

## DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 31 juillet 2013

**modifiant l'annexe III de la directive 2002/99/CE du Conseil fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine en vue d'ajouter un traitement visant à éliminer certains risques pour la santé animale liés aux viandes**

[notifiée sous le numéro C(2013) 4853]

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

(2013/417/UE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu la directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine <sup>(1)</sup>, et notamment son article 11,

considérant ce qui suit:

- (1) La directive 2002/99/CE fixe les règles générales de police sanitaire régissant toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des produits d'origine animale dans l'Union, y compris leur introduction dans l'Union en provenance des pays tiers.
- (2) L'article 4 de la directive 2002/99/CE dispose que les États membres peuvent autoriser, sous réserve du respect de certaines conditions, la production, la transformation et la distribution de produits d'origine animale provenant d'un territoire ou d'une portion de territoire soumis à des restrictions de police sanitaire. L'annexe III de ladite directive présente, sous forme de tableau, les traitements pouvant être appliqués aux produits d'origine animale afin d'éliminer certains risques pour la santé animale liés aux viandes et au lait. Ces traitements sont conformes aux traitements recommandés dans les chapitres correspondants du code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation mondiale de la santé animale (code terrestre de l'OIE).
- (3) Dans le chapitre du code terrestre de l'OIE consacré à la fièvre aphteuse, un traitement garantissant l'inactivation du virus de la fièvre aphteuse dans les viandes a été ajouté.
- (4) Ce traitement devrait donc être inclus sur la liste des traitements qui est présentée dans le tableau figurant à

l'annexe III de la directive 2002/99/CE, en tant que traitement efficace pour éliminer le risque de fièvre aphteuse dans les viandes.

- (5) En outre, pour les traductions de *sheep and goat plague*, dans le tableau de l'annexe III de la directive 2002/99/CE, c'est le terme en vigueur correspondant au français «peste des petits ruminants» qui devrait y figurer afin de refléter la dénomination officielle de cette maladie dans le code terrestre de l'OIE. Par ailleurs, le nombre «1» indiqué dans le titre du tableau devrait être supprimé et la mention «VIANDES» figurant dans l'en-tête de la colonne relative aux traitements pour le lait devrait être remplacée par la mention «LAIT».
- (6) Il y a lieu, dès lors, de modifier en conséquence l'annexe III de la directive 2002/99/CE.
- (7) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

*Article premier*

L'annexe III de la décision 2002/99/CE est remplacée par l'annexe de la présente décision.

*Article 2*

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 31 juillet 2013.

*Par la Commission*

Tonio BORG

*Membre de la Commission*

<sup>(1)</sup> JO L 18 du 23.1.2003, p. 11.

## ANNEXE

## «ANNEXE III

## Traitements visant à éliminer certains risques pour la santé animale liés aux viandes et au lait

VIANDES Traitement (*)	Maladie							
	Fièvre aphteuse	Peste porcine classique	Maladie vésiculeuse du porc	Peste porcine africaine	Peste bovine	Maladie de Newcastle	Influenza aviaire	Peste des petits ruminants
a) Traitement thermique en récipient hermétique clos [valeur F <sub>0</sub> égale ou supérieure à 3,00 (**)]	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Traitement thermique à une température minimale de 70 °C devant être atteinte uniformément dans toute la viande.	+	+	+	0	+	+	+	+
ba) Cuisson complète de la viande, préalablement désossée et dégraissée, soumise à un traitement thermique permettant de garantir le maintien d'une température interne égale ou supérieure à 70 °C pendant 30 minutes au minimum	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Traitement thermique à une température minimale de 80 °C devant être atteinte uniformément dans toute la viande.	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Traitement thermique en récipient hermétique à une température d'au moins 60 °C pendant 4 heures au minimum, la température à cœur devant atteindre au moins 70 °C pendant 30 minutes	+	+	+	+	+	—	—	+
e) Fermentation naturelle et maturation d'au moins neuf mois pour les viandes désossées, jusqu'à obtention des valeurs caractéristiques suivantes: aW inférieure ou égale à 0,93 ou pH inférieur ou égal à 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
f) Traitement identique à celui décrit au point e), les viandes pouvant toutefois contenir des os (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Traitement du salami conforme aux critères à établir selon la procédure de l'article 12, paragraphe 2, après avis du comité scientifique approprié	+	+	+	0	+	0	0	0
h) Pour les jambons et lombes, traitement par fermentation et maturation naturelles pendant au moins 190 jours pour les jambons et 140 jours pour les lombes	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Traitement thermique garantissant une température à cœur d'au moins 65 °C pendant la durée nécessaire pour obtenir une valeur de pasteurisation (vp) supérieure ou égale à 40	+	0	0	0	0	0	0	+

LAIT Traitement (*)	Maladie							
	Fièvre aphteuse	Peste porcine classique	Maladie vésiculeuse du porc	Peste porcine africaine	Peste bovine	Maladie de Newcastle	Influenza aviaire	Peste des petits ruminants
LAIT et produits laitiers (y compris crèmes) destinés à la consommation humaine								
a) Ultra-haute température (UHT) (UHT = traitement minimal à 132 °C pendant au moins une seconde)	+	0	0	0	0	0	0	0
b) Si le lait a un pH inférieur à 7,0, haute température simple – pasteurisation de courte durée (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Si le lait a un pH égal ou supérieur à 7,0, double HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Efficacité reconnue.

0: Efficacité non reconnue.

(\*) Toutes les mesures nécessaires doivent être prises pour éviter une contamination croisée.

(\*\*) F<sub>0</sub> est l'effet léthal calculé sur les spores bactériennes. Une valeur F<sub>0</sub> de 3,00 signifie que le point le plus froid du produit a été suffisamment traité pour obtenir le même effet léthal qu'une température de 121 °C (250 °F) en 3 minutes avec un chauffage et un refroidissement instantanés.»