

**RÈGLEMENT (UE) 2017/1981 DE LA COMMISSION****du 31 octobre 2017****modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions de température pendant le transport de viande****(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) 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 <sup>(1)</sup>, et notamment son article 10, paragraphe 1, points d) et e),

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 853/2004 fixe, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Ce règlement dispose que les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences spécifiques de température avant et pendant le transport de viande.
- (2) Conformément à l'annexe III du règlement susmentionné, la viande, autre que les abats, des ongulés domestiques doit être immédiatement réfrigérée après l'inspection post mortem pour atteindre une température à cœur ne dépassant pas 7 °C, selon une courbe assurant une diminution continue de la température, sauf dispositions contraires. Ce processus doit être effectué dans les installations de réfrigération de l'abattoir avant que l'opération de transport ne puisse débiter.
- (3) Le 6 mars 2014, le groupe scientifique sur les risques biologiques de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a adopté la partie 1 d'un avis scientifique <sup>(2)</sup> sur les risques pour la santé publique liés au maintien de la chaîne du froid lors du stockage et du transport de viande, qui concerne uniquement la viande d'ongulés domestiques. Cet avis conclut qu'étant donné que la contamination bactérienne se produit généralement à la surface de la carcasse, la température de surface est un indicateur approprié de la croissance bactérienne. Il prévoit également des combinaisons de températures de surface maximales lors du chargement des carcasses ainsi que des durées de réfrigération et de transport maximales, qui se traduisent par une croissance d'agents pathogènes (micro-organismes qui entraînent des maladies d'origine alimentaire) équivalente ou inférieure à celle obtenue lorsque les carcasses sont réfrigérées à une température à cœur de 7 °C dans l'abattoir.
- (4) Le 8 juin 2016, l'EFSA a adopté un nouvel avis scientifique <sup>(3)</sup> sur la croissance des bactéries de contamination lors du stockage et du transport de viande. Dans le cadre de cet avis, il a été constaté que certaines bactéries de contamination (bactéries qui n'entraînent pas nécessairement une maladie, mais qui peuvent rendre les denrées alimentaires impropres à la consommation humaine en raison du phénomène de putréfaction), en particulier la bactérie *Pseudomonas* spp., peuvent atteindre des niveaux critiques plus rapidement que les agents pathogènes, en fonction du niveau de contamination initiale par les bactéries de contamination et des conditions de température.
- (5) Le nombre de colonies aérobies doit être régulièrement évalué par les exploitants du secteur alimentaire conformément au règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission <sup>(4)</sup>. Il peut être utilisé en tant qu'indicateur de la limite supérieure de la concentration de toute espèce de bactérie de contamination présente dans la viande.
- (6) Sur la base de l'avis de l'EFSA et compte tenu des outils d'évaluation disponibles, il est donc possible de mettre en place d'autres stratégies, plus souples, en ce qui concerne les conditions de température pendant le transport de viande fraîche, notamment les carcasses ou les coupes de viande plus grosses, sans accroître le risque pour la santé publique et sans s'écarter du principe de base selon lequel ce type de viande doit être réfrigéré à une température de 7 °C selon une diminution continue de la température. Cette flexibilité accrue permettrait de mettre les viandes à la disposition du consommateur plus rapidement après l'abattage, facilitant ainsi les échanges de viandes fraîches au sein de l'Union.
- (7) Si les stratégies de substitution sont fondées sur les températures de surface et de l'air pendant le transport, une diminution continue de la température, déjà rendue obligatoire par les dispositions en vigueur, exige qu'une partie de la chaleur du corps soit également supprimée avant tout transport longue distance. La fixation d'une température à cœur à laquelle les carcasses et les coupes de viande plus grosses doivent être réfrigérées avant le transport constitue un moyen permettant de supprimer une partie importante de la chaleur du corps.

<sup>(1)</sup> JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.<sup>(2)</sup> EFSA Journal, 2014, 12(3): 3601 [81 p.].<sup>(3)</sup> EFSA Journal, 2016, 14(6): 4523 [38 p.].<sup>(4)</sup> Règlement (CE) n° 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).

- (8) Le règlement (CE) n° 853/2004 prévoit également une dérogation à l'obligation de réfrigérer la viande à une température de 7 °C avant le transport pour certains produits dans des conditions spécifiques. Afin d'éviter toute utilisation abusive de cette dérogation, il convient de préciser que cette possibilité n'est autorisée qu'à condition qu'elle soit justifiée pour des raisons technologiques, par exemple lorsque la réfrigération à une température de 7 °C est susceptible de ne pas contribuer à la transformation la plus appropriée du produit sur les plans hygiénique et technique.
- (9) Il y a donc lieu de modifier en conséquence l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004.
- (10) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

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

1) À la section I, chapitre VII, le point 3 est remplacé par le texte suivant:

«3. les viandes doivent atteindre et conserver la température stipulée au point 1 avant le transport et pendant celui-ci.

Toutefois, les points a) et b) suivants s'appliquent.

a) Le transport de viande aux fins de la production de produits spécifiques peut avoir lieu avant que la température stipulée au point 1 ne soit atteinte sur autorisation de l'autorité compétente, à condition:

i) que ce transport s'effectue conformément aux exigences prévues par les autorités compétentes du lieu d'origine et du lieu de destination en ce qui concerne le transport d'un établissement donné à un autre;

ii) que la viande quitte immédiatement l'abattoir ou une salle de découpe située sur le même site que l'abattoir et que le transport ne dure pas plus de deux heures;

et,

iii) que ce transport soit justifié pour des raisons technologiques.

b) Le transport de carcasses, de demi-carcasses, de quartiers ou de demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros d'animaux des espèces ovine et caprine, d'animaux de l'espèce bovine et d'animaux de l'espèce porcine peut commencer avant que la température stipulée au point 1 ne soit atteinte, à condition que l'ensemble des conditions suivantes soient remplies:

i) la température est surveillée et enregistrée dans le cadre des procédures fondées sur les principes HACCP;

ii) les exploitants du secteur alimentaire expédiant et transportant les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros ont reçu une autorisation écrite délivrée par l'autorité compétente du lieu de départ leur permettant de faire usage de ladite dérogation;

iii) le véhicule transportant les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros est équipé d'un instrument qui surveille et enregistre les températures de l'air auxquelles les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros sont soumis de manière que les autorités compétentes soient en mesure de vérifier le respect des conditions de durée et de température figurant au point viii);

iv) le véhicule transportant les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros prend en charge, pour chaque opération de transport, les viandes provenant d'un seul abattoir uniquement;

v) les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros faisant l'objet de ladite dérogation doivent avoir une température à cœur de 15 °C au début du transport s'ils sont destinés à être transportés dans le même compartiment que les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros qui respectent l'exigence de température énoncée au point 1 (c'est-à-dire 7 °C);

vi) une déclaration établie par l'exploitant du secteur alimentaire accompagne l'envoi; cette déclaration doit indiquer la durée de réfrigération avant le chargement, l'heure à laquelle le chargement des carcasses, des demi-carcasses, des quartiers ou des demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros a commencé, la température de surface pour l'heure en question, la température de l'air maximale pendant le transport à laquelle les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros peuvent être soumis, la durée de transport maximale autorisée, la date de l'autorisation et le nom de l'autorité compétente délivrant la dérogation;

vii) l'exploitant du secteur alimentaire du lieu de destination doit informer les autorités compétentes avant de recevoir pour la première fois les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros n'atteignant pas la température stipulée au point 1 avant le transport;

viii) ce type de viande est transporté conformément aux paramètres suivants:

— Pour une durée de transport maximale <sup>(1)</sup> de six heures:

Espèce	Température de surface <sup>(2)</sup>	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface <sup>(3)</sup>	Température de l'air maximale durant le transport <sup>(4)</sup>	Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal <sup>(5)</sup>
Animaux des espèces ovine et caprine	7 °C	8 heures	6 °C	$\log_{10}$ 3,5 ufc/cm <sup>2</sup>
Animaux de l'espèce bovine		20 heures		$\log_{10}$ 3,5 ufc/cm <sup>2</sup>
Animaux de l'espèce porcine		16 heures		$\log_{10}$ 4 ufc/cm <sup>2</sup>

— Pour une durée de transport maximale <sup>(1)</sup> de trente heures:

Espèce	Température de surface <sup>(2)</sup>	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface <sup>(3)</sup>	Température à cœur <sup>(6)</sup>	Température de l'air maximale durant le transport <sup>(4)</sup>	Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal <sup>(5)</sup>
Animaux de l'espèce porcine	7 °C	16 heures	15 °C	6 °C	$\log_{10}$ 4 ufc/cm <sup>2</sup>

— Pour une durée de transport maximale <sup>(1)</sup> de soixante heures:

Espèce	Température de surface <sup>(2)</sup>	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface <sup>(3)</sup>	Température à cœur <sup>(6)</sup>	Température de l'air maximale durant le transport <sup>(4)</sup>	Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal <sup>(5)</sup>
Animaux des espèces ovine et caprine	4 °C	12 heures	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 ufc/cm <sup>2</sup>
Animaux de l'espèce bovine		24 heures			

<sup>(1)</sup> Durée maximale autorisée à partir du début du chargement de la viande dans le véhicule jusqu'à achèvement de la livraison finale. Le chargement de la viande dans le véhicule peut être différé au-delà de la durée maximale autorisée pour la réfrigération de la viande jusqu'à sa température de surface spécifiée. Si c'est le cas, alors la durée de transport maximale autorisée doit être réduite d'une durée qui soit égale à la durée pour laquelle le chargement a été différé. L'autorité compétente de l'État membre de destination peut limiter le nombre de points de livraison.

<sup>(2)</sup> Température de surface maximale autorisée au moment du chargement et après celui-ci, mesurée au niveau de la partie la plus épaisse de la carcasse, des demi-carcasses, des quartiers ou des demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros.

<sup>(3)</sup> Durée maximale autorisée entre le moment de la mise à mort et l'obtention de la température de surface maximale autorisée lors du chargement.

<sup>(4)</sup> Température de l'air maximale à laquelle la viande est autorisée à être soumise à partir du début du chargement et pendant toute la durée du transport.

<sup>(5)</sup> Nombre de colonies aérobies des carcasses moyennes journalier maximal mesuré dans l'abattoir en se basant sur une fenêtre "glissante" de 10 semaines, autorisé pour les carcasses des espèces concernées, tel qu'évalué par l'exploitant, à la satisfaction de l'autorité compétente, conformément aux procédures d'échantillonnage et d'essai énoncées à l'annexe I, chapitre 2, points 2.1.1 et 2.1.2 et à l'annexe I, chapitre 3, point 3.2, du règlement (CE) n° 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).

<sup>(6)</sup> Température à cœur maximale de la viande autorisée au moment du chargement et après celui-ci.»

2) À la section I, chapitre V, le point 5 suivant est ajouté:

- «5. les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros peuvent être désossés et découpés avant d'avoir atteint la température visée au point 2 b), lorsqu'ils ont été transportés au titre de la dérogation prévue à la section I, chapitre VII, point 3 b). Dans ce cas, tout au long du travail de découpe ou de désossage, la viande doit être soumise à des températures de l'air assurant une diminution continue de la température de la viande. Dès qu'elle est découpée et, le cas échéant, emballée, la viande doit être réfrigérée à la température visée au point 2 b), si sa température n'est pas déjà inférieure à la température en question.»

*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 31 octobre 2017.

*Par la Commission*  
*Le président*  
Jean-Claude JUNCKER

---