

II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

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

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le 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) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 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) n° 854/2004 et (CE) n° 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) ⁽¹⁾, et notamment son article 18, paragraphe 7,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) 2017/625 établit des règles concernant la réalisation par les autorités compétentes des États membres des contrôles officiels et des autres activités officielles servant à vérifier la conformité à la législation de l'Union dans des domaines tels que la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, à tous les stades de leur production, transformation et distribution. Plus particulièrement, il prévoit la réalisation de contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine pour vérifier le respect des exigences établies par les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 852/2004 ⁽²⁾, (CE) n° 853/2004 ⁽³⁾ et (CE) n° 1069/2009 ⁽⁴⁾, et par le règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil ⁽⁵⁾.
- (2) Le règlement (UE) 2017/625 abroge le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁶⁾ avec effet au 14 décembre 2019. Ce dernier règlement fixe les règles spécifiques en vigueur pour l'organisation des

⁽¹⁾ JO L 95 du 7.4.2017, p. 1.

⁽²⁾ Règlement (CE) n° 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).

⁽³⁾ 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 (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55).

⁽⁴⁾ 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).

⁽⁵⁾ Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort (JO L 303 du 18.11.2009, p. 1).

⁽⁶⁾ Règlement (CE) n° 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).

contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine visant à vérifier le respect des exigences établies dans les règlements (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 1069/2009. Il prévoit aussi la possibilité d'accorder certaines dérogations à ces exigences.

- (3) Il convient de s'attacher à maintenir les exigences en vigueur établies par le règlement (CE) n° 854/2004 dans les règles fixées par le présent règlement tout en tenant compte de l'expérience acquise depuis l'adoption dudit acte, des nouvelles données scientifiques et des règles nationales notifiées visant à assurer le maintien des méthodes traditionnelles à n'importe quel stade de la production, de la transformation ou de la distribution des denrées alimentaires.
- (4) Le règlement (UE) 2017/625 prévoit l'adoption d'actes délégués pour établir les critères et les conditions encadrant les dérogations à certaines de ses exigences, de sorte que les inspections ante et post mortem puissent être pratiquées sous la responsabilité du vétérinaire officiel au lieu d'être réalisées par le vétérinaire officiel ou sous sa surveillance. Ces actes délégués devraient aussi établir les critères et les conditions permettant la réalisation des contrôles officiels dans les ateliers de découpe par le personnel désigné par les autorités compétentes.
- (5) L'inspection ante mortem est un rouage essentiel de la protection de la santé humaine, de la santé animale et du bien-être des animaux et demeure donc de la responsabilité du vétérinaire officiel. Cela étant dit, certaines tâches de routine participant de cette inspection dans les abattoirs pourraient être exécutées par l'auxiliaire officiel sans que cela compromette la réalisation des objectifs du règlement (UE) 2017/625, pourvu que certains critères et conditions soient respectés.
- (6) Ainsi, lorsque le vétérinaire officiel a déjà pratiqué une inspection ante mortem dans l'exploitation d'origine, il convient de prévoir plus de souplesse pour l'inspection ante mortem à l'arrivée à l'abattoir, laquelle pourrait être faite sous la responsabilité du vétérinaire officiel. Cependant, lorsque aucune inspection ante mortem n'a eu lieu dans l'exploitation d'origine, il ne convient d'autoriser une telle délégation de tâches que si le vétérinaire officiel surveille l'inspection, et sous réserve du respect de certains critères et conditions pour toutes les espèces autres que la volaille et les lagomorphes.
- (7) En cas d'abattage d'urgence, l'inspection ante mortem ne peut pas avoir lieu à l'abattoir. Afin d'éviter à l'animal des souffrances inutiles lors de son transport vers un abattoir, de limiter les pertes économiques pour les exploitants et de réduire le gaspillage alimentaire, il convient d'établir les critères et les conditions permettant de pratiquer l'inspection ante mortem en dehors de l'abattoir en cas d'abattage d'urgence. Les animaux abattus d'urgence peuvent encore être propres à la consommation humaine si le résultat de l'inspection des viandes y est favorable. Lorsqu'un abattage d'urgence est autorisé en dehors de l'abattoir, cette inspection devrait offrir les garanties maximales quant à la salubrité des viandes.
- (8) Il pourrait être plus efficace de juger de la conformité aux exigences en matière de santé humaine, de santé animale et de bien-être des animaux en pratiquant l'inspection ante mortem dans l'exploitation d'origine plutôt qu'à l'abattoir. Les dérogations aux inspections ante mortem à l'abattoir devraient dès lors être possibles pour toutes les espèces, sous réserve du respect de certains critères.
- (9) Bien que l'inspection post mortem et les activités d'audit soient un rouage essentiel de la protection de la santé humaine, de la santé animale et du bien-être des animaux et devraient donc demeurer de la responsabilité du vétérinaire officiel, l'auxiliaire officiel pourrait en exécuter certaines tâches si l'objectif susmentionné est suffisamment garanti et sous réserve du respect de certains critères et conditions, lesquels devraient en particulier autoriser le maintien des pratiques actuelles en situation d'abattage discontinu dans les abattoirs de faible capacité et les établissements de traitement du gibier de faible capacité.
- (10) Il faut définir des critères et conditions permettant de déroger aux exigences de base des inspections ante et post mortem dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier. Un seuil de production est un critère non discriminatoire ciblant les établissements les plus petits, comme le prévoit l'article 16, paragraphe 3, point a), du règlement (UE) 2017/625. Comme la structure de ces établissements diffère selon les États membres, il y a lieu d'établir ce seuil sur le nombre d'animaux abattus ou traités ou sur une formule démontrant que ledit seuil constitue un pourcentage fixe limité des viandes mises sur le marché. Le règlement (CE) n° 1099/2009 définit l'unité de gros bétail et fixe des taux de conversion pour exprimer à l'aide de cette unité le cheptel de certaines espèces. Il convient d'utiliser ces dispositions pour fixer des seuils et harmoniser les dérogations à certaines exigences justifiées par la taille des abattoirs.
- (11) Le personnel désigné par les autorités compétentes peut exécuter certaines tâches dans les ateliers de découpe sans que cela compromette les objectifs de protection de la santé humaine, de la santé animale et du bien-être des animaux, sous réserve du respect de certains critères et conditions.

- (12) Les contrôles officiels en rapport avec la production de mollusques bivalves sont nécessaires pour assurer le respect des critères et objectifs fixés par la législation de l'Union. Conformément à l'annexe III, section VII, chapitre II, partie A, du règlement (CE) n° 853/2004, les mollusques bivalves vivants doivent être récoltés dans des zones de production que l'autorité compétente a autorisées pour la récolte et classées. Le règlement (UE) 2017/625 prévoit l'adoption d'actes délégués pour établir les critères et les conditions permettant de déterminer, en ce qui concerne les pectinidés, les gastéropodes marins et les holothurides, quand les zones de production et les zones de reparcage ne doivent pas être classées.
- (13) Il y a lieu de préciser aussi où doivent être effectués les contrôles officiels en rapport avec la production des pectinidés et des gastéropodes marins et holothurides non filtreurs.
- (14) Le règlement (UE) 2017/625 donne aussi la possibilité d'accorder des dérogations spécifiques pour les contrôles officiels en rapport avec les rennes (*Rangifer tarandus tarandus*) et les lagopèdes (*Lagopus lagopus* et *Lagopus mutus*), afin que les coutumes et pratiques locales anciennes et traditionnelles puissent se poursuivre.
- (15) L'article 17, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 854/2004 autorisait les États membres à adopter des mesures nationales afin de poursuivre l'utilisation de méthodes traditionnelles ou de répondre aux besoins des entreprises du secteur alimentaire qui ont une faible production ou qui sont situées dans des régions soumises à des contraintes géographiques particulières. La Suède et la Finlande ont fait usage dudit article et notifié à la Commission et aux autres États membres des mesures nationales comportant des dérogations à certaines exigences spécifiques aux contrôles officiels en rapport avec la viande de renne et de lagopèdes. Puisque le règlement (UE) 2017/625 ne permet plus ces ajustements par des mesures nationales, il convient d'ancrer ces dérogations dans le présent règlement pour les contrôles officiels en rapport avec les rennes et les lagopèdes, et ce afin que les coutumes et pratiques locales anciennes et traditionnelles puissent se poursuivre sans que cela porte atteinte aux objectifs du règlement (UE) 2017/625.
- (16) Le règlement (UE) 2017/625 prévoit des exigences spécifiques minimales pour le personnel désigné par les autorités compétentes, les vétérinaires officiels et les auxiliaires officiels participant aux contrôles officiels et à certaines autres activités officielles. Il prévoit aussi des exigences minimales en matière de formation pour le personnel des abattoirs participant aux contrôles officiels et à certaines autres activités de contrôle.
- (17) Il y a lieu d'établir les exigences spécifiques minimales pour les vétérinaires officiels, les auxiliaires officiels et le personnel désigné par les autorités compétentes de façon à maintenir la bonne exécution de leurs tâches et donc à garantir un niveau élevé de protection des consommateurs, de la santé animale et du bien-être des animaux. Ces exigences devraient comprendre des exigences spécifiques minimales en matière de formation. Elles devraient être suffisamment souples pour s'adapter aux tâches à effectuer en prenant en compte l'expérience professionnelle.
- (18) En vue de maintenir une bonne exécution des tâches, il convient aussi d'établir des exigences minimales appropriées en matière de formation pour le personnel des abattoirs qui prête son assistance lors de l'exécution de tâches liées aux contrôles officiels et aux autres activités officielles de contrôle prévues par le règlement.
- (19) Puisque le règlement (UE) 2017/625 abroge le règlement (CE) n° 854/2004 avec effet au 14 décembre 2019, le présent règlement devrait aussi s'appliquer à partir de cette date,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Objet et champ d'application

Le présent règlement fixe des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels visés à l'article 18, paragraphe 1, du règlement (UE) 2017/625 qui portent sur les produits d'origine animale.

Ces règles spécifiques précisent:

- a) les critères et les conditions permettant de déterminer
- i) quand l'inspection ante mortem peut être pratiquée, dans certains abattoirs, sous la surveillance ou sous la responsabilité d'un vétérinaire officiel;
 - ii) quand l'inspection ante mortem peut être pratiquée en dehors de l'abattoir en cas d'abattage d'urgence;
 - iii) quand l'inspection ante mortem peut être pratiquée dans l'exploitation d'origine;

- iv) les garanties à mettre en place pour la réalisation de l'inspection post mortem et des activités d'audit sous la responsabilité du vétérinaire officiel comme le prévoit l'article 18, paragraphe 2, points c) et d), du règlement (UE) 2017/625;
 - v) les dérogations à l'article 18, paragraphe 6, du règlement (UE) 2017/625 ayant trait au classement des zones de production et des zones de reparcage de pectinidés, de gastéropodes marins et d'holothurides;
 - vi) quand les contrôles officiels dans les ateliers de découpe peuvent être effectués par du personnel désigné à cet effet par les autorités compétentes et convenablement formé;
- b) les dérogations spécifiques concernant *Rangifer tarandus tarandus*, *Lagopus lagopus* et *Lagopus mutus*, afin que les coutumes et pratiques locales anciennes et traditionnelles puissent se poursuivre;
 - c) les exigences spécifiques minimales, dont celles en matière de formation, pour le vétérinaire officiel, l'auxiliaire officiel et le personnel désigné par les autorités compétentes, visant à garantir la bonne exécution des tâches prévues à l'article 18 du règlement (UE) 2017/625;
 - d) les exigences minimales appropriées en matière de formation pour le personnel des abattoirs qui prête son assistance lors de l'exécution des tâches prévues à l'article 18, paragraphe 3, du règlement (UE) 2017/625.

Article 2

Définitions

Aux fins du présent règlement, on entend par:

- 1) «abattoir»: un abattoir au sens de l'annexe I, point 1.16, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 2) «exploitation d'origine»: la dernière exploitation où les animaux ont été élevés. Dans le cas des cervidés semi-domestiqués au sens de l'annexe I, point 2 q), du règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁷⁾, ce terme désigne aussi les rassemblements d'animaux organisés pour sélectionner ceux à abattre;
- 3) «zone de production»: une zone de production au sens de l'annexe I, point 2.5, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 4) «zone de reparcage»: une zone de reparcage au sens de l'annexe I, point 2.6, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 5) «personnel désigné par les autorités compétentes»: toute personne autre que l'auxiliaire officiel et que le vétérinaire officiel habilitée en vertu du présent règlement à agir en cette capacité dans les ateliers de découpe et à laquelle les autorités compétentes confient l'exécution de tâches spécifiques;
- 6) «analyse des risques»: l'analyse des risques au sens de l'article 3, point 10), du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁸⁾;
- 7) «atelier de découpe»: un atelier de découpe au sens de l'annexe I, point 1.17, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 8) «volaille»: la volaille au sens de l'annexe I, point 1.3, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 9) «lagomorphes»: les lagomorphes au sens de l'annexe I, point 1.4, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 10) «exploitant du secteur alimentaire»: tout exploitant du secteur alimentaire au sens de l'article 3, point 3), du règlement (CE) n° 178/2002;
- 11) «ongulés domestiques»: les ongulés domestiques au sens de l'annexe I, point 1.2, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 12) «viandes»: les viandes au sens de l'annexe I, point 1.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 13) «gibier d'élevage»: le gibier d'élevage au sens de l'annexe I, point 1.6, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 14) «consommateur final»: tout consommateur final au sens de l'article 3, point 18), du règlement (CE) n° 178/2002;
- 15) «commerce de détail»: le commerce de détail au sens de l'article 3, point 7), du règlement (CE) n° 178/2002;

⁽⁷⁾ 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).

⁽⁸⁾ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1).

- 16) «établissement»: tout établissement au sens de l'article 2, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 852/2004;
- 17) «abattoir de faible capacité»: un abattoir ainsi désigné par les autorités compétentes sur la base d'une analyse des risques, dans lequel les opérations d'abattage se déroulent seulement pendant une partie de la journée ouvrable, ou pendant toute la journée ouvrable, mais non tous les jours ouvrables de la semaine;
- 18) «établissement de traitement du gibier de faible capacité»: un établissement de traitement du gibier ainsi désigné par les autorités compétentes sur la base d'une analyse des risques, dans lequel le traitement du gibier se déroule seulement pendant une partie de la journée ouvrable, ou pendant toute la journée ouvrable, mais non tous les jours ouvrables de la semaine;
- 19) «unité de gros bétail»: une unité de gros bétail au sens de l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1099/2009;
- 20) «petit gibier sauvage»: le petit gibier sauvage au sens de l'annexe I, point 1.7, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 21) «établissement de traitement du gibier»: un établissement de traitement du gibier au sens de l'annexe I, point 1.18, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 22) «centre d'expédition»: un centre d'expédition au sens de l'annexe I, point 2.7, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 23) «mollusques bivalves»: les mollusques bivalves au sens de l'annexe I, point 2.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 24) «transformation»: toute transformation au sens de l'article 2, paragraphe 1, point m), du règlement (CE) n° 852/2004;
- 25) «viscères»: les viscères au sens de l'annexe I, point 1.12, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 26) «production primaire»: la production primaire au sens de l'article 3, point 17), du règlement (CE) n° 178/2002;
- 27) «exploitation de production de lait»: une exploitation de production de lait au sens de l'annexe I, point 4.2, du règlement (CE) n° 853/2004.

Article 3

Critères et conditions précisant quand l'inspection ante mortem peut être pratiquée par l'auxiliaire officiel dans certains abattoirs

1. Par dérogation à l'article 18, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) 2017/625, l'inspection ante mortem peut être pratiquée par l'auxiliaire officiel sous la surveillance du vétérinaire officiel pour toutes les espèces autres que la volaille et les lagomorphes dès lors que les procédures appliquées dans l'abattoir remplissent les critères et conditions suivants:
 - a) il s'agit de la réalisation de tâches purement pratiques de l'inspection ante mortem, ne concernant qu'un ou plusieurs des points suivants:
 - i) la vérification que l'exploitant du secteur alimentaire respecte les exigences relatives aux informations sur la chaîne alimentaire et au contrôle d'identité de l'animal;
 - ii) la présélection d'animaux présentant de possibles anomalies au regard des exigences en matière de santé humaine, de santé animale et de bien-être des animaux;
 - b) l'auxiliaire officiel pratiquant l'inspection informe immédiatement le vétérinaire officiel lorsqu'il observe ou suspecte de possibles anomalies et le vétérinaire officiel procède alors en personne à l'inspection ante mortem; et
 - c) le vétérinaire officiel s'assure régulièrement que l'auxiliaire officiel exécute convenablement ses tâches.
2. Par dérogation à l'article 18, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) 2017/625, l'inspection ante mortem en abattoir peut être pratiquée par l'auxiliaire officiel sous la responsabilité du vétérinaire officiel pour toutes les espèces, dès lors que les critères et conditions suivants sont réunis:
 - a) le vétérinaire officiel a déjà effectué une inspection ante mortem dans l'exploitation d'origine, conformément à l'article 5;
 - b) l'auxiliaire officiel pratiquant l'inspection informe immédiatement le vétérinaire officiel lorsqu'il observe ou suspecte de possibles anomalies et le vétérinaire officiel procède alors en personne à l'inspection ante mortem;et
 - c) le vétérinaire officiel s'assure régulièrement que l'auxiliaire officiel exécute convenablement ses tâches.

3. Les dérogations visées aux paragraphes 1 et 2 ne s'appliquent pas:
 - a) aux animaux abattus d'urgence visés à l'annexe III, section I, chapitre VI, du règlement (CE) n° 853/2004;
 - b) aux animaux suspectés d'être atteints d'une maladie ou de présenter un état pathologique susceptible d'avoir un effet nuisible sur la santé humaine;
 - c) aux bovins provenant de troupeaux qui n'ont pas été déclarés officiellement indemnes de tuberculose ou dont le statut d'«officiellement indemne» a été suspendu;
 - d) aux bovins provenant de troupeaux ou aux ovins et caprins provenant d'exploitations qui n'ont pas été déclarés officiellement indemnes de brucellose ou dont le statut d'«officiellement indemne» a été suspendu;
 - e) en cas d'apparition d'une maladie animale chez des animaux provenant d'une région, telle que définie à l'article 2 de la directive 64/432/CEE du Conseil ⁽⁹⁾, qui fait l'objet de restrictions de police sanitaire conformément à la législation de l'Union;
 - f) aux animaux soumis à des contrôles plus stricts en raison de la propagation de maladies émergentes ou de maladies particulières figurant sur la liste de l'Organisation mondiale de la santé animale.

Article 4

Critères et conditions précisant quand l'inspection ante mortem peut être pratiquée en dehors de l'abattoir en cas d'abattage d'urgence

Par dérogation à l'article 18, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) 2017/625, le vétérinaire officiel peut pratiquer l'inspection ante mortem en dehors de l'abattoir en cas d'abattage d'urgence, mais uniquement dans le cas des ongulés domestiques et sous réserve du respect des exigences fixées pour l'abattage d'urgence à l'annexe III, section I, chapitre VI, points 1), 2) et 6), du règlement (CE) n° 853/2004.

Un certificat sanitaire conforme au modèle figurant à l'annexe V du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission ⁽¹⁰⁾ est délivré pour les animaux propres à l'abattage. Ledit certificat est envoyé à l'abattoir avec les animaux ou à l'avance, dans n'importe quel format. Toute observation pertinente pour l'inspection ultérieure des viandes est consignée dans le certificat sanitaire.

Article 5

Critères et conditions d'application générale, précisant quand l'inspection ante mortem peut être pratiquée dans l'exploitation d'origine

1. Par dérogation à l'article 18, paragraphe 2, points a) et b), du règlement (UE) 2017/625, l'autorité compétente peut autoriser que l'inspection ante mortem des animaux destinés à l'abattage soit pratiquée dans l'exploitation d'origine dans le respect des critères et conditions prévus au paragraphe 2 et à l'article 6.
2. Les critères et conditions suivants s'appliquent à toutes les espèces:
 - a) les registres ou les documents de l'exploitation d'origine, y compris les informations sur la chaîne alimentaire, sont contrôlés;
 - b) l'exploitant du secteur alimentaire facilite un examen individuel des animaux si celui-ci s'impose;
 - c) l'inspection ante mortem pratiquée dans l'exploitation d'origine comprend un examen physique des animaux pour déterminer:
 - i) si les animaux sont atteints d'une maladie ou présentent un état pathologique transmissible aux animaux ou aux humains lors de leur manipulation ou de la consommation de leur viande ou s'ils manifestent un comportement individuel ou collectif faisant craindre la présence d'une telle maladie;
 - ii) si les animaux présentent des troubles du comportement général ou des signes de maladie ou des anomalies pouvant rendre leur viande impropre à la consommation humaine;

⁽⁹⁾ Directive 64/432/CEE du Conseil du 26 juin 1964 relative à 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).

⁽¹⁰⁾ Règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (voir page 101 du présent Journal officiel).

- iii) s'il existe des indications ou des présomptions laissant entendre que les animaux pourraient présenter des résidus chimiques en quantité supérieure aux niveaux fixés par la législation de l'Union ou des résidus de substances interdites;
 - iv) si les animaux présentent des signes de problèmes liés à leur bien-être, notamment une saleté excessive;
 - v) si les animaux sont aptes au transport;
- d) les contrôles et l'inspection ante mortem dans l'exploitation d'origine visés aux points a), b) et c), sont effectués par le vétérinaire officiel;
- e) les animaux propres à l'abattage sont dûment identifiés et séparés des autres animaux, puis envoyés directement de l'exploitation d'origine à l'abattoir;
- f) un certificat sanitaire tel que figurant à l'annexe IV, partie I, du règlement d'exécution (UE) 2019/628 est délivré pour les animaux propres à l'abattage. Le certificat sanitaire est envoyé à l'abattoir avec les animaux ou à l'avance, dans n'importe quel format. Toute observation pertinente pour l'inspection ultérieure des viandes est consignée dans le certificat sanitaire.
3. À l'abattoir, les contrôles supplémentaires suivants sont effectués conformément à l'article 18, paragraphe 2, points a) et b), du règlement (UE) 2017/625 et à l'article 3 du présent règlement:
- a) la vérification régulière de l'obligation des exploitants du secteur alimentaire de veiller à ce que les animaux soient correctement identifiés;
 - b) la vérification régulière que les règles relatives au bien-être des animaux ont été respectées lors du transport et à l'arrivée à l'abattoir et que les animaux ne présentent pas de signes d'un état pathologique quelconque susceptible de nuire à la santé humaine ou animale.
4. Quand les animaux n'ont pas été abattus dans un délai de trois jours, ou de vingt-huit jours dans les cas visés à l'article 6, paragraphe 5, à compter de la date de délivrance du certificat sanitaire visé au paragraphe 2, point f):
- a) si les animaux n'ont pas encore quitté l'exploitation d'origine pour l'abattoir, une inspection ante mortem supplémentaire est pratiquée et un nouveau certificat sanitaire est délivré;
 - b) si les animaux sont déjà en route pour l'abattoir ou arrivés à l'abattoir, l'abattage peut être autorisé dès que les motifs du retard ont été évalués, à condition qu'une inspection ante mortem supplémentaire des animaux soit effectuée conformément à l'article 11 du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission ⁽¹⁾.

Article 6

Critères et conditions spécifiques en fonction des espèces, précisant quand l'inspection ante mortem peut être pratiquée dans l'exploitation d'origine

1. Les autorités compétentes appliquent les critères et conditions spécifiques du présent article dans les cas concernant la volaille et le gibier d'élevage.
2. En ce qui concerne les volailles élevées pour la production de foie gras et les volailles à éviscération différée abattues dans l'exploitation d'origine, c'est un certificat complété conformément au modèle de certificat sanitaire figurant à l'annexe IV, partie II, du règlement d'exécution (UE) 2019/628 qui est envoyé à l'abattoir ou à l'atelier de découpe avec les carcasses non éviscérées ou à l'avance, dans n'importe quel format, et non le certificat visé à l'article 5, paragraphe 2, point f).
3. En ce qui concerne le gibier d'élevage abattu dans l'exploitation d'origine conformément à l'annexe III, section III, point 3, du règlement (CE) n° 853/2004, c'est un certificat complété conformément au modèle de certificat sanitaire figurant à l'annexe IV, partie III, du règlement d'exécution (UE) 2019/628 qui est envoyé à l'abattoir avec les animaux ou à l'avance, dans n'importe quel format, et non le certificat visé à l'article 5, paragraphe 2, point f).
4. En ce qui concerne le gibier d'élevage abattu dans l'exploitation d'origine conformément à l'annexe III, section III, point 3 a), du règlement (CE) n° 853/2004:
 - a) c'est un certificat complété conformément au modèle de certificat sanitaire figurant à l'annexe IV, partie IV, du règlement d'exécution (UE) 2019/628 qui est envoyé à l'abattoir avec les animaux ou à l'avance, dans n'importe quel format, et non le certificat visé à l'article 5, paragraphe 2, point f);
 - b) le vétérinaire officiel vérifie régulièrement que les personnes procédant à l'abattage et à la saignée exécutent convenablement leurs tâches.

⁽¹⁾ Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels (voir page 51 du présent Journal officiel).

5. Par dérogation à l'article 5, paragraphe 4, les États membres peuvent autoriser l'abattage du gibier d'élevage jusqu'à 28 jours à compter de la date de délivrance du certificat sanitaire visé à l'article 5, paragraphe 2, point f), si:

- a) le producteur ne fournit que de petites quantités de viande de gibier d'élevage, soit directement au consommateur final, soit à des commerces de détail locaux approvisionnant directement le consommateur final; et
- b) l'abattage par an et par exploitation d'origine ne dépasse pas cinquante animaux.

Article 7

Critères et conditions pour la réalisation de l'inspection post mortem sous la responsabilité du vétérinaire officiel comme le prévoit l'article 18, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625

1. L'inspection post mortem visée à l'article 18, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625 peut être pratiquée par un auxiliaire officiel sous la responsabilité du vétérinaire officiel, sous réserve du respect de l'annexe II, chapitre II, du présent règlement, si les critères et les conditions suivants sont réunis:

- a) les activités d'abattage ou de traitement du gibier sont effectuées dans un abattoir ou un établissement de traitement du gibier de faible capacité qui abat ou traite:
 - i) moins de 1 000 unités de gros bétail par an; ou
 - ii) moins de 150 000 volailles, lagomorphes et petit gibier sauvage par an;
- b) l'autorité compétente peut augmenter les seuils fixés au point a) en veillant à ce que la dérogation s'applique dans les petits abattoirs et établissements de traitement du gibier répondant à la définition de l'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier de faible capacité et à condition que la production annuelle cumulée de ces établissements ne dépasse pas 5 % du volume total de viandes fraîches produites dans un État membre:
 - i) pour les espèces concernées;
 - ii) pour le total des ongulés;
 - iii) pour le total de la volaille; ou
 - iv) pour le total des oiseaux et des lagomorphes;dans de tels cas, les autorités compétentes notifient ladite dérogation et fournissent des éléments à l'appui de celle-ci, conformément à la procédure prévue dans la directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹²⁾;
- c) l'établissement concerné a la capacité de stocker les viandes présentant des anomalies séparément des autres viandes jusqu'à ce que le vétérinaire officiel vienne inspecter en personne les viandes présentant des anomalies;
- d) le vétérinaire officiel est présent au moins une fois par jour dans l'établissement concerné, et régulièrement pendant les activités d'abattage;
- e) l'autorité compétente a mis en place une procédure pour évaluer régulièrement le travail des auxiliaires officiels dans ces établissements, notamment pour:
 - i) contrôler le travail individuel;
 - ii) vérifier les documents concernant les conclusions de l'inspection et effectuer une comparaison par rapport aux carcasses correspondantes;
 - iii) contrôler les carcasses dans la pièce de stockage;
- f) l'autorité compétente a effectué une analyse des risques en tenant au moins compte des éléments suivants:
 - i) le nombre d'animaux abattus ou traités par heure ou par jour;
 - ii) les espèces et les catégories d'animaux abattues ou traitées;
 - iii) la capacité de l'établissement;
 - iv) les antécédents de l'établissement concernant les activités d'abattage ou de traitement d'animaux;
 - v) l'efficacité de toute mesure complémentaire devant garantir la sécurité sanitaire des animaux destinés à l'abattage vis-à-vis de la chaîne alimentaire;

⁽¹²⁾ Directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information (JO L 241 du 17.9.2015, p. 1).

- vi) l'efficacité des procédures fondées sur l'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
 - vii) les rapports d'audit;
 - viii) les archives de l'autorité compétente concernant les inspections ante et post mortem.
2. Aux fins de l'application du paragraphe 1, point a) i), les taux de conversion utilisés sont ceux fixés à l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1099/2009. Cependant, pour les ovins et les caprins, ainsi que les petits cervidés (poids de l'animal vivant < 100 kg), on utilise un taux de conversion de 0,05 unité de gros bétail et, pour le reste du gros gibier, un taux de conversion de 0,2 unité de gros bétail.

Article 8

Réalisation de l'inspection post mortem par le vétérinaire officiel

Le vétérinaire officiel pratique l'inspection post mortem dans les cas suivants:

- a) pour les animaux abattus d'urgence visés à l'annexe III, section I, chapitre VI, du règlement (CE) n° 853/2004;
- b) pour les animaux suspectés d'être atteints d'une maladie ou de présenter un état pathologique susceptible d'avoir un effet nuisible sur la santé humaine;
- c) pour les bovins provenant de troupeaux qui n'ont pas été déclarés officiellement indemnes de tuberculose;
- d) pour les bovins, ovins et caprins provenant de troupeaux qui n'ont pas été déclarés officiellement indemnes de brucellose;
- e) en cas d'apparition de maladies animales pour lesquelles des règles de police sanitaire sont établies par la législation de l'Union. Cela concerne les animaux sensibles à la maladie considérée provenant de la région en question telle que définie à l'article 2, paragraphe 2, point p), de la directive 64/432/CEE du Conseil;
- f) quand des contrôles plus stricts sont nécessaires pour prendre en compte des maladies émergentes ou des maladies particulières figurant sur la liste de l'Organisation mondiale de la santé animale;
- g) en cas de dérogation aux délais de l'inspection post mortem conformément à l'article 13 du règlement d'exécution (UE) 2019/627.

Article 9

Critères et conditions pour l'exécution des activités d'audit dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier

Les seules activités d'audit visées à l'article 18, paragraphe 2, point d) iii), du règlement (UE) 2017/625 qui peuvent être exécutées dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier par un auxiliaire officiel sous la responsabilité du vétérinaire officiel sont la collecte des informations concernant les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur le système HACCP, et ce sous réserve du respect de l'annexe II, chapitre II, du présent règlement.

Article 10

Critères et conditions pour la réalisation des contrôles officiels, activités d'audit comprises, dans les ateliers de découpe

Les contrôles officiels visés à l'article 18, paragraphe 2, point d), activités d'audit comprises, dans les ateliers de découpe peuvent aussi être réalisés par le personnel désigné par les autorités compétentes, par dérogation aux exigences de l'article 18, paragraphe 2, point d), du règlement (UE) 2017/625, pour autant que lesdites autorités contrôlent régulièrement le travail dudit personnel. Celui-ci exécute les activités concernées conformément à l'annexe II, chapitre III, du présent règlement.

Article 11

Contrôles officiels en rapport avec les pectinidés et les gastéropodes marins et holothurides non filtreurs récoltés dans des zones de production qui n'ont pas été classées en application de l'article 18, paragraphe 6, du règlement (UE) 2017/625

Par dérogation à l'article 18, paragraphe 6, du règlement (UE) 2017/625, le classement des zones de production et des zones de reparcage n'est pas nécessaire en vue de la récolte des pectinidés et des gastéropodes marins et holothurides non filtreurs 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.

Ces contrôles officiels portent sur la conformité avec:

- a) les normes sanitaires applicables aux mollusques bivalves vivants énoncées à l'annexe III, section VII, chapitre V, du règlement (CE) n° 853/2004;
- b) les exigences spécifiques applicables aux pectinidés et aux gastéropodes marins et holothurides non filtreurs récoltés en dehors des zones de production classées, établies au chapitre IX de la section susmentionnée.

Article 12

Dérogations spécifiques concernant *Rangifer tarandus tarandus*, *Lagopus lagopus* et *Lagopus mutus*, telles que prévues à l'article 18, paragraphe 7, point h), du règlement (UE) 2017/625

1. En application de l'article 18, paragraphe 7, point h), du règlement (UE) 2017/625, la Suède et la Finlande peuvent accorder des dérogations spécifiques, énumérées ci-après, aux exigences en matière de contrôles officiels prévues à l'article 18 dudit règlement en ce qui concerne les rennes (*Rangifer tarandus tarandus*) pour les territoires de ces États membres figurant à l'annexe I du présent règlement, dès lors que cela ne porte pas atteinte aux objectifs du présent règlement:

- a) par dérogation à l'article 18, paragraphe 1, du règlement (UE) 2017/625, les contrôles officiels ne sont pas requis pour les viandes de *Rangifer tarandus tarandus* lorsqu'elles sont fournies en petites quantités par le producteur, soit directement au consommateur final, soit à des commerces de détail locaux approvisionnant directement le consommateur final;
- b) par dérogation à l'article 18, paragraphe 2, du règlement (UE) 2017/625, l'inspection ante mortem n'est pas obligatoire pour les cas individuels de rennes isolés abattus entre le 1^{er} mai et le 30 septembre;
- c) par dérogation à l'article 18, paragraphe 2, point c), et à l'article 18, paragraphe 3, du règlement (UE) 2017/625, le personnel des abattoirs ayant reçu la formation correspondant à cette tâche conformément à l'article 14 peut inspecter:
 - i) les viscères abdominaux, à l'exclusion du foie et des reins;
 - ii) les organes génitaux;
 - iii) le pis.

2. Par dérogation à l'article 18, paragraphe 1, du règlement (UE) 2017/625, les contrôles officiels ne sont pas requis pour les viandes de lagopèdes (*Lagopus lagopus* et *Lagopus mutus*) piégés durant la saison de chasse hivernale dans les comtés suédois de Norrbotten, Västerbotten et Jämtland et dans la commune suédoise d'Älvdalen dans le comté de Dalécarlie.

Article 13

Exigences spécifiques minimales pour le vétérinaire officiel, l'auxiliaire officiel et le personnel désigné par les autorités compétentes

1. Le vétérinaire officiel effectuant les tâches prévues à l'article 18 du règlement (UE) 2017/625 respecte les exigences spécifiques minimales fixées à l'annexe II, chapitre I, du présent règlement.

Par dérogation aux règles énoncées à l'annexe II, chapitre I, points 1 à 6, les États membres peuvent fixer des règles spécifiques pour:

- a) les vétérinaires officiels travaillant à temps partiel qui sont responsables des contrôles dans des petites entreprises ou qui effectuent uniquement des contrôles officiels au niveau de la production primaire, en particulier des contrôles dans les exploitations de production de lait et des inspections ante mortem en dehors des abattoirs; et
- b) les étudiants vétérinaires ayant réussi un examen sur les sujets mentionnés à l'annexe II, chapitre I, point 3, et travaillant temporairement dans un abattoir en présence d'un vétérinaire officiel.

2. Les vétérinaires nommés au poste de vétérinaire officiel avant la mise en application du présent règlement ont une connaissance suffisante des sujets mentionnés à l'annexe II, chapitre I, point 3, du présent règlement. Si nécessaire, les autorités compétentes veillent à ce que ces connaissances soient acquises à la faveur d'activités de formation continue.

3. L'auxiliaire officiel effectuant les tâches prévues à l'article 18 du règlement (UE) 2017/625 respecte les exigences spécifiques minimales fixées à l'annexe II, chapitre II, du présent règlement.

4. Le personnel désigné par les autorités compétentes effectuant les tâches prévues à l'article 18 du règlement (UE) 2017/625 respecte les exigences spécifiques minimales fixées à l'annexe II, chapitre III, du présent règlement.

*Article 14***Exigences minimales en matière de formation pour le personnel des abattoirs**

Le personnel des abattoirs qui prête son assistance lors de l'exécution de tâches liées aux contrôles officiels et à d'autres activités de contrôle conformément à l'article 18, paragraphe 3, du règlement (UE) 2017/625 reçoit une formation satisfaisante aux yeux de l'autorité compétente. Il respecte par ailleurs les exigences minimales en matière de formation énoncées à l'annexe II, chapitre II, du présent règlement dans la mesure où celles-ci sont pertinentes pour ses tâches d'assistance.

*Article 15***Entrée en vigueur et mise en application**

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

Il est applicable à partir du 14 décembre 2019.

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

Fait à Bruxelles, le 8 février 2019.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE I

DÉROGATIONS SPÉCIFIQUES RELATIVES À L'INSPECTION DES VIANDES DE RENNE (RANGIFER TARANDUS TARANDUS)

Les dérogations spécifiques mentionnées à l'article 12, paragraphe 1, ne s'appliquent que dans les territoires suivants:

- a) pour la Suède:
 - i) le comté de Norrbotten;
 - ii) le comté de Västerbotten;
 - iii) le comté de Jämtland;
 - iv) le comté de Västernorrland;
 - v) la commune d'Älvdalen dans le comté de Dalécarlie;
 - vi) les communes de Nordanstig, Hudiksvall et Söderhamn dans le comté de Gävleborg;
 - b) pour la Finlande, tels qu'ils ont été autorisés le 31 décembre 2014:
 - i) la région de Laponie, à l'exception des communes de Kemi, Keminmaa et Tornio;
 - ii) dans les régions d'Ostrobotnie du Nord et de Kainuu:
 - les communes de Kuusamo, Taivalkoski, Pudasjärvi, Suomussalmi et Hyrynsalmi,
 - dans la commune d'Oulu: le territoire de l'ancienne commune d'Yli-Ii et le territoire de l'ancienne commune d'Ylikiminki situé au nord de la rivière Kiiminkijoki,
 - dans la commune d'Ii: le territoire de l'ancienne commune de Kuivaniemi,
 - dans les communes de Puolanka et Utajärvi: les territoires situés au nord de la rivière Kiiminkijoki et de la route régionale n° 891 (Hyrynsalmi-Puolanka).
-

ANNEXE II

**EXIGENCES SPÉCIFIQUES MINIMALES POUR LE VÉTÉRIINAIRE OFFICIEL, L'AUXILIAIRE OFFICIEL
ET LE PERSONNEL DÉSIGNÉ PAR LES AUTORITÉS COMPÉTENTES**

CHAPITRE I

VÉTÉRINAIRES OFFICIELS

1. Seuls les vétérinaires ayant réussi un test répondant aux exigences du point 3 peuvent être nommés vétérinaires officiels.
2. Les autorités compétentes prennent les dispositions nécessaires pour organiser le test à l'intention des candidats au poste de vétérinaire officiel.
3. Le test doit permettre de valider les connaissances des candidats sur les sujets ci-après, spécifiques aux tâches du vétérinaire officiel, dans la mesure nécessaire en fonction du profil et des qualifications du vétérinaire, tout en évitant des redondances avec les tests sur les connaissances et aptitudes exigées du vétérinaire en application de l'article 38, paragraphe 3, de la directive 2005/36/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾:
 - a) la législation nationale et de l'Union relative à la santé humaine, à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, à la santé animale, au bien-être des animaux et aux substances pharmaceutiques;
 - b) les principes de la politique agricole commune, les mesures de soutien des marchés, les restitutions à l'exportation et la détection des fraudes (y compris dans le cadre mondial: accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires de l'Organisation mondiale du commerce, Codex alimentarius, Organisation mondiale de la santé animale);
 - c) les connaissances de base en matière de transformation des denrées alimentaires et de technologie alimentaire;
 - d) les principes, concepts et méthodes des bonnes pratiques de fabrication et de gestion de la qualité;
 - e) la gestion de la qualité avant récolte (bonnes pratiques agricoles);
 - f) la promotion et l'utilisation de l'hygiène des denrées alimentaires et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires (bonnes pratiques d'hygiène);
 - g) les principes, concepts et méthodes de l'analyse des risques;
 - h) les principes, concepts et méthodes du système HACCP et l'utilisation de ce système tout au long de la chaîne de production alimentaire;
 - i) l'audit et la vérification du respect des exigences visées aux points a) à h);
 - j) la prévention et le contrôle des risques d'origine alimentaire pour la santé humaine;
 - k) la dynamique de population des infections et intoxications;
 - l) l'épidémiologie diagnostique;
 - m) les systèmes de suivi et de surveillance;
 - n) les principes des méthodes modernes d'examen et leurs applications au diagnostic;
 - o) les technologies de l'information et de la communication quand elles constituent des instruments de travail;
 - p) le traitement des données et les applications de la biostatistique;
 - q) les enquêtes sur l'apparition de maladies d'origine alimentaire chez les êtres humains;
 - r) les aspects importants des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST);
 - s) le bien-être des animaux pendant l'élevage, le transport et l'abattage;
 - t) les questions environnementales liées à la production alimentaire (y compris la gestion des déchets);
 - u) le principe de précaution et les préoccupations des consommateurs;
 - v) les principes de la formation du personnel intervenant dans la chaîne de production;

⁽¹⁾ Directive 2005/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 septembre 2005 relative à la reconnaissance des qualifications professionnelles (JO L 255 du 30.9.2005, p. 22).

- w) les règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés;
- x) les aspects liés à la fraude.

Les candidats peuvent acquérir les connaissances requises dans le cadre de leur formation vétérinaire de base ou après l'obtention de leur diplôme de vétérinaire, dans le cadre d'une formation ou de leur expérience professionnelle.

Si les autorités compétentes jugent qu'un candidat a acquis toutes les connaissances requises dans le cadre d'un cursus universitaire, d'une formation continue débouchant sur une qualification de troisième cycle, de son expérience professionnelle ou d'autres qualifications, elles peuvent lever l'obligation de passer un test. Si le candidat a acquis une partie des connaissances requises, les autorités compétentes organisent des tests répondant au profil du candidat, différents de ceux visés au point 2.

4. Le vétérinaire officiel doit présenter des aptitudes en matière de coopération multidisciplinaire.
5. Chaque vétérinaire officiel devra suivre une formation pratique pendant une période d'essai d'au moins deux cents heures avant de commencer à travailler de manière indépendante. Une formation idoine faisant partie des études vétérinaires peut être comptée dans la période d'essai. Pendant cette période, la personne en formation devra travailler sous la surveillance de vétérinaires officiels en poste dans les abattoirs, les ateliers de découpe et les exploitations. La formation doit porter sur le contrôle des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures fondées sur les principes HACCP en particulier.
6. Le vétérinaire officiel doit mettre à jour ses connaissances et se tenir au courant des nouveautés par des activités régulières de formation continue et par la lecture d'ouvrages spécialisés dans les domaines énumérés au point 3. Lorsque cela est possible, le vétérinaire officiel doit participer à des activités annuelles de formation continue.
7. Quand des professionnels exercent une activité transfrontière ou souhaitent s'établir dans un autre État membre, ils doivent pouvoir bénéficier de la reconnaissance mutuelle entre États membres des tests pour les vétérinaires officiels. Le cas échéant, il faut restreindre les tests auxquels ils sont soumis aux sujets qui sont considérés comme primordiaux pour la santé humaine et la protection de la santé animale dans les États membres où ils exercent et qui ne sont pas traités par les tests de l'État membre d'origine.

CHAPITRE II

AUXILIAIRES OFFICIELS

1. Seules les personnes ayant suivi une formation et réussi un test conformément aux prescriptions énoncées au point 5 peuvent exécuter les tâches de l'auxiliaire officiel.
2. Les autorités compétentes prennent les dispositions nécessaires pour organiser le test visé au point 1. Pour être autorisés à se présenter au test, les candidats doivent apporter la preuve qu'ils ont suivi:
 - a) une formation d'au moins cinq cents heures, dont au moins quatre cents heures de formation pratique, couvrant les domaines énumérés au point 5; et
 - b) toute formation complémentaire nécessaire pour que les auxiliaires officiels puissent s'acquitter de leurs tâches avec compétence.
3. La formation pratique visée au point 2 a) doit se dérouler dans des abattoirs, des établissements de traitement du gibier ou des ateliers de découpe, sous la direction d'un vétérinaire officiel.
4. La formation et les tests doivent porter principalement sur la viande rouge ou sur la viande de volaille. Toutefois, les personnes qui ont suivi une formation relative à l'une de ces deux catégories et réussi le test correspondant ne sont tenues de suivre qu'une formation réduite avant de passer l'autre test. S'il y a lieu, la formation et les tests doivent porter sur le gibier sauvage, le gibier d'élevage et les lagomorphes.
5. La formation des auxiliaires officiels doit couvrir les sujets énumérés ci-après, et les tests en valider la connaissance:
 - a) pour les exploitations:
 - i) volet théorique:
 - cadre général du secteur agricole (organisation, méthodes de production, normes internationales de commerce applicables aux animaux),
 - bonnes pratiques d'élevage,

- notions fondamentales sur les maladies, en particulier les zoonoses (virus, bactéries et parasites),
 - surveillance des maladies, emploi des médicaments et vaccins, détection des résidus,
 - contrôles en matière d'hygiène et en matière sanitaire,
 - bien-être animal dans l'exploitation et lors des transports,
 - prescriptions environnementales (dans les bâtiments, dans les exploitations et en général),
 - dispositions législatives, réglementaires et administratives pertinentes,
 - préoccupations des consommateurs et contrôle de la qualité;
- ii) volet pratique:
- visites de différents types d'exploitations pratiquant différentes méthodes d'élevage,
 - visites d'établissements de production,
 - observation du chargement et du déchargement des animaux,
 - démonstrations en laboratoire,
 - contrôles vétérinaires,
 - documentation;
- b) pour les abattoirs, les établissements de traitement du gibier et les ateliers de découpe:
- i) volet théorique:
- cadre général de l'industrie de la viande (organisation, méthodes de production, normes internationales de commerce applicables aux denrées alimentaires et technologie de l'abattage et de la découpe),
 - notions fondamentales d'hygiène et connaissance élémentaire des bonnes pratiques en matière d'hygiène, notamment d'hygiène industrielle, d'hygiène de l'abattage, de la découpe et de l'entreposage, ainsi que d'hygiène au travail,
 - notions fondamentales du système HACCP et de la vérification des procédures fondées sur ce système,
 - bien-être des animaux lors du déchargement après le transport et à l'abattoir,
 - notions fondamentales d'anatomie et de physiologie des animaux abattus,
 - notions fondamentales de pathologie des animaux abattus,
 - notions fondamentales d'anatomie pathologique des animaux abattus,
 - connaissances utiles en ce qui concerne les EST et d'autres zoonoses et agents zoonotiques importants, ainsi que des maladies animales importantes,
 - connaissance des méthodes et procédures d'abattage, d'inspection, de préparation, de conditionnement, d'emballage et de transport des viandes fraîches,
 - notions fondamentales de microbiologie,
 - inspection ante mortem,
 - échantillonnage et analyse relatifs à *Trichinella*,
 - inspection post mortem,
 - tâches administratives,
 - connaissance des dispositions législatives, réglementaires et administratives pertinentes,
 - procédures d'échantillonnage,
 - aspects liés à la fraude;
- ii) volet pratique:
- identification des animaux,
 - contrôle de l'âge des animaux,

- inspection et évaluation des animaux abattus,
 - inspection ante mortem à l'abattoir,
 - inspection post mortem dans un abattoir ou dans un établissement de traitement du gibier,
 - échantillonnage et analyse relatifs à *Trichinella*,
 - identification des espèces animales par l'examen de parties caractéristiques de l'animal,
 - identification d'un certain nombre de parties d'animaux abattus ayant subi des altérations, avec commentaires,
 - contrôle de l'hygiène, dont la vérification des bonnes pratiques en la matière et des procédures fondées sur le système HACCP,
 - enregistrement des résultats des inspections ante mortem,
 - échantillonnage,
 - traçabilité des viandes,
 - documentation, comme l'évaluation des informations sur la chaîne alimentaire et la consultation des registres.
6. Les autorités compétentes peuvent décider de restreindre la formation et de limiter les sujets sur lesquels portent les tests pour:
- a) le volet théorique, si l'auxiliaire officiel atteste une formation suffisante sur des sujets spécifiques énumérés au point 5 a) i) ou au point 5 b) i) du présent chapitre;
 - b) le volet pratique, si l'auxiliaire officiel atteste une expérience professionnelle suffisante sur des sujets spécifiques énumérés au point 5 a) ii) ou au point 5 b) ii) du présent chapitre.
7. L'auxiliaire officiel doit présenter des aptitudes en matière de coopération multidisciplinaire.
8. L'auxiliaire officiel doit mettre à jour ses connaissances et se tenir au courant des nouveautés par des activités régulières de formation continue et par la lecture d'ouvrages spécialisés. Lorsque cela est possible, l'auxiliaire officiel doit participer à des activités annuelles de formation continue.
9. Quand des auxiliaires officiels effectuent uniquement des tâches d'échantillonnage et d'analyse en liaison avec la détection de *Trichinella* et les critères microbiologiques, les autorités compétentes doivent seulement veiller à ce qu'ils reçoivent une formation appropriée pour mener ces tâches à bien.
10. Quand des professionnels exercent une activité transfrontière ou souhaitent s'établir dans un autre État membre, ils doivent pouvoir bénéficier de la reconnaissance mutuelle entre États membres des tests pour les auxiliaires officiels. Le cas échéant, il faut restreindre les tests auxquels ils sont soumis aux sujets qui sont considérés comme primordiaux pour la santé humaine et la protection de la santé animale dans les États membres où ils exercent et qui ne sont pas traités par les tests de l'État membre d'origine.

CHAPITRE III

PERSONNEL DÉSIGNÉ PAR LES AUTORITÉS COMPÉTENTES

1. Seuls les membres du personnel ayant suivi une formation et réussi un test conformément aux prescriptions énoncées au point 5 du présent chapitre peuvent être désignés par les autorités compétentes.
2. Les autorités compétentes prennent les dispositions nécessaires pour organiser le test visé au point 1. Pour être autorisés à se présenter au test, les candidats doivent apporter la preuve qu'ils ont suivi:
- a) une formation d'au moins cinq cents heures, dont au moins quatre cents heures de formation pratique, couvrant les domaines énumérés au point 5; et
 - b) toute formation complémentaire nécessaire pour que le personnel désigné par les autorités compétentes puisse s'acquitter de ses tâches avec compétence.
3. La formation pratique visée au point 2 a) doit se dérouler dans des ateliers de découpe, sous la direction d'un vétérinaire officiel.
4. La formation et les tests doivent porter principalement sur la viande rouge ou sur la viande de volaille. Toutefois, les personnes qui ont suivi une formation relative à l'une de ces deux catégories et réussi le test correspondant ne sont tenues de suivre qu'une formation réduite avant de passer l'autre test. S'il y a lieu, la formation et les tests doivent porter sur le gibier sauvage, le gibier d'élevage et les lagomorphes.

5. La formation du personnel désigné par les autorités compétentes doit couvrir notamment les sujets énumérés ci-après en relation avec les ateliers de découpe, et les tests en valider la connaissance:
 - i) volet théorique:
 - cadre général de l'industrie de la viande (organisation, méthodes de production, normes internationales de commerce applicables aux denrées alimentaires et technologie de la découpe),
 - bonne connaissance de l'hygiène et des bonnes pratiques en matière d'hygiène, notamment d'hygiène industrielle, d'hygiène de la découpe et de l'entreposage, ainsi que d'hygiène au travail,
 - bonne connaissance du système HACCP et de la vérification des procédures fondées sur ce système,
 - connaissances utiles en ce qui concerne les EST ainsi que d'autres zoonoses et agents zoonotiques importants,
 - connaissance des méthodes et procédures de préparation, de conditionnement, d'emballage et de transport des viandes fraîches,
 - notions fondamentales de microbiologie,
 - tâches administratives,
 - connaissance des dispositions législatives, réglementaires et administratives pertinentes,
 - procédures d'échantillonnage,
 - aspects liés à la fraude;
 - ii) volet pratique:
 - inspection et évaluation des animaux abattus,
 - contrôle de l'hygiène, dont la vérification des bonnes pratiques en la matière et des procédures fondées sur le système HACCP,
 - échantillonnage,
 - traçabilité des viandes,
 - documentation.
 6. Les autorités compétentes peuvent décider de restreindre la formation et de limiter les sujets sur lesquels portent les tests pour:
 - a) le volet théorique, si le membre du personnel désigné par les autorités compétentes atteste une formation suffisante sur des sujets spécifiques énumérés au point 5 i) du présent chapitre;
 - b) le volet pratique, si le membre du personnel désigné par les autorités compétentes atteste une expérience professionnelle suffisante sur des sujets spécifiques énumérés au point 5 ii) du présent chapitre;
 7. Le personnel désigné par les autorités compétentes doit présenter des aptitudes en matière de coopération multidisciplinaire.
 8. Le personnel désigné par les autorités compétentes doit mettre à jour ses connaissances et se tenir au courant des nouveautés par des activités régulières de formation continue et par la lecture d'ouvrages spécialisés. Lorsque cela est possible, ledit personnel doit participer à des activités annuelles de formation continue.
 9. Quand des professionnels exercent une activité transfrontière ou souhaitent s'établir dans un autre État membre, ils doivent pouvoir bénéficier de la reconnaissance mutuelle entre États membres des tests pour le personnel désigné par les autorités compétentes. Le cas échéant, il faut restreindre les tests auxquels ils sont soumis aux sujets qui sont considérés comme primordiaux pour la santé humaine et la protection de la santé animale dans les États membres où ils exercent et qui ne sont pas traités par les tests de l'État membre d'origine.
-