

I

(Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité)

RÈGLEMENT (CE) N° 1662/2006 DE LA COMMISSION

du 6 novembre 2006

modifiant le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

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

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

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 10, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

- (1) Les exploitants du secteur alimentaire soumis aux dispositions de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 doivent veiller à ce que tout produit d'origine animale soit pourvu d'une marque d'identification conforme aux dispositions de l'annexe II, section I, de ce règlement. Sauf indication expresse contraire et pour des raisons de contrôle, les produits d'origine animale ne doivent pas porter plus d'une marque d'identification.
- (2) La section I de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 fixe les règles applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes provenant d'ongulés domestiques. Les dérogations au dépouillement complet de la carcasse et des autres parties du corps de l'animal destinées à la consommation humaine sont établies dans le chapitre IV, point 8, de cette section. Il convient d'étendre ces dérogations au museau et aux lèvres des bovins, sous réserve qu'ils remplissent les mêmes conditions que les têtes des ovins et des caprins.
- (3) Les amygdales servent à filtrer tous les agents nocifs qui pénètrent dans la cavité buccale des animaux et devraient être enlevées pour des raisons d'hygiène et de sécurité pendant le procédé d'abattage des ongulés domestiques. Étant donné qu'il a été omis, par inadvertance, de prescrire que l'élimination des amygdales était obligatoire pour les porcins domestiques, cette obligation doit être rétablie.
- (4) La section VIII de l'annexe III 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. L'huile de poisson entre dans la

définition des produits de la pêche. Il convient dès lors d'établir des exigences spécifiquement applicables à la production et à la mise sur le marché de l'huile de poisson destinée à la consommation humaine. Des dispositions transitoires doivent par ailleurs être prévues pour permettre aux établissements des pays tiers de s'adapter à cette nouvelle situation.

- (5) Considéré comme un produit d'origine animale, le colostrum ne rentre pas dans la définition du lait cru mentionnée à l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004. Le colostrum et le lait cru étant sécrétés de la même manière, on peut estimer qu'ils présentent des risques similaires pour la santé humaine. Il convient dès lors de prévoir des règles d'hygiène spécifiquement applicables à la production du colostrum.
- (6) La section XV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 établit les exigences applicables à la production du collagène. Elle précise que le collagène doit être produit à l'aide d'un procédé qui garantit que la matière première fait l'objet d'un traitement comportant un lavage, une correction du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali, suivi d'un ou plusieurs rinçages, d'une filtration et d'une extrusion ou à l'aide d'un procédé agréé équivalent. Un autre procédé aboutissant à un collagène hydrolysé qui ne peut faire l'objet d'une extrusion a été soumis pour évaluation à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). L'EFSA a adopté, le 26 janvier 2005, un avis sur la sécurité du collagène et un procédé de fabrication du collagène dans lequel elle indique que le procédé de fabrication proposé garantit l'obtention d'un collagène destiné à la consommation humaine dont la sécurité sanitaire est équivalente ou supérieure à celle obtenue en appliquant les normes de la section XV. Les conditions de fabrication du collagène doivent dès lors être modifiées.
- (7) Le règlement (CE) n° 853/2004 doit être modifié en conséquence.
- (8) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

⁽¹⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 55, rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2076/2005 de la Commission (JO L 338 du 22.12.2005, p. 83).

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CE) n° 853/2004 est modifié comme suit:

1) L'annexe II est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement.

2) L'annexe III est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le septième 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 6 novembre 2006.

Par la Commission
Markos KYPRIANOU
Membre de la Commission

ANNEXE I

La section I, partie A, point 2), de l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004 est remplacée par le texte suivant:

- «2. Toutefois, une nouvelle marque doit être appliquée sur les produits dont l'emballage ou le conditionnement est retiré ou qui sont soumis à une transformation ultérieure dans un autre établissement. En pareil cas, la nouvelle marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement où ces opérations ont lieu.»

ANNEXE II

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

1) À la section I, le chapitre IV est modifié comme suit:

a) Le point 8 est remplacé par le texte suivant:

«8. Il y a lieu de procéder à un dépouillement complet des carcasses et des autres parties du corps de l'animal destinées à la consommation humaine, sauf pour les porcins, les têtes d'ovins, de caprins et de veaux ainsi que pour le museau et les lèvres et les pattes de bovins, d'ovins et de caprins. Les pattes et les têtes, y compris le museau et les lèvres, doivent être manipulées de manière à éviter toute contamination.»

b) Le point 16 a) est remplacé par le texte suivant:

«a) les amygdales des bovins, des porcins et des solipèdes doivent être retirées de façon hygiénique;».

2) Dans la section VIII, chapitre III, la partie E suivante est ajoutée:

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

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les matières premières utilisées lors de la préparation de l'huile de poisson destinée à la consommation humaine répondent aux exigences ci-après:

- 1) elles doivent être issues de produits de la pêche qui ont été jugés propres à la consommation humaine;
- 2) elles doivent provenir d'établissements, y compris de navires, agréés conformément au présent règlement;
- 3) elles doivent être transportées et entreposées dans des conditions hygiéniques jusqu'à leur traitement.»

3) La section IX est remplacée par le texte suivant:

«SECTION IX: LAIT CRU, COLOSTRUM, PRODUITS LAITIERS ET PRODUITS À BASE DE COLOSTRUM

Aux fins de la présente section:

- 1) Le mot "colostrum" désigne le fluide riche en anticorps et minéraux sécrété par les glandes mammaires des animaux producteurs de lait jusqu'à trois à cinq jours après la parturition et qui précède la production de lait cru.
- 2) Les mots "produits à base de colostrum" désignent les produits résultant de la transformation du colostrum ou de la transformation ultérieure de ces produits transformés.

CHAPITRE I: LAIT CRU ET COLOSTRUM — PRODUCTION PRIMAIRE

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou, le cas échéant, collectent du lait cru et du colostrum doivent assurer le respect des exigences fixées dans le présent chapitre.

I. EXIGENCES SANITAIRES APPLICABLES À LA PRODUCTION DE LAIT CRU ET DE COLOSTRUM

1. Le lait cru et le colostrum doivent provenir d'animaux:

- a) ne présentant aucun symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme par le lait ou le colostrum;
- b) en bon état de santé et ne présentant aucun signe de maladie pouvant entraîner la contamination du lait et du colostrum et, en particulier, qui ne souffrent pas d'une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation visible du pis;
- c) qui ne présentent aucune blessure du pis pouvant altérer le lait et le colostrum;
- d) auxquels n'ont pas été administrés de substances ou de produits non autorisés ou qui n'ont pas fait l'objet d'un traitement illégal au sens de la directive 96/23/CE;

- e) pour lesquels, dans le cas d'administration de produits ou de substances autorisés, le délai d'attente prescrit pour ces produits ou ces substances a été respecté.
2. a) En ce qui concerne plus particulièrement la brucellose, le lait cru et le colostrum doivent provenir:
- i) de vaches ou de bufflonnes appartenant à un troupeau qui, au sens de la directive 64/432/CEE ⁽¹⁾, est indemne ou officiellement indemne de brucellose;
 - ii) de brebis ou de chèvres appartenant à une exploitation officiellement indemne ou indemne de brucellose au sens de la directive 91/68/CEE ⁽²⁾, ou
 - iii) de femelles d'autres espèces appartenant, pour les espèces sensibles à la brucellose, à un troupeau régulièrement contrôlé pour cette maladie dans le cadre d'un plan de surveillance approuvé par l'autorité compétente.
- b) En ce qui concerne la tuberculose, le lait cru et le colostrum doivent provenir:
- i) de vaches ou de bufflonnes appartenant à un troupeau qui, au sens de la directive 64/432/CEE, est officiellement indemne de tuberculose, ou
 - ii) de femelles d'autres espèces appartenant, pour les espèces sensibles à la tuberculose, à un troupeau régulièrement contrôlé pour ces maladies dans le cadre d'un plan de surveillance approuvé par l'autorité compétente.
- c) Si des chèvres sont gardées avec des vaches, ces chèvres doivent être inspectées et subir des tests de tuberculose.
3. Toutefois, le lait cru provenant d'animaux qui ne satisfont pas aux exigences du point 2 peut être utilisé avec l'autorisation de l'autorité compétente:
- a) dans le cas de vaches ou de bufflonnes qui ne présentent pas de réaction positive aux tests de dépistage de la tuberculose ou de la brucellose ni aucun symptôme de ces maladies après avoir subi un traitement thermique tel qu'il présente une réaction négative au test de la phosphatase;
 - b) dans le cas de brebis ou de chèvres qui ne présentent pas de réaction positive aux tests de dépistage de la brucellose, ou qui ont été vaccinées contre la brucellose dans le cadre d'un programme d'éradication agréé, et qui ne présentent aucun symptôme de cette maladie:
 - i) soit pour la fabrication de fromages d'une durée de maturation d'au moins deux mois, ou
 - ii) soit après avoir subi un traitement thermique tel qu'il présente une réaction négative au test de la phosphatase, ainsi que
 - c) dans le cas d'animaux femelles d'autres espèces qui ne présentent pas de réaction positive aux tests de dépistage de la tuberculose ou de la brucellose ni aucun symptôme de ces maladies, mais appartiennent à un troupeau dans lequel la brucellose ou la tuberculose a été détectée à la suite des contrôles mentionnés au point 2 a) iii) ou 2 b) ii) s'il subit un traitement propre à en assurer la sécurité.
4. Le lait cru et le colostrum provenant d'un animal qui ne satisfait pas aux exigences des points 1 à 3 — notamment tout animal qui présente individuellement une réaction positive aux tests prophylactiques concernant la tuberculose ou la brucellose mentionnés dans la directive 64/432/CEE et dans la directive 91/68/CEE — ne doivent pas être utilisés pour la consommation humaine.

⁽¹⁾ Directive 64/432/CEE du Conseil du 26 juin 1964 relative des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires d'animaux des espèces bovine et porcine (JO L 121 du 29.7.1964, p.1977/64). Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 21/2004 (JO L 5 du 9.1.2004, p. 8).

⁽²⁾ Directive 91/68/CEE du Conseil du 28 janvier 1991 relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires d'ovins et de caprins (JO L 46 du 19.2.1991, p. 19). Directive modifiée en dernier lieu par la décision 2005/932/CE de la Commission (JO L 340 du 23.12.2005, p. 68).

5. Il faut assurer efficacement l'isolement des animaux porteurs ou suspects d'être porteurs de l'une des maladies mentionnées au point 1 ou 2 afin d'éviter tout effet néfaste sur le lait et le colostrum des autres animaux.

II. HYGIÈNE DANS LES EXPLOITATIONS DE PRODUCTION DE LAIT ET DE COLOSTRUM

A. Exigences applicables aux locaux et aux équipements

1. Les installations de traite et les locaux dans lesquels le lait et le colostrum sont entreposés, manipulés ou refroidis doivent être situés et construits de façon à limiter les risques de contamination du lait et du colostrum.
2. Les locaux destinés à l'entreposage du lait et du colostrum doivent être protégés contre les nuisibles et bien séparés des locaux où sont hébergés les animaux et, le cas échéant pour répondre aux exigences mentionnées dans la partie B, disposer d'un équipement de réfrigération approprié.
3. Les surfaces des équipements destinés à entrer en contact avec le lait et le colostrum (ustensiles, récipients, citernes, etc., utilisés pour la traite, la collecte ou le transport) doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter et bien entretenues. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques.
4. Après utilisation, ces surfaces doivent être nettoyées et, au besoin, désinfectées. Après chaque transport, ou chaque série de transports lorsque l'intervalle séparant le déchargement du chargement suivant est de très courte durée, mais dans tous les cas au moins une fois par jour, les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait cru et du colostrum doivent être nettoyés et désinfectés de manière appropriée avant d'être réutilisés.

B. Hygiène pendant la traite, la collecte et le transport

1. La traite doit être effectuée de façon hygiénique. Il faut notamment:
 - a) que, avant de commencer la traite, les trayons, la mamelle et les parties adjacentes soient propres;
 - b) que le lait et le colostrum de chaque animal soient contrôlés par la personne chargée de la traite ou à l'aide d'une méthode permettant d'atteindre des résultats similaires, en vue de la détection de caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques anormales et que le lait et le colostrum présentant de telles caractéristiques ne soient pas utilisés pour la consommation humaine;
 - c) que le lait et le colostrum provenant d'animaux présentant des signes cliniques de maladie affectant la mamelle ne soient pas utilisés pour la consommation humaine si ce n'est conformément aux instructions d'un vétérinaire;
 - d) que les animaux soumis à un traitement qui risque de faire passer des résidus médicamenteux dans le lait et le colostrum soient identifiés et que le lait et le colostrum provenant de ces animaux avant la fin du délai d'attente prescrit ne soient pas utilisés pour la consommation humaine;
 - e) que les traitements par immersion ou par pulvérisation des trayons ne soient utilisés qu'après avoir été autorisés ou enregistrés conformément aux procédures prévues par la directive 98/8/CE du Parlement européen et du Conseil du 16 février 1998 concernant la mise sur le marché des produits biocides ⁽¹⁾;
 - f) que le colostrum soit traité séparément et ne soit pas mélangé au lait cru.
2. Immédiatement après la traite, le lait et le colostrum doivent être placés dans un endroit propre conçu et équipé de façon à éviter toute contamination.
 - a) Le lait doit être immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8 °C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6 °C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour.
 - b) Le colostrum doit être entreposé séparément et immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8 °C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6 °C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour, ou congelé.

⁽¹⁾ JO L 123 du 24.4.1998, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2006/50/CE de la Commission (JO L 142 du 30.5.2006, p. 6).

3. Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ou du colostrum ne doit pas dépasser 10 °C à l'arrivée dans l'établissement de destination.
4. Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas tenus de respecter les exigences en matière de température mentionnées aux points 2 et 3 si le lait répond aux critères prévus dans la partie III et si:
 - a) le lait est traité dans les deux heures suivant la traite, ou si
 - b) une température plus élevée est nécessaire pour des raisons technologiques liées à la fabrication de certains produits laitiers et l'autorité compétente l'autorise.

C. Hygiène du personnel

1. Les personnes affectées à la traite et/ou à la manipulation du lait cru et du colostrum doivent porter des vêtements propres et adaptés.
2. Les personnes affectées à la traite doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle. Des installations adaptées permettant aux personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru et du colostrum de se laver les mains et les bras doivent être disposées à proximité du lieu de traite.

III. CRITÈRES APPLICABLES AU LAIT CRU ET AU COLOSTRUM

1.
 - a) En attendant que soient établies des normes dans le cadre d'une législation plus spécifique concernant la qualité du lait et des produits laitiers, les critères ci-après sont applicables au lait cru.
 - b) En attendant l'adoption de dispositions communautaires spécifiques, les critères nationaux sont applicables au colostrum pour ce qui est de sa teneur en germes, en cellules somatiques ou en résidus d'antibiotiques.
2. Un nombre représentatif d'échantillons de lait cru et de colostrum collectés dans des exploitations de production de lait et prélevés par échantillonnage aléatoire doivent être contrôlés pour vérifier leur conformité avec les dispositions des points 3 et 4 en ce qui concerne le lait cru et avec les critères nationaux existants mentionnés au point 1) b) en ce qui concerne le colostrum. Les contrôles peuvent être effectués:
 - a) par ou pour l'exploitant du secteur alimentaire qui produit le lait;
 - b) par ou pour l'exploitant du secteur alimentaire qui collecte ou transforme le lait;
 - c) par ou pour un groupe d'exploitants du secteur alimentaire, ou
 - d) dans le cadre d'un programme de contrôle national ou régional.
3.
 - a) Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des procédures pour que le lait cru satisfasse aux critères ci-après:
 - i) lait cru de vache:

Teneur en germes à 30 °C (par ml)	≤ 100 000 (*)
Teneur en cellules somatiques (par ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.

(**) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement par mois, sauf si l'autorité compétente définit une autre méthodologie pour tenir compte des variations saisonnières des niveaux de production.

- ii) lait cru d'autres espèces:

Teneur en germes à 30 °C (par ml)	≤ 1 500 000 (*)
-----------------------------------	-----------------

(*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.

- b) Toutefois, si le lait cru provenant d'espèces autres que les vaches est destiné à la fabrication de produits fabriqués avec du lait cru par un procédé qui n'implique aucun traitement thermique, les exploitants du secteur alimentaire doivent faire le nécessaire pour que le lait cru satisfasse au critère ci-après:

Teneur en germes à 30 °C (par ml)	≤ 500 000 (*)
-----------------------------------	---------------

(*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.

4. Sans préjudice de la directive 96/23/CE, les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des procédures pour éviter la mise sur le marché de lait cru:
- dont la teneur en résidus d'antibiotiques dépasse les niveaux autorisés pour l'une des substances mentionnées aux annexes I et III du règlement (CEE) n° 2377/90 ⁽¹⁾, ou
 - si le total combiné des résidus de substances antibiotiques dépasse une valeur maximale autorisée.
5. Si le lait cru ne satisfait pas aux dispositions des points 3 ou 4, les exploitants du secteur alimentaire doivent informer l'autorité compétente et prendre des mesures pour remédier à la situation.

CHAPITRE II: EXIGENCES CONCERNANT LES PRODUITS LAITIERS ET À BASE DE COLOSTRUM

I. EXIGENCES EN MATIÈRE DE TEMPÉRATURE

- À l'arrivée à l'établissement de transformation, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que:
 - le lait soit rapidement refroidi à une température ne dépassant pas 6 °C;
 - le colostrum soit rapidement refroidi à une température ne dépassant pas 6 °C, ou soit maintenu congelé,
 et conservés à cette température jusqu'à leur transformation.
- Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire peuvent conserver le lait et le colostrum à une température plus élevée:
 - si la transformation commence immédiatement après la traite ou dans les quatre heures qui suivent l'arrivée dans l'établissement de transformation, ou
 - si l'autorité compétente autorise une température plus élevée pour des raisons technologiques liées à la production de certains produits laitiers ou à base de colostrum.

II. EXIGENCES CONCERNANT LE TRAITEMENT THERMIQUE

- Lorsque du lait cru, du colostrum, des produits laitiers ou des produits à base de colostrum subissent un traitement thermique, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences prévues à l'annexe II, chapitre XI, du règlement (CE) n° 852/2004. Ils veillent en particulier, lorsqu'ils ont recours aux processus suivants, à ce que ceux-ci se déroulent conformément aux spécifications énoncées:
 - La pasteurisation est réalisée par un traitement impliquant:
 - une température élevée pendant une courte période (au moins 72 °C pendant 15 secondes);
 - une température modérée pendant une longue période (au moins 63 °C pendant 30 minutes), ou

⁽¹⁾ Règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil du 26 juin 1990 établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale (JO L 224 du 18.8.1990, p. 1). Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1231/2006 de la Commission (JO L 225 du 17.8.2006, p. 3).

- iii) toute autre combinaison temps-température permettant d'obtenir un effet équivalent,

de sorte que les produits donnent, le cas échéant, un résultat négatif au test de phosphatase alcaline immédiatement après avoir subi un tel traitement.

- b) Le traitement Ultrahaute température (UHT) est réalisé par un traitement:
 - i) nécessitant un flux thermique continu et une température élevée pendant une courte période (135 °C au moins pendant une durée appropriée) afin d'éliminer tout micro-organisme ou spore viable capable de croître dans le produit traité lorsqu'il est maintenu dans un récipient fermé aseptique à température ambiante, et
 - ii) suffisant à assurer la stabilité microbiologique des produits après une période d'incubation de quinze jours à 30 °C ou de sept jours à 55 °C dans un récipient fermé ou après la mise en œuvre de toute autre méthode démontrant que le traitement thermique approprié a été appliqué.
2. S'ils envisagent de soumettre du lait cru ou du colostrum à un traitement thermique, les exploitants du secteur alimentaire doivent:
- a) tenir compte des procédures mises au point conformément aux principes HACCP en application du règlement (CE) n° 852/2004, et
 - b) satisfaire aux exigences que l'autorité compétente pourrait formuler à cet égard lorsqu'elle agréé des établissements ou effectue des contrôles conformément au règlement (CE) n° 854/2004.

III. CRITÈRES APPLICABLES AU LAIT DE VACHE CRU

1. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des produits laitiers doivent mettre en place des procédures pour assurer que, immédiatement avant la transformation:
- a) le lait de vache cru 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 transformé utilisé pour préparer des produits laitiers a une teneur en germes inférieure à 100 000 par ml à une température de 30 °C.
2. Si le lait cru ne satisfait pas aux critères fixés au point 1, les exploitants du secteur alimentaire doivent informer l'autorité compétente et prendre des mesures pour remédier à la situation.

CHAPITRE III: CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

La fermeture des emballages destinés au consommateur doit être effectuée dans l'établissement où a lieu le dernier traitement thermique des produits laitiers liquides et des produits à base de colostrum, aussitôt après le remplissage, au moyen de dispositifs de fermeture empêchant la contamination. Le système de fermeture doit être conçu de manière telle qu'après ouverture la preuve de l'ouverture reste manifeste et aisément contrôlable.

CHAPITRE IV: ÉTIQUETAGE

1. Outre les exigences prévues par la directive 2000/13/CE, mis à part les cas mentionnés à l'article 13, paragraphes 4 et 5, de cette directive, l'étiquetage doit indiquer clairement:
- a) dans le cas de lait cru destiné à la consommation humaine en l'état, les termes "lait cru";
 - b) dans le cas de produits à base de lait cru, dont le processus de production ne comporte pas de traitement thermique ni de traitement physique ou chimique, les termes "au lait cru";
 - c) dans le cas du colostrum, le terme "colostrum";
 - d) dans le cas de produits à base de colostrum, les termes "à base de colostrum".

2. Les exigences du point 1 sont applicables aux produits destinés au commerce de détail. Le terme "étiquetage" inclut tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette, accompagnant ou se référant à ces produits.

CHAPITRE V: MARQUAGE D'IDENTIFICATION

Par dérogation aux exigences prévues à l'annexe II, section I:

- 1) plutôt que d'indiquer le numéro d'agrément de l'établissement, la marque d'identification peut comporter une référence à l'emplacement sur le conditionnement ou l'emballage où est indiqué le numéro d'agrément de l'établissement;
 - 2) dans le cas des bouteilles réutilisables, la marque d'identification peut indiquer seulement le code du pays expéditeur et le numéro d'agrément de l'établissement.»
- 4) À la section XV, chapitre III, le point 1 est remplacé par le texte suivant:
- «1. Le collagène doit être fabriqué selon un procédé garantissant que la matière première est soumise à un traitement comportant un lavage, une adaptation du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali, suivi d'un ou de plusieurs rinçages, d'une filtration et d'une extrusion ou à l'aide d'un procédé agréé équivalent. L'étape de l'extrusion peut être omise lors de la fabrication de collagène à poids moléculaire réduit à partir de matières premières ne provenant pas de ruminants.»
-