II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2021/1374 DE LA COMMISSION

du 12 avril 2021

modifiant l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

(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 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ([1]), et notamment son article 10, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

(1) L'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 fixe des règles spécifiques relatives à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale que les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de respecter.

(2) La présure est un complexe d'enzymes utilisé pour la fabrication de certains fromages. Elle est prélevée dans l'estomac de jeunes ruminants. Sur la base de l'expérience acquise par les exploitants du secteur alimentaire, il convient de modifier les exigences spécifiques en matière d'hygiène relatives aux estomacs destinés à la production de présure, énoncées à l'annexe III, section I, chapitre IV, point 18) a), du règlement (CE) nº 853/2004, afin d'optimiser le prélèvement de la présure chez les jeunes ovins et caprins. En particulier, il y a lieu de permettre que ces estomacs quittent l'abattoir sans être vidés ou nettoyés.

(3) L'évolution technologique a donné lieu à la demande que les têtes et les pattes d'ongulés domestiques puissent être dépouillées ou blanchies et épilées en dehors de l'abattoir, dans des établissements agréés spécialisés dans la transformation ultérieure des denrées alimentaires. En conséquence, concrètement, il convient d'autoriser le transport des têtes et des pattes d'ongulés domestiques vers ces établissements dans certaines conditions garantissant la sécurité sanitaire des aliments. Dès lors, il y a lieu de modifier l'annexe III, section I, chapitre IV, point 18) c), du règlement (CE) nº 853/2004.

(4) Conformément à l'article 4 du règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission ([2]), le vétérinaire officiel peut pratiquer l'inspection ante mortem en dehors de l'abattoir en cas d'abattage d'urgence d'ongulés domestiques. L'annexe III, section I, chapitre VI, point 2), du règlement (CE) nº 853/2004 exige qu'un vétérinaire effectue une inspection ante mortem en cas d'abattage d'urgence. À des fins de cohérence avec l'article 4 du règlement délégué (UE) 2019/624, il convient de modifier cette exigence et de faire plutôt référence au vétérinaire officiel.

([1]) JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.

([2]) Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil (JO L 131 du 17.5.2019, p. 1).

(5) L'amélioration du bien-être des animaux est l'une des actions proposées par la Commission dans sa stratégie «De la ferme à la table» ([3]) pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement, dans le cadre du pacte vert pour l'Europe. On observe notamment une modification des habitudes de consommation de viande, et des voix de plus en plus nombreuses s'élèvent, au sein du Parlement européen et parmi les agriculteurs et les consommateurs, pour que l'abattage de certains ongulés domestiques dans leur exploitation d'origine soit autorisé en vue d'éviter d'éventuels problèmes liés au bien-être des animaux pendant leur collecte et leur transport.

(6) En dehors de l'abattage d'urgence, les ongulés domestiques doivent être abattus dans un abattoir agréé conformément à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 853/2004 afin de garantir le respect des exigences en matière d'hygiène énoncées à l'annexe III, section I, chapitres II et IV, dudit règlement. Les autorités compétentes des États membres peuvent agréer des abattoirs mobiles conformément audit article. Ces installations mobiles peuvent être placées dans tous les lieux appropriés, y compris dans des exploitations, où des groupes d'animaux sains peuvent être abattus. Dans d'autres circonstances, le transport de certains animaux peut créer un risque pour le manipulateur ou pour le bien-être des animaux. Il convient donc d'autoriser l'abattage et la saignée dans l'exploitation d'origine pour un nombre limité d'animaux domestiques des espèces bovine et porcine et de solipèdes domestiques. Cette pratique devrait être soumise à des conditions strictes afin de maintenir un niveau élevé de sécurité sanitaire des viandes issues des animaux concernés.

(7) Les animaux domestiques des espèces bovine et porcine et les solipèdes domestiques abattus dans l'exploitation d'origine devraient être accompagnés d'un certificat officiel attestant que les exigences en matière d'hygiène applicables à l'abattage ont été respectées. Ce certificat officiel est prévu par le règlement d'exécution (UE) 2020/2235 de la Commission ([4]).

(8) Le 27 septembre 2018, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a adopté un deuxième avis scientifique sur les approches en matière d'analyse des dangers pour certains petits établissements de vente au détail et les dons alimentaires ([5]). Dans cet avis, elle recommande la congélation au niveau des détaillants en tant qu'outil supplémentaire pour garantir une redistribution sûre des denrées alimentaires aux personnes dans le besoin. La facilitation de pratiques sûres en matière de dons alimentaires, outre qu'elle empêche le gaspillage alimentaire, contribue à la sécurité alimentaire, conformément aux objectifs définis dans la stratégie de la Commission intitulée «De la ferme à la table» et à son objectif général consistant à établir un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement dans le cadre du pacte vert pour l'Europe. La congélation des denrées alimentaires peut constituer un moyen important d'assurer leur redistribution en toute sécurité par les banques alimentaires et d'autres organisations caritatives. Actuellement, la congélation des viandes n'est pas autorisée dans le cas des activités entre détaillants, étant donné que les viandes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu après l'abattage ou la découpe conformément à l'annexe III, section I, chapitre VII, point 4), du règlement (CE) nº 853/2004, en ce qui concerne les ongulés domestiques, et à l'annexe III, section II, chapitre V, point 5), dudit règlement, en ce qui concerne les volailles et les lagomorphes. Il convient dès lors d'autoriser, sous certaines conditions, la congélation des viandes dans le cas des activités entre détaillants, afin de garantir une distribution sûre pour les dons alimentaires.

(9) Le règlement (CE) nº 854/2004 du Parlement européen et du Conseil ([6]) a défini la notion de «vétérinaire agréé». Le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil ([7]) a abrogé le règlement (CE) nº 854/2004 et défini la notion de «vétérinaire officiel». Étant donné que la définition du terme «vétérinaire officiel» figurant dans le règlement (UE) 2017/625 englobe la notion de «vétérinaire agréé», les références au «vétérinaire agréé» figurant à l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 devraient être modifiées pour renvoyer plutôt au «vétérinaire officiel».

([3]) https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf

([4]) Règlement d'exécution (UE) 2020/2235 de la Commission du 16 décembre 2020 portant modalités d'application des règlements (UE) 2016/429 et (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les modèles de certificat zoosanitaire, les modèles de certificat officiel et les modèles de certificat zoosanitaire/officiel pour l'entrée dans l'Union et les mouvements au sein de l'Union d'envois de certaines catégories d'animaux et de biens, ainsi qu'en ce qui concerne la certification officielle relative à ces certificats, et abrogeant le règlement (CE) nº 599/2004, les règlements d'exécution (UE) nº 636/2014 et (UE) 2019/628, la directive 98/68/CE et les décisions 2000/572/CE, 2003/779/CE et 2007/240/CE (JO L 442 du 30.12.2020, p. 1).

([5]) *EFSA Journal* 2018; 16(11):5432.

([6]) 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 139 du 30.4.2004, p. 206).

([7]) Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) nº 999/2001, (CE) nº 396/2005, (CE) nº 1069/2009, (CE) nº 1107/2009, (UE) nº 1151/2012, (UE) nº 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) nº 1/2005 et (CE) nº 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) nº 854/2004 et (CE) nº 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1).

(10) Les exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables à la production et à la mise sur le marché des viandes d'ongulés à nombre de doigts pair, énoncées à l'annexe III, section III, du règlement (CE) nº 853/2004, ne s'appliquent qu'aux viandes de cervidés et de suidés. Des exigences similaires devraient également s'appliquer aux viandes d'autres ongulés à nombre de doigts pair, tels que les lamas, afin d'éviter d'éventuels risques pour la sécurité sanitaire des aliments résultant de modifications des habitudes de consommation se traduisant par une augmentation de la consommation de ces viandes.

(11) Les corps et les viscères du gibier sauvage chassé peuvent être transportés vers un centre de collecte et entreposés dans ce centre avant d'être transportés vers un établissement de traitement du gibier. Il convient d'introduire des règles spécifiques d'hygiène applicables à la manipulation et à l'entreposage de ces corps et de ces viscères dans ces centres de collecte afin de garantir la sécurité sanitaire de ces viandes en modifiant les exigences en matière d'hygiène fixées pour le gibier sauvage à l'annexe III, section IV, du règlement (CE) nº 853/2004.

(12) Le gibier sauvage doit être transporté jusqu'à un établissement de traitement du gibier dès que possible après l'examen effectué par une personne formée, conformément à l'annexe III, section IV, chapitre II, point 3, du règlement (CE) nº 853/2004 en ce qui concerne le gros gibier sauvage et à l'annexe III, section IV, chapitre III, point 3, dudit règlement en ce qui concerne le petit gibier sauvage, afin de permettre la réfrigération dans un délai raisonnable après la mise à mort. Cette exigence devrait également s'appliquer au gibier sauvage qui n'a pas fait l'objet d'un examen.

(13) L'annexe III, section VII, chapitre I, point 3, du règlement (CE) nº 853/2004 prévoit que lorsqu'un exploitant du secteur alimentaire transfère un lot de mollusques bivalves vivants entre des établissements, un document d'enregistrement doit accompagner le lot. Afin d'harmoniser les informations requises par l'annexe III, section VII, chapitre I, point 4, du règlement (CE) nº 853/2004, il convient d'établir un modèle commun de document d'enregistrement pour les transferts de mollusques bivalves vivants entre établissements. En outre, il est également courant que des lots de mollusques bivalves soient envoyés à des exploitants intermédiaires. Par conséquent, le document d'enregistrement devrait aussi prévoir cette possibilité.

(14) Conformément à l'annexe III, section VII, chapitre IV, partie A, point 1), du règlement (CE) nº 853/2004, les mollusques bivalves vivants doivent être lavés à l'eau propre et débarrassés de la vase et des détritus avant le début de la purification. Toutefois, afin d'économiser l'eau, le lavage des mollusques bivalves propres ne devrait pas être obligatoire. Il y a lieu de modifier la section VII, chapitre IV, partie A, point 1), en conséquence.

(15) Les mollusques bivalves vivants mis sur le marché ne peuvent pas contenir de biotoxines marines en des quantités dépassant les limites fixées à l'annexe III, section VII, chapitre V, point 2, du règlement (CE) nº 853/2004. Dans son avis sur les biotoxines marines dans les coquillages (groupe des pecténotoxines) ([8]), l'EFSA a conclu qu'aucun effet indésirable n'avait été signalé chez l'homme en lien avec les toxines du groupe des pecténotoxines (PTX). En outre, les PTX dans les coquillages sont toujours accompagnées de toxines du groupe de l'acide okadaïque. Il convient donc de supprimer la référence aux PTX de l'annexe III, section VII, chapitre V, point 2 c), du règlement (CE) nº 853/2004.

(16) L'article 11 du règlement délégué (UE) 2019/624 dispose que le classement des zones de production et des zones de reparcage n'est pas nécessaire en vue de la récolte des holothurides lorsque les autorités compétentes pratiquent les contrôles officiels de ces animaux dans les criées ou les halles à marée, les centres d'expédition et les établissements de transformation. Il convient de modifier l'annexe III, section VII, chapitre IX, du règlement (CE) nº 853/2004 afin de permettre la récolte des holothurides en dehors des zones de production et de reparcage classées.

(17) Les navires devraient être conçus et construits de manière à éviter toute contamination des produits de la pêche par l'eau de cale, les eaux résiduaires, les fumées, le carburant, l'huile, la graisse ou d'autres substances nocives. De même, les cales, citernes ou conteneurs utilisés pour l'entreposage, le refroidissement ou la congélation de produits de la pêche ne devraient pas être utilisés à d'autres fins que l'entreposage de tels produits. Les bateaux congélateurs et les navires frigorifiques devraient disposer d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour congeler les produits de la pêche aussi rapidement que possible dans le cadre d'un processus continu et avec un palier de congélation aussi court que possible, de manière à atteindre une température à cœur ne dépassant pas -18 °C. Les locaux d'entreposage ne devraient pas être utilisés pour congeler des produits. Les mêmes exigences relatives aux équipements de congélation et d'entreposage devraient également s'appliquer aux entrepôts frigorifiques terrestres. Dès lors, il y a lieu de modifier l'annexe III, section VIII, chapitre I, partie I, et l'annexe III, section VIII, chapitre III, partie B, du règlement (CE) nº 853/2004.

([8]) https://doi.org/10.2903/j.efsa.2009.1109

(18) À la suite de fraudes récentes concernant des thons initialement congelés en saumure à - 9 °C et destinés à l'industrie de la conserve, mais détournés pour être consommés en tant que produits frais de la pêche, il convient de préciser à l'annexe III, section VIII, chapitre I, partie II, point 7, du règlement (CE) nº 853/2004 que les produits de la pêche entiers initialement congelés en saumure à - 9 °C et destinés à l'industrie de la conserve, même s'ils sont ensuite congelés à une température de - 18 °C, ne peuvent pas avoir une destination autre que l'industrie de la conserve.

(19) Les foies, œufs et laitances de produits de la pêche destinés à la consommation humaine doivent être conservés sous glace, à une température approchant celle de la glace fondante, ou congelés. Il convient de permettre également que les foies, œufs et laitances soient réfrigérés autrement que sous glace, à une température approchant celle de la glace fondante. Dès lors, il y a lieu de modifier l'annexe III, section VIII, chapitre I, partie II, point 6, du règlement (CE) nº 853/2004 afin d'autoriser la réfrigération des foies, œufs et laitances de produits de la pêche destinés à la consommation humaine non seulement sous glace, mais également dans des conditions de réfrigération différentes.

(20) Il convient que, dans les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche frais préparés et non emballés et conservés sous glace, l'eau de fusion ne reste en contact avec aucun produit de la pêche. Il est important, pour des raisons d'hygiène, de préciser que l'eau de fusion devrait non seulement ne pas rester en contact avec les produits de la pêche, mais aussi être évacuée. En conséquence, il convient de modifier l'annexe III, section VIII, chapitre III, partie A, point 4, du règlement (CE) nº 853/2004 afin de préciser que l'eau de fusion devrait non seulement ne pas rester en contact avec les produits de la pêche, mais aussi être évacuée.

(21) Les règles spécifiques d'hygiène fixées pour les cuisses de grenouille à l'annexe III, section XI, du règlement (CE) nº 853/2004 ne s'appliquent qu'aux cuisses de grenouille des espèces *Rana* (famille des ranidés) conformément à la définition des cuisses de grenouille établie à l'annexe I, point 6.1, dudit règlement. Les règles spécifiques d'hygiène fixées pour les escargots à ladite section ne s'appliquent qu'aux gastéropodes terrestres des espèces *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* et des espèces de la famille des achatinidés conformément à la définition des escargots établie à l'annexe I, point 6.2, du règlement (CE) nº 853/2004. En raison de changements dans les habitudes alimentaires, des cuisses de grenouille et des escargots d'autres espèces sont également produits et mis sur le marché pour la consommation humaine. Il y a donc lieu d'étendre les règles spécifiques d'hygiène à ces espèces afin de garantir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires provenant de ces espèces.

(22) L'annexe III, section XII, du règlement (CE) nº 853/2004 fixe des exigences spécifiques en matière de température pour l'entreposage des cretons destinés à la consommation humaine. L'évolution technologique a débouché sur certaines techniques de conditionnement, telles que l'emballage sous vide, concernant lesquelles les exigences spécifiques en matière de température ne sont pas nécessaires pour garantir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires dérivées des cretons. Il convient donc que ces conditions de température soient supprimées et que l'exploitant du secteur alimentaire garantisse la sécurité sanitaire des denrées alimentaires dérivées des cretons par des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures fondées sur les principes HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques) conformément à l'article 5 du règlement (CE) nº 852/2004 du Parlement européen et du Conseil ([9]).

(23) Il convient dès lors de modifier l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 en conséquence,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 est modifiée conformément à 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*.

([9]) 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).

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

Fait à Bruxelles, le 12 avril 2021.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

ANNEXE

L'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 est modifiée comme suit:

1) La section I est modifiée comme suit:

a) le chapitre IV est modifié comme suit:

i) le point 2) b) ii) est remplacé par le texte suivant:

«ii) des animaux abattus dans l'exploitation d'origine conformément au chapitre VI *bis* de la présente section ou au point 3 de la section III,»;

ii) le point 18) est remplacé par le texte suivant:

«18) sauf s'ils sont destinés à être utilisés comme sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil *:

a) les estomacs doivent être blanchis ou nettoyés. Toutefois, s'ils sont destinés à la production de présure, les estomacs:

i) ne doivent être que vidés dans le cas des jeunes bovins;

ii) ne doivent pas être vidés, blanchis ou nettoyés dans le cas des jeunes ovins et caprins;

b) les intestins doivent être vidés et nettoyés;

c) les têtes et les pattes doivent être dépouillées ou blanchies et épilées. Toutefois, lorsque l'autorité compétente l'autorise, les têtes visiblement propres, ne contenant pas de matériels à risque spécifiés conformément à l'article 8 du règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil **, et les pattes visiblement propres, destinées à être transformées en vue de la consommation humaine, peuvent être transportées vers un établissement agréé et être dépouillées ou blanchies et épilées dans cet établissement;

---

* Règlement (CE) n° 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) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) (JO L 300 du 14.11.2009, p. 1).

** Règlement (CE) n° 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).»

b) le chapitre VI est modifié comme suit:

i) les points 2) et 3) sont remplacés par le texte suivant:

«2) le vétérinaire officiel doit effectuer une inspection ante mortem de l'animal;

3) l'animal abattu et saigné doit être transporté vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard indu. Le prélèvement de l'estomac et des intestins, à l'exception de tout autre habillage, peut être pratiqué sur place, sous le contrôle du vétérinaire officiel. Tous les viscères enlevés doivent accompagner l'animal abattu jusqu'à l'abattoir et être signalés comme lui appartenant;»

ii) le point 6) est remplacé par le texte suivant:

«le certificat officiel prévu à l'annexe IV, chapitre 5, du règlement d'exécution (UE) 2020/2235 de la Commission * doit être acheminé avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir ou être envoyé à l'avance sous quelque forme que ce soit;

---

* Règlement d'exécution (UE) 2020/2235 de la Commission du 16 décembre 2020 portant modalités d'application des règlements (UE) 2016/429 et (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les modèles de certificat zoosanitaire, les modèles de certificat officiel et les modèles de certificat zoosanitaire/officiel pour l'entrée dans l'Union et les mouvements au sein de l'Union d'envois de certaines catégories d'animaux et de biens, ainsi qu'en ce qui concerne la certification officielle relative à ces certificats, et abrogeant le règlement (CE) n° 599/2004, les règlements d'exécution (UE) n° 636/2014 et (UE) 2019/628, la directive 98/68/CE et les décisions 2000/572/CE, 2003/779/CE et 2007/240/CE (JO L 442 du 30.12.2020, p. 1).»

c) le chapitre VI *bis* suivant est inséré après le chapitre VI:

«CHAPITRE VI *BIS*: ABATTAGE DANS L'EXPLOITATION D'ORIGINE D'ANIMAUX DOMESTIQUES DES ESPÈCES BOVINE, À L'EXCEPTION DES BISONS, ET PORCINE ET DE SOLIPÈDES DOMESTIQUES, AUTRE QUE L'ABATTAGE D'URGENCE

Jusqu'à trois animaux domestiques de l'espèce bovine, autres que des bisons, ou jusqu'à six animaux domestiques de l'espèce porcine ou jusqu'à trois solipèdes domestiques peuvent être abattus à la même occasion dans l'exploitation d'origine, lorsque l'autorité compétente l'autorise conformément aux exigences suivantes:

a) les animaux ne peuvent pas être transportés vers l'abattoir pour éviter tout risque pour le manipulateur et pour prévenir toute blessure des animaux pendant le transport;

b) il existe un accord entre l'abattoir et le propriétaire de l'animal destiné à l'abattage. Le propriétaire doit informer l'autorité compétente de cet accord par écrit;

c) l'abattoir ou le propriétaire des animaux destinés à l'abattage doit informer le vétérinaire officiel, au moins trois jours à l'avance, de la date et de l'heure prévues d'abattage des animaux;

d) le vétérinaire officiel qui effectue l'inspection ante mortem de l'animal destiné à l'abattage doit être présent au moment de l'abattage;

e) l'unité mobile utilisée pour la saignée et le transport des animaux abattus vers l'abattoir doit permettre une manipulation et une saignée hygiéniques de ces animaux, ainsi que l'élimination adéquate de leur sang, et faire partie d'un abattoir agréé par l'autorité compétente conformément à l'article 4, paragraphe 2. Toutefois, l'autorité compétente peut autoriser la saignée en dehors de l'unité mobile si le sang n'est pas destiné à la consommation humaine et si l'abattage n'a pas lieu dans une zone réglementée telle que définie à l'article 4, point 41), du règlement (UE) 2016/429 du Parlement Européen et du Conseil * ou dans un établissement où des restrictions de police sanitaire sont appliquées conformément au règlement (UE) 2016/429 et à tout acte adopté sur la base de celui-ci;

f) les animaux abattus et saignés doivent être transportés directement vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard indu. Le prélèvement de l'estomac et des intestins, à l'exception de tout autre habillage, peut être pratiqué sur place, sous le contrôle du vétérinaire officiel. Tous les viscères enlevés doivent accompagner l'animal abattu jusqu'à l'abattoir et être signalés comme lui appartenant;

g) si plus de deux heures s'écoulent entre le moment de l'abattage du premier animal et l'heure d'arrivée à l'abattoir des animaux abattus, ces derniers doivent être réfrigérés. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire;

h) le propriétaire de l'animal doit informer l'abattoir à l'avance de l'heure d'arrivée prévue des animaux abattus, qui doivent être manipulés sans retard indu après leur arrivée à l'abattoir;

i) outre les informations sur la chaîne alimentaire qui doivent être fournies conformément à l'annexe II, section III, du présent règlement, le certificat officiel prévu à l'annexe IV, chapitre 3, du règlement d'exécution (UE) 2020/2235 doit être acheminé avec les animaux abattus jusqu'à l'abattoir ou être envoyé à l'avance sous quelque forme que ce soit.

* Règlement (UE) 2016/429 du Parlement Européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale ("législation sur la santé animale") (JO L 84 du 31.3.2016, p. 1).»

d) au chapitre VII, le point 4) est remplacé par le texte suivant:

«4. Les viandes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu, compte tenu de la période de stabilisation éventuellement nécessaire avant la congélation.

Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire exerçant une activité de vente au détail peuvent congeler des viandes en vue de leur redistribution aux fins de dons alimentaires, dans les conditions suivantes:

i) dans le cas des viandes auxquelles une date limite de consommation s'applique conformément à l'article 24 du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil *, avant cette date,

ii) sans retard indu, à une température inférieure ou égale à - 18 °C,

iii) en veillant à ce que la date de congélation soit documentée et indiquée soit sur l'étiquette, soit par d'autres moyens,

iv) à l'exclusion des viandes qui ont déjà été congelées (viandes décongelées) et

v) dans le respect de toute condition fixée par les autorités compétentes pour la congélation et l'utilisation ultérieure en tant que denrée alimentaire;

---

* Règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) nº 1924/2006 et (CE) nº 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) nº 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).»

2) La section II est modifiée comme suit:

a) au chapitre V, le point 5) est remplacé par le texte suivant:

«5) Les viandes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu.

Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire exerçant une activité de vente au détail peuvent congeler des viandes en vue de leur redistribution aux fins de dons alimentaires, dans les conditions suivantes:

i) dans le cas des viandes auxquelles une date limite de consommation s'applique conformément à l'article 24 du règlement (UE) nº 1169/2011, avant cette date;

ii) sans retard indu, à une température inférieure ou égale à - 18 °C;

iii) en veillant à ce que la date de congélation soit documentée et indiquée soit sur l'étiquette, soit par d'autres moyens;

iv) à l'exclusion des viandes qui ont déjà été congelées (viandes décongelées) et

v) dans le respect de toute condition fixée par les autorités compétentes pour la congélation et l'utilisation ultérieure en tant que denrée alimentaire.»

b) le chapitre VI est modifié comme suit:

i) le point 6) est supprimé;

ii) le point 7) est remplacé par le texte suivant:

«7) outre les informations sur la chaîne alimentaire qui doivent être fournies conformément à l'annexe II, section III, du présent règlement, le certificat officiel prévu à l'annexe IV, chapitre 3, du règlement d'exécution (UE) 2020/2235 doit être acheminé avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir ou l'atelier de découpe ou être envoyé à l'avance sous quelque forme que ce soit;»

3) La section III est modifiée comme suit:

a) le point 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Les dispositions de la section I s'appliquent à la production et à la mise sur le marché des viandes d'ongulés à nombre de doigts pair, sauf si l'autorité compétente les juge inopportunes.»

b) le point 3 j) est remplacé par le texte suivant:

«j) le certificat officiel prévu à l'annexe IV, chapitre 3, du règlement d'exécution (UE) 2020/2235, délivré et signé par le vétérinaire officiel, attestant que le résultat de l'inspection ante mortem est favorable et que l'abattage et la saignée ont été effectués correctement et indiquant la date et l'heure de l'abattage, accompagne l'animal abattu jusqu'à l'abattoir ou a été envoyé à l'avance sous quelque forme que ce soit.»

4) La section IV est modifiée comme suit:

a) la phrase introductive suivante est ajoutée:

«Aux fins de la présente section, on entend par "centre de collecte" un établissement servant à entreposer les corps et les viscères du gibier sauvage avant leur transport vers un établissement de traitement du gibier.»

b) le chapitre II est modifié comme suit:

i) le point 4 c) est remplacé par le texte suivant:

«c) Si aucune personne formée n'est disponible pour procéder à l'examen visé au paragraphe 2 dans un cas particulier, la tête, à l'exception des défenses, bois et cornes, et tous les viscères, à l'exception de l'estomac et des intestins, doivent accompagner le corps, qui doit être transporté vers un établissement de traitement du gibier dès que possible après la mise à mort.»

ii) au point 8 b), le premier alinéa est remplacé par le texte suivant:

«b) ne peut être envoyé dans un établissement de traitement du gibier situé dans un autre État membre que si, pendant le transport vers ledit établissement, il est accompagné du certificat officiel prévu à l'annexe II, chapitre 2, du règlement d'exécution (UE) 2020/2235, délivré et signé par un vétérinaire officiel, attestant le respect des exigences prévues au point 4 du présent chapitre en ce qui concerne la présence d'une déclaration, le cas échéant, et des parties du corps requises.»

iii) le point 10 suivant est ajouté:

«10. Les corps et les viscères du gros gibier sauvage peuvent être transportés vers un centre de collecte et entreposés dans ce centre avant d'être envoyés dans un établissement de traitement du gibier, à condition que:

a) le centre de collecte soit:

1) enregistré auprès de l'autorité compétente en tant qu'entreprise du secteur alimentaire assurant des activités de production primaire conformément à l'article 4, paragraphe 2, point a), s'il ne reçoit des corps qu'en tant que premier centre de collecte, ou

2) agréé par l'autorité compétente en tant qu'entreprise du secteur alimentaire conformément à l'article 4, paragraphe 2, s'il reçoit des corps d'autres centres de collecte;

b) si les animaux sont éviscérés, leur amoncellement soit interdit pendant le transport vers le centre de collecte et l'entreposage dans ce centre;

c) les animaux mis à mort soient transportés vers le centre de collecte dans des conditions hygiéniques et sans retard;

d) les conditions de température fixées au point 5 soient respectées;

e) la durée d'entreposage soit aussi courte que possible;

f) aucune autre manipulation des corps et des viscères du gros gibier sauvage n'ait lieu. Toutefois, l'examen par une personne formée et l'enlèvement des viscères peuvent avoir lieu dans les conditions prévues aux points 2, 3 et 4.»

c) le chapitre III est modifié comme suit:

i) le point 3 est remplacé par le texte suivant:

«3. La viande de petit gibier sauvage ne peut être mise sur le marché que si le corps est transporté jusqu'à un établissement de traitement du gibier dès que possible après l'examen visé au point 1 ou, si aucune personne formée n'est disponible pour procéder à cet examen dans un cas particulier, dès que possible après la mise à mort.»

ii) le point 8 suivant est ajouté:

«8. Les corps, y compris les viscères, du petit gibier sauvage peuvent être transportés vers un centre de collecte et entreposés dans ce centre avant d'être envoyés dans un établissement de traitement du gibier, à condition que:

a) le centre de collecte soit:

1) enregistré auprès de l'autorité compétente en tant qu'entreprise du secteur alimentaire assurant des activités de production primaire conformément à l'article 4, paragraphe 2, point a), s'il ne reçoit des corps qu'en tant que premier centre de collecte, ou

2) agréé par l'autorité compétente en tant qu'entreprise du secteur alimentaire conformément à l'article 4, paragraphe 2, s'il reçoit des corps d'autres centres de collecte;

b) si les animaux sont éviscérés, leur amoncellement soit interdit pendant le transport vers le centre de collecte et l'entreposage dans ce centre;

c) les animaux mis à mort soient transportés vers le centre de collecte dans des conditions hygiéniques et sans retard;

d) les conditions de température fixées au point 4 soient respectées;

e) la durée d'entreposage soit aussi courte que possible;

f) aucune autre manipulation des corps, y compris des viscères, du petit gibier sauvage n'ait lieu. Toutefois, l'examen par une personne formée et l'enlèvement des viscères peuvent avoir lieu dans les conditions prévues aux points 1 et 2.»

5) La section VII est modifiée comme suit:

a) dans la partie introductive, le point 1 *bis* suivant est inséré:

«1*bis*. Aux fins de la présente section, on entend par "exploitant intermédiaire" un exploitant du secteur alimentaire, y compris un négociant, autre que le premier fournisseur, disposant ou non de locaux, qui exerce ses activités entre des zones de production, des zones de reparcage ou des établissements.»

b) le chapitre I est modifié comme suit:

i) le point 3 est remplacé par le texte suivant:

«3. Lorsqu'un exploitant du secteur alimentaire transfère un lot de mollusques bivalves vivants entre des zones de production, des zones de reparcage ou des établissements, un document d'enregistrement doit accompagner le lot.»

ii) au point 4, le point d) suivant est ajouté:

«d) lorsqu'un lot de mollusques bivalves vivants est expédié par un exploitant intermédiaire, un nouveau document d'enregistrement, rempli par l'exploitant intermédiaire, doit accompagner le lot. Le document d'enregistrement doit comporter au moins les informations indiquées aux points a), b) et c), ainsi que les informations suivantes:

i) le nom et l'adresse de l'exploitant intermédiaire;

ii) en cas de finition ou en cas de réimmersion à des fins d'entreposage, la date de début, la date de fin et le lieu de la finition ou de la réimmersion;

iii) si une finition dans un site naturel a été effectuée, l'exploitant intermédiaire doit confirmer que le site naturel où la finition a eu lieu était classé au moment de la finition comme zone de production de classe A ouverte à la récolte;

iv) si une réimmersion dans un site naturel a été effectuée, l'exploitant intermédiaire doit confirmer que le site naturel où la réimmersion a eu lieu était classé au moment de la réimmersion dans la même classe que la zone de production où les mollusques bivalves vivants ont été récoltés;

v) si une réimmersion a été effectuée dans un établissement, l'exploitant intermédiaire doit confirmer que l'établissement était agréé au moment de la réimmersion. La réimmersion ne peut pas entraîner de contamination supplémentaire des mollusques bivalves vivants;

vi) en cas de regroupement, l'espèce, la date de début du regroupement, la date de fin du regroupement, le statut de la zone où les mollusques bivalves vivants ont été récoltés et le lot du regroupement, qui se compose toujours de la même espèce, capturée à la même date et dans la même zone de production.»

iii) les points 8 et 9 suivants sont ajoutés:

«8. Les exploitants intermédiaires doivent être:

a) enregistrés auprès de l'autorité compétente en tant qu'entreprises du secteur alimentaire assurant des activités de production primaire conformément à l'article 4, paragraphe 2, point a), s'ils ne disposent pas de locaux ou s'ils disposent de locaux où ils ne font que manipuler, laver et entreposer à température ambiante des mollusques bivalves vivants, sans regroupement ni finition; ou

b) agréés par l'autorité compétente en tant qu'entreprises du secteur alimentaire conformément à l'article 4, paragraphe 2, si, en plus d'assurer les activités visées au point a), ils disposent d'un entrepôt frigorifique, regroupent ou fractionnent des lots de mollusques bivalves vivants ou procèdent à une finition ou à une réimmersion.

9. Les exploitants intermédiaires peuvent recevoir des mollusques bivalves vivants provenant de zones de production de classe A, B ou C, de zones de reparcage ou d'autres exploitants intermédiaires. Les exploitants intermédiaires peuvent expédier des mollusques bivalves vivants:

a) provenant de zones de production de classe A à des centres d'expédition ou à un autre exploitant intermédiaire;

b) provenant de zones de production de classe B uniquement à des centres de purification, à des établissements de transformation ou à un autre exploitant intermédiaire;

c) provenant de zones de production de classe C à des établissements de transformation ou à un autre exploitant intermédiaire disposant de locaux.»

c) au chapitre IV, partie A, le point 1) est remplacé par le texte suivant:

«1) avant le début de la purification, les mollusques bivalves vivants doivent être débarrassés de la vase et des détritus et lavés si nécessaire, à l'eau propre;»

d) au chapitre V, point 2:

a) le point a) est remplacé par le texte suivant: «a) pour le "Paralytic Shellfish Poison" (PSP), 800 microgrammes d'équivalent-saxitoxine diHCl par kilogramme;»

b) le point c) est remplacé par le texte suivant: «c) pour l'acide okadaïque et les dinophysistoxines pris ensemble, 160 microgrammes d'équivalent-acide okadaïque par kilogramme;»

e) le chapitre IX est remplacé par le texte suivant:

«CHAPITRE IX: EXIGENCES SPÉCIFIQUES APPLICABLES AUX PECTINIDÉS, AUX GASTÉROPODES MARINS ET AUX HOLOTHURIDES NON FILTREURS RÉCOLTÉS EN DEHORS DES ZONES DE PRODUCTION CLASSIFIÉES

Les exploitants du secteur alimentaire qui récoltent des pectinidés, des gastéropodes marins et des holothurides non filtreurs en dehors des zones de production classifiées ou qui manipulent ces pectinidés et/ou gastéropodes marins et/ou holothurides doivent se conformer aux obligations visées ci-après:

1. les pectinidés, les gastéropodes marins et les holothurides non filtreurs ne doivent être mis sur le marché que s'ils sont récoltés et manipulés conformément au chapitre II, partie B, et répondent aux normes fixées au chapitre V, comme prouvé par un système d'autocontrôle par les exploitants du secteur alimentaire gérant une criée, un centre d'expédition ou un établissement de transformation;

2. outre le point 1, lorsque des données provenant de programmes de surveillance officiels permettent à l'autorité compétente de classifier les fonds de pêche – le cas échéant en coopération avec les exploitants du secteur alimentaire –, les dispositions du chapitre II, partie A, s'appliquent par analogie aux pectinidés;

3. les pectinidés, les gastéropodes marins et les holothurides non filtreurs ne doivent pas être mis sur le marché en vue de la consommation humaine autrement qu'à la criée ou par l'intermédiaire d'un centre d'expédition ou d'un établissement de transformation. Lorsqu'ils manipulent des pectinidés et/ou de tels gastéropodes marins et/ou holothurides, les exploitants du secteur alimentaire exploitant de tels établissements doivent en informer l'autorité compétente et, en ce qui concerne les centres d'expédition, répondre aux exigences pertinentes des chapitres III et IV;

4. les exploitants du secteur alimentaire manipulant des pectinidés, des gastéropodes marins et des holothurides non filtreurs doivent se conformer aux exigences suivantes:

a) aux exigences du chapitre I, points 3 à 7, concernant les documents, le cas échéant. Dans ce cas, le document d'enregistrement doit indiquer clairement l'endroit où se trouve la zone de récolte des pectinidés vivants et/ou des gastéropodes marins vivants et/ou des holothurides vivants, en précisant le système utilisé pour décrire les coordonnées; ou

b) aux exigences du chapitre VI, point 2, concernant la fermeture de tous les colis de pectinidés vivants, de gastéropodes marins vivants et d'holothurides vivants expédiés en vue de leur vente au détail et du chapitre VII concernant le marquage d'identification et l'étiquetage.»

f) le chapitre X suivant est ajouté:

«CHAPITRE X MODÈLE DE DOCUMENT D'ENREGISTREMENT DES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS, ÉCHINODERMES VIVANTS, TUNICIERS VIVANTS ET GASTÉROPODES MARINS VIVANTS

DOCUMENT D'ENREGISTREMENT DES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS, ÉCHINODERMES VIVANTS, TUNICIERS VIVANTS ET GASTÉROPODES MARINS VIVANTS

Partie I – Fournisseur

I.1 Numéro de référence IMSOC	**I.2 Numéro de référence interne**
I.3 Fournisseur Nom Adresse Numéro d'enregistrement/d'agrément Pays Code ISO du pays Activité	**I.4 Exploitant du secteur alimentaire récepteur** Nom Adresse Numéro d'enregistrement/d'agrément Pays Code ISO du pays Activité
I.5 Désignation des marchandises **Aquaculture** Bancs naturels • Code NC ou code alpha 3 de la FAO | espèce | quantité | conditionnement | lot | date de la récolte | date de début de la finition | date de fin de la finition | lieu de la finition | date de début de la réimmersion | date de fin de la réimmersion | lieu de la réimmersion | date de début du regroupement | date de fin du regroupement | zone de production | statut sanitaire y compris, le cas échéant, récolté conformément à l'article 62, paragraphe 2, du règlement d'exécution (UE) 2019/627	
I.6 En provenance d'une zone de reparcage Oui□ Non□ Zone de reparcage Durée du reparcage Date de début Date de fin	**I.7 En provenance d'un centre de purification/ d'expédition ou** de halles de criée Oui□ Non□ **Numéro d'agrément du centre de purification/ d'expédition ou des halles de criée** **Date d'entrée** **Date de sortie** **Durée de la purification**
I.8 En provenance d'un exploitant intermédiaire **Oui□ Non□** **Nom** **Adresse** **Numéro d'enregistrement/d'agrément** **Pays** **Code ISO du pays** **Activité** **Date d'arrivée** **Date de sortie**	
I.9 Déclaration du fournisseur Je soussigné, exploitant du secteur alimentaire responsable de l'expédition du lot, déclare sur l'honneur que les informations fournies dans la partie I du présent document sont, à ma connaissance, authentiques et complètes.	
Date Nom du signataire Signature	

Partie II – Exploitant récepteur

II.1 Numéro de référence interne (récepteur)
II.2 Déclaration de l'exploitant du secteur alimentaire récepteur Je soussigné, exploitant du secteur alimentaire responsable de la réception du lot, déclare que le lot est arrivé le [DATE] dans mes locaux. Nom du signataire Signature

Notes explicatives

Case	Description
	Partie I – Fournisseur Cette partie du document est remplie par l'exploitant du secteur alimentaire qui expédie un lot de mollusques bivalves vivants.
I.1	**Numéro de référence IMSOC** Il s'agit du code alphanumérique unique attribué par l'IMSOC.
I.2	**Numéro de référence interne** Cette case peut être utilisée par l'exploitant du secteur alimentaire **expéditeur** pour indiquer un numéro de référence interne.
I.3	**Fournisseur** Indiquer le nom et l'adresse (rue, ville et région/province/État, selon le cas), le pays et le code ISO du pays de l'établissement d'origine. Dans le cas de zones de production, indiquer la zone telle qu'autorisée par les autorités compétentes (AC). Dans le cas de pectinidés, de gastéropodes marins ou d'holothurides vivants, indiquer l'emplacement de la zone de récolte. Le cas échéant, indiquer le numéro d'enregistrement ou d'agrément de l'établissement. Indiquer l'activité (producteur, centre de purification, centre d'expédition, halles de criée ou activités intermédiaires). Lorsque le lot de mollusques bivalves vivants est expédié à partir d'un centre de purification/centre d'expédition ou, dans le cas de pectinidés, de gastéropodes marins et d'holothurides non filtreurs récoltés en dehors des zones de production classifiées, à partir d'une criée, indiquer le numéro d'agrément et l'adresse du centre de purification/centre d'expédition ou de la criée.
I.4	**Exploitant du secteur alimentaire récepteur** Indiquer le nom et l'adresse (rue, ville et région/province/État, selon le cas), le pays et le code ISO du pays de l'établissement de destination. Dans le cas de zones de production ou de reparcage, indiquer la zone telle qu'autorisée par les AC. Le cas échéant, indiquer le numéro d'enregistrement ou d'agrément de l'établissement. Indiquer l'activité (producteur, centre de purification, centre d'expédition, établissement de transformation ou activités intermédiaires).
I.5	**Désignation des marchandises** Indiquer, selon les besoins, le code de la nomenclature combinée ou le code alpha 3 de la FAO, l'espèce, la quantité, le type de conditionnement (sacs, vrac, etc.), le lot, la date de la récolte, les dates de début et de fin de la finition (le cas échéant), le lieu de la finition (indiquer la classe de la zone de production et son emplacement ou le numéro d'agrément de l'établissement, le cas échéant), les dates de début et de fin de la réimmersion (le cas échéant), le lieu de la réimmersion (indiquer la classe de la zone de production et son emplacement ou le numéro d'agrément de l'établissement, le cas échéant), les dates de début et de fin du regroupement (le cas échéant), la zone de production et son statut sanitaire (indiquer la classe de la zone de production, le cas échéant). Lorsque les mollusques bivalves vivants ont été récoltés conformément à l'article 62, paragraphe 2, du règlement d'exécution (UE) 2019/627, l'indiquer expressément. En cas de regroupement de mollusques bivalves vivants, le lot doit concerner des bivalves de la même espèce, récoltés le même jour et provenant de la même zone de production. Supprimer la ou les mentions inutiles.
I.6	**En provenance d'une zone de reparcage** Lorsque le lot de mollusques bivalves vivants est expédié à partir d'une zone de reparcage, indiquer la zone de reparcage, telle qu'autorisée par les AC, et la durée du reparcage (dates de début et de fin).
I.7	**En provenance d'un centre de purification/centre d'expédition ou d'une criée** Lorsque le lot de mollusques bivalves vivants est expédié à partir d'un centre de purification/centre d'expédition ou, dans le cas de pectinidés, de gastéropodes marins et d'holothurides non filtreurs récoltés en dehors des zones de production classifiées, à partir de halles de criée, indiquer le numéro d'agrément et l'adresse du centre de purification/centre d'expédition ou des halles de criée. En cas d'expédition à partir d'un centre de purification, indiquer la durée de la purification et les dates auxquelles le lot est entré et sorti du centre de purification. Supprimer la ou les mentions inutiles.

I.8	**En provenance d'un exploitant intermédiaire** Indiquer le nom et l'adresse (rue, ville et région/province/État, selon le cas), le pays et le code ISO du pays de l'exploitant intermédiaire. Le cas échéant, indiquer le numéro d'enregistrement ou d'agrément et l'activité.
I.9	**Déclaration du fournisseur** Indiquer la date et le nom du signataire et signer.

Partie II – Exploitant du secteur alimentaire récepteur

Cette partie du document est remplie par l'exploitant du secteur alimentaire qui reçoit un lot de mollusques bivalves vivants.

II.1	**Numéro de référence interne (récepteur)** Cette case peut être utilisée par l'exploitant du secteur alimentaire qui reçoit le lot pour indiquer un numéro de référence interne.
II.2	**Déclaration de l'exploitant du secteur alimentaire récepteur** Indiquer la date d'arrivée du lot de mollusques bivalves vivants dans les locaux de l'exploitant du secteur alimentaire récepteur. Dans le cas d'un exploitant intermédiaire ne disposant pas de locaux, indiquer la date d'achat du lot. Indiquer le nom du signataire et signer.»

6) La section VIII est modifiée comme suit:

a) le chapitre I est modifié comme suit:

i) le point 1) est remplacé par le texte suivant:

«1) les navires utilisés pour récolter des produits de la pêche dans leur milieu naturel ou pour manipuler ou traiter ces produits après les avoir récoltés et les navires frigorifiques respectent les conditions structurelles et d'équipement fixées dans la partie I, et»

ii) dans la partie I, titre A, le point 5 suivant est ajouté:

«5. Les navires doivent être conçus et construits de manière à éviter toute contamination des produits de la pêche par l'eau de cale, les eaux résiduaires, les fumées, le carburant, l'huile, la graisse ou d'autres substances nocives. Les cales, citernes ou conteneurs utilisés pour l'entreposage, le refroidissement ou la congélation de produits de la pêche non protégés, y compris ceux destinés à la production d'aliments pour animaux, ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins que l'entreposage, le refroidissement ou la congélation de ces produits, ainsi que de la glace et de la saumure utilisées à ces fins. Dans le cas des navires frigorifiques, les dispositions applicables aux produits de la pêche non protégés s'appliquent à tous les produits transportés.»

iii) dans la partie I, titre C, les points 1) et 2) sont remplacés par le texte suivant:

«1) disposer d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour congeler les produits de la pêche aussi rapidement que possible dans le cadre d'un processus continu et avec un palier de congélation aussi court que possible, de manière à atteindre une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C;

2) disposer d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas - 18 °C. Les locaux d'entreposage ne peuvent pas être utilisés pour la congélation à moins qu'ils ne remplissent les conditions énoncées au point 1), et ils doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermique de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée,»

iv) dans la partie I, le titre E suivant est ajouté:

«E. Exigences applicables aux navires frigorifiques

Les navires frigorifiques dans lesquels sont transportés et/ou entreposés des produits de la pêche congelés en vrac doivent disposer d'installations répondant aux exigences fixées pour les bateaux congélateurs au titre C, point 2), en ce qui concerne leur capacité à maintenir la température.»

v) dans la partie II, le point 6 est remplacé par le texte suivant:

«6. Lorsque les poissons sont étêtés et/ou éviscérés à bord, ces opérations doivent être effectuées de manière hygiénique et dès que possible après la capture, et les produits de la pêche doivent être lavés immédiatement. Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique doivent être retirés au plus vite et être conservés à l'écart des produits de la pêche destinés à la consommation humaine. Les foies, œufs et laitances destinés à la consommation humaine doivent être réfrigérés ou conservés sous glace, à une température approchant celle de la glace fondante, ou congelés.»

vi) dans la partie II, le point 7 est remplacé par le texte suivant:

«7. Lorsque des poissons entiers destinés à l'industrie de la conserve sont congelés en saumure, ils doivent atteindre une température ne dépassant pas - 9 °C. Même s'ils sont ensuite congelés à une température de - 18 °C, les poissons entiers initialement congelés en saumure à une température ne dépassant pas - 9 °C doivent être destinés à être mis en conserve. La saumure ne doit pas constituer une source de contamination des poissons.»

b) le chapitre III est modifié comme suit:

i) dans la partie A, le point 4 est remplacé par le texte suivant:

«4. Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche frais préparés et non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l'eau de fusion d'être évacuée et de ne rester en contact avec aucun produit de la pêche.»

ii) la partie B est remplacée par le texte suivant:

«B. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS CONGELÉS

Les établissements terrestres où sont congelés des produits de la pêche et ceux où sont entreposés des produits de la pêche congelés doivent disposer d'équipements, adaptés à l'activité en question, répondant aux exigences fixées pour les bateaux congélateurs à la section VIII, chapitre I, partie I, titre C, points 1) et 2).»

7) à la section XI, les points 7) et 8) suivants sont ajoutés:

«7) les exigences fixées aux points 1), 3), 4) et 6) s'appliquent également à tout autre escargot de la famille des *Helicidae*, des *Hygromiidae* ou des *Sphincterochilidae*, lorsqu'il est destiné à la consommation humaine;

8) les exigences fixées aux points 1) à 5) s'appliquent également aux cuisses de grenouille du genre *Pelophylax* de la famille des *Ranidae* et des genres *Fejervarya*, *Limnonectes* et *Hoplobatrachus* de la famille des *Dicroglossidae*, lorsqu'elles sont destinées à la consommation humaine.»

8) à la section XII, chapitre II, le point 5) est supprimé.