doit prendre les mesures appropriées si elle découvre que les enregistrements, les documents ou autres informations qui accompagnent les animaux ne correspondent pas à la véritable situation de l'exploitation d'origine ou au véritable état des animaux ou qu'ils visent à tromper délibérément le vétérinaire officiel. L'autorité compétente doit prendre des mesures à l'encontre de l'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'exploitation d'origine des animaux ou de toute autre personne concernée. Ces mesures peuvent notamment revêtir la forme de contrôles supplémentaires. L'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'exploitation d'origine des animaux ou toute autre personne concernée doit prendre en charge le coût de ces contrôles supplémentaires.

CHAPITRE III: DÉCISIONS CONCERNANT LES ANIMAUX VIVANTS

1. Le vétérinaire officiel doit s'assurer que l'exploitant du secteur alimentaire respecte ses obligations découlant du règlement (CE) nº 853/2004 afin de garantir que les animaux acceptés pour l'abattage en vue de la consommation humaine soient correctement identifiés. Il doit veiller à ce que les animaux dont l'identité n'est pas raisonnablement vérifiable soient abattus séparément et déclarés impropres à la consommation humaine. S'il le juge nécessaire, des contrôles officiels doivent être effectués dans l'exploitation d'origine.

2. Lorsqu'il existe des raisons impérieuses liées à leur bien-être, les chevaux peuvent faire l'objet d'un abattage d'urgence à l'abattoir, même si les informations légalement requises concernant leur identité n'ont pas été fournies. Toutefois, ces informations doivent être fournies avant que la carcasse ne puisse être déclarée propre à la consommation humaine. Ces exigences s'appliquent également en cas d'abattage d'urgence des chevaux en dehors de l'abattoir.

3. Le vétérinaire officiel doit s'assurer que l'exploitant du secteur alimentaire respecte ses obligations découlant du règlement (CE) nº 853/2004 afin de

▼B

garantir que les animaux dont l'état de la peau ou de la toison est tel qu'il y a un risque inacceptable de contamination de la viande durant l'abattage ne soient pas abattus en vue de la consommation humaine, à moins qu'ils ne soient nettoyés auparavant.

4. Les animaux atteints d'une maladie ou présentant un état pathologique transmissible aux animaux ou aux humains lors de leur manipulation ou de la consommation de leur viande et, en règle générale, les animaux présentant des symptômes cliniques de maladie systémique ou une émaciation ne doivent pas être abattus en vue de la consommation humaine. Ces animaux doivent être abattus séparément, dans des conditions telles que les autres animaux ou carcasses ne puissent être contaminés, et doivent être déclarés impropres à la consommation humaine.

5. L'abattage des animaux suspectés d'être atteints d'une maladie ou de présenter un état pathologique pouvant avoir un effet nuisible sur la santé humaine ou animale doit être différé. Ces animaux doivent subir un examen ante mortem détaillé visant à établir un diagnostic. En outre, le vétérinaire officiel peut décider de compléter l'inspection post mortem par un prélèvement d'échantillons et des examens de laboratoire. Le cas échéant, les animaux doivent être abattus séparément ou à la fin des opérations normales d'abattage, en prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter la contamination d'autres viandes.

6. Les animaux qui pourraient présenter des résidus de médicaments vétérinaires dépassant les niveaux fixés conformément à la législation communautaire, ou des résidus de substances interdites, doivent être traités conformément à la directive 96/23/CE.

7. Le vétérinaire officiel doit imposer les conditions dans lesquelles il faut que les animaux soient traités dans le cadre d'un plan spécifique d'éradication ou de lutte contre une maladie donnée, telle que la brucellose ou la tuberculose, ou des agents zoonotiques comme les salmonelles, sous sa supervision directe. L'autorité compétente doit déterminer les conditions dans lesquelles ces animaux peuvent être abattus. Ces conditions doivent viser à réduire au minimum les risques de contamination des autres animaux et des viandes des autres animaux.

8. Les animaux présentés à l'abattage dans un abattoir doivent en règle générale être abattus à cet endroit. Toutefois, dans des circonstances exceptionnelles, telles qu'une panne grave des équipements d'abattage, le vétérinaire officiel peut autoriser les mouvements directs vers un autre abattoir.

CHAPITRE IV: DÉCISIONS CONCERNANT LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

1. Si les règles concernant la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort ne sont pas respectées, le vétérinaire officiel doit s'assurer que l'exploitant du secteur alimentaire prend immédiatement les mesures correctives nécessaires et évite que cela ne se reproduise.

2. Le vétérinaire officiel doit adopter une approche proportionnée et progressive à l'égard des mesures coercitives, dont la gamme va des simples instructions à la décision de ralentir ou même d'arrêter la production, en fonction de la nature et de la gravité du problème.

3. Le cas échéant, le vétérinaire officiel doit informer d'autres autorités compétentes des problèmes de bien-être des animaux.

4. Si le vétérinaire officiel découvre que les règles concernant la protection des animaux pendant le transport ne sont pas respectées, il doit prendre les mesures nécessaires conformément à la législation communautaire pertinente.

5. Lorsque:

   a) un auxiliaire officiel effectue des contrôles relatifs au bien-être des animaux au titre de la section III ou IV,

      et

   b) que ces contrôles font apparaître un manquement aux règles relatives à la protection des animaux;

   cet auxiliaire officiel est tenu d'en informer immédiatement le vétérinaire officiel et, si nécessaire en cas d'urgence, de prendre les mesures nécessaires visées aux points 1 à 4 en attendant l'arrivée du vétérinaire officiel.

▼B

CHAPITRE V: DÉCISIONS CONCERNANT LA VIANDE

1. Les viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine si elles:

   a) proviennent d'animaux n'ayant pas été soumis à une inspection ante mortem, à l'exception du gibier sauvage;

   b) proviennent d'animaux dont les abats n'ont pas été soumis à une inspection post mortem, sauf indication contraire prévue par le présent règlement ou le règlement (CE) nº 853/2004;

   c) proviennent d'animaux morts avant l'abattage, mort-nés, morts *in utero* ou abattus avant l'âge de sept jours;

   d) résultent du parage de plaies de saignée;

   e) proviennent d'animaux atteints d'une maladie figurant sur la liste A de l'OIE ou, le cas échéant, sur la liste B de l'OIE, sauf indication contraire prévue à la section IV;

   f) proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisées;

   g) ne sont pas conformes aux critères microbiologiques fixés dans le cadre de la législation communautaire qui servent à déterminer si une denrée alimentaire peut être mise sur le marché;

   h) présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire prévue à la section IV;

   i) contiennent des résidus ou des contaminants en quantité supérieure aux niveaux fixés par la législation communautaire. Tout dépassement du niveau pertinent devrait conduire, le cas échéant, à des analyses complémentaires;

   j) sans préjudice d'une législation communautaire plus spécifique, proviennent d'animaux ou de carcasses contenant des résidus de substances interdites ou d'animaux traités au moyen de substances interdites;

   k) se composent de foies et de reins d'animaux de plus de deux ans originaires des régions dans lesquelles l'exécution des plans au titre de l'article 5 de la directive 96/23/CE a révélé la présence généralisée de métaux lourds dans l'environnement;

   l) ont été traitées illégalement au moyen de substances décontaminantes;

   m) ont été traitées illégalement au moyen de rayons ionisants ou ultraviolets;

   n) contiennent des corps étrangers (à l'exception, dans le cas du gibier sauvage, d'instruments ayant servi à chasser l'animal);

   o) présentent un taux de radioactivité supérieur au taux maximal autorisé fixé dans le cadre de la législation communautaire;

   p) présentent des altérations physiopathologiques, des anomalies de consistance, une saignée insuffisante (sauf pour le gibier sauvage), des anomalies organoleptiques, notamment une odeur sexuelle prononcée;

   q) proviennent d'animaux émaciés;

   r) contiennent des matériels à risques spécifiés, sauf si la législation communautaire le prévoit;

   s) présentent une contamination fécale, par souillure ou autre;

   t) se composent de sang susceptible d'induire un risque pour la santé publique ou animale étant donné le statut zoosanitaire de l'animal dont il provient, quel qu'il soit, ou de provoquer une contamination au cours du processus d'abattage;

   u) peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé publique ou animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

2. Le vétérinaire officiel peut imposer des exigences concernant l'utilisation de viandes provenant d'animaux ayant été soumis à un abattage d'urgence à l'extérieur de l'abattoir.

▼B

SECTION III: RESPONSABILITÉS ET FRÉQUENCE DES CONTRÔLES

CHAPITRE I: AUXILIAIRES OFFICIELS

Les auxiliaires officiels peuvent assister le vétérinaire officiel dans toutes les tâches, sous réserve des restrictions suivantes et de toute règle spécifique prévue à la section IV:

1) en ce qui concerne les tâches d'audit, les auxiliaires officiels ne peuvent que recueillir des informations concernant les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur le système HACCP;

2) en ce qui concerne les inspections ante mortem et les contrôles concernant le bien-être des animaux, les auxiliaires officiels ne peuvent qu'effectuer un premier contrôle des animaux et aider pour des tâches purement pratiques,

   et

3) en ce qui concerne les inspections post mortem, le vétérinaire officiel doit contrôler régulièrement le travail des auxiliaires officiels et, dans le cas des animaux ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence hors de l'abattoir, effectuer lui-même l'inspection.

CHAPITRE II: FRÉQUENCE DES CONTRÔLES

1. L'autorité compétente doit faire en sorte qu'au moins un vétérinaire officiel soit présent:

   a) dans les abattoirs, tout au long des inspections tant ante mortem que post mortem,

      et

   b) dans les établissements de traitement du gibier, tout au long de l'inspection post mortem.

2. Toutefois, l'autorité compétente peut adapter cette approche dans certains abattoirs et établissements de traitement du gibier identifiés en fonction d'une analyse des risques et conformément aux critères fixés conformément à l'article 18, point 3), s'il en existe. En pareil cas:

   a) le vétérinaire officiel n'est pas tenu d'être présent lors de l'inspection ante mortem dans l'abattoir pour autant que:

      i) un vétérinaire officiel ou agréé ait effectué une inspection ante mortem dans l'exploitation d'origine, ait vérifié les informations relatives à la chaîne alimentaire et qu'il ait communiqué les résultats des contrôles à l'auxiliaire officiel présent à l'abattoir;

      ii) l'auxiliaire officiel présent à l'abattoir reçoit l'assurance que les informations relatives à la chaîne alimentaire n'indiquent absolument aucun problème de sécurité alimentaire et que l'état de santé et de bien-être général de l'animal est satisfaisant,

         et que

      iii) le vétérinaire officiel s'assure régulièrement que l'auxiliaire officiel réalise convenablement ces contrôles;

   b) le vétérinaire officiel n'est pas tenu d'être présent en permanence au cours des inspections post mortem:

      i) si un auxiliaire officiel procède à l'inspection post mortem et met de côté les viandes présentant des anomalies et toutes les autres viandes provenant du même animal;

      ii) si toutes ces viandes sont inspectées ultérieurement par le vétérinaire officiel,

         et

      iii) si l'auxiliaire officiel fournit des informations sur les méthodes appliquées et les résultats obtenus afin que le vétérinaire officiel puisse s'assurer du respect des normes.

      Toutefois, en ce qui concerne les volailles et les lagomorphes, l'auxiliaire officiel peut écarter les viandes présentant des anomalies et, sous réserve de la section IV, le vétérinaire officiel n'est pas tenu d'inspecter systématiquement toutes ces viandes.

3. La flexibilité prévue au point 2 ne s'applique pas:

▼B

a) aux animaux abattus d'urgence;

b) aux animaux suspectés d'être atteints d'une maladie ou de présenter un état pathologique susceptible d'avoir un effet nuisible sur la santé humaine;

c) aux bovins provenant de troupeaux qui n'ont pas été déclarés officiellement indemnes de tuberculose;

d) aux bovins, ovins et caprins provenant de troupeaux qui n'ont pas été déclarés officiellement indemnes de brucellose;

e) en cas d'apparition d'une maladie figurant sur la liste A de l'OIE ou, le cas échéant, sur la liste B de l'OIE. Cela concerne les animaux sensibles à la maladie considérée provenant de la région en question, comme le prévoit l'article 2 de la directive 64/432/CEE du Conseil ([1]),

et

f) lorsque des contrôles plus stricts sont nécessaires pour prendre en compte les maladies émergentes ou des maladies particulières figurant sur la liste B de l'OIE.

4. Dans les ateliers de découpe, l'autorité compétente doit veiller à ce qu'un vétérinaire officiel ou un auxiliaire officiel soit présent pendant le travail des viandes à la fréquence appropriée pour atteindre les objectifs du présent règlement.

CHAPITRE III: PARTICIPATION DU PERSONNEL DE L'ABATTOIR

A. TÂCHES SPÉCIFIQUES CONCERNANT LA PRODUCTION DE VIANDE DE VOLAILLES ET DE LAGOMORPHES

Les États membres peuvent autoriser le personnel de l'abattoir à exercer les activités des auxiliaires officiels spécialisés en rapport avec le contrôle de la production de viande de volaille et de lagomorphes, aux conditions suivantes:

▼M6

a) si l'établissement a appliqué avec succès des bonnes pratiques d'hygiène conformément à l'article 4, paragraphe 4, du présent règlement et des procédures fondées sur le système HACCP pendant au moins douze mois, l'autorité compétente peut autoriser le personnel de l'établissement à réaliser des tâches des auxiliaires officiels. Cette autorisation ne peut être accordée qu'à la condition que le personnel de l'établissement ait reçu, de manière satisfaisante aux yeux de l'autorité compétente, une formation comparable à celle des auxiliaires officiels pour les tâches desdits auxiliaires ou pour les tâches spécifiques qu'ils sont autorisés à effectuer. Ce personnel est placé sous le contrôle, l'autorité et la responsabilité du vétérinaire officiel. Le vétérinaire officiel est alors présent pendant les inspections ante mortem et post mortem; il supervise ces activités et effectue régulièrement des contrôles d'exécution afin de s'assurer que la réalisation des tâches par le personnel de l'abattoir satisfait aux critères spécifiques fixés par l'autorité compétente et il consigne par écrit les résultats de ces contrôles. Si le niveau d'hygiène dans l'établissement baisse du fait des opérations réalisées par ce personnel, si celui-ci n'effectue pas ses tâches correctement ou si, en général, ledit personnel accomplit ses tâches de manière insatisfaisante aux yeux de l'autorité compétente, ce personnel doit être remplacé par des auxiliaires officiels spécialisés.

▼B

b) L'autorité compétente de l'État membre décide, en principe et cas par cas, si elle autorise la mise en œuvre du système décrit ci-dessus. Si l'État membre opte pour le principe de ce système, il doit en informer la Commission et lui préciser les conditions d'application de ce système. Pour les entreprises du secteur alimentaire d'un État membre où le système est mis en œuvre, l'utilisation effective du système est facultative. Les entreprises du secteur alimentaire ne sont pas contraintes par l'autorité compétente d'introduire le système décrit ci-dessus. Dans le cas où l'autorité compétente n'est pas convaincue qu'une entreprise du secteur alimentaire répond aux exigences, ce système ne sera pas appliqué dans ledit établissement. Pour déterminer si tel est le cas, l'autorité compétente procède à une analyse des registres de production et d'inspection, du type d'activités réalisées dans l'établissement, de l'historique de celle-ci sur le plan du respect de la législation, du savoir-faire, du professionna-

([1]) JO 121 du 29.7.1964, p. 1977/64. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) nº 21/2004 (JO L 5 du 9.1.2004, p. 8).

▼B

lisme et du sens des responsabilités du personnel de l'abattoir en matière de sécurité alimentaire ainsi que des autres informations pertinentes.

B. PRÉLÈVEMENTS ET TESTS SPÉCIFIQUES

Le personnel de l'abattoir ayant reçu une formation spécifique, sous la direction du vétérinaire officiel, peut, sous la responsabilité et la surveillance de celui-ci, effectuer des prélèvements et des tests spécifiques sur des animaux de toute espèce.

CHAPITRE IV: QUALIFICATIONS PROFESSIONNELLES

A. VÉTÉRINAIRES OFFICIELS

1. Seuls les vétérinaires ayant réussi un test répondant aux exigences du point 2 peuvent être nommés vétérinaires officiels.

2. L'autorité compétente doit prendre les dispositions nécessaires pour organiser le test. Celui-ci doit permettre de confirmer les connaissances des candidats sur les sujets suivants dans la mesure nécessaire en fonction du profil et des qualifications du vétérinaire:

   a) la législation nationale et communautaire relative à la santé publique vétérinaire, à la sécurité alimentaire, à la santé animale, au bien-être des animaux et aux substances pharmaceutiques;

   b) les principes de la politique agricole commune, les mesures de soutien des marchés, les restitutions à l'exportation et la détection des fraudes (y compris dans le cadre mondial: OMC, SPS, Codex alimentarius, OIE);

   c) les connaissances de base en matière de transformation des denrées alimentaires et de technologie alimentaire;

   d) les principes, concepts et méthodes des bonnes pratiques de fabrication et de gestion de la qualité;

   e) la gestion de la qualité avant récolte (bonnes pratiques culturales);

   f) la promotion et l'utilisation de l'hygiène alimentaire et de la sécurité alimentaire (bonnes pratiques d'hygiène);

   g) les principes, concepts et méthodes de l'analyse des risques;

   h) les principes, concepts et méthodes du système HACCP et l'utilisation de ce système tout au long de la chaîne de production alimentaire;

   i) la prévention et le contrôle des risques d'origine alimentaire pour la santé humaine;

   j) la dynamique de population des infections et intoxications;

   k) l'épidémiologie diagnostique;

   l) les systèmes de suivi et de surveillance;

   m) l'audit et l'évaluation réglementaire des systèmes de gestion de la qualité des denrées alimentaires;

   n) les principes et les applications au diagnostic des méthodes modernes d'examen;

   o) les technologies de l'information et de la communication liées aux mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique;

   p) le traitement des données et les applications de la biostatistique;

   q) les enquêtes sur l'apparition de maladies d'origine alimentaire chez les êtres humains;

   r) les aspects pertinents en ce qui concerne les EST;

   s) le bien-être des animaux pendant l'élevage, le transport et l'abattage;

   t) les questions environnementales liées à la production alimentaire (y compris la gestion des déchets);

   u) le principe de précaution et les préoccupations des consommateurs;

   v) les principes de la formation du personnel intervenant dans la chaîne de production.

▼B

Les candidats peuvent acquérir les connaissances requises dans le cadre de leur formation vétérinaire de base ou par le biais d'une formation suivie, ou de l'expérience acquise, après l'obtention de leur diplôme de vétérinaire. L'autorité compétente peut organiser des tests différents selon le profil des candidats. Toutefois, lorsqu'il est démontré à l'autorité compétente qu'un candidat a acquis toutes les connaissances requises dans le cadre d'un cursus universitaire, ou d'une formation continue débouchant sur une qualification de troisième cycle, elle peut lever l'obligation de passer un test.

3. Le vétérinaire doit présenter des aptitudes en matière de coopération multidisciplinaire.

4. En outre, chaque vétérinaire officiel devra suivre une formation pratique pendant une période d'essai d'au moins deux cents heures avant de commencer à travailler de manière indépendante. Pendant cette période, la personne en formation devra travailler sous la surveillance de vétérinaires officiels en poste dans les abattoirs, les ateliers de découpe, les postes d'inspection de viandes fraîches et les exploitations. La formation doit porter, entre autres, sur le contrôle des systèmes de gestion de la sécurité des denrées alimentaires.

5. Le vétérinaire officiel doit actualiser ses connaissances et se tenir au courant des nouvelles évolutions par des actions régulières de formation continue et par la lecture d'ouvrages spécialisés. Lorsque cela est possible, le vétérinaire officiel doit participer à des actions annuelles de formation continue.

6. Les vétérinaires déjà nommés au poste de vétérinaire officiel doivent avoir une connaissance suffisante des questions visées au point 2. Si nécessaire, ils devront acquérir ces connaissances dans le cadre de la formation continue. L'autorité compétente doit prendre à cet égard les dispositions appropriées.

7. Nonobstant les points 1 à 5, les États membres peuvent définir des règles particulières pour les vétérinaires officiels travaillant à temps partiel qui sont responsables des contrôles dans des petites entreprises.

B. AUXILIAIRES OFFICIELS

1. L'autorité compétente ne peut nommer en qualité d'auxiliaires officiels que les personnes ayant suivi une formation et réussi un test conformément aux prescriptions énoncées ci-après.

2. L'autorité compétente doit prendre les dispositions nécessaires pour organiser ce test. Pour être autorisés à se présenter au test, les candidats doivent apporter la preuve qu'ils ont suivi:

   a) une formation théorique d'au moins cinq cents heures et une formation pratique d'au moins quatre cents heures couvrant les domaines définis au point 5,

      et

   b) la formation complémentaire nécessaire permettant aux auxiliaires officiels de s'acquitter de leurs tâches avec compétence.

3. La formation pratique visée au point 2 a) doit se dérouler dans des abattoirs et des ateliers de découpe, sous la direction d'un vétérinaire officiel, et dans des exploitations et autres établissements pertinents.

4. La formation et les tests doivent porter principalement sur la viande rouge ou sur la viande de volaille. Toutefois, les personnes qui ont suivi l'une des deux formations et réussi le test ne sont tenues, pour passer l'autre test, que de suivre une formation réduite. La formation et le test doivent porter, le cas échéant, sur le gibier sauvage, le gibier d'élevage et les lagomorphes d'élevage.

5. La formation des auxiliaires officiels doit porter sur la connaissance des points ci-après que les tests de qualification doivent attester:

   a) pour les exploitations:

      i) volet théorique:

         — connaissance du secteur agricole (organisation, méthodes de production, commerce international, etc.),

         — bonnes pratiques concernant la production animale,

▼B

— connaissance de base des maladies, en particulier les zoonoses (virus, bactéries, parasites, etc.),

— surveillance des maladies, emploi des médicaments et vaccins, détection des résidus,

— contrôles en matière d'hygiène et en matière sanitaire,

— bien-être animal dans l'exploitation et lors des transports,

— prescriptions environnementales (dans les bâtiments, dans les exploitations et en général),

— dispositions législatives, réglementaires et administratives pertinentes,

— préoccupations des consommateurs et contrôle de la qualité;

ii) volet pratique:

— visites de différents types d'exploitations pratiquant différentes méthodes d'élevage,

— visites d'établissements de production,

— observation du chargement et du déchargement des animaux,

— démonstrations dans le laboratoire,

— contrôles vétérinaires,

— documentation;

b) pour les abattoirs et les ateliers de découpe:

i) volet théorique:

— connaissance de l'industrie de la viande (organisation, méthodes de production, commerce international et technologie d'abattage et de découpe),

— notions fondamentales d'hygiène et connaissance élémentaire des bonnes pratiques en matière d'hygiène, notamment d'hygiène industrielle, d'hygiène de l'abattage, de la découpe et de l'entreposage, ainsi que d'hygiène du travail,

— système HACCP et vérification des procédures fondées sur ce système,

— bien-être des animaux lors du déchargement après le transport et à l'abattoir,

— notions fondamentales d'anatomie et de physiologie des animaux abattus,

— notions fondamentales de pathologie des animaux abattus,

— notions fondamentales d'anatomie pathologique des animaux abattus,

— connaissances utiles en ce qui concerne les EST ainsi que d'autres zoonoses et agents zoonotiques importants,

— connaissance des méthodes et procédures d'abattage, d'inspection, de préparation, de conditionnement, d'emballage et de transport des viandes fraîches,

— notions fondamentales de microbiologie,

— inspection ante mortem,

— examen de recherche des trichines,

— inspection post mortem,

— tâches administratives,

— connaissance des dispositions législatives, réglementaires et administratives pertinentes,

— procédures d'échantillonnage,

— aspects liés à la fraude;

▼B

ii) volet pratique:

— identification des animaux,

— contrôle de l'âge des animaux,

— inspection et évaluation des animaux abattus,

— inspection post mortem dans un abattoir,

— examen de recherche des trichines,

— identification des espèces animales par l'examen de parties caractéristiques de l'animal,

— identification d'un certain nombre de parties d'animaux abattus ayant subi des altérations, avec commentaires,

— contrôle de l'hygiène, y compris la vérification des bonnes pratiques en la matière et des procédures du système HACCP,

— enregistrement des résultats de l'inspection ante mortem,

— échantillonnage,

— traçabilité des viandes,

— documentation.

6. Les auxiliaires officiels doivent actualiser leurs connaissances et se tenir au courant des nouveautés en prenant part à des actions régulières de formation continue et par la lecture d'ouvrages spécialisés. Lorsque cela est possible, l'auxiliaire officiel doit participer à des actions annuelles de formation continue.

7. Les personnes déjà nommées en qualité d'auxiliaires officiels doivent avoir une connaissance suffisante des sujets visés au point 5. Le cas échéant, ils devront acquérir ces connaissances dans le cadre de la formation continue. L'autorité compétente doit prendre à cet égard les dispositions appropriées.

8. Toutefois, quand des auxiliaires officiels effectuent des tâches d'échantillonnage et d'analyse en liaison avec des examens de recherche des trichines, l'autorité compétente doit s'assurer qu'ils reçoivent une formation appropriée pour mener ces tâches à bien.

SECTION IV: EXIGENCES SPÉCIFIQUES

CHAPITRE I: ANIMAUX DOMESTIQUES DE L'ESPÈCE BOVINE

A. BOVINS DE MOINS DE SIX SEMAINES

Les carcasses et les abats des bovins de moins de six semaines doivent être soumis aux procédures d'inspection post mortem suivantes:

1) examen visuel de la tête et de la gorge; incision et examen des ganglions lymphatiques rétropharyngiens (Lnn. *retropharyngiales*); inspection de la bouche et de l'arrière-bouche; palpation de la langue; ►M4 ——————— ◄

2) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage; palpation des poumons; incision et examen des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. *bifurcationes, eparteriales* et *mediastinales*). La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine;

3) examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;

4) examen visuel du diaphragme;

5) examen visuel du foie et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. portales); palpation et, si nécessaire, incision du foie et de ses ganglions lymphatiques;

6) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* et *caudales*); palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques;

▼B

7) examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate;

8) examen visuel des reins; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Lnn. *renales*);

9) examen visuel de la plèvre et du péritoine;

10) examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes. Le liquide synovial doit être examiné.

B. BOVINS DE PLUS DE SIX SEMAINES

Les carcasses et les abats des bovins de plus de six semaines doivent être soumis aux procédures d'inspection post mortem suivantes:

1) examen visuel de la tête et de la gorge; incision et examen des ganglions lymphatiques sous-maxillaires, rétropharyngiens et parotidiens (Lnn. *retropharyngiales, mandibulares* et *parotidei*); examen des masséters externes, dans lesquels il convient de pratiquer deux incisions parallèles à la mandibule, ainsi que des masséters internes (muscles ptérygoïdes internes), à inciser suivant un plan. La langue, préalablement dégagée de façon à permettre un examen visuel détaillé de la bouche et de l'arrière-bouche, doit faire l'objet d'un examen visuel et d'une palpation; ►M4 ——————— ◄

2) inspection de la trachée et de l'œsophage; examen visuel et palpation des poumons; incision et examen des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. *bifurcationes, eparteriales* et *mediastinales*). La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine;

3) examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;

4) examen visuel du diaphragme;

5) examen visuel et palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. *portales*); incision de la surface gastrique du foie et à la base du lobe carré, pour examiner les canaux biliaires;

6) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. *gastrici, mesenterici, craniales* et *caudales*); palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques;

7) examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate;

8) examen visuel des reins et incision, si nécessaire, des reins et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques (Lnn. *renales*);

9) examen visuel de la plèvre et du péritoine;

10) examen visuel des organes génitaux (excepté le pénis, s'il a déjà été évacué);

11) examen visuel et, si nécessaire, palpation et incision de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (Lnn. *supramammarii*). Chez la vache, chaque moitié de la mamelle est ouverte par une longue et profonde incision jusqu'aux sinus lactifères (*sinus lactiferes*) et les ganglions lymphatiques mammaires sont incisés, sauf si la mamelle est exclue de la consommation humaine.

CHAPITRE II: ANIMAUX DOMESTIQUES DES ESPÈCES OVINE ET CAPRINE

Les carcasses et les abats des ovins et des porcins doivent être soumis aux procédures d'inspection post mortem suivantes:

1) examen visuel de la tête après dépouillement et, en cas de doute, examen de la gorge, de la bouche, de la langue et des ganglions lymphatiques rétropharyngiens et parotidiens. Sans préjudice des règles sanitaires, ces examens ne sont pas nécessaires si l'autorité compétente est en mesure de garantir que la tête, y compris la langue et la cervelle, est exclue de la consommation humaine;

▼B

2) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage; palpation des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. *bifurcationes, eparteriales* et *mediastinales*). En cas de doute, ces organes et ganglions lymphatiques doivent être incisés et examinés;

3) examen visuel du péricarde et du cœur. En cas de doute, le cœur doit être incisé et examiné;

4) examen visuel du diaphragme;

5) examen visuel du foie et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. *portales*); palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques; incision de la surface gastrique du foie afin d'examiner les canaux biliaires;

6) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. *gastrici, mesenterici, craniales* et *caudales*);

7) examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate;

8) examen visuel des reins; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Lnn. *renales*);

9) examen visuel de la plèvre et du péritoine;

10) examen visuel des organes génitaux (excepté le pénis, s'il a déjà été évacué);

11) examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques;

12) examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes. Le liquide synovial doit être examiné.

CHAPITRE III: SOLIPÈDES DOMESTIQUES

Les carcasses et les abats des solipèdes doivent être soumis aux procédures d'inspection post mortem suivantes:

1) examen visuel de la tête et, après dégagement de la langue, examen de la gorge; palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques sous-maxillaires, rétropharyngiens et parotidiens (Lnn. *retropharyngiales, mandibulares* et *parotidei*). La langue, préalablement dégagée de façon à permettre un examen visuel détaillé de la bouche et de l'arrière-bouche, doit faire l'objet d'un examen visuel et d'une palpation; ►M4 ——————— ◄

2) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage; palpation des poumons; palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux (Lnn. *bifurcationes, eparteriales* et *mediastinales*). La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine;

3) examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;

4) examen visuel du diaphragme;

5) examen visuel, palpation et, si nécessaire, incision du foie et de ses ganglions lymphatiques, rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. *portales*);

6) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. *gastrici, mesenterici, craniales* et *caudales*); incision, si nécessaire, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques;

7) examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate;

8) examen visuel et palpation des reins; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Lnn. *renales*);

9) examen visuel de la plèvre et du péritoine;

10) examen visuel des organes génitaux des étalons (excepté le pénis s'il a déjà été évacué) et des juments;

▼B

11) examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (Lnn. *supramammarii*) et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques supramammaires;

12) examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes. Le liquide synovial doit être examiné;

13) dépistage, chez tous les chevaux à robe grise ou blanche, de la mélanose et de la mélanomata effectué par examen des muscles et des ganglions lymphatiques (Lnn. *subrhomboidei*) des épaules, au-dessous du cartilage scapulaire, après avoir distendu l'attache d'une épaule. Les reins doivent être dégagés et examinés au moyen d'une incision pratiquée à travers l'organe tout entier.

CHAPITRE IV: ANIMAUX DOMESTIQUES DE L'ESPÈCE PORCINE

A. INSPECTION ANTE MORTEM

1. L'autorité compétente peut décider que les porcs destinés à l'abattage doivent subir une inspection ante mortem dans leur exploitation d'origine. Dans ce cas, l'abattage d'un lot de porcs d'une exploitation ne peut être autorisé que:

   a) s'ils sont accompagnés du certificat sanitaire prévu au chapitre X, partie A,

      et

   b) si les exigences énoncées aux points 2 à 5 sont respectées.

2. L'inspection ante mortem effectuée dans l'exploitation d'origine doit comprendre:

   a) les contrôles des registres ou des documents de l'exploitation, y compris les informations relatives à la chaîne de production;

   b) l'examen des porcs destiné à établir:

      i) s'ils sont atteints d'une maladie ou présentent un état pathologique transmissible aux animaux ou aux humains lors de leur manipulation ou de la consommation de leur viande ou s'ils manifestent un comportement individuel ou collectif faisant craindre l'apparition d'une telle maladie;

      ii) s'ils présentent des troubles du comportement général ou des signes de maladie pouvant rendre la viande impropre à la consommation humaine,

         ou

      iii) s'il existe des indications ou des présomptions laissant entendre qu'ils pourraient présenter des résidus chimiques en quantité supérieure aux niveaux fixés par la législation communautaire ou des résidus de substances interdites.

3. Un vétérinaire officiel ou un vétérinaire agréé doit procéder à l'inspection ante mortem dans l'exploitation. Les porcs doivent être envoyés directement à l'abattoir et ne doivent pas être mélangés à d'autres porcs.

4. L'inspection ante mortem à l'abattoir doit comporter uniquement:

   a) un contrôle de l'identification des animaux,

      et

   b) un examen visuel pour s'assurer que les règles relatives au bien-être des animaux ont été respectées et que les porcs ne présentent pas de signes d'un état quelconque susceptible de nuire à la santé humaine ou animale. Cet examen visuel peut être réalisé par un auxiliaire officiel.

5. Lorsque les porcs n'ont pas été abattus dans les trois jours suivant la délivrance du certificat sanitaire prévu au point 1 a):

   a) si les porcs n'ont pas quitté l'exploitation d'origine pour l'abattoir, ils doivent être réexaminés et un nouveau certificat sanitaire doit être délivré;

   b) si les porcs sont déjà en route pour l'abattoir ou arrivés à l'abattoir, l'abattage peut être autorisé, après évaluation des motifs du retard, à condition qu'une nouvelle inspection vétérinaire ante mortem des porcs soit effectuée.

▼B

B. INSPECTION POST MORTEM

1. Les carcasses et abats des porcs autres que ceux qui sont visés au point 2 doivent être soumis aux procédures d'inspection post mortem suivantes:

   a) examen visuel de la tête et de la gorge; incision et examen des ganglions lymphatiques sous-maxillaires (Lnn. *mandibulares*); examen visuel de la bouche, de l'arrière-bouche et de la langue;

   b) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage; palpation des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. *bifurcationes, eparteriales* et *mediastinales*). La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine;

   c) examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;

   d) examen visuel du diaphragme;

   e) examen visuel du foie et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. *portales*); palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques;

   f) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. *gastrici, mesenterici, craniales* et *caudales*); palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques;

   g) examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate;

   h) examen visuel des reins; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Lnn. *renales*);

   i) examen visuel de la plèvre et du péritoine;

   j) examen visuel des organes génitaux (excepté le pénis, s'il a déjà été évacué);

   k) examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (Lnn. *supramammarii*); incision des ganglions lymphatiques supramammaires chez la truie;

   l) examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux; en cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes.

2. Sur la base de données épidémiologiques ou d'autres données en provenance de l'exploitation, 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 doivent, dans certains des cas ou dans tous les cas visés au point 1, faire l'objet uniquement d'un examen visuel.

CHAPITRE V: VOLAILLES

A. INSPECTION ANTE MORTEM

1. L'autorité compétente peut décider que les volailles destinées à l'abattage doivent subir une inspection ante mortem dans l'exploitation d'origine. Dans ce cas, l'abattage d'un lot de volailles d'une exploitation ne peut être autorisé que:

   a) si elles sont accompagnées du certificat sanitaire prévu au chapitre X, partie A,

      et

   b) si les exigences énoncées aux points 2 à 5 sont respectées.

2. L'inspection ante mortem effectuée dans l'exploitation d'origine doit comprendre:

   a) les contrôles des registres ou des documents de l'exploitation, y compris les informations relatives à la chaîne de production;

   b) une inspection du lot de volailles destinée à établir si les volailles:

▼B

i) sont atteintes d'une maladie ou présentent un état pathologique transmissible aux animaux ou aux humains lors de leur manipulation ou de la consommation de leur viande ou manifestent un comportement faisant craindre l'apparition d'une telle maladie;

ii) présentent des troubles du comportement général ou des signes de maladie pouvant rendre la viande impropre à la consommation humaine,

ou

iii) semblent présenter des résidus chimiques en quantité supérieure aux niveaux fixés par la législation communautaire ou des résidus de substances interdites.

3. Un vétérinaire officiel ou un vétérinaire agréé doit procéder à l'inspection ante mortem dans l'exploitation.

4. L'inspection ante mortem à l'abattoir doit comporter uniquement:

a) un contrôle de l'identification des animaux,

et

b) un examen visuel pour s'assurer que les règles relatives au bien-être des animaux ont été respectées et que les porcs ne présentent pas de signes d'un état quelconque susceptible de nuire à la santé humaine ou animale. Cet examen visuel peut être effectué par un auxiliaire officiel.

5. Lorsque les volailles n'ont pas été abattues dans les trois jours suivant la délivrance du certificat sanitaire visé au point 1 a):

a) si le lot n'a pas quitté l'exploitation d'origine, il doit être réexaminé et un nouveau certificat sanitaire doit être délivré;

b) si le lot est déjà en route pour l'abattoir ou arrivé à l'abattoir, l'abattage peut être autorisé, après évaluation des motifs du retard, à condition qu'un nouvel examen du lot soit effectué.

6. Lorsqu'aucune inspection ante mortem n'est effectuée dans l'exploitation, le vétérinaire officiel est tenu d'effectuer un examen du lot à l'abattoir.

7. Si les volailles présentent des signes cliniques d'une maladie, elles ne peuvent pas être abattues à des fins de consommation humaine. Toutefois, l'abattage de ces volailles peut intervenir au terme du processus normal d'abattage si des précautions sont prises afin d'éviter le risque de propagation des organismes pathogènes et pour que les installations soient nettoyées et désinfectées immédiatement après les opérations d'abattage.

8. En ce qui concerne les volailles élevées pour la production de foie gras et les volailles à éviscération différée abattues dans l'exploitation d'origine, une inspection ante mortem doit être effectuée conformément aux points 2 et 3. Les carcasses non éviscérées doivent être accompagnées jusqu'à l'abattoir ou l'atelier de découpe d'un certificat conforme au modèle figurant à la partie C.

B. INSPECTION POST MORTEM

1. Toutes les volailles doivent subir une inspection post mortem conformément aux sections I et III. En outre, le vétérinaire officiel est tenu d'effectuer lui-même les contrôles suivants:

a) inspection quotidienne des viscères et des cavités corporelles d'un échantillon représentatif de volailles;

b) inspection détaillée d'un échantillon aléatoire, dans chaque lot d'une même origine, de parties de volailles ou de volailles entières déclarées impropres à la consommation humaine à la suite de l'inspection post mortem,

et

c) tout examen complémentaire nécessaire s'il existe des raisons de suspecter que les viandes des volailles concernées peuvent être impropres à la consommation humaine.

2. En ce qui concerne les volailles élevées pour la production de foie gras et les volailles à éviscération différée obtenues dans l'exploitation d'origine, l'inspection post mortem doit comporter un contrôle du certificat accompagnant les carcasses. Lorsque ces carcasses sont transportées

▼B

directement de l'exploitation à l'atelier de découpe, l'inspection post mortem doit avoir lieu à l'atelier de découpe.

▼B

C. MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE

CERTIFICAT SANITAIRE

pour les volailles destinées à la production de foie gras et pour les volailles à éviscération différée abattues dans l'exploitation d'origine

Service compétent: .....

Numéro: .....

1. Identification des carcasses non éviscérées

Espèce: .....

Nombre: .....

2. Provenance des carcasses non éviscérées

Adresse de l'exploitation: .....

3. Destination des carcasses non éviscérées

Les carcasses non éviscérées sont destinées à l'atelier de découpe suivant: .....

.....

4. Déclaration

Je soussigné déclare que:

— les carcasses non éviscérées désignées ci-dessus proviennent de volailles qui ont fait l'objet d'une inspection avant abattage dans l'exploitation susmentionnée, le ..... (jour) à ..... (heure) et ont été jugés saines,

— les registres et documents concernant ces animaux sont conformes aux exigences légales et n'empêchent pas de procéder à l'abattage des volailles.

Fait à .....
(lieu)

en date du .....
(date)

Cachet

.....
(signature du vétérinaire officiel ou agréé)

▼B

CHAPITRE VI: LAGOMORPHES D'ÉLEVAGE

Les règles applicables aux volailles doivent également s'appliquer aux lagomorphes.

CHAPITRE VII: GIBIER D'ÉLEVAGE

A. **Inspection ante mortem**

1. L'inspection ante mortem peut être effectuée au sein de l'exploitation d'origine lorsque les exigences de l'annexe III, section III, du règlement (CE) nº 853/2004 sont satisfaites. Si c'est le cas, elle doit être effectuée par un vétérinaire officiel ou agréé.

2. L'inspection ante mortem effectuée dans l'exploitation doit notamment comprendre les contrôles des registres ou documents de l'exploitation, y compris les informations relatives à la chaîne alimentaire.

3. Lorsque l'inspection ante mortem est effectuée au plus trois jours seulement avant l'arrivée des animaux à l'abattoir et que les animaux sont livrés vivants, l'inspection ante mortem à l'abattoir doit comporter uniquement:

   a) un contrôle de l'identification des animaux,

      et

   b) un examen visuel pour s'assurer que les règles relatives au bien-être des animaux ont été respectées et que les animaux ne présentent pas de signes d'un état quelconque susceptible de nuire à la santé humaine ou animale.

4. Les animaux vivants inspectés sur le site de l'exploitation doivent être accompagnés d'un certificat conforme au modèle figurant au chapitre X, partie A. Les animaux vivants inspectés sur le site de l'exploitation doivent être accompagnés d'un certificat conforme au modèle figurant au chapitre X, partie B.

B. **Inspection post mortem**

1. Cette inspection doit inclure la palpation et, si cela est jugé nécessaire, l'incision des parties de l'animal qui ont subi une altération ou sont suspectes pour toute autre raison.

2. Les procédures d'inspection post mortem décrites pour les bovins, les ovins, les porcs domestiques et les volailles doivent être appliquées aux espèces correspondantes de gibier d'élevage.

3. Lorsque les animaux ont été abattus dans l'exploitation, le vétérinaire officiel opérant à l'abattoir doit vérifier le certificat qui les accompagne.

CHAPITRE VIII: GIBIER SAUVAGE

A. **Inspection post mortem**

1. Une fois livré à l'établissement de traitement du gibier, le gibier sauvage doit être inspecté dans les plus brefs délais.

2. Le vétérinaire officiel doit prendre en compte la déclaration ou les informations que la personne qualifiée participant à la chasse de l'animal a présentées conformément au règlement (CE) nº 853/2004.

3. Lors de l'inspection post mortem, le vétérinaire officiel doit procéder à:

   a) un examen visuel de la carcasse, de ses cavités et, le cas échéant, des organes, dans le but de:

      i) détecter d'éventuelles anomalies ne résultant pas de l'activité de chasse. À cet effet, le diagnostic peut se fonder sur les informations éventuellement fournies par la personne qualifiée quant au comportement de l'animal avant sa mise à mort;

      ii) vérifier que la mort n'est pas due à d'autres motifs que la chasse.

      Si les seuls résultats de l'examen visuel ne permettent pas d'aboutir à une évaluation, une inspection plus poussée doit être effectuée en laboratoire;

   b) la recherche d'anomalies organoleptiques;

   c) une palpation des organes, si nécessaire;

▼B

d) lorsque des présomptions sérieuses font suspecter la présence de résidus ou de contaminants, une analyse par sondage des résidus ne résultant pas de l'activité de chasse, y compris des contaminants de l'environnement. Lorsqu'une inspection plus poussée est effectuée sur la base de telles présomptions, le vétérinaire doit attendre la conclusion de cette inspection avant de procéder à l'évaluation de l'ensemble du gibier abattu lors d'une chasse déterminée ou des parties dont on peut supposer qu'elles présentent les mêmes anomalies;

e) la recherche des éléments caractéristiques indiquant que les viandes présentent un risque pour la santé, notamment:

i) un comportement anormal ou une perturbation de l'état général de l'animal vivant signalé par le chasseur;

ii) la présence généralisée de tumeurs ou d'abcès dans différents organes internes ou muscles;

iii) la présence d'arthrite, d'orchite, une altération pathologique du foie ou de la rate, une inflammation des intestins ou de la région ombilicale;

iv) la présence de corps étrangers ne résultant pas de l'activité de chasse dans les cavités corporelles, en particulier à l'intérieur de l'estomac et des intestins ou dans l'urine, lorsque la couleur de la plèvre ou du péritoine présente une altération (lorsque les viscères concernés sont présents);

v) la présence de parasites;

vi) la formation d'une importante quantité de gaz dans le tractus gastro-intestinal avec altération de la couleur des organes internes (lorsque les viscères concernés sont présents);

vii) la présence de fortes anomalies de couleur, de consistance ou d'odeur dans la musculature ou les organes;

viii) la présence de vieilles fractures ouvertes;

ix) un état d'émaciation et/ou un œdème généralisé ou localisé;

x) des adhérences récentes d'organes sur la plèvre ou le péritoine,

et

xi) d'autres altérations importantes évidentes, telles que la putréfaction.

4. Si le vétérinaire officiel l'exige, la colonne vertébrale et la tête doivent être fendues dans le sens de la longueur.

5. Lorsqu'il s'agit de pièces entières de petit gibier qui n'ont pas fait l'objet d'une éviscération immédiatement après la mise à mort, le vétérinaire officiel doit soumettre un échantillon représentatif d'animaux de même provenance à une inspection post mortem. Si l'inspection révèle une maladie transmissible aux humains ou fait apparaître l'une des caractéristiques énumérées au point 3 e), le vétérinaire officiel doit soumettre le lot entier à des vérifications supplémentaires afin de déterminer s'il doit être déclaré impropre à la consommation humaine ou s'il y a lieu d'inspecter chaque carcasse individuellement.

6. En cas de doute, le vétérinaire officiel peut pratiquer d'autres découpes et inspections sur les parties des animaux qu'il convient d'examiner pour poser un diagnostic définitif.

B. **Décisions consécutives aux contrôles**

Outre les cas visés à la section II, chapitre V, les viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine lorsqu'elles présentent, lors de l'inspection post mortem, l'une des caractéristiques énumérées à la partie A, point 3 e).

CHAPITRE IX: RISQUES SPÉCIFIQUES

A. **Encephalopathies spongiformes transmissibles**

Les contrôles officiels effectués en ce qui concerne les EST doivent tenir compte des exigences du règlement (CE) nº 999/2001, ainsi que de toutes les autres dispositions législatives communautaires en la matière.

▼B

B. **Cysticercose**

1. Les procédures d'inspection post mortem décrites aux chapitres I et IV constituent les exigences minimales pour la recherche de la cysticercose chez les bovins de plus de six semaines ainsi que chez les porcs. Des tests sérologiques spécifiques peuvent également être utilisés. En ce qui concerne les bovins de plus de six semaines, l'incision des masséters lors de l'inspection post mortem n'est pas obligatoire si un test sérologique spécifique est utilisé. Cette règle est également valable lorsque des bovins de plus de six semaines ont été élevés dans une exploitation déclarée officiellement indemne de cysticercose.

2. Les viandes présentant une infestation de cysticercose doivent être déclarées impropres à la consommation humaine. Toutefois, lorsque cette infestation n'est pas généralisée, les parties non infectées peuvent être déclarées propres à la consommation humaine après avoir été soumises à un traitement par le froid.

C. **Trichinose**

1. Les carcasses de porcins (porcs domestiques, gibier d'élevage et gibier sauvage), de solipèdes et d'autres espèces sensibles à la trichinose doivent être soumises à un examen de recherche des trichines conformément à la législation communautaire applicable, sauf dispositions contraires de cette législation.

2. Les viandes provenant d'animaux infectés par les trichines doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

D. **Morve**

1. Le cas échéant, les solipèdes doivent être soumis à un examen de recherche de la morve. La recherche de la morve sur les solipèdes comprend un examen attentif des muqueuses de la trachée, du larynx, des cavités nasales, des sinus et de leurs ramifications, après avoir fendu la tête selon le plan médian et ôté la cloison nasale.

2. La viande provenant de chevaux dans lesquels la présence de morve a été diagnostiquée doit être déclarée impropre à la consommation humaine.

E. **Tuberculose**

1. Lorsque les animaux présentent une réaction positive ou douteuse à la tuberculine ou s'il y a d'autres raisons de suspecter une infection, ils doivent être abattus séparément des autres animaux, en prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter le risque de contamination des autres carcasses, de la chaîne d'abattage et du personnel présent dans l'abattoir.

2. Toutes les viandes provenant d'animaux chez lesquels l'inspection post mortem a permis de mettre en évidence des lésions tuberculeuses dans plusieurs organes ou parties de la carcasse, doivent être déclarées impropres à la consommation humaine. Toutefois, lorsqu'une lésion tuberculeuse a été découverte dans les ganglions lymphatiques d'un seul organe ou d'une seule partie de la carcasse, seul cet organe ou cette partie de la carcasse et les ganglions lymphatiques connexes doit être déclaré impropre à la consommation humaine.

F. **Brucellose**

1. Lorsque les animaux présentent une réaction positive ou douteuse au test de dépistage de la brucellose ou s'il y a d'autres raisons de suspecter une infection, ils doivent être abattus séparément des autres animaux, en prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter le risque de contamination des autres carcasses, de la chaîne d'abattage et du personnel présent dans l'abattoir.

2. Les viandes provenant d'animaux chez lesquels l'inspection post mortem a permis de mettre en évidence une brucellose aiguë doivent être déclarées impropres à la consommation humaine. En ce qui concerne les animaux présentant une réaction positive ou douteuse au test de dépistage de la brucellose, les mamelles, le tractus génital et le sang doivent être déclarés impropres à la consommation humaine, même si aucune lésion de ce type n'est détectée.

▼B

CHAPITRE X: MODÈLES DE CERTIFICAT SANITAIRE

A. MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR LES ANIMAUX VIVANTS

CERTIFICAT SANITAIRE

pour les animaux vivants transportés de l'exploitation à l'abattoir

Service compétent: .....

Numéro: .....

1. Identification des animaux

Espèce: .....

Nombre d'animaux: .....

Marquage d'identification: .....

2. Provenance des animaux

Adresse de l'exploitation d'origine: .....

Identification du local de stabulation (*): .....

3. Destination des animaux

Les animaux seront transportés vers l'abattoir suivant: .....

par les moyens de transport suivants: .....

4. Autres informations utiles

.....

5. Déclaration

Je soussigné déclare que:

— les animaux désignés ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection avant abattage dans l'exploitation susmentionnée, le ..... (jour) à ..... (heure) et ont été jugés sains,

— les registres et documents concernant ces animaux sont conformes aux exigences légales et n'empêchent pas de procéder à l'abattage des animaux.

Fait à .....
(lieu)

en date du .....
(date)

Cachet

.....
(signature du vétérinaire officiel ou agréé)

(*) Facultatif.

▼B

B. MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR LES ANIMAUX ABATTUS DANS L'EXPLOITATION

CERTIFICAT SANITAIRE

pour les animaux abattus dans l'exploitation

Service compétent: .....

Numéro: .....

1. Identification des animaux

Espèce: .....

Nombre d'animaux: .....

Marquage d'identification: .....

2. Provenance des animaux

Adresse de l'exploitation d'origine: .....

Identification du local de stabulation (*): .....

3. Destination des animaux

Les animaux seront transportés vers l'abattoir suivant: .....

.....

par les moyens de transport suivants: .....

4. Autres informations utiles

.....

5. Déclaration

Je soussigné déclare que:

— les animaux désignés ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection avant abattage dans l'exploitation susmentionnée, le ..... (jour) à ..... (heure) et ont été jugés sains,

— que les animaux ont été abattus dans l'exploitation le ..... (jour) à ..... (heure), et que l'abattage et la saignée ont été pratiqués correctement,

— les registres et documents concernant ces animaux sont conformes aux exigences légales et n'empêchent pas de procéder à l'abattage des animaux.

Fait à .....
(lieu)

en date du .....
(date)

Cachet

.....
(signature du vétérinaire officiel ou agréé)

(*) Facultatif.

▼B

ANNEXE II

MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

CHAPITRE I: CHAMP D'APPLICATION

La présente annexe s'applique aux mollusques bivalves vivants et, par analogie, aux échinodermes vivants, aux tuniciers vivants et aux gastéropodes marins vivants.

CHAPITRE II: CONTRÔLES OFFICIELS RELATIFS AUX MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS PROVENANT DES ZONES DE PRODUCTION CLASSÉES

A. CLASSEMENT DES ZONES DE PRODUCTION ET DE REPARCAGE

1. L'autorité compétente doit fixer l'emplacement et les limites des zones de production et de reparcage qu'elle classe. Le cas échéant, elle peut accomplir cette tâche en coopération avec l'exploitant du secteur alimentaire.

2. L'autorité compétente doit classer les zones de production dans lesquelles elle autorise la récolte des mollusques bivalves selon trois classes différentes en fonction du niveau de contamination fécale. Le cas échéant, elle peut accomplir cette tâche en coopération avec l'exploitant du secteur alimentaire.

3. L'autorité compétente peut classer en zones de classe A les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe. Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones doivent satisfaire aux normes sanitaires applicables aux mollusques bivalves vivants visées à l'annexe III, section VII, chapitre V, du règlement (CE) nº 853/2004.

▼M6

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, pour 90 % des échantillons, la limite de 4 600*E. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire. Pour les 10 % d'échantillons restants, les mollusques bivalves vivants 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 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.

▼M2

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.

▼B

6. Si l'autorité compétente décide, en principe, de classer une zone de production ou de reparcage, elle doit:

   a) dresser un inventaire des sources de pollution d'origine humaine ou animale susceptibles de constituer une source de contamination de la zone de production;

   b) examiner les quantités de polluants organiques émises au cours des différentes périodes de l'année, en fonction des variations saisonnières de la population humaine et de la population animale dans le bassin hydrographique, des précipitations, du traitement des eaux résiduaires, etc.;

▼B

c) déterminer les caractéristiques de circulation des polluants sur la base des modèles connus de la courantologie (science qui étudie les courants marins), de la bathymétrie et du cycle des marées dans la zone de production,

et

d) mettre en place un programme d'échantillonnage des mollusques bivalves dans la zone de production, basé sur l'examen de données établies, avec un nombre d'échantillons, une répartition géographique des points d'échantillonnage et une fréquence d'échantillonnage qui doit assurer que les résultats des analyses sont les plus représentatifs possible pour la zone considérée.

B. CONTRÔLE DES ZONES DE PRODUCTION ET DE REPARCAGE

1. Les zones de production et de reparcage classées doivent être contrôlées à intervalles réguliers afin de vérifier:

a) qu'il n'y a pas de fraude sur l'origine, la provenance et la destination des mollusques bivalves vivants;

b) la qualité microbiologique des mollusques bivalves vivants en fonction des zones de production et de reparcage;

c) la présence possible de plancton toxinogène dans les eaux de production et de reparcage ainsi que de biotoxines dans les mollusques bivalves vivants,

et

d) la présence éventuelle de contaminants chimiques dans les mollusques bivalves vivants.

2. Aux fins de la mise en œuvre du point 1 b), c) et d), il convient d'établir des plans d'échantillonnage prévoyant que ces contrôles doivent être effectués à intervalles réguliers ou cas par cas si la récolte a lieu à des périodes irrégulières. La répartition géographique des points d'échantillonnage et la fréquence d'échantillonnage doivent assurer que les résultats des analyses sont les plus représentatifs possible pour la zone considérée.

3. Les plans d'échantillonnage visant à contrôler la qualité microbiologique des mollusques bivalves vivants doivent tenir compte en particulier:

a) des variations probables de la contamination fécale,

et

b) des paramètres indiqués à la partie A, point 6.

4. Les plans d'échantillonnage visant à rechercher la présence possible de plancton toxinogène dans les eaux de production et de reparcage ainsi que de biotoxines dans les mollusques bivalves vivants doivent tenir compte en particulier des variations éventuelles de la présence de plancton contenant des biotoxines marines. L'échantillonnage doit comprendre:

a) un échantillonnage périodique visant à détecter les changements dans la composition du plancton contenant des toxines et leur répartition géographique. Tout résultat permettant de suspecter une accumulation de toxines dans la chair des mollusques doit être suivi d'un échantillonnage intensif;

b) des tests périodiques de toxicité sur les mollusques de la zone affectée qui sont les plus sensibles à la contamination.

5. La fréquence d'échantillonnage en vue de l'analyse des toxines présentes dans les mollusques doit, en règle générale, être hebdomadaire au cours des périodes pendant lesquelles la récolte est autorisée. Cette fréquence peut être réduite pour des zones spécifiques ou pour des types spécifiques de mollusques, si une évaluation des risques relatifs à la présence de toxines ou de phytoplancton semble indiquer un risque très faible d'épisode toxique. Cette fréquence doit être augmentée lorsque cette évaluation indique qu'un échantillonnage hebdomadaire ne serait pas suffisant. L'évaluation des risques doit faire l'objet d'un réexamen périodique afin d'évaluer le risque d'apparition de toxines dans les mollusques bivalves vivants de ces zones.

6. Lorsque le taux d'accumulation des toxines est connu pour un groupe d'espèces élevées dans la même zone, l'espèce présentant le taux le plus

▼B

élevé peut servir d'espèce de référence. Cela permettra d'exploiter toutes les espèces du groupe si les teneurs en toxines de l'espèce de référence sont inférieures aux limites réglementaires. Lorsque les teneurs en toxines de l'espèce de référence dépassent ces limites, la récolte des autres espèces est autorisée uniquement si des analyses complémentaires pratiquées sur ces espèces révèlent des teneurs en toxines inférieures aux limites.

7. En ce qui concerne la surveillance du plancton, les échantillons doivent être représentatifs de la colonne d'eau et fournir des informations sur la présence d'espèces toxiques et sur les évolutions de la population. En cas d'évolution de la population toxique pouvant entraîner une accumulation de toxines, la fréquence des échantillonnages des mollusques devra être accrue ou des mesures de fermeture préventive des zones concernées devront être appliquées jusqu'à l'obtention des résultats des analyses des toxines.

8. Les plans d'échantillonnage visant à contrôler la présence de contaminants chimiques doivent permettre de détecter tout dépassement des teneurs fixées dans le règlement (CE) nº 466/2001 de la Commission ([1]).

C. DÉCISIONS CONSÉCUTIVES AU CONTRÔLE

1. Lorsque les résultats de l'échantillonnage révèlent que les normes sanitaires concernant les mollusques ne sont pas respectées ou que la santé humaine est mise en péril, l'autorité compétente doit fermer la zone de production concernée, empêchant ainsi la récolte des mollusques bivalves vivants. Toutefois, l'autorité compétente peut reclasser une zone de production en zone de classe B ou C si cette zone satisfait aux critères pertinents énoncés dans la partie A et ne présente aucun autre risque pour la santé humaine.

2. L'autorité compétente ne peut autoriser la réouverture d'une zone de production fermée que si les normes sanitaires concernant les mollusques sont de nouveau conformes à la législation communautaire. Si l'autorité compétente ordonne la fermeture d'une zone de production en raison de la présence de plancton ou de teneurs excessives en toxines dans les mollusques, sa réouverture est conditionnée par deux analyses successives, pratiquées à quarante-huit heures d'intervalle au minimum, dont les résultats doivent se situer en deçà de la limite réglementaire. L'autorité compétente peut tenir compte de l'information relative à l'évolution du phytoplancton lorsqu'elle prend cette décision. Lorsqu'il existe des données solides sur la dynamique de la toxicité d'une zone considérée, et pour autant que des données récentes indiquant la tendance à la baisse de la toxicité soient disponibles, l'autorité compétente peut décider de rouvrir la zone lorsqu'un seul échantillonnage donne des résultats inférieurs à la limite réglementaire.

D. PRESCRIPTIONS SUPPLÉMENTAIRES EN MATIÈRE DE CONTRÔLE

1. L'autorité compétente doit assurer la surveillance des zones de production classées où elle a interdit la récolte de mollusques bivalves ou l'a soumise à des conditions spéciales, afin d'éviter la commercialisation de produits dangereux pour la santé humaine.

2. Outre la surveillance des zones de production et de reparcage visée à la partie B, point 1, un système de contrôle incluant des tests de laboratoire doit être mis en place afin de vérifier le respect par les exploitants du secteur alimentaire des exigences applicables aux produits finaux à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution. Ce contrôle vise notamment à vérifier que les teneurs en biotoxines marines et en contaminants ne dépassent pas les limites de sécurité et que la qualité microbiologique des mollusques ne présente aucun danger pour la santé humaine.

E. ENREGISTREMENT ET ÉCHANGE D'INFORMATIONS

L'autorité compétente doit:

a) établir et tenir à jour une liste des zones de production et de reparcage agréées, avec l'indication détaillée de leur emplacement, de leur délimitation et de leur classement, dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés conformément aux exigences de la présente annexe. Cette liste doit être communiquée aux parties concernées par la présente

([1]) JO L 77 du 16.3.2001, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 655/2004 (JO L 104 du 8.4.2004, p. 48).

▼B

annexe, notamment aux producteurs et aux responsables des centres de purification et des centres d'expédition;

b) informer sans délai les parties concernées par la présente annexe, telles que les producteurs et les responsables des centres de purification et des centres d'expédition, de tout changement concernant l'emplacement, la délimitation ou le classement d'une zone de production, ou de sa fermeture, qu'elle soit temporaire ou définitive,

et

c) intervenir rapidement lorsque les contrôles prescrits par la présente annexe indiquent qu'une zone de production doit être fermée ou reclassée ou peut être rouverte.

F. AUTOCONTRÔLE EXERCÉ PAR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

En vue de se prononcer sur le classement, l'ouverture ou la fermeture des zones de production, l'autorité compétente peut prendre en compte les résultats des contrôles réalisés par les exploitants du secteur alimentaire ou par les organisations qui les représentent. Si tel est le cas, l'autorité compétente doit avoir désigné le laboratoire qui procédera à l'analyse et, le cas échéant, l'échantillonnage et l'analyse doivent avoir été réalisés conformément à un protocole convenu entre l'autorité compétente et les exploitants ou l'organisation concernés du secteur alimentaire.

CHAPITRE III: CONTRÔLES OFFICIELS DES PECTINIDÉS RÉCOLTÉS EN DEHORS DES ZONES DE PRODUCTION CLASSÉES

Les contrôles officiels des pectinidés récoltés en dehors des zones de production classées doivent être effectués lors des ventes de poissons à la criée ou à la marée, dans les centres d'expéditions et les établissements de traitement. Ces contrôles officiels ont pour but de vérifier le respect des normes sanitaires relatives aux mollusques bivalves vivants prévues à l'annexe III, section VII, chapitre V, du règlement (CE) n° 853/2004 ainsi que celui d'autres exigences énoncées à l'annexe III, section VII, chapitre IX, dudit règlement.

▼B

ANNEXE III

PRODUITS DE LA PÊCHE

CHAPITRE I: CONTRÔLES OFFICIELS DE LA PRODUCTION ET DE LA MISE SUR LE MARCHÉ

1. Les contrôles officiels de la production et de la mise sur le marché des produits de la pêche doivent comprendre notamment:

   a) un contrôle régulier des conditions d'hygiène au débarquement et lors de la première vente;

   b) des inspections régulières des navires et des établissements à terre, y compris des halles de criée ou de marée et des marchés de gros, en vue de vérifier en particulier:

      i) le cas échéant, si les conditions de l'agrément sont encore remplies;

      ii) si les produits de la pêche sont manipulés correctement;

      iii) le respect des exigences en matière d'hygiène et de température,

      et

      iv) la propreté des établissements, y compris les navires, et de leurs installations et équipements, et l'hygiène du personnel,

   et

   c) des contrôles des conditions de stockage et de transport.

2. Toutefois, sous réserve du point 3, les contrôles officiels des navires:

   a) peuvent être effectués lorsque les navires font escale dans un port d'un État membre;

   b) concernent tous les navires qui débarquent des produits de la pêche dans des ports de la Communauté, quel que soit leur pavillon,

   et

   c) peuvent, si nécessaire, lorsque l'autorité compétente de l'État membre dont le navire arbore le pavillon effectue le contrôle officiel, être effectués lorsque le navire est en mer ou lorsqu'il se trouve dans un port d'un autre État membre ou d'un pays tiers.

3. a) Pour l'inspection d'un navire-usine ou d'un navire congélateur battant le pavillon d'un État membre effectuée aux fins d'octroyer un agrément pour ce navire, l'autorité compétente de cet État membre est tenue de mener les inspections de manière conforme aux exigences de l'article 3, en particulier en ce qui concerne les durées visées à l'article 3, paragraphe 2. Si nécessaire, ladite autorité compétente peut inspecter le navire lorsque celui-ci est en mer ou lorsqu'il se trouve dans un port d'un autre État membre ou d'un pays tiers.

   b) Lorsque l'autorité compétente de l'État membre dont le navire arbore le pavillon a octroyé pour ce navire un agrément conditionnel conformément à l'article 3, ladite autorité compétente peut autoriser l'autorité compétente:

      i) d'un autre État membre,

      ou

      ii) d'un pays tiers figurant sur une liste de pays tiers à partir desquels les importations de produits de la pêche sont autorisées, établie conformément à l'article 11 à réaliser une inspection de suivi en vue d'accorder un agrément définitif ou de proroger un agrément conditionnel conformément à l'article 3, paragraphe 1, point b), ou à maintenir l'agrément sous examen conformément à l'article 3, paragraphe 4. Si nécessaire, ladite autorité compétente peut inspecter le navire lorsque celui-ci est en mer ou lorsqu'il se trouve dans un port d'un autre État membre ou d'un pays tiers.

4. Lorsque l'autorité compétente d'un État membre autorise l'autorité compétente d'un autre État membre ou d'un pays tiers à réaliser des inspections en son nom conformément au point 3, les deux autorités compétentes conviennent ensemble des modalités de ces inspections. Ces modalités doivent garantir notamment que l'autorité compétente de l'État membre dont le navire arbore le pavillon reçoit sans retard un rapport sur les résultats des inspections et sur

▼B

toute suspicion de non-conformité, de manière à lui permettre de prendre les mesures nécessaires.

CHAPITRE II: CONTRÔLES OFFICIELS DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les contrôles officiels des produits de la pêche doivent comprendre au moins les éléments suivants.

A. ÉVALUATIONS ORGANOLEPTIQUES

Des contrôles organoleptiques aléatoires doivent être effectués à tous les stades de la production, du traitement et de la distribution. Ces contrôles ont notamment pour but de vérifier le respect des critères de fraîcheur établis conformément à la législation communautaire. Cela comprend notamment la vérification, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution, que les produits de la pêche dépassent au moins les lignes de base des critères de fraîcheur établies conformément à la législation communautaire.

B. INDICATEURS DE FRAÎCHEUR

Lorsque l'examen organoleptique met en doute la fraîcheur des produits de la pêche, des échantillons peuvent être prélevés et soumis à des tests de laboratoire destinés à déterminer les teneurs en azote basique volatil total (ABVT) et en azote triméthylamine (TMA-N).

L'autorité compétente doit utiliser les critères qui sont établis par la législation communautaire.

Si l'évaluation organoleptique soulève des doutes relatifs à d'autres paramètres pouvant affecter la santé humaine, des échantillons appropriés doivent être prélevés à des fins de vérification.

C. HISTAMINE

Des tests aléatoires de contrôle de l'histamine doivent être effectués dans le but de vérifier le respect des teneurs établies par la législation communautaire.

D. RÉSIDUS ET CONTAMINANTS

Des dispositions doivent être prises afin de contrôler les niveaux de résidus et de contaminants conformément à la législation communautaire.

E. CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

Des contrôles microbiologiques doivent être effectués en tant que de besoin conformément aux règles et critères établis en la matière par la législation communautaire.

F. PARASITES

Des tests aléatoires doivent être effectués afin de vérifier le respect de la législation communautaire en ce qui concerne les parasites.

▼M6

G. PRODUITS DE LA PÊCHE TOXIQUES

Des contrôles doivent être effectués pour veiller à ce que:

1. les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne soient pas mis sur le marché: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae* et *Canthigasteridae*;

2. les produits de la pêche frais, préparés, congelés et transformés de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne soient mis sur le marché que conditionnés ou emballés et soient 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 des produits de la pêche et leur appellation commune doivent figurer sur l'étiquette;

3. les produits de la pêche contenant des biotoxines, telles que la *ciguatera* ou d'autres toxines dangereuses pour la santé humaine, ne soient pas mis sur le marché. Toutefois, les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins peuvent être mis sur le marché s'ils ont été produits conformément à l'annexe III, section VII, du règlement (CE) nº 853/2004 et satisfont aux normes fixées au chapitre V, point 2, de cette section.

▼B

CHAPITRE III: DÉCISIONS CONSÉCUTIVES AUX CONTRÔLES

Les produits de la pêche doivent être déclarés impropres à la consommation humaine:

1) si les contrôles organoleptiques, chimiques, physiques ou microbiologiques ou les examens de recherche de parasites révèlent qu'ils ne sont pas conformes à la législation communautaire pertinente;

2) s'ils contiennent dans leurs parties comestibles des teneurs en contaminants ou des résidus dépassant les limites fixées par la législation communautaire ou à des niveaux tels que leur absorption alimentaire calculée dépasserait les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour les êtres humains;

3) s'ils proviennent de:

   i) poissons toxiques;

   ii) produits de la pêche ne satisfaisant pas aux exigences du chapitre II, partie G, point 2, concernant les biotoxines,

   ou de

   iii) mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers ou gastéropodes marins contenant une quantité totale de biotoxines marines qui dépasse les limites visées dans le règlement (CE) nº 853/2004,

   ou

4) si les autorités compétentes estiment qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé publique ou animale, ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

▼M4

ANNEXE IV

LAIT CRU, COLOSTRUM, PRODUITS LAITIERS ET PRODUITS À BASE DE COLOSTRUM

CHAPITRE I: INSPECTION DES EXPLOITATIONS DE PRODUCTION DE LAIT ET DE COLOSTRUM

1. Les animaux des exploitations de production de lait et de colostrum doivent être soumis à des contrôles officiels en vue de vérifier le respect des conditions de police sanitaire relatives à la production de lait cru et de colostrum, et notamment l'état sanitaire des animaux et l'utilisation de médicaments vétérinaires.

   Ces contrôles peuvent se dérouler à l'occasion de contrôles vétérinaires réalisés dans le cadre de dispositions communautaires relatives à la santé animale ou publique ou au bien-être des animaux et peuvent être effectués par un vétérinaire agréé.

2. S'il existe des raisons de suspecter que les conditions de police sanitaire relatives aux animaux ne sont pas respectées, l'état sanitaire général des animaux doit faire l'objet d'un contrôle.

3. Les exploitations de production de lait et de colostrum doivent être soumises à des contrôles officiels dans le but de vérifier que les exigences en matière d'hygiène sont respectées. Ces contrôles officiels peuvent notamment comporter des inspections et/ou un suivi des contrôles effectués par les organisations professionnelles. S'il s'avère que l'hygiène est inadéquate, l'autorité compétente doit vérifier que des mesures appropriées sont prises pour remédier à la situation.

CHAPITRE II: CONTRÔLE DU LAIT CRU ET DU COLOSTRUM LORS DE LEUR COLLECTE

1. Dans le cas du lait cru et du colostrum, l'autorité compétente doit superviser les contrôles effectués conformément à l'annexe III, section IX, chapitre I, partie III, du règlement (CE) nº 853/2004.

2. Si l'exploitant du secteur alimentaire n'a pas remédié à la situation dans les trois mois qui suivent la première notification du non-respect des critères concernant la teneur en germes et/ou la teneur en cellules somatiques, la livraison du lait cru et du colostrum provenant de l'exploitation de production concernée doit être suspendue ou, conformément à une autorisation spécifique ou à des instructions générales émanant de l'autorité compétente, soumise à des prescriptions nécessaires à la protection de la santé publique quant à son traitement et à son utilisation. Cette suspension ou ces prescriptions devront rester en vigueur jusqu'à ce que l'exploitant du secteur alimentaire ait prouvé que le lait cru et le colostrum satisfont de nouveau aux critères requis.

▼B

ANNEXE V

ÉTABLISSEMENTS DISPENSÉS DE L'OBLIGATION DE FIGURER SUR LA LISTE PRÉVUE À L'ARTICLE 12, PARAGRAPHE 1

Les établissements ci-après de pays tiers ne doivent pas figurer sur les listes établies et mises à jour conformément à l'article 12, paragraphe 4:

1) les établissements traitant des produits d'origine animale pour lesquels l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 n'établit aucune exigence;

2) les établissements assurant exclusivement des activités de production primaire;

3) les établissements assurant exclusivement des opérations de transport;

4) les établissements effectuant exclusivement le stockage des produits d'origine animale qui ne nécessitent pas une régulation de la température.

▼B

ANNEXE VI

EXIGENCES RELATIVES AUX CERTIFICATS ACCOMPAGNANT LES IMPORTATIONS

1. Le représentant de l'autorité compétente du pays tiers expéditeur qui délivre un certificat accompagnant un lot de produits d'origine animale destiné à la Communauté doit signer le certificat et s'assurer qu'il porte un cachet officiel. Cette exigence vaut pour chaque page du certificat si celui-ci en comporte plus d'une. Dans le cas des navires-usines, l'autorité compétente peut autoriser le capitaine ou un autre officier du navire à signer le certificat.

▼M4

2. Les certificats doivent être rédigés au moins dans la ou les langue(s) officielle (s) de l'État membre destinataire et de l'État membre dans lequel est effectuée l'inspection à la frontière, ou être accompagnés d'une traduction certifiée dans cette ou ces langue(s). Toutefois, les États membres peuvent accepter que soit utilisée une langue officielle de la Communauté autre que leur propre langue.

▼B

3. La version originale du certificat doit accompagner les lots à leur entrée dans la Communauté.

4. Les certificats doivent comporter:

   a) une feuille de papier unique,

      ou

   b) deux ou plusieurs pages faisant partie d'une feuille de papier unique et indivisible,

      ou

   c) une séquence de pages numérotées de manière à indiquer qu'il s'agit d'une page spécifique d'une séquence finie (par exemple: «page 2 sur 4»).

5. Les certificats doivent porter un numéro d'identification unique. Lorsque le certificat se compose d'une séquence de pages, chaque page doit indiquer ce numéro.

6. Le certificat doit être délivré avant que le lot auquel il se réfère ne cesse d'être soumis au contrôle de l'autorité compétente du pays tiers expéditeur.