# RÈGLEMENTS

## RÈGLEMENT (UE) 2020/762 DE LA COMMISSION

**du 9 juin 2020**

**modifiant le règlement (UE) nº 142/2011 en ce qui concerne les normes microbiologiques applicables aux aliments crus pour animaux familiers, les exigences concernant les établissements agréés, les paramètres techniques applicables à la méthode dénommée «procédé de gazéification Brookes» et à l'hydrolyse des graisses fondues, et l'exportation du lisier transformé, de certains sangs, produits sanguins et produits intermédiaires**

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) nº 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) nº 1774/2002 ([1]), et notamment son article 7, paragraphe 2, son article 20, paragraphe 11, son article 21, paragraphe 6, point d), son article 27, points b) et c), son article 31, paragraphe 2, son article 40, points b), d) et e), son article 41, paragraphe 1, deuxième alinéa, son article 41, paragraphe 3, premier alinéa, son article 42, paragraphe 2, points a), b) et c) et son article 43, paragraphe 3, premier alinéa,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (UE) nº 142/2011 ([2]) de la Commission établit des règles de santé publique et de santé animale applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés, en vue de prévenir et de réduire au minimum les risques que ces produits comportent pour la santé publique et la santé animale. Ces règles incluent des normes microbiologiques pour les aliments crus pour animaux familiers, les exigences applicables à certains établissements agréés, les conditions d'importation des cornes et produits à base de corne, et des onglons et produits à base d'onglons, ainsi que les règles d'exportation du lisier transformé et de certains sangs, produits sanguins et produits intermédiaires.

(2) En vertu de l'article 26, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1069/2009, les usines agréées ou enregistrées conformément à l'article 4 du règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil ([3]) ou à l'article 6 du règlement (CE) nº 852/2004 du Parlement européen et du Conseil ([4]) peuvent, sous certaines conditions, traiter, transformer ou entreposer des sous-produits animaux générés sur place. En conséquence, il convient que les abattoirs agréés puissent appliquer certaines méthodes chimiques, en dehors de celles répertoriées en tant que méthodes de transformation et autres méthodes de transformation, pour conserver certaines matières de catégorie 3 générées sur place afin d'obtenir un volume liquide plus facile à entreposer et à transporter.

(3) La conservation chimique, hormis telle qu'autorisée en tant qu'autre méthode de transformation, ne transforme pas les matières brutes en produits dérivés. Dans un souci de sécurité juridique, il est nécessaire de prévoir des règles pour l'entreposage, le transport et l'élimination ou l'utilisation ultérieures de ces matières. Il y a donc lieu de modifier l'article 19 et l'annexe IX du règlement (UE) nº 142/2011 en conséquence.

(4) Une définition des milieux de culture est fournie à l'annexe I du règlement (UE) nº 142/2011. Ces derniers étant largement utilisés dans la culture de champignons, leur définition devrait tenir compte de cette utilisation.

---

([1]) JO L 300 du 14.11.2009, p. 1.

([2]) Règlement (UE) nº 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) nº 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive (JO L 54 du 26.2.2011, p. 1).

([3]) Règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55).

([4]) Règlement (CE) nº 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1).

(5) Il y a lieu d'introduire une définition du «critère d'hygiène du procédé» à l'annexe I du règlement (UE) nº 142/2011 afin de remplacer, à l'annexe XIII, chapitre II, point 6), de celui-ci, la norme actuelle fondée sur le calcul des *Enterobacteriaceae*, et spécifiant des valeurs pour le nombre requis d'échantillons et les limites au nombre d'*Enterobacteriaceae*, qui constitue le critère d'un fonctionnement acceptable du procédé de production.

(6) Il y a lieu de modifier l'annexe I du règlement (UE) nº 142/2011 en conséquence.

(7) Il convient, à la lumière des dernières évolutions scientifiques et techniques, d'aligner les paramètres de température du procédé de gazéification Brookes sur les normes actuelles applicables à l'incinération des sous-produits animaux. Il convient de modifier en conséquence l'annexe IV du règlement (UE) nº 142/2011.

(8) Des exigences d'identification des sous-produits animaux, y compris en matière d'étiquetage, sont établies à l'annexe VIII, chapitre II, du règlement (UE) nº 142/2011. Les aliments crus pour animaux familiers devraient être étiquetés en conséquence afin de prévenir la contamination des denrées alimentaires ou tout risque d'infection pour les êtres humains.

(9) Il convient de modifier en conséquence l'annexe VIII du règlement (UE) nº 142/2011.

(10) Le règlement (CE) nº 2073/2005 de la Commission ([5]) a introduit des critères d'hygiène des procédés pour garantir la sécurité des denrées alimentaires sur la base d'une évaluation du risque scientifique. Selon les mêmes principes, il est possible de préserver la sécurité des aliments crus pour animaux familiers en remplaçant les normes microbiologiques actuelles relatives à la présence d'*Enterobacteriaecae* dans le produit par des dispositions sur le respect des critères d'hygiène des procédés fixés pour la préparation des viandes, à savoir les viandes non transformées destinées à la consommation humaine, qui figurent à l'annexe I, chapitre 2, point 2.1.8, du règlement (CE) nº 2073/2005. L'annexe XIII, chapitre II, du règlement (UE) nº 142/2011 doit donc être modifiée en conséquence.

(11) Dans l'intérêt de la science, il convient de prévoir une dérogation pour certains objets figurant dans les collections d'histoire naturelle. Il y a lieu de modifier en conséquence les exigences applicables aux trophées de chasse et autres préparations fixées à l'annexe XIII, chapitre VI, du règlement (UE) nº 142/2011.

(12) L'annexe XIII, chapitre XI, du règlement (UE) nº 142/2011 établit des exigences spécifiques pour les dérivés lipidiques. Il convient de clarifier que la transformation devrait être effectuée à une température au moins égale à celle définie dans ces exigences. L'annexe XIII, chapitre XI, du règlement (UE) nº 142/2011 devrait être modifiée en conséquence.

(13) Les exigences applicables aux importations de certains produits à base d'os, de cornes ou d'onglons qui sont définies à l'annexe XIV, chapitre II, section 7, point 2.d), du règlement (UE) nº 142/2011, peuvent être comprises comme cumulatives. Il y a lieu de modifier le point 2.d) afin de clarifier que ces exigences s'appliquent individuellement.

(14) L'annexe XIV, chapitre V, contient les règles d'exportation du lisier transformé. Depuis la modification des exigences applicables à l'exportation des engrais organiques et des amendements issus de matières de catégorie 3 qui sont définies par le règlement (CE) nº 999/2001 du Parlement européen et du Conseil ([6]), il est nécessaire d'aligner les règles d'exportation du lisier transformé sur ces nouvelles exigences.

(15) L'article 43 du règlement (CE) nº 1069/2009 prévoit que l'exportation de certaines matières des catégories 1 et 2 ne peut être autorisée que si elle est soumise à des règles harmonisées. L'annexe XII ainsi que l'annexe XIV, chapitre II, sections 2 et 3, du règlement (UE) nº 142/2011 prévoient les conditions d'importation de certains sangs, produits sanguins et produits intermédiaires destinés à la production de produits pharmaceutiques finaux ou devant passer par une étape particulière de la chaîne de fabrication des produits pharmaceutiques. Il convient dès lors d'autoriser l'exportation de sangs, de produits sanguins et de produits intermédiaires satisfaisant aux exigences applicables à l'importation ou à la mise sur le marché et d'établir les règles d'exportation à l'annexe XIV, chapitre V, du règlement (UE) nº 142/2011.

(16) L'annexe XIV, chapitre V, du règlement (UE) nº 142/2011 devrait être modifiée en conséquence.

(17) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

---

([5]) Règlement (CE) nº 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1).

([6]) Règlement (CE) nº 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles (JO L 147 du 31.5.2001, p. 1).

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Le règlement (UE) nº 142/2011 est modifié comme suit:

1) l'article 19 est modifié comme suit:

a) au point b), le point suivant est ajouté:

«xi) les procédés impliquant une transition de phase des matières de catégorie 3, tels que:

— la thermocoagulation du sang,

— la centrifugation du sang,

— le confinement défini au chapitre V de l'annexe IX dudit règlement,

— l'hydrolyse des onglons, des soies de porc, des plumes et des poils

destinés à une transformation selon une méthode de transformation définie dans le présent règlement.»;

b) le point d) est remplacé par le texte suivant:

«d) le chapitre V, lorsqu'ils entreposent sur l'exploitation des sous-produits animaux visés à l'article 24, paragraphe 1, point h) ou i), dudit règlement, à condition que les sous-produits animaux non transformés soient ensuite éliminés au sens de l'article 4 dudit règlement;»;

c) le point suivant est ajouté:

«e) Lorsque les opérations visées au point b) i) à vii) et xi) se déroulent sur le site de l'établissement ou de l'usine agréé générant ces matières, tel que visé à l'article 26, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1069/2009, l'autorité compétente peut autoriser lesdites opérations en l'absence de l'enregistrement prévu conformément à l'article 23 ou de l'agrément prévu en vertu de l'article 24, paragraphe 1, point h), dudit règlement à condition que les sous-produits animaux soient entreposés, transportés et éliminés ou utilisés en tant que sous-produits animaux non transformés conformément au règlement (CE) nº 1069/2009.»;

2) les annexes I, IV, VIII, IX, XIII et XIV sont modifiées conformément au texte de l'annexe du présent règlement.

*Article 2*

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

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

Fait à Bruxelles, le 9 juin 2020.

*Par la Commission*

*La présidente*

Ursula VON DER LEYEN

*ANNEXE*

Les annexes I, IV, VIII, IX, XIII et XIV du règlement (UE) nº 142/2011 sont modifiées comme suit:

1) à l'annexe I, le point 59 est remplacé par le texte suivant et le point 60 est ajouté:

«59. "**milieux de culture**", les matières, y compris le terreau, autres que les sols, dans lesquelles les plantes ou les champignons sont cultivés et qui sont utilisées indépendamment du sol;

60. "**critère d'hygiène du procédé**", un critère indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Un tel critère n'est pas applicable aux produits mis sur le marché. Il fixe une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément aux exigences générales relatives à la sécurité des aliments pour animaux.»;

2) à l'annexe IV, chapitre IV, section 2, point E.2, le point d) est remplacé par le texte suivant:

«d) chaque unité de transformation doit posséder deux brûleurs et deux ventilateurs secondaires de manière qu'il puisse être remédié à la défaillance d'un brûleur ou d'un ventilateur. La chambre secondaire doit être conçue pour un temps de séjour minimal de deux secondes à une température d'au moins 850 °C, quelles que soient les conditions de combustion:»;

3) à l'annexe VIII, chapitre II, le point 2 b) est modifié comme suit:

i) le point vii) est remplacé par le texte suivant:

«vii) dans le cas d'aliments crus pour animaux familiers: "Exclusivement pour l'alimentation des animaux familiers. Ne pas mettre en contact avec des denrées alimentaires. Lavage des mains et nettoyage des outils, ustensiles et surfaces requis après la manipulation de ce produit",»;

ii) un nouveau point xxi), rédigé comme suit, est ajouté:

«xxi) dans le cas des matières destinées à être détoxifiées qui sont visées à l'annexe VIII, chapitre VII: "Matières destinées à être détoxifiées. Non destinées à la mise sur le marché".»;

4) à l'annexe IX, chapitre II, le point j) est remplacé et un nouveau point k) est ajouté comme suit:

«j) le tamisage;

(k) les procédés impliquant une transition de phase des matières de catégorie 3, tels que la thermocoagulation du sang, la centrifugation du sang, le confinement défini au chapitre V de l'annexe IX dudit règlement, l'hydrolyse des onglons, des soies de porc, des plumes et des poils destinés à une transformation selon une méthode de transformation définie dans le présent règlement.»;

5) l'annexe XIII est modifiée comme suit:

a) au chapitre II, le point 6 est remplacé par le texte suivant:

«6) Des échantillons doivent être prélevés de manière aléatoire sur les aliments crus pour animaux familiers en cours de production et/ou d'entreposage (avant expédition) en vue de la vérification de leur conformité avec les normes suivantes:

Salmonella: absence dans 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Le procédé de production d'aliments crus pour animaux familiers doit respecter les critères d'hygiène des procédés suivants:

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 500 dans 1 g, M = 5 000 dans 1 g

où:

n = le nombre d'échantillons à tester;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est supérieur ou égal à M et

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est inférieur ou égal à m.

Les exploitants, dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes de l'analyse des risques et des points de contrôle critiques (HACCP), prennent des dispositions pour que la fourniture, la manipulation et la transformation des matières premières et des aliments crus pour animaux familiers sous leur contrôle soient effectuées dans le respect des normes de sécurité et des critères d'hygiène des procédés susmentionnés. Si ces normes de sécurité et critères d'hygiène des procédés ne sont pas respectés, ils adoptent des mesures correctives proportionnées, conformément à la procédure écrite visée dans la phrase introductive de l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1069/2009, et aux procédures fondées sur les principes HACCP établies à l'article 29, paragraphe 2, points e) et f), dudit règlement.

L'absence de conformité et, si elle est déterminée, sa cause, les mesures correctives appliquées ainsi que les résultats des mesures de contrôle sont notifiés à l'autorité compétente. Lorsque l'autorité compétente n'est pas convaincue que les mesures correctives nécessaires ont été prises, elle peut imposer à l'exploitant des mesures supplémentaires, y compris un étiquetage en vue de la manipulation, et exiger une analyse microbiologique d'autres échantillons prélevés par l'exploitant.»;

b) au chapitre VI, point C.1, le point e) est remplacé par ce qui suit:

«e) qu'il s'agisse d'objets faisant partie de collections d'histoire naturelle ou destinés à promouvoir la science et étant:

i) conservés dans des milieux (alcool, formaldéhyde, etc.) permettant la présentation des articles;

ii) intégrés entièrement dans des microplaques; ou

iii) composés de squelettes entiers ou de parties de ceux-ci, d'os ou de dents, destinés à être échangés exclusivement entre des musées ou des établissements d'enseignement;»;

c) au chapitre XI, le point 1 a) est remplacé par le texte suivant:

«a) la transestérification ou l'hydrolyse à une température d'au moins 200 °C et à une pression correspondante appropriée, pendant au moins 20 minutes (glycérol, acides gras et esters);»;

6) l'annexe XIV est modifiée comme suit:

a) au chapitre II, section 7, le point 2 d) est remplacé par le texte suivant:

«d) la confirmation du fait que le produit n'est destiné à aucun moment à être détourné pour une quelconque utilisation dans la production de denrées alimentaires, de matières premières pour aliments des animaux, d'engrais organiques ou d'amendements, et

i) provient d'animaux sains abattus dans un abattoir; et

ii) ou a été séché pendant une période de 42 jours à une température moyenne d'au moins 20 °C; et/ou

iii) a été chauffé pendant une heure à une température à cœur d'au moins 80 °C; et/ou

iv) a été incinéré pendant une heure à une température à cœur d'au moins 800 °C, pour être réduit à l'état de cendres; et/ou

v) a subi un traitement d'acidification par lequel le pH à cœur a été maintenu à moins de 6 pendant au moins une heure.»;

b) au chapitre II, section 9, le point a) i) est remplacé par le texte suivant:

«i) dans le cas de matières destinées à la production de biodiesel ou de produits oléochimiques, ou à la production de carburants renouvelables qui ont subi le traitement mentionné à l'annexe IV, chapitre IV, section 2, point L, les sous-produits animaux visés aux articles 8, 9 et 10 du règlement (CE) n° 1069/2009;»;

c) au chapitre V, le tableau est remplacé par le tableau suivant:

| | «Produits dérivés | Règles régissant l'exportation |
|---|---|---|
| 1. | — Lisier transformé<br>— Engrais organiques, compost ou résidus de digestion résultant de la conversion en biogaz qui ne contiennent pas de sous-produits animaux ou produits dérivés autres que du lisier transformé<br>— Protéines animales transformées contenant du lisier transformé en tant que composant incorporé | Les produits dérivés suivants doivent satisfaire au moins aux conditions établies à l'annexe XI, chapitre I, section 2, points a), b), d) et e):<br>— lisier transformé<br>— engrais organiques, compost ou résidus de digestion résultant de la conversion en biogaz qui ne contiennent pas de sous-produits animaux ou produits dérivés autres que du lisier transformé<br>— lisier transformé en tant que composant incorporé dans des protéines animales transformées |
| 2. | Produits sanguins et produits intermédiaires | Le sang, les produits sanguins et les produits intermédiaires fabriqués ou importés dans l'Union européenne conformément aux exigences sanitaires définies à l'annexe XII ou dans la présente annexe, chapitre II, sections 2 et 3, *qui sont destinés à une utilisation en dehors de la chaîne de production des aliments pour animaux d'élevage*, pour autant qu'ils satisfassent aux conditions d'importation du pays tiers de destination.» |