

RÈGLEMENT (CE) N° 1020/2008 DE LA COMMISSION**du 17 octobre 2008****modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et le règlement (CE) n° 2076/2005 en ce qui concerne les marques d'identification, le lait cru et les produits laitiers, les œufs et les ovoproduits ainsi que certains produits de la pêche****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

partie II et chapitres III et IV, du règlement (CE) n° 853/2004, notamment en ce qui concerne la manipulation des produits de la pêche à bord des navires.

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 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 9 et son article 10, paragraphe 1,

- (3) L'article 11 du règlement (CE) n° 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 ⁽²⁾ prévoit que de l'eau propre peut être utilisée dans les établissements à terre jusqu'au 31 décembre 2009.

considérant ce qui suit:

- (1) Les dispositions de l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004 relatives aux marques d'identification ont semé une certaine confusion concernant l'identification des produits originaires de la Communauté et des produits originaires de pays tiers. Aux fins de leur bonne exécution, il est donc nécessaire de clarifier ces dispositions. Toutefois, afin de ne pas perturber les échanges commerciaux des produits d'origine animale concernés, il convient d'autoriser, jusqu'au 31 décembre 2009, l'importation dans la Communauté des produits sur lesquels une marque d'identification a été appliquée conformément au règlement (CE) n° 853/2004 avant le 1^{er} novembre 2009.

- (4) L'intérêt technologique de l'utilisation de l'eau de mer pour les produits de la pêche est scientifiquement reconnu depuis longtemps, car celle-ci ne provoque pas de choc osmotique et permet ainsi de préserver les propriétés organoleptiques des produits.

- (2) Sans préjudice du principe général défini à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 853/2004, en vertu duquel les exploitants du secteur alimentaire n'utilisent, lorsque les critères d'hygiène l'exigent, aucune substance autre que l'eau potable, des dispositions autorisant l'utilisation d'eau propre pour la manipulation des poissons sont arrêtées à l'annexe I, partie A, et à l'annexe II, chapitre VII, du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ⁽²⁾, ainsi qu'à l'annexe III, section VIII, chapitre I,

- (5) L'utilisation d'eau de mer propre pour la manipulation et le lavage des produits de la pêche ne présente pas de risque pour la santé publique dans la mesure où des procédures de contrôle fondées, notamment, sur les principes HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) ont été conçues et mises en place par les exploitants du secteur alimentaire, de manière à garantir que cette eau est conforme à la définition du règlement (CE) n° 852/2004. Par conséquent, il y a lieu de supprimer l'article 11 du règlement (CE) n° 2076/2005 et de donner un caractère permanent à la disposition transitoire prévue dans ledit règlement en ce qui concerne l'utilisation d'eau de mer propre. Il convient de modifier l'annexe III, section VIII, du règlement (CE) n° 853/2004 en conséquence.

- (6) L'annexe III, section VIII, du règlement (CE) n° 853/2004 établit les exigences applicables à la production et à la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine, y compris l'huile de poisson.

⁽¹⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 55; rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22.

⁽²⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 1; rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 3.

⁽³⁾ JO L 338 du 22.12.2005, p. 83.

- (7) Des difficultés ont été rencontrées en ce qui concerne l'application de ces dispositions précises dans certains États membres ainsi que l'huile de poisson importée de pays tiers. Les problèmes concernaient principalement les exigences applicables aux matières premières afin de garantir qu'elles sont propres à la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine ainsi que les procédés de fabrication généralement appliqués dans le secteur de la production d'huile de poisson. Dans le but d'harmoniser leur application, il convient donc de clarifier ces dispositions. L'annexe III, section VIII, du règlement (CE) n° 853/2004 doit être modifiée en conséquence.
- (8) Dans son avis sur les contaminants de la chaîne alimentaire concernant la toxicité des produits de la pêche appartenant à la famille des *Gempylidae*, adopté le 30 août 2004, l'Autorité européenne de sécurité des aliments a démontré que les produits de la pêche appartenant à cette famille, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, peuvent provoquer des troubles gastro-intestinaux si certaines conditions de consommation ne sont pas respectées. L'annexe III, section VIII, chapitre V, du règlement (CE) n° 853/2004 fixe des règles particulières applicables à la mise sur le marché de ces produits.
- (9) Lesdites conditions s'appliquent aux produits de la pêche frais, préparés et transformés issus de ces espèces. Or les produits de la pêche congelés de la famille des *Gempylidae* peuvent présenter les mêmes risques pour le consommateur. Il convient donc d'appliquer des exigences de protection et d'information similaires aux produits congelés de ce type. L'annexe III, section VIII, du règlement (CE) n° 853/2004 doit être modifiée en conséquence.
- (10) L'annexe III, section IX, chapitre II, partie III, point 1 a), du règlement (CE) n° 853/2004 prévoit que les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des produits laitiers doivent s'assurer que le lait de vache cru respecte une teneur maximale en germes avant sa transformation.
- (11) Le respect de ce critère est particulièrement important pour la sécurité alimentaire lorsque le lait doit faire l'objet d'un traitement thermique par pasteurisation ou par un autre procédé moins strict que la pasteurisation et qu'il n'a pas été traité dans un délai prédéfini. Dans ces cas, l'application desdits traitements thermiques n'a pas un effet bactéricide suffisant pour éviter une altération prématurée des produits laitiers qui en sont issus.
- (12) L'article 12 du règlement (CE) n° 2076/2005 prévoit, à titre transitoire, de limiter la vérification du respect de ce critère aux cas précités. Par conséquent, il y a lieu de supprimer l'article 12 du règlement (CE) n° 2076/2005 et de donner un caractère permanent à cette disposition transitoire. L'annexe III, section IX, du règlement (CE) n° 853/2004 doit être modifiée en conséquence.
- (13) L'annexe III, section X, du règlement (CE) n° 853/2004 définit des règles d'hygiène spécifiques concernant les œufs et les ovoproduits. Conformément au chapitre I, point 2, de ladite section, les œufs doivent être entreposés et transportés à une température, de préférence constante, le mieux à même d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques.
- (14) En application de l'article 13, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 2076/2005, les États membres qui, avant le 1^{er} janvier 2006, appliquaient, sur leur territoire, des exigences de température aux installations d'entreposage des œufs et aux véhicules de transport des œufs entre ces installations d'entreposage peuvent continuer à appliquer ces exigences jusqu'au 31 décembre 2009. Cette autorisation ne va pas à l'encontre des objectifs en matière de sécurité alimentaire définis dans le règlement (CE) n° 853/2004; il convient donc de donner à cette disposition transitoire un caractère permanent.
- (15) Par ailleurs, conformément à l'annexe III, section X, chapitre II, partie II, point 1, du règlement (CE) n° 853/2004, les œufs fêlés peuvent être utilisés pour la fabrication d'ovoproduits à certaines conditions. L'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 2076/2005 dispose que les exploitants du secteur alimentaire sont autorisés à utiliser des œufs fêlés pour la production d'œufs liquides dans un établissement agréé à cette fin, pour autant que l'établissement de production ou un centre d'emballage les ait livrés directement et qu'ils soient cassés aussi rapidement que possible. L'utilisation d'œufs fêlés pour la production d'œufs liquides ne présente pas de risque pour la santé publique dans ces conditions; il convient donc de donner à cette disposition transitoire un caractère permanent.
- (16) Par conséquent, il y a lieu de supprimer l'article 13 du règlement (CE) n° 2076/2005 et de modifier l'annexe III, section X, du règlement (CE) n° 853/2004 en conséquence.
- (17) Les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 2076/2005 doivent donc être modifiés en conséquence.

(18) Les mesures prévues dans le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

Article 3

Les articles 11, 12 et 13 du règlement (CE) n° 2076/2005 sont supprimés.

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article 4

Les produits d'origine animale sur lesquels une marque d'identification a été appliquée conformément à l'annexe II, section I, partie B, point 8, du règlement (CE) n° 853/2004 avant le 1^{er} novembre 2009 peuvent être importés dans la Communauté jusqu'au 31 décembre 2009.

Article premier

L'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004 est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 5

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

Article 2

L'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement.

En revanche, l'annexe I, point 1 b), s'applique à compter du 1^{er} novembre 2009.

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

Fait à Bruxelles, le 17 octobre 2008.

Par la Commission
Androulla VASSILIOU
Membre de la Commission

ANNEXE I

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

1) La section I est modifiée comme suit:

a) La partie A est modifiée comme suit:

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

«1. La marque d'identification doit être appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement de production.»

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

«3. La marque d'identification n'est pas nécessaire pour les emballages d'œufs lorsqu'un code correspondant au centre d'emballage est appliqué conformément à l'annexe XIV, partie A, du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil (*).

(*) JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.»

b) À la partie B, le point 8 est remplacé par le texte suivant:

«8. Lorsqu'elle est appliquée dans un établissement situé dans la Communauté, la marque doit être de forme ovale et inclure l'abréviation CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÚ, EK ou WE.

Ces abréviations ne doivent pas figurer dans les marques appliquées sur des produits importés dans la Communauté à partir d'établissements situés en dehors de la Communauté.»

2) La section III est modifiée comme suit:

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

«1. Les exploitants d'abattoirs ne doivent pas accepter d'animaux dans les installations de l'abattoir sans avoir demandé et obtenu les informations pertinentes relatives à la chaîne alimentaire figurant dans les registres tenus dans l'exploitation d'origine conformément au règlement (CE) n° 852/2004.»

b) Au point 3, la phrase d'introduction est remplacée par le texte suivant:

«3. Les informations pertinentes relatives à la chaîne alimentaire visées au point 1 doivent couvrir, en particulier:»

ANNEXE II

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

1) La section VIII est modifiée comme suit:

a) La partie introductive est modifiée comme suit:

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

«2. Le chapitre III, parties A, C et D, le chapitre IV, partie A, et le chapitre V s'appliquent au commerce de détail.»;

ii) au point 3, premier alinéa, le point c) suivant est ajouté:

«c) pour ce qui concerne l'alimentation en eau, elles complètent les exigences prévues à l'annexe II, chapitre VII, dudit règlement. L'utilisation d'eau de mer propre est autorisée pour la manipulation et le lavage des produits de la pêche, la production de glace destinée à réfrigérer les produits de la pêche et le refroidissement rapide des crustacés et des mollusques après la cuisson.»

b) Au chapitre I, la partie II est modifiée comme suit:

i) au point 2, la deuxième phrase est supprimée;

ii) le point 5 est supprimé;

iii) 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 doivent être lavés immédiatement et abondamment. Dans ce cas, 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 destinés à la consommation humaine. Les foies, ceufs et laitances destinés à la consommation humaine doivent être conservés sous glace, à une température approchant celle de la glace fondante, ou congelés.»

c) Le chapitre III est modifié comme suit:

i) à la partie A, le point 2 est remplacé par le texte suivant:

«2. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées de manière hygiénique. Lorsqu'il est possible, du point de vue technique et commercial, de procéder à l'éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement des produits de la pêche. Les produits doivent être lavés abondamment immédiatement après ces opérations.»;

ii) la partie E est supprimée.

d) Le chapitre IV est remplacé par le texte suivant:

«CHAPITRE IV: **EXIGENCES APPLICABLES À CERTAINS PRODUITS DE LA PÊCHE TRANSFORMÉS**

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après en ce qui concerne les établissements manipulant certains produits de la pêche transformés.

A. EXIGENCES RELATIVES À LA CUISSON DES CRUSTACÉS ET DES MOLLUSQUES

1. Un refroidissement rapide doit suivre la cuisson. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement doit être poursuivi jusqu'à ce que soit atteinte une température proche de celle de la glace fondante.
2. Le décortilage ou le décoquillage doivent être effectués dans des conditions d'hygiène de nature à éviter toute contamination du produit. S'ils sont exécutés à la main, le personnel doit veiller à bien se laver les mains.
3. Après décortilage ou décoquillage, les produits cuits doivent être congelés immédiatement ou réfrigérés dès que possible à la température fixée au chapitre VII.

B. EXIGENCES APPLICABLES À L'HUILE DE POISSON DESTINÉE À LA CONSOMMATION HUMAINE

1. Les matières premières utilisées lors de la préparation de l'huile de poisson destinée à la consommation humaine doivent:
 - a) provenir d'établissements, y compris de navires, enregistrés ou agréés en vertu du règlement (CE) n° 852/2004 ou du présent règlement;
 - b) être issues de produits de la pêche qui ont été jugés propres à la consommation humaine et qui satisfont aux dispositions de la présente section;
 - c) être transportées et entreposées dans des conditions hygiéniques;
 - d) être réfrigérées dès que possible et maintenues à la température fixée au chapitre VII.

Par dérogation au point 1 d), les exploitants du secteur alimentaire peuvent s'abstenir de refroidir les produits de la pêche lorsque ceux-ci sont utilisés entiers directement dans la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine et que les matières premières sont transformées dans les 36 heures suivant le chargement, à condition que les critères de fraîcheur soient respectés et que la valeur en azote basique volatil total (ABVT) des produits de la pêche non transformés ne dépasse pas les limites fixées à l'annexe II, section II, chapitre I, point 1, du règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission (*).

2. Le processus de production doit être de nature à garantir que toutes les matières premières destinées à la préparation d'huile de poisson brute font l'objet d'un traitement comprenant, le cas échéant, des phases de chauffage, de pressurage, de séparation, de centrifugation, de transformation, de raffinage et de purification avant leur mise sur le marché à l'intention des consommateurs.
3. Les exploitants du secteur alimentaire peuvent produire et entreposer dans le même établissement de l'huile de poisson destinée à la consommation humaine et de l'huile de poisson ou de la farine de poisson non destinées à la consommation humaine dès lors que les matières premières et le processus de production sont conformes aux exigences applicables à l'huile de poisson destinée à la consommation humaine.
4. En attendant l'adoption de dispositions communautaires spécifiques, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à respecter la réglementation nationale applicable à la mise sur le marché d'huile de poisson à l'intention des consommateurs.

(*) JO L 338 du 22.12.2005, p. 27.»

- e) Le chapitre V est modifié comme suit:

- i) la phrase suivante est ajoutée au paragraphe d'introduction:

«Les exigences des parties B et D ne s'appliquent pas aux produits de la pêche entiers qui sont utilisés directement dans la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine.»;

- ii) à la partie E, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*.

Les produits de la pêche frais, préparés, congelés et transformés de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne peuvent être mis sur le marché que conditionnés ou emballés et doivent être 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 doit accompagner l'appellation commune sur l'étiquette.»

- 2) À la section IX, chapitre II, partie III, le point 1 est remplacé par le texte suivant:
- «1. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des produits laitiers doivent mettre en place des procédures pour assurer que, immédiatement avant le traitement thermique et lorsque le délai défini dans les procédures fondées sur les principes HACCP a été dépassé:
 - a) le lait de vache cru qui est utilisé pour préparer les produits laitiers a une teneur en germes inférieure à 300 000 par ml à une température de 30 °C; et
 - b) le lait de vache ayant fait l'objet d'un traitement thermique qui est utilisé pour préparer les produits laitiers a une teneur en germes inférieure à 100 000 par ml à une température de 30 °C.»
- 3) La section X est modifiée comme suit:
- a) Au chapitre I, le point 2 est remplacé par le texte suivant:
 - «2. Les œufs doivent être entreposés et transportés jusqu'à leur vente au consommateur à une température, de préférence constante, le mieux à même d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques, à moins que l'autorité compétente n'applique, au plan national, des exigences de température aux installations d'entreposage des œufs et aux véhicules de transport des œufs entre ces installations d'entreposage.»
 - b) Au chapitre II, partie II, le point 1 est remplacé par le texte suivant:
 - «1. Les coquilles des œufs utilisés dans la fabrication d'ovoproduits doivent être totalement développées et ne pas présenter de fêlures. Toutefois, les œufs fêlés peuvent être utilisés pour la production d'œufs liquides ou la fabrication d'ovoproduits si l'établissement de production ou un centre d'emballage les livrent directement à un établissement agréé pour la production d'œufs liquides ou à un établissement de transformation, où ils doivent être cassés aussi rapidement que possible.»
-