



COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Bruxelles, le 21.10.2003

COM(2003) 577 final

2002/0141 (COD)

Proposition modifiée de

RÈGLEMENT DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

**fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits
d'origine animale destinés à la consommation humaine**

(présentée par la Commission conformément à l'article 250, paragraphe 2, du traité CE)

EXPOSÉ DES MOTIFS

I. PROCÉDURE

1. Le 11 juillet 2002, la Commission a adopté sa proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine [COM(2002)377 final]. Le même jour, la proposition a été présentée au Conseil et au Parlement européen en vue de son adoption conformément à l'article 251 du traité.
2. Le 5 juin 2003, le Parlement européen a donné son avis sur la proposition en première lecture.
3. La présente proposition porte modification de la proposition initiale afin de tenir compte des amendements du Parlement européen qui ont été acceptés par la Commission.
4. En ce qui concerne la proposition initiale, le Parlement européen a adopté 136 amendements. Lors de la séance plénière du 6 juin 2003, la Commission avait indiqué qu'elle pourrait accepter plus de la moitié des amendements, dans leur totalité ou en partie, moyennant certaines modifications rédactionnelles. Les amendements qui ne peuvent être acceptés par la Commission sont les suivants: 2, 4, 6, 10, 14, 15, 21 (point 6), 25, 30, 31, 33, 36, 37, 38, 44, 46, 55, 58, 59, 60, 62, 63, 64, 65, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 80, 81, 83, 86, 87 (milieu), 88 (première partie), 90, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 109, 112, 114, 117, 118, 119, 122 (première partie), 123, 125, 126, 127, 128, 129, 135, 136, 137, 139, 140, 143.
5. Les amendements acceptés figurent en gras et sont soulignés dans la proposition modifiée. Un certain nombre d'amendements ont été reformulés afin de garantir la cohérence terminologique dans l'ensemble de la proposition ou d'harmoniser le texte avec l'approche du Conseil. La numérotation des articles est adaptée afin de tenir compte d'un certain nombre d'amendements.

II. OBJECTIFS DE LA PROPOSITION

6. La proposition concerne la refonte et la modernisation de règles communautaires spécifiques relatives aux contrôles officiels concernant les denrées alimentaires d'origine animale. Elle prévoit des règles spécifiques pour les contrôles officiels concernant les viandes et les produits à base de viande, les mollusques bivalves vivants, les produits de la pêche, le lait et les produits laitiers. Cette proposition fait partie de l'ensemble de propositions visant à remanier les règles communautaires d'hygiène (COM(2000)438 final).
7. L'objectif premier de la proposition est d'adapter les règles de sorte qu'elles reposent davantage sur des données scientifiques et sur une analyse des risques, et de les adapter aux prescriptions d'hygiène pour les exploitants proposées dans les autres parties de l'ensemble de propositions de refonte des règles d'hygiène.

III. APERÇU DES AMENDEMENTS DU PARLEMENT EUROPÉEN

Amendements d'ordre technique et rédactionnel

8. Un grand nombre d'amendements proposés visent à apporter des améliorations d'ordre technique et rédactionnel à la proposition. Il s'agit des amendements 1, 5, 7, 8, 9, 13, 14, 16, 17, 18, 20, 22, 23, 24, 26, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 50, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 66, 67, 74, 76, 78, 79, 84, 104, 105, 106, 108, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 117, 118, 129, 137.
9. La Commission accueille favorablement la plupart de ces amendements (dans certains cas moyennant des modifications rédactionnelles). Toutefois, certains amendements renforcent inutilement les exigences de la proposition. Dans d'autres cas, une formulation plus appropriée a été proposée dans le cadre des travaux du Conseil. Par conséquent, ces amendements devraient être rejetés. Il s'agit des amendements 2, 14, 44, 46, 55, 58, 59, 67, 68, 69, 75, 76, 77, 78, 80, 105, 106, 112, 114, 117, 118, 119, 128, 129, 137.

Transfert d'exigences entre les annexes et les articles (article 4)

10. L'amendement 21 vise à garantir que toutes les exigences de base en matière de contrôles officiels de la viande figurent dans les articles. La sécurité juridique serait ainsi assurée pour les entreprises du secteur alimentaire. L'amendement 21 est, en principe, acceptable moyennant reformulation. Toutefois, le point 6 de l'amendement ne peut être accepté, étant donné qu'il est en contradiction avec la politique de la Commission en ce qui concerne l'utilisation de personnel de l'entreprise pour certaines activités de contrôle.

Relation avec le futur règlement relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires

11. Les amendements 4, 25 et 70 portent sur des points traités par la proposition de la Commission concernant un règlement relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires [COM(2003)52 final], notamment les coûts, le droit de recours et, dans une moindre mesure, la question des sanctions. Ces amendements ne peuvent être acceptés, étant donné que les points en question devraient être traités par le règlement proposé concernant les contrôles des aliments pour animaux et des denrées alimentaires.

Flexibilité en faveur des petites entreprises (considérant 9 et article 16)

12. Trois amendements (3, 15 et 138) visent à introduire davantage de flexibilité en matière de contrôles officiels dans les petites entreprises de transformation de viande.

13. Les amendements 3 et 138 sont acceptables (moyennant des modifications rédactionnelles), car ils concernent la flexibilité acceptée dans le cadre de l'accord politique (au niveau du Conseil) pour d'autres parties de l'ensemble de propositions de refonte des règles d'hygiène communautaires [proposition COM(2000)438 final]. L'amendement 15 ne peut être accepté, dans la mesure où il introduit la notion de «petit établissement artisanal», qui est contraire à la politique générale de la Commission en matière de sécurité alimentaire.

Comitologie (articles 17 et 18 et annexe 1, chapitre 3, section IX.G)

14. Un certain nombre d'amendements présentés ont trait à la comitologie. La possibilité de recourir à la comitologie est écartée par l'amendement 38, mais partiellement réintroduite par les amendements 116, 120 et 131 (et quelques autres amendements évoqués ci-après), et particulièrement par l'amendement 130.
15. L'amendement 38 ne peut être accepté, puisqu'il prive la Commission de la possibilité d'adopter des décisions d'application et de modifier les annexes. Les amendements 116, 120 et 131 peuvent, en principe, être acceptés dans leur totalité ou en partie, moyennant des modifications rédactionnelles. L'amendement 130 est accepté, car il réintroduit la possibilité, pour la Commission, de prendre des décisions d'application ou de modifier certaines règles dans le cadre de la comitologie.

Importations (articles 8 à 15)

16. Les amendements 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36 et 37 visent à introduire dans le texte des exigences relatives aux importations qui figuraient auparavant dans «Hygiène 2». Cette approche est, en principe, conforme à celle de la Commission et du Conseil. Toutefois, les exigences détaillées figurant dans ces amendements ne sont pas toujours conformes à l'approche de la Commission et du Conseil et font quelquefois double emploi avec la proposition de la Commission relative aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires. Partant, les amendements 30, 31, 33, 36 et 37 ne peuvent être acceptés. Les autres amendements doivent être foncièrement reformulés.

Informations sur la chaîne de production (annexe I, chapitre 1, section I.2.A)

17. Un certain nombre d'amendements sont destinés à apporter de la flexibilité au système d'informations sur la chaîne de production (renseignements à fournir par l'exploitation pour accompagner les animaux destinés à l'abattage). Il s'agit des amendements 47, 48, 49, 51, 71, 72, 73, 101, 102, 103 et 107.
18. Les amendements 47, 48, 49 et 51 sont acceptables. Toutefois, les amendements 71, 72, 73, 101, 102, 103 et 107 affaibliraient le système et le rendraient inefficace. En ce qui concerne notamment l'identification des animaux, ceux dont l'identité ne peut être établie avec certitude ne devraient, en principe, pas être abattus pour la consommation humaine. Par conséquent, ces amendements ne peuvent pas être acceptés.

Marquage de salubrité (annexe I, chapitre 1, section I.2.G, paragraphe 3)

19. Dans le cadre de l'accord politique dégagé au sein du Conseil en ce qui concerne «Hygiène 2», il a été décidé de limiter le marquage de salubrité à la viande rouge (excluant ainsi volailles et lapins) au niveau de l'abattoir, dans la mesure où l'inspection officielle systématique de chaque carcasse n'a été exigée qu'à ce niveau.
20. Les amendements 60, 62, 63, 64 et 65 ne peuvent pas être acceptés, car ils ne sont pas conformes à cette approche. L'amendement 61 peut être accepté en partie et moyennant des modifications rédactionnelles, étant donné qu'il adapte certains aspects du marquage de salubrité à la situation concrète dans les abattoirs.

Inspection post mortem visuelle (annexe I, chapitre 3, section IV.B, paragraphe 2)

21. La possibilité de procéder à des inspections post mortem visuelles de certaines catégories de porcs d'engraissement avait été introduite dans le texte de la Commission sur la base d'un avis scientifique (CSVSP). L'amendement 109 écarte cette possibilité. Par conséquent, l'amendement 109 ne peut être accepté.

La participation du personnel des entreprises aux activités de contrôle (article 4)

22. Le texte de la Commission offre la possibilité d'utiliser le personnel de l'entreprise pour certaines activités de contrôle. Un certain nombre d'amendements adoptés visent à ce que le personnel en question relève en grande partie de la sphère d'influence de l'autorité compétente. De l'avis de la Commission, il faudrait maintenir une distinction entre ces deux aspects. En conséquence, les amendements 81, 83 et 87 (en partie) ne peuvent pas être acceptés.
23. Toutefois, le reste de l'amendement 87 peut être accepté, car la Commission accepte d'introduire quelques exigences supplémentaires pour les établissements utilisant du personnel interne pour les activités de contrôle. L'amendement 100 ne peut être accepté, car il supprime une certaine flexibilité nécessaire en matière de formation du personnel de l'entreprise.
24. Un certain nombre d'amendements restreignent considérablement l'utilisation du personnel de l'entreprise. Ils ne sauraient être acceptés. Il s'agit des amendements 127, 135, 136, 139 et 140.

Présence du vétérinaire officiel (annexe I, chapitre 2, section II, paragraphe 2, point a), sous-paragraphe 1)

25. L'amendement 85 peut être accepté, moyennant des modifications rédactionnelles, car il indique que la présence du vétérinaire officiel dans les abattoirs de faible capacité devrait reposer sur une analyse des risques. Cette approche est conforme à la proposition initiale de la Commission.

Formation (annexe I, chapitre 2, section IV.A)

26. La commission de l'environnement a adopté un grand nombre d'amendements portant sur les exigences en matière de formation des vétérinaires et auxiliaires officiels. Il s'agit des amendements 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98 et 99. Ils sont presque tous d'une grande technicité. Toutefois, quelques-uns visent à introduire davantage de souplesse en ce qui concerne les exigences de formation applicables aux vétérinaires qui travaillent ou coopèrent déjà avec de petites entreprises artisanales.
27. Les amendements peuvent presque tous être acceptés dans la mesure où ils introduisent des exigences techniques plus ou moins conformes à la politique générale en matière de sécurité alimentaire. Les amendements 88 (en partie) et 90 ne peuvent être acceptés, car ils visent à introduire davantage de souplesse en ce qui concerne la formation des vétérinaires, alors que la proposition initiale de la Commission offre déjà des garanties suffisantes à cet égard.

Mollusques bivalves vivants et produits de la pêche (annexe II, section I, point 4 b) et c), et annexe III, point 1)

28. Un certain nombre d'amendements concernent spécifiquement les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche. La plupart d'entre eux portent sur le problème des biotoxines marines dans les mollusques. Il s'agit des amendements 6, 121, 122, 123, 124, 125 et 126. Les amendements 121 et 124 sont accueillis favorablement, car ils contiennent des exigences utiles.
29. Les amendements 6, 122 (en partie) et 123 ne peuvent être acceptés, car ils visent à affaiblir inutilement les dispositions concernant les biotoxines marines. L'amendement 125 ne peut être accepté, étant donné qu'il contient une exigence qui peut prêter à confusion. L'amendement 126 ne peut être accepté, dans la mesure où il restreint inutilement la liberté d'action de l'autorité compétente en cas de risque.

Divers

30. Les amendements visés sous cette rubrique sont consacrés à divers autres sujets. Les amendements 11 et 12 concernent le champ d'application du règlement (article premier), le 19 porte sur la communication des listes des établissements agréés (article 3, paragraphe 3), le 52 concerne le bien-être des animaux (annexe I, chapitre 1, section I.2.C), le 57 est consacré à l'abattage d'urgence (annexe I, chapitre 1, section I.2.D, point 6), le 82 porte sur les tâches des auxiliaires officiels (annexe I, chapitre 2, section I b), le 110 concerne les vétérinaires agréés (annexe I, chapitre 3, section VII.B, point 3), le 132 et le 133 portent sur l'«odeur sexuelle prononcée» de la viande de porc (annexe I, chapitre 1, section II.E p), et le 134 concerne la présence de l'autorité compétente dans les ateliers de découpe (annexe I, chapitre 2, section II, point 5).

31. Quelques modifications techniques ont été apportées au texte afin de le rendre plus conforme à l'accord interinstitutionnel du 22 décembre 1998 sur les lignes directrices communes relatives à la qualité rédactionnelle de la législation communautaire (JO C 73 du 17.3.1999, p. 1), adopté conformément à la déclaration (n° 39) relative à la qualité rédactionnelle de la législation communautaire, annexée à l'acte final du traité d'Amsterdam. Conformément aux points b) et g) dudit accord, le texte a été révisé pour tenir compte des lignes directrices communes et du guide pratique commun élaboré en vertu du point a) desdites lignes directrices.

Conclusion

Conformément à l'article 250, paragraphe 2, du traité CE, la Commission modifie sa proposition comme indiqué ci-dessus.

Proposition modifiée de

RÈGLEMENT DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

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

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 152, paragraphe 4, point b),

vu la proposition de la Commission,¹

vu l'avis du Comité économique et social européen²,

vu l'avis du Comité des régions³,

statuant conformément à la procédure prévue à l'article 251 du traité⁴,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° .../... du Parlement européen et du Conseil, du, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires⁵ fixe les règles d'hygiène générales applicables à toutes les denrées alimentaires, tandis que les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale sont définies dans le règlement (CE) n° .../... du Parlement européen et du Conseil, du, fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale⁶.
- (2) Le règlement (CE) n° .../... du Parlement européen et du Conseil, du, relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux⁷ fixe les règles générales pour l'exécution des contrôles officiels des denrées alimentaires.
- (3) La directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixe les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine⁸.

¹ JO C [...] du [...], p. [...].

² JO C [...] du [...], p. [...].

³ JO C [...] du [...], p. [...].

⁴ JO C [...] du [...], p. [...].

⁵ JO C [...] du [...], p. [...].

⁶ JO C [...] du [...], p. [...].

⁷ JO C [...] du [...], p. [...].

⁸ JO L 18 du 23.1.2003.

- (4) Le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établit des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine⁹.
- (5) Outre les règles générales régissant les contrôles officiels des denrées alimentaires, il convient de définir des règles spécifiques concernant les contrôles officiels des produits d'origine animale, de manière à prendre en compte les aspects spécifiques associés à ce type de produits.
- (6) Les contrôles officiels des produits d'origine animale devraient porter sur tous les aspects qui revêtent de l'importance pour la protection de la santé humaine, de la santé animale et du bien-être des animaux ~~ainsi que pour pouvoir proposer aux consommateurs une alimentation saine et appropriée~~. Ces contrôles devraient reposer sur les informations les plus récentes et seraient par conséquent adaptés en fonction des nouvelles informations pertinentes disponibles.
- (7) La législation communautaire en matière de sécurité alimentaire devrait être fondée sur une base scientifique solide. À cette fin, l'Autorité européenne de sécurité des aliments devrait être consultée chaque fois que cela s'avère nécessaire.
- (8) La nature et l'intensité des contrôles officiels devraient reposer sur une évaluation des risques pour la santé humaine et animale, des aspects liés au bien-être des animaux et à l'adéquation du produit considéré pour l'espèce et la catégorie d'animaux concernés, du type de traitement et de l'exploitant du secteur alimentaire concernés.
- (9) **Les contrôles officiels devraient tenir compte de la flexibilité en faveur des méthodes traditionnelles de production et des zones reculées, ainsi que des impératifs structurels, prévus par le règlement (CE) n° .../... [relatif à l'hygiène des denrées alimentaires] et le règlement (CE) n° .../... [fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale]. Cette approche flexible ne saurait abaisser le niveau général d'hygiène.**
- (10) Les contrôles officiels relatifs à la production de viandes devraient être effectués en s'assurant que les règles d'hygiène sont respectées en permanence et que les critères et objectifs fixés par la législation communautaire sont respectés par les exploitants ~~des entreprises de transformation de viande~~ **du secteur alimentaire**. Ces contrôles devraient revêtir la forme d'inspections et de vérifications des activités des exploitants du secteur alimentaire, **notamment des bonnes pratiques en matière d'hygiène et des procédures fondées sur l'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP)**.
- (11) Des contrôles officiels concernant la production de mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche devraient permettre de s'assurer que les critères et objectifs fixés par la législation communautaire sont respectés. Les contrôles officiels relatifs à la production de mollusques bivalves vivants doivent notamment porter sur les zones de reparcage et de production ainsi que sur le produit final.

⁹ JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

- (12) De plus, des contrôles officiels concernant la production de lait et des produits laitiers devraient être réalisés pour s'assurer que les critères et objectifs fixés par la législation communautaire sont respectés. Ces contrôles devraient notamment viser les exploitations productrices, le lait cru lors de sa collecte et les produits laitiers transformés.
- (13) Afin de garantir que les produits d'origine animale importés dans la Communauté sont conformes à la législation communautaire relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux et notamment au règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002¹⁰ ou à des conditions reconnues comme étant au moins équivalentes par la Communauté, il convient de fixer des règles spécifiques d'organisation de contrôles officiels en ce qui concerne l'importation de ces produits.
- (14) Les mesures nécessaires à la mise en œuvre du présent règlement devraient être arrêtées conformément à la décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission¹¹. ~~Les mesures nécessaires pour la mise en œuvre du présent règlement étant des mesures de portée générale au sens de l'article 2 de la décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission, il convient qu'elles soient arrêtées selon la procédure de réglementation prévue à l'article 5 de ladite décision.~~
- (15) Conformément au principe de proportionnalité, il est nécessaire et approprié, pour atteindre les objectifs du présent règlement, de fixer des règles pour les questions techniques liées aux contrôles officiels. Le présent règlement n'excède pas ce qui est nécessaire pour atteindre les objectifs poursuivis conformément à l'article 5, troisième paragraphe, du traité,

ONT ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

CHAPITRE I

OBJET, CHAMP D'APPLICATION ET DEFINITIONS

Article premier

Objet et champ d'application

Le présent règlement fixe les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. Il s'applique en complément du règlement (CE) n° .../... [du Parlement européen et du Conseil du ... relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.]

Le présent règlement ne s'applique qu'aux contrôles officiels concernant les activités des exploitants du secteur alimentaire et des personnes auxquels le règlement (CE) n° .../... [fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale] est applicable.

¹⁰ JO L 31 du 1.2.2002, p. 31.

¹¹ JO L 184 du 17.7.1999, p. 23.

Le présent règlement s'applique sans préjudice des règles de police sanitaire concernant l'introduction de produits d'origine animale destinés à la consommation humaine fixées par la directive 2002/99/CE.

Article 2
Définitions

1. Aux fins du présent règlement, les définitions établies dans les règlements suivants s'appliquent lorsqu'il y a lieu:
 - a) le règlement (CE) n° 178/2002;
 - b) le règlement (CE) n° .../... [relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux];
 - c) le règlement (CE) n° .../... [relatif à l'hygiène des denrées alimentaires];
 - d) le règlement (CE) n° .../... [fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale];
 - e) le règlement (CE) n° 1774/2002.
2. Les définitions suivantes sont également applicables:
 - a) Un «vétérinaire officiel» est un vétérinaire habilité, en vertu de l'article 8, paragraphe 1, à agir en cette capacité et nommé par l'autorité compétente.
 - b) Un «vétérinaire agréé» est un vétérinaire désigné par l'autorité compétente afin d'effectuer des contrôles officiels spécifiques pour le compte de celle-ci.
 - c) Un «auxiliaire officiel» est un auxiliaire habilité, en vertu de l'article 8, paragraphe 1, à agir en cette capacité, nommé par l'autorité compétente et travaillant sous l'autorité et la responsabilité d'un vétérinaire officiel.
 - d) Une «marque de salubrité» est une marque, appliquée par le vétérinaire officiel ou sous la responsabilité de celui-ci, qui indique que les règles fixées par le présent règlement sont respectées.

CHAPITRE II

CONTRÔLE OFFICIEL D'ÉTABLISSEMENTS COMMUNAUTAIRES

Article 3
Agrément des établissements

1. Lorsque la législation communautaire ou nationale exige l'agrément des établissements, l'autorité compétente procède à une visite sur le terrain avant le démarrage de toute activité.

Elle n'accorde l'agrément aux établissements que s'il a été démontré que ceux-ci satisfont aux exigences pertinentes **du règlement (CE) n° .../... [relatif à l'hygiène des denrées alimentaires] et du règlement (CE) n° .../... [fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale] et d'autres prescriptions applicables** de la législation alimentaire.

Dans les établissements démarrant leurs activités, l'autorité compétente peut accorder un agrément conditionnel lorsqu'une visite sur le terrain permet de conclure que la totalité des prescriptions du présent règlement en matière d'infrastructures et d'équipements sont respectées.

Elle ne peut accorder un agrément complet que si une nouvelle visite sur le terrain, réalisée dans les trois mois qui suivent l'agrément conditionnel, permet de déterminer que les autres exigences de la législation applicable dans le domaine des denrées alimentaires et des aliments pour animaux sont respectées.

2. Les établissements agréés reçoivent un numéro d'agrément auquel des codes sont ajoutés pour indiquer les types de produits d'origine animale fabriqués.

En ce qui concerne les marchés de gros, les unités ou groupes d'unités de vente ou de fabrication peuvent se voir attribuer un numéro secondaire.

3. Les États membres tiennent à jour des listes des établissements agréés faisant également apparaître leur numéro d'agrément.

Les États membres mettent ces listes à la disposition des autres États membres et du public selon des modalités pouvant être fixées conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2.

Article 4 **Viandes fraîches**

~~Outre les exigences plus générales déjà imposées par la législation communautaire en matière de contrôle officiel des denrées alimentaires, les États membres veillent à ce que les produits d'origine animale soient soumis aux contrôles officiels décrits dans les annexes I à IV.~~

Les États membres veillent à ce que les contrôles officiels des viandes fraîches soient menés conformément à l'annexe I. À cette fin,

- 1. Les vétérinaires officiels et les auxiliaires officiels doivent être qualifiés et suivre des formations conformément à l'annexe I, chapitre 2, section IV.**
- 2. En vertu de l'annexe I, chapitre 1, section I.I.1, le vétérinaire officiel s'acquitte de tâches de vérification dans les abattoirs, les établissements de traitement du gibier et les ateliers de découpe mettant sur le marché des viandes fraîches, notamment au regard:**
 - a) des bonnes pratiques d'hygiène;**
 - b) des procédures fondées sur l'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).**

3. Conformément à l'annexe I, chapitre 1, section I.I.2 et aux exigences spécifiques de l'annexe I, chapitre 3, le vétérinaire officiel effectue des inspections dans les abattoirs, les établissements de traitement du gibier et les ateliers de découpe mettant sur le marché des viandes fraîches, concernant notamment:
- a) les informations sur la chaîne de production;
 - b) les inspections ante mortem;
 - c) le bien-être des animaux;
 - d) les inspections post mortem;
 - e) les matériels à risques spécifiés et autres sous-produits animaux; et
 - f) les tests de laboratoire.
4. Le marquage de salubrité des carcasses d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage autre que des lagomorphes et de gros gibier sauvage, de même que des demi-carcasses, des quartiers et des découpes de demi-carcasses en trois morceaux, est effectué dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier conformément à l'annexe I, chapitre 1, section I.I.2.
- La marque de salubrité est apposée par le vétérinaire officiel, ou sous sa responsabilité, lorsque les contrôles officiels n'ont révélé aucune carence qui rendrait la viande impropre à la consommation humaine.
5. Après avoir effectué les contrôles prévus aux paragraphes 2 et 3, le vétérinaire officiel prend les mesures appropriées, conformément à l'annexe I, chapitre 1, section I.2.H et section II, notamment en ce qui concerne:
- a) la communication des résultats de l'inspection;
 - b) les décisions concernant les informations relatives à la chaîne de production;
 - c) les décisions concernant les animaux vivants;
 - d) les décisions concernant le bien-être des animaux; et
 - e) les décisions concernant les viandes.
6. Des auxiliaires officiels peuvent assister le vétérinaire officiel lors des contrôles officiels menés conformément à l'annexe I, chapitre 2, section I. Dans ce cas, les auxiliaires officiels font partie d'une équipe indépendante.
7. Les États membres veillent à disposer d'un personnel de contrôle suffisant de manière que les contrôles officiels puissent se dérouler conformément à l'annexe I, chapitre I, section I, et à la fréquence fixée au chapitre 2, section II, de ladite annexe.

8. L'autorité compétente adopte une approche fondée sur les risques afin d'évaluer l'effectif requis sur la chaîne d'abattage de tout abattoir.

L'effectif participant aux opérations doit être suffisant pour garantir l'application de toutes les prescriptions du présent règlement.

9. Les États membres peuvent autoriser le personnel des abattoirs à contribuer aux contrôles officiels en effectuant certaines tâches spécifiques, sous la surveillance du vétérinaire officiel, en liaison avec la production de viande de volailles, de viande de lagomorphes, de porcs d'engraissement et de veaux d'engraissement, conformément à l'annexe I, chapitre 2, section III.

10. Le personnel des abattoirs effectuant les tâches visées au paragraphe 9 doit:

a) être qualifié et suivre une formation conformément à l'annexe I, chapitre 2, section IV.B;

b) agir indépendamment du personnel des abattoirs intervenant dans la production; et

c) signaler toute carence au vétérinaire officiel.

11. Des dispositions peuvent être adoptées conformément à la procédure prévue à l'article 19, paragraphe 2, afin de permettre aux États membres d'étendre l'application des dispositions du paragraphe 9 aux viandes d'autres types d'animaux.

Article 5

Mollusques bivalves vivants

Les contrôles officiels de la production et de la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants, d'échinodermes vivants, de tuniciers vivants et de gastéropodes marins vivants sont réalisés conformément à l'annexe II.

Article 6

Produits de la pêche

Les contrôles officiels des produits de la pêche sont réalisés conformément à l'annexe III.

Article 7

Lait cru et produits laitiers

Les contrôles officiels du lait cru et des produits laitiers sont réalisés conformément à l'annexe IV.

CHAPITRE III

IMPORTATIONS

Article 8

Listes des pays tiers et des régions de pays tiers en provenance desquels l'importation de produits d'origine animale déterminés est autorisée

1. Seuls peuvent être importés les produits d'origine animale provenant d'un pays tiers ou d'une région d'un pays tiers figurant sur une liste établie et mise à jour conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2.

De telles listes peuvent être combinées à d'autres listes dressées à des fins de santé publique et de santé animale.

2. Lors de l'établissement et de la mise à jour des listes visées au paragraphe 1, il est notamment tenu compte des éléments suivants:

a) la législation du pays tiers concernant:

i) les produits d'origine animale;

ii) l'utilisation de médicaments vétérinaires, notamment les règles relatives à leur interdiction ou leur agrément, leur distribution, leur mise sur le marché et les dispositions prévues en matière de gestion et d'inspection;

iii) la préparation et l'utilisation d'aliments pour animaux, notamment les procédures relatives à l'utilisation des additifs, à la préparation et à l'utilisation des aliments médicamenteux pour animaux, ainsi que la qualité hygiénique des matières premières utilisées pour la préparation des aliments pour animaux et la qualité hygiénique du produit final;

b) l'organisation des autorités compétentes des pays tiers, leurs pouvoirs et leur indépendance, la surveillance dont elles font l'objet et l'autorité dont elles jouissent pour contrôler de manière efficace la législation en vigueur;

c) les ressources dont disposent les autorités compétentes, notamment en termes de moyens diagnostiques;

d) la formation du personnel chargé des contrôles officiels;

e) l'étendue et la mise en œuvre des contrôles officiels des importations d'animaux et de produits d'origine animale;

f) les résultats de contrôles officiels réalisés par la Communauté dans le pays tiers, notamment les résultats de l'évaluation des autorités compétentes et les mesures prises par lesdites autorités à la lumière des recommandations qui leur ont été éventuellement adressées suite à ces contrôles;

- g) l'existence et la mise en œuvre de procédures de contrôle détaillées et de systèmes de contrôle fondés sur des priorités;
- h) le cas échéant, la situation en matière de santé animale et les procédures de notification de foyers de maladies animales à la Commission et aux organes internationaux compétents;
- i) les assurances que peut donner le pays tiers quant au respect ou à l'équivalence des règles communautaires;
- j) les conditions d'hygiène régissant effectivement la production, la fabrication, la manipulation, l'entreposage et l'expédition des produits d'origine animale destinés à la Communauté;
- k) toute expérience acquise en matière de commercialisation du produit provenant du pays tiers et les résultats de tout contrôle effectué à l'importation;
- l) l'existence, la mise en œuvre et la communication d'un programme agréé de lutte contre les zoonoses;
- m) l'existence, la mise en œuvre et la communication d'un programme agréé de contrôle des résidus.

Article 9

Liste des établissements de pays tiers en provenance desquels l'importation de produits d'origine animale déterminés est autorisée

1. Sauf dans les cas prévus au paragraphe 4, seuls peuvent être importés les produits d'origine animale qui proviennent d'établissements de pays tiers figurant sur des listes établies et mises à jour conformément au présent article .
2. Un établissement ne peut figurer sur une liste prévue au paragraphe 1 que si l'autorité compétente du pays tiers d'origine garantit que:
 - a) l'établissement respecte:
 - i) les règles communautaires pertinentes, notamment celles du règlement (CE) n° .../... [fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale]; ou
 - ii) les règles jugées équivalentes lorsqu'il a été décidé d'ajouter le pays tiers en question sur la liste concernée, conformément à l'article 8, paragraphe 1;
 - b) un service d'inspection officiel du pays tiers d'origine surveille l'établissement; et
 - c) elle dispose de pouvoirs réels pour mettre un terme aux exportations de l'établissement vers la Communauté s'il ne respecte pas les règles visées au point a).

3. Les autorités compétentes des pays tiers figurant sur les listes prévues à l'article 8, paragraphe 1, garantissent l'établissement, la mise à jour et la communication à la Commission des listes d'établissements à partir desquels l'importation dans la Communauté de produits d'origine animale déterminés est autorisée.
4. Par dérogation au paragraphe 1, des produits d'origine animale déterminés peuvent être importés à partir d'établissements ne figurant pas sur une liste prévue au paragraphe 1 dans les cas suivants:
 - a) lorsqu'il est décidé au cas par cas, conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2, que les garanties offertes par le pays tiers pour l'importation de produits d'origine animale déterminés sont suffisantes pour assurer le respect des exigences du paragraphe 2; et
 - b) dans les cas énumérés à l'annexe V.

Article 10

Liste des zones de production de mollusques bivalves vivants, d'échinodermes vivants, de tuniciers vivants et de gastéropodes marins vivants dans des pays tiers, en provenance desquelles les importations sont autorisées

1. Seuls peuvent être importés les mollusques bivalves vivants, les échinodermes vivants, les tuniciers vivants et les gastéropodes marins vivants provenant des zones de production de pays tiers figurant sur des listes établies et mises à jour conformément à l'article 9.
2. Les pectinidés récoltés en dehors des zones de production classées échappent à l'exigence du paragraphe 1. Toutefois, des contrôles officiels concernant les pectinidés sont assurés conformément à la section III de l'annexe II.
3. Lors de l'établissement des listes prévues au paragraphe 1, il est notamment tenu compte des garanties pouvant être offertes par l'autorité compétente du pays tiers en ce qui concerne le respect des règles du présent règlement en matière de classification et de contrôle officiel des zones de production.

Une mission d'inspection communautaire doit être effectuée sur place avant l'établissement desdites listes sauf si:

- a) le risque déterminé ne le justifie pas; et
- b) lorsqu'il est décidé d'ajouter une zone de production particulière sur une liste visée au paragraphe 1, il est établi que d'autres informations indiquent que l'autorité compétente offre les garanties nécessaires.

Article 11

Listes de navires-usines et de bateaux congélateurs et document devant revêtir la signature de leur capitaine

1. Les produits de la pêche importés à partir de navires-usines ou de bateaux congélateurs battant pavillon d'un pays tiers doivent provenir de navires figurant sur une liste établie et mise à jour conformément à l'article 9.
2. Lorsque des produits de la pêche sont importés dans la Communauté directement à partir d'un navire-usine ou d'un bateau congélateur, le document exigé au titre de l'article 15 peut être remplacé par un document revêtu de la signature du capitaine.
3. Les procédures établies dans le présent chapitre ne s'appliquent pas aux produits de la pêche frais débarqués dans la Communauté directement à partir d'un navire de pêche battant pavillon d'un pays tiers. Des contrôles officiels concernant ce type de produits de la pêche sont effectués conformément à l'annexe III.

Article 12

Dérogations à l'article 11, paragraphe 2

Par dérogation à l'article 9, paragraphe 2, un navire-usine ou un bateau congélateur peut être inclus dans une liste visée à l'article 9,

1. Sur la base d'une communication conjointe de l'autorité compétente du pays tiers dont le navire bat pavillon et de l'autorité compétente d'un autre pays tiers auquel le pays tiers de pavillon a délégué la responsabilité de l'inspection du navire à condition que:
 - a) le pays tiers de pavillon figure sur la liste des pays tiers, établie conformément à l'article 8, à partir desquels l'importation de produits de la pêche est autorisée;
 - b) tous les produits de la pêche à bord du navire destinés à être mis sur le marché dans la Communauté soient débarqués directement dans le pays tiers de pavillon;
 - c) l'autorité compétente du pays tiers de pavillon ait inspecté le navire et déclare qu'il satisfait aux règles communautaires; et
 - d) l'autorité compétente du pays tiers de pavillon déclare qu'elle inspectera régulièrement le navire afin de s'assurer qu'il continue de satisfaire aux règles communautaires.

2. Sur la base d'une communication conjointe de l'autorité compétente du pays tiers dont le navire bat pavillon et de l'autorité compétente d'un État membre auquel le pays tiers de pavillon a délégué la responsabilité de l'inspection du navire à condition que:
- a) tous les produits de la pêche à bord du navire qui sont destinés à être mis sur le marché dans la Communauté soient débarqués directement dans l'État membre en question;
 - b) l'autorité compétente de l'État membre concerné ait inspecté le navire et déclare qu'il satisfait aux règles communautaires; et
 - c) l'autorité compétente de l'État membre concerné inspecte régulièrement le navire afin de s'assurer qu'il continue de satisfaire aux règles communautaires.
3. Des règles détaillées pour la mise en œuvre du présent article peuvent être adoptées conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2.

Article 13

Notification des listes des établissements, des zones de production, et des navires-usines et bateaux congélateurs en provenance desquels des importations déterminées sont autorisées

1. La Commission transmet régulièrement aux points de contact désignés par les États membres aux fins du présent règlement les nouvelles listes ou mises à jour, prévues à l'article 9, paragraphe 1, à l'article 10, paragraphe 1, et à l'article 11, paragraphe 1, qui lui ont été communiquées par les autorités compétentes de pays tiers conformément à l'article 9, paragraphe 3.

Si aucun État membre ne s'oppose à ces listes nouvelles ou mises à jour dans un délai de cinq jours ouvrables à partir de la date de notification de la Commission, les importations à partir des établissements ou des navires figurant sur ces listes sont autorisées dans un délai de dix jours ouvrables après la publication desdites listes par la Commission.

2. Si, après la notification prévue au paragraphe 1, un État membre au moins formule des remarques écrites ou si la Commission estime qu'une liste doit être modifiée à la lumière d'informations pertinentes telles que des rapports de mission communautaire ou une notification dans le cadre du système d'alerte rapide, elle en informe tous les États membres et inscrit ce point à l'ordre du jour de la prochaine réunion de la section concernée du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, qui prend une décision, le cas échéant, conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2.

Article 14

Listes à jour concernant les importations

La Commission veille à ce que des versions à jour de toutes les listes prévues à l'article 8, paragraphe 1, à l'article 9, paragraphe 1, à l'article 10, paragraphe 1, et à l'article 11, paragraphe 1, soient rendues publiques.

Article 15
Documents

1. Un document satisfaisant aux exigences fixées à l'annexe VI accompagne les envois de produits d'origine animale lors de leur importation dans la Communauté.
2. Ce document atteste que les produits satisfont:
 - a) aux exigences établies pour ces produits en vertu du règlement (CE) n° .../... [relatif à l'hygiène des denrées alimentaires] et du règlement n° .../... [fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale] ou d'autres dispositions équivalentes à ces exigences; et
 - b) à toute condition d'importation spécifique établie conformément à l'article 19.
3. Les documents peuvent comporter des détails exigés par d'autres actes législatifs communautaires en matière de santé publique et de santé animale.
4. Des dérogations au paragraphe 1 peuvent être autorisées conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2, lorsque les garanties prévues au paragraphe 2 peuvent être obtenues d'une autre manière.

CHAPITRE IV

DISPOSITIONS ATTRIBUTIVES DE COMPETENCE

Article 16
Flexibilité

1. Les États membres peuvent adopter des règles nationales portant adaptation des règles fixées à l'annexe I dès lors que lesdites règles nationales ne compromettent pas les objectifs du présent règlement et:
 - a) permettent de continuer à utiliser des méthodes traditionnelles à toutes les étapes de la production, de la transformation ou de la distribution des aliments; ou
 - b) tiennent compte des besoins des exploitations du secteur alimentaire:
 - i) avant un faible taux de production; ou
 - ii) situées dans des régions soumises à des contraintes géographiques particulières.

- 2. Les règles nationales prévues au paragraphe 1 concernent notamment les points suivants de l'annexe I:**
- a) les informations relatives à la chaîne de production, visées à l'annexe I, sections I.2.A et II.B; et**
 - b) la présence de l'autorité compétente selon l'analyse des risques, visée à l'annexe I, chapitre II, section II.2.**
- 3. Tout État membre souhaitant adopter des règles nationales visées au paragraphe 1 en avise la Commission et les autres États membres. La notification doit:**
- a) fournir une description détaillée des règles qui, de l'avis de l'État membre concerné, doivent être adaptées et de la nature de l'adaptation proposée;**
 - b) décrire les établissements concernés;**
 - c) exposer les raisons de l'adaptation, y compris, le cas échéant, résumer:**
 - i) l'analyse des risques réalisée; et**
 - ii) toute mesure à prendre afin de garantir que l'adaptation ne compromette pas les objectifs du présent règlement;**
 - d) fournir toute autre information pertinente.**
- 4. Les autres États membres disposent de trois mois à partir de la date de réception de la notification prévue au paragraphe 3 pour transmettre leurs remarques écrites à la Commission.**
- La Commission a la possibilité de consulter les États membres au sein du comité visé à l'article 19, paragraphe 1; elle en a l'obligation si elle reçoit des remarques écrites émanant d'un ou de plusieurs États membres. La Commission peut décider, conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2, si les mesures envisagées peuvent être mises en œuvre, moyennant, si nécessaire, les modifications appropriées. Le cas échéant, la Commission peut proposer que les mesures générales qui visent les objectifs cités au paragraphe 1 et portent sur les points décrits au paragraphe 2 soient adoptées conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2.**
- 5. Un État membre ne peut adopter des règles nationales portant adaptation des exigences de l'annexe I que:**
- a) en application d'une décision adoptée conformément au paragraphe 4 ou**
 - b) si, un mois après l'expiration du délai de trois mois visé au paragraphe 4, la Commission n'a pas fait savoir à l'État membre:**
 - i) qu'elle a reçu des remarques écrites d'autres États membres; ou**
 - ii) qu'elle a l'intention de proposer l'adoption d'une décision telle que prévue au point a).**

Article 17

Modification des annexes, des modalités d'exécution et des mesures transitoires

Conformément à la procédure visée à l'article **19, paragraphe 2**, et, le cas échéant, après avoir demandé l'avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments:

1. les annexes I à IV ~~sont~~ **peuvent être** modifiées ou complétées afin de tenir compte des progrès techniques et scientifiques;
2. toute modalité d'exécution nécessaire pour assurer l'application uniforme du présent règlement ~~est~~ **peut être** adoptée;
3. **des mesures transitoires peuvent être arrêtées** ~~des critères microbiologiques permettant le contrôle de l'hygiène des installations de production peuvent être arrêtés.~~

Article 18

Décisions spécifiques

Les mesures d'application visées à l'article 17, paragraphe 2, peuvent notamment préciser:

1. **les contrôles permettant d'apprécier l'efficacité des exploitants du secteur alimentaire et de leur personnel;**
2. **la méthode de communication des résultats des inspections;**
3. **les critères permettant de déterminer, sur la base d'une analyse des risques, quand la présence du vétérinaire officiel dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier n'est pas nécessaire tout au long des inspections ante mortem et post mortem;**
4. **les règles concernant le contenu des contrôles pour les vétérinaires officiels et les auxiliaires officiels;**
5. **les critères microbiologiques présidant aux contrôles des processus en matière d'hygiène dans les établissements;**
6. **d'autres procédures, comportant des tests sérologiques ou d'autres tests de laboratoire, qui offrent des garanties au moins équivalentes aux procédures d'inspection post mortem spécifiques décrites à l'annexe I, section IV, et qui peuvent donc les remplacer, si l'autorité compétente en décide ainsi;**
7. **les situations dans lesquelles certaines des procédures d'inspection post mortem spécifiques décrites à l'annexe I, section IV, ne sont pas nécessaires, en fonction de l'exploitation, de la région ou du pays d'origine et sur la base des principes de l'analyse des risques;**
8. **les règles présidant aux tests de laboratoire;**

9. le traitement par le froid à appliquer aux viandes en ce qui concerne la cysticercose et la trichinose;
10. les conditions dans lesquelles des exploitations et des régions peuvent être déclarées officiellement indemnes de cysticercus ou de trichines;
11. les méthodes d'examen à utiliser pour l'application des prescriptions visées à l'annexe 1, section IV, chapitre IX;
12. en ce qui concerne les porcs d'engraissement, les critères relatifs aux conditions d'hébergement contrôlées et aux systèmes de production intégrée;
13. les critères de classification des zones de production et de reparcage pour les mollusques bivalves vivants, en coopération avec le laboratoire communautaire de référence compétent, y compris:
 - a) les valeurs limites et les méthodes d'analyse des biotoxines marines,
 - b) les procédures de recherche des virus et les normes virologiques, et
 - c) les plans d'échantillonnage ainsi que les méthodes et les tolérances analytiques à appliquer en vue de contrôler le respect des critères;
14. les règles détaillées pour l'application des articles 11 et 12;
15. les critères organoleptiques pour l'évaluation de la fraîcheur des produits de la pêche;
16. les limites analytiques, les méthodes d'analyse et les plans d'échantillonnage pour les contrôles officiels des produits de la pêche exigés au titre de l'annexe III, notamment en ce qui concerne les parasites et les contaminants de l'environnement;
17. la méthode par laquelle la Commission rendra publiques les listes de pays tiers et des établissements des pays tiers conformément aux articles 8, 9, 10 et 11;
18. les modèles de documents et les critères d'utilisation des documents électroniques;
19. les critères permettant de déterminer le risque que présentent certains produits d'origine animale importés dans la Communauté;
20. les conditions particulières d'importation pour certains produits d'origine animale, compte tenu des risques connexes, des informations fournies par les pays tiers concernés et, le cas échéant, des résultats de contrôles communautaires réalisés dans les pays tiers en question. Ces conditions particulières d'importation peuvent être fixées pour un seul produit d'origine animale ou pour un groupe de produits. Elles peuvent s'appliquer à un seul pays tiers, à des régions d'un pays tiers ou à un groupe de pays tiers; et

- 21. les conditions régissant les importations de produits d'origine animale en provenance d'un pays tiers ou d'une région d'un pays tiers en application d'un accord d'équivalence ou suite à un audit satisfaisant reconnaissant que les mesures appliquées dans le pays tiers ou la région en question offrent des garanties équivalentes à celles appliquées dans la Communauté, si le pays tiers fournit des preuves objectives à cet égard.**

Article 19
Procédure de réglementation

1. La Commission est assistée par le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale institué par l'article 58 du règlement (CE) n° 178/2002.
2. Lorsqu'il est fait référence au présent paragraphe, ~~la procédure de réglementation prévue à~~ **les articles 5 et 7** de la décision 1999/468/CE s'appliquent, ~~dans le respect des~~ **conformément aux dispositions** ~~des articles 7 et~~ **de l'article** 8 de celle-ci.
3. La période prévue à l'article 5, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE est de trois mois.

CHAPITRE V
DISPOSITIONS FINALES

Article 20
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 entre en application le [insérer jj/mm/aaaa]¹².

Il est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le

Par le Parlement européen
Le président

Par le Conseil
Le président

¹² La date d'entrée en application du présent règlement est la même que celle des autres textes faisant partie de la refonte de la législation dans le domaine de l'hygiène.

ANNEXE I

VIANDES FRAÎCHES

La présente annexe s'applique aux abattoirs, aux établissements de traitement du gibier et aux ateliers de découpe.

Chapitre 1

Type de contrôles et décisions consécutives à ceux-ci

I. TÂCHES DU VÉTÉRINAIRE OFFICIEL

I.1 Contrôles du vétérinaire officiel

Le vétérinaire officiel doit réaliser des contrôles dans les entreprises de transformation de viande afin de vérifier si l'exploitant **du secteur alimentaire** respecte les prescriptions du règlement (CE) n° .../... [relatif à l'hygiène des denrées alimentaires], du règlement (CE) n° .../... [fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale] et du règlement (CE) n° .../... [établissant les règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine], et a bien pris toutes les mesures appropriées pour garantir l'application de bonnes pratiques d'hygiène et la sécurité des viandes. Ces contrôles comprennent les aspects suivants:

A. Vérification de l'application permanente des bonnes pratiques d'hygiène

Ces contrôles sont réalisés afin de s'assurer du respect permanent des procédures par l'exploitant du secteur alimentaire au moins dans les domaines suivants:

- a) la conception et la maintenance de la structure et de l'équipement de l'exploitation;
- b) l'hygiène de l'exploitation, qui couvre les phases pré-opérationnelles, opérationnelles et post-opérationnelles;
- c) l'hygiène du personnel;
- d) la formation en matière d'hygiène et de procédures de travail;
- e) la lutte contre les nuisibles;
- f) le contrôle de la qualité de l'eau;
- g) le contrôle de la température;
- h) le contrôle des entrées et des sorties de viandes;

- i) ~~le traitement,~~ la collecte, le **transport,** et l'entreposage, **la manipulation, la transformation et l'utilisation ou l'élimination** des sous-produits animaux ~~non destinés à la consommation humaine,~~ dont les matériels à risques spécifiés, **relevant de la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire.**

B. Vérification des procédures fondées sur les principes du système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP)

Ces contrôles sont réalisés afin de s'assurer que tous les principes du HACCP sont appliqués de manière permanente et correcte et que les procédures fondées sur le HACCP garantissent:

1. que les animaux entrant dans la chaîne d'abattage:
 - a) sont correctement identifiés;
 - b) sont accompagnés des informations pertinentes de l'exploitation d'origine des animaux;
 - c) ont une peau ou une toison dont l'état est tel que le risque de contamination de la viande lors de l'abattage est réduit au minimum;
 - d) sont en bonne santé (contrôle visuel);
 - e) ont été transportés et manipulés selon des procédés conformes aux règles communautaires en matière de bien-être des animaux.
2. dans la mesure du possible, que la viande sortant de la chaîne d'abattage:
 - a) est conforme aux critères microbiologiques fixés par la législation communautaire, y compris les paramètres d'hygiène et les critères applicables aux agents pathogènes;
 - b) ne contient pas de résidus chimiques en quantité supérieure aux niveaux fixés par la législation communautaire;
 - c) ne contient pas de résidus de substances interdites dans la législation communautaire;
 - d) ne contient pas de contaminants en quantité supérieure aux niveaux fixés par la législation communautaire;
 - e) ne présente pas de risques physiques, tels que des corps étrangers;
 - f) ne présente pas d'anomalies ou d'altérations physiopathologiques, en attirant l'attention du vétérinaire officiel sur les carcasses ou les viandes présentant ces anomalies ou altérations;

- g) ne présente pas de contamination, fécale ou autre;
- h) ne contient pas de matériels à risques spécifiés, sauf si la législation communautaire le prévoit, et a été produite conformément à la législation communautaire applicable en matière d'encéphalopathies spongiformes transmissibles;
- i) est conforme aux règles communautaires applicables concernant la traçabilité des viandes.

C. Contrôles de l'utilisation des guides

Dans le cas où l'exploitant du secteur alimentaire utilise des guides communautaires ou nationaux de bonnes pratiques pour se conformer aux règles communautaires ou nationales, l'utilisation correcte de ces guides fait l'objet d'un contrôle.

D. Réalisation des contrôles

Lors de l'exécution des différents contrôles prévus dans le présent chapitre, il importe notamment de veiller à:

- a) la surveillance permanente des activités du personnel de l'entreprise de transformation de viande à tous les stades du processus d'abattage et de découpe. Le vétérinaire officiel peut effectuer des contrôles d'exécution afin de s'assurer que les activités du personnel de l'entreprise satisfont aux critères spécifiques arrêtés par l'autorité compétente. Il convient, le cas échéant, d'adopter des règles détaillées concernant les contrôles d'exécution, conformément à la procédure visée à l'**article 19, paragraphe 2**;
- b) la vérification de tous les registres pertinents de l'exploitant du secteur alimentaire;
- c) le prélèvement d'échantillons pour une analyse en laboratoire, lorsque cela est jugé nécessaire;
- d) la justification des éléments pris en compte et des résultats du contrôle.

I.2 Inspections à effectuer par le vétérinaire officiel

Les résultats des contrôles visés à la section I.1 doivent être pris en compte par le vétérinaire officiel dans le cadre de ses inspections et influencer, le cas échéant, la manière dont ces inspections sont menées.

Ces inspections portent notamment sur les point suivants:

A. Informations sur la chaîne de production

1. Les informations pertinentes consignées dans les registres de l'exploitation d'origine des animaux, qui sont fournies par l'exploitant conformément au règlement (CE) n° .../... [relatif à l'hygiène des denrées alimentaires], doivent être contrôlées et analysées par le vétérinaire officiel avant l'abattage des animaux. Ces informations concernent au moins:
 - a) le statut de l'exploitation d'origine ou le statut régional sur le plan de la santé des animaux;
 - b) l'état sanitaire des animaux;
 - c) les caractéristiques des médicaments vétérinaires ou autres traitements administrés aux animaux au cours de la période d'élevage (limitée aux six derniers mois précédant la date de l'inspection), la ou les date(s) de l'utilisation de ces produits ou traitements et le ou les délai(s) d'attente. **Seuls doivent être renseignés les médicaments vétérinaires pour lesquels le délai d'attente prévu est supérieur à zéro jour ou les médicaments vétérinaires pouvant avoir un effet sur la détection de maladies des animaux;**
 - d) ~~la survenance de~~ les maladies **survenues** pouvant influencer la sécurité des viandes;
 - e) **au cas où il a de l'importance pour la santé publique,** le résultat des analyses éventuelles pratiquées sur des échantillons provenant des animaux et des échantillons **prélevés pour diagnostiquer des maladies pouvant influencer la sécurité des viandes** ~~à des fins de diagnostic, y compris les échantillons prélevés dans le cadre de la surveillance et du contrôle des zoonoses et des résidus;~~
 - f) les rapports intéressants établis par les abattoirs concernant des résultats antérieurs d'inspections ante mortem et post mortem pratiquées sur des animaux provenant de la même exploitation;
 - g) les données de production pertinentes;
 - h) les nom et adresse du vétérinaire privé qui soigne ordinairement les animaux de l'exploitation d'origine; et
 - i) le nom du vétérinaire officiel ou de l'office vétérinaire responsable.
2. ~~Il convient d'adopter des règles détaillées concernant la manière dont ces informations doivent être établies et présentées, conformément à la procédure visée à l'article 6.~~ **Conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2, il est adopté:**

a) des règles concernant la manière dont les informations sur la chaîne de production doivent être établies et présentées;

b) un modèle de déclaration normalisée concernant les informations sur la chaîne de production que les producteurs primaires doivent signer.

3. Le vétérinaire officiel doit tenir compte des résultats détaillés de ces contrôles et analyses des informations sur la chaîne de production lorsqu'il effectue des inspections ante mortem et post mortem.
4. Dans le cadre de ses inspections, le vétérinaire officiel doit également tenir compte des certificats officiels accompagnant les animaux et des déclarations éventuelles des vétérinaires effectuant des contrôles au niveau de la production primaire, y compris des vétérinaires officiels et agréés participant à un réseau de surveillance, comme prévu par l'article 14 de la directive 64/432/CEE¹.
5. Lorsque les exploitants du secteur alimentaire participant à la chaîne de production prennent des mesures supplémentaires pour garantir la sécurité alimentaire, en mettant en œuvre des systèmes intégrés, des systèmes de contrôle privés, une procédure de certification indépendante par des tiers ou d'autres moyens, et lorsque ces mesures sont suffisamment détaillées et les animaux concernés par ces systèmes clairement identifiables, le vétérinaire officiel peut en tenir compte dans le cadre de ses inspections et de la vérification des procédures fondées sur le HACCP.

B. Inspections ante mortem (les règles qui suivent ne s'appliquent pas au gibier sauvage).

1. Avant l'abattage, tous les animaux doivent faire l'objet d'une inspection ante mortem réalisée par le vétérinaire officiel. L'inspection ante mortem doit avoir lieu dans les vingt-quatre heures qui suivent l'arrivée des animaux à l'abattoir et moins de vingt-quatre heures avant l'abattage. De plus, le vétérinaire officiel peut exiger une inspection à tout autre moment.
2. L'inspection doit notamment permettre de déterminer:
 - a) si les règles d'identification des animaux ont été respectées;
 - b) si le bien-être des animaux n'est pas compromis;

¹ JO P 121 du 29.7.1964, p. 1977.

- c) si l'état de la peau ou de la toison permet de réduire au minimum le risque de contamination de la viande lors de l'abattage;
 - d) s'il existe des signes d'un état quelconque susceptible de nuire à la santé animale ou humaine, en privilégiant la détection d'agents des zoonoses, des maladies énumérées dans la liste A de l'Office international des épizooties (OIE) et des autres maladies soumises à déclaration.
3. À l'abattoir, le vétérinaire officiel effectue également une inspection clinique de tous les animaux que l'exploitant du secteur alimentaire ou des auxiliaires officiels ont écartés, parce qu'ils sont impropres à l'abattage.
 4. Dans les cas prévus par le présent règlement, l'inspection ante mortem peut avoir lieu dans l'exploitation d'origine des animaux.
 5. En cas d'abattage d'urgence en dehors de l'abattoir, le vétérinaire officiel examine, à l'abattoir, le certificat délivré par le vétérinaire, conformément au règlement (CE) n° .../... [fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale].

C. Bien-être des animaux

Le vétérinaire officiel vérifie le respect des règles communautaires **et nationales** pertinentes en matière de bien-être des animaux, notamment les règles concernant la protection des animaux au moment de l'abattage et les règles concernant la protection des animaux en cours de transport.

D. Inspection post mortem

1. La carcasse et les abats **qui l'accompagnent** doivent être soumis sans délai à une inspection post mortem visuelle. Toutes les surfaces externes doivent être examinées. À cette fin, il peut s'avérer nécessaire de manipuler légèrement la carcasse et/ou les abats et/ou de disposer d'installations techniques. La détection d'agents des zoonoses, des maladies énumérées dans la liste A de l'Office international des épizooties (OIE) et des autres maladies soumises à déclaration fera l'objet d'une attention particulière. La vitesse de la chaîne d'abattage et l'effectif du personnel d'inspection seront adaptés de façon à permettre une inspection adéquate. En fonction de l'espèce animale, du type d'exploitation ou du pays ou de la région d'origine et sur la base des principes de l'analyse des risques, une palpation supplémentaire, des incisions ou des tests de laboratoires sont exigés dans les conditions prévues au chapitre 3.

2. Lorsqu'il le juge nécessaire pour poser un diagnostic définitif ou pour détecter la présence d'une maladie animale ou d'un excès de résidus chimiques, ou le non-respect des critères microbiologiques, le vétérinaire officiel effectuera un examen supplémentaire, qui comprend la palpation et l'incision de certaines parties de la carcasse et des abats, ainsi que des examens de laboratoire.
3. Les carcasses de solipèdes domestiques, de bovins âgés de plus de six mois et de porcs domestiques âgés de plus de quatre semaines doivent être fendues en demi-carcasses dans le sens de la longueur le long de la colonne vertébrale en vue de l'inspection post mortem. Si l'inspection le requiert, le vétérinaire officiel peut demander que n'importe quelle tête ou carcasse soit fendue dans le sens de la longueur. Néanmoins, pour tenir compte des développements technologiques ou de situations sanitaires particulières, l'autorité compétente peut autoriser que les carcasses de solipèdes domestiques, de bovins âgés de plus de six mois et de porcs domestiques âgés de plus de quatre semaines destinés à l'inspection ne soient pas fendues en deux.
4. Au cours de l'inspection, des précautions doivent être prises afin de veiller à ce que la contamination de la viande par des opérations telles que la palpation, la découpe ou l'incision soit réduite au minimum.
5. D'autres procédures, comportant des tests sérologiques ou d'autres tests de laboratoire, peuvent, après consultation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments et conformément à la procédure visée à l'**article 19, paragraphe 2**, remplacer les procédures d'inspection post mortem spécifiques décrites au chapitre 3 lorsqu'elles offrent des garanties au moins équivalentes. **L'autorité compétente doit approuver le recours à ces procédures.**
6. **En cas d'abattage d'urgence, la carcasse est soumise le plus rapidement possible à une inspection post mortem, conformément aux points 1 à 5, avant de pouvoir être déclarée propre à la consommation humaine.**

E. Matériels à risques spécifiés (MRS)

Conformément à la législation communautaire spécifique concernant les MRS, l'enlèvement, la séparation, le badigeonnage et, le cas échéant, le marquage des MRS doivent être contrôlés par le vétérinaire officiel. Ce dernier vérifie si l'exploitant du secteur alimentaire prend toutes les mesures nécessaires pour éviter toute contamination de la viande par les MRS au cours de l'abattage (y compris l'étourdissement) et de l'enlèvement des MRS.

F. Tests de laboratoire et études de base sur les agents pathogènes

1. Dans le cadre:

- a) de la surveillance officielle des zoonoses, y compris la *Salmonella* spp., le *Campylobacter* spp., l'*Escherichia coli* vérotoxino-gène et les souches bactériennes multi-résistantes;
- b) des tests de laboratoire visant à diagnostiquer les encéphalopathies spongiformes transmissibles, comme prévu par l'article 20, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 999/2001²;
- c) de la détection de substances ou produits non autorisés, du contrôle des substances réglementées, et en particulier dans le cadre des plans de surveillance pour la détection de résidus ou de substances visés au chapitre II de la directive 96/23/CE³;
- d) de la détection d'agents des zoonoses, des maladies énumérées dans la liste A de l'Office international des Épidémiologies (OIE) et des autres maladies soumises à déclaration;
- e) des tests de laboratoire sur des animaux considérés comme suspects par le vétérinaire officiel ou des tests de laboratoire permettant au vétérinaire officiel de poser un diagnostic définitif,

le vétérinaire officiel prélève des échantillons et veille à ce qu'ils soient identifiés, manipulés et envoyés au laboratoire approprié conformément aux spécifications pertinentes et dans le respect des autres règles communautaires arrêtées dans les domaines des zoonoses, des encéphalopathies spongiformes transmissibles et des résidus.

2. Il convient, le cas échéant, d'adopter des règles détaillées pour les tests de laboratoire, conformément à la procédure visée à l'**article 19, paragraphe 2**, notamment des règles spécifiques concernant des études de base sur la *Salmonella* spp., le *Campylobacter* spp., l'*Escherichia coli* vérotoxino-gène et les souches bactériennes multi-résistantes.

² JO L 147 du 31.5.2001, p. 1.

³ JO L 125 du 23.5.1996, p. 10.

G. Marquage de salubrité et d'identification

1. Une marque de salubrité est apposée sur les viandes d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage autres que les lagomorphes et de gros gibier sauvage sous la responsabilité du vétérinaire officiel. Après l'inspection post mortem, les carcasses, demi-carcasses, quartiers et carcasses découpées en trois morceaux doivent recevoir une marque de salubrité à l'encre ou par le feu sur leur face externe de sorte que le numéro de l'établissement puisse être facilement identifié.
2. Aux fins du marquage de salubrité et d'identification, le vétérinaire officiel vérifie:
 - a) le marquage de salubrité;
 - b) les marques et le matériel de conditionnement marqué conformément aux dispositions de la présente section.
3. À l'exception du gibier sauvage, la marque de salubrité peut uniquement être apposée lorsque l'animal dont la viande provient a fait l'objet d'une inspection ante mortem réalisée par le vétérinaire officiel et que toutes les autres exigences du présent règlement sont respectées. **Toutefois, la marque de salubrité peut être apposée avant que soient obtenus les résultats d'une recherche de trichines si le vétérinaire officiel a la certitude que la viande de l'animal concerné ne sera commercialisée qu'en cas de résultats satisfaisants.**
4. La marque de salubrité doit être:
 - a) soit une marque ovale d'au moins 6,5 cm de largeur sur 4,5 cm de hauteur portant les informations suivantes en caractères parfaitement lisibles:
 - i) dans la partie supérieure, le code du pays expéditeur en lettres capitales: B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - A - P - FIN - S - UK, suivi par le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement,
 - ii) dans la partie inférieure, un des groupes d'initiales suivants: CE, EC, EF, EG, EK ou EY;
 - b) soit une marque ovale d'au moins 6,5 cm de largeur sur 4,5 cm de hauteur portant les informations suivantes en caractères parfaitement lisibles:
 - i) dans la partie supérieure, le nom du pays expéditeur en lettres capitales;
 - ii) au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement;

- iii) dans la partie inférieure, un des groupes d'initiales suivants: CE, EC, EF, EG, EK, EY.

Les lettres doivent avoir une hauteur d'au moins 0,8 cm et les chiffres une hauteur d'au moins 1 cm. La marque de salubrité peut, en outre, comporter une indication permettant d'identifier le vétérinaire officiel ayant procédé à l'inspection des viandes. Les dimensions et les caractères de la marque peuvent être réduits pour le marquage des agneaux, des chevreaux et des porcelets.

5. Les carcasses doivent être estampillées à l'encre ou par le feu conformément au point 4:
 - a) celles pesant plus de 65 kilogrammes doivent être estampillées sur chaque demi-carcasse, au moins aux endroits suivants: la face externe des cuisses, les longes, le dos, la poitrine et les épaules,
 - b) les carcasses d'agneaux, de chevreaux et de porcelets doivent porter au moins deux marques (une sur chaque face de la carcasse, sur l'épaule ou sur la face externe des cuisses),
 - c) les autres carcasses doivent être marquées au moins en quatre endroits, sur l'épaule et sur la face externe des cuisses. Cependant, dans le cas des carcasses d'agneaux, de chevreaux et de porcelets, le marquage de salubrité peut prendre la forme d'une étiquette ou d'une marque ne pouvant être utilisée qu'une seule fois.
6. Les foies des bovins, des porcins et des solipèdes doivent être estampillés par le feu conformément au point 4.
7. Tous les autres sous-produits de l'abattage destinés à la consommation humaine doivent être marqués immédiatement conformément au point 4, soit directement sur le produit soit sur son conditionnement ou emballage. La marque conforme au point 4 doit être apposée sur une étiquette fixée au conditionnement ou à l'emballage ou imprimée sur ce dernier.
8. L'emballage doit toujours être marqué conformément au point 9.
9. Les viandes découpées emballées et les abats emballés visés aux points 6 et 7 doivent porter une marque de salubrité conforme au point 4. La marque doit être appliquée sur une étiquette fixée sur l'emballage ou imprimée sur celui-ci de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture de ce dernier. La non-destruction de la marque peut uniquement être autorisée lorsque l'ouverture provoque la destruction de l'emballage. Néanmoins, lorsque le conditionnement remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, l'étiquette peut être apposée sur le conditionnement.

10. Lorsqu'une viande fraîche est conditionnée en portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur, les points 7 et 9 sont applicables. Les exigences de dimension du point 4 ne sont pas applicables à la marque requise en vertu de la présente disposition. Si la viande est réemballée dans une exploitation autre que celle dans laquelle elle a été initialement conditionnée, le conditionnement doit porter la marque de salubrité de l'atelier de découpe où la viande a été initialement conditionnée, et l'emballage doit porter la marque de salubrité du centre d'emballage.
11. Les viandes de solipèdes et leur emballage doivent porter une marque spéciale, à définir conformément à la procédure fixée à **l'article 19, paragraphe 2**.
12. Les colorants utilisés pour le marquage de salubrité doivent être ceux dans la législation communautaire applicable.
13. Les marques de salubrité ne doivent pas être retirées, à moins que les viandes ne soient encore travaillées dans un autre établissement agréé distinct, auquel cas la marque d'origine doit être remplacée par une marque portant le numéro de cet établissement.

H. Communication des résultats de l'inspection

1. Les résultats des inspections doivent être consignés par écrit et évalués par le vétérinaire officiel. Si l'inspection a révélé une maladie ou un état pathologique pouvant affecter la santé humaine ou animale, ou une atteinte au bien-être des animaux, ces informations doivent être communiquées:
 - a) à l'exploitant du secteur alimentaire contrôlant l'établissement de transformation de viande;
 - b) ~~Lorsque le problème apparaît au cours de la production primaire, ces informations doivent également être communiquées~~ à l'autorité compétente dont relève le troupeau d'origine des animaux ou le territoire de chasse concerné;
 - c) au vétérinaire privé qui s'occupe ordinairement des animaux de l'exploitation d'origine; et
 - d) au responsable de ladite exploitation.

Toutefois, lorsqu'il est nécessaire de trouver des preuves du non-respect des bonnes pratiques vétérinaires ou de l'utilisation illicite de substances pharmaceutiques, les résultats officiels ne sont pas communiqués au vétérinaire privé ni au responsable de l'exploitation.

Le vétérinaire officiel peut renoncer à certaines communications lorsque celles-ci ne sont pas pertinentes pour les personnes concernées. Dès réception des informations communiquées, les responsables de l'exploitation ~~est~~ sont tenus de prendre des mesures dans leur domaine de compétence ~~son établissement~~ pour remédier ~~le cas échéant~~ à la situation.

2. Les résultats des inspections et des tests doivent être communiqués aux bases de données appropriées.
3. Lorsque les animaux concernés proviennent d'un élevage d'un autre État membre ou d'un pays tiers, les résultats d'analyse mettant en évidence une maladie ou un état pathologique pouvant affecter la santé humaine ou animale, ou une atteinte au bien-être des animaux, doivent être communiqués à l'exploitant du secteur alimentaire contrôlant l'établissement de transformation de viande ainsi qu'à l'autorité nationale compétente du pays dans lequel cet établissement est situé. L'établissement de transformation de viande informe la Commission dans le cas où les animaux concernés ont été élevés dans un pays tiers.
4. Le vétérinaire officiel qui soupçonne la présence d'un agent infectieux figurant sur la liste A de l'OIE au cours d'une inspection ante mortem ou post mortem en informe immédiatement l'autorité nationale compétente. Il prend toutes les mesures et précautions qui s'imposent pour empêcher la propagation éventuelle de l'agent infectieux, y compris la fermeture de l'établissement et l'interdiction de tout mouvement d'animaux dans les locaux et aux alentours, jusqu'à ce que l'absence de l'agent ait été confirmée ou toutes les restrictions et dispositifs nécessaires aient été mis en place.
5. Il convient, le cas échéant, d'adopter des règles détaillées pour la communication des résultats des inspections, conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2.

II. DÉCISIONS CONSÉCUTIVES AUX CONTRÔLES OFFICIELS

Lorsque les contrôles officiels révèlent des carences, des manquements ou des irrégularités, il convient de prendre des mesures appropriées, notamment les éléments suivants:

- A. Décisions consécutives aux contrôles des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures fondées sur le HACCP
 1. Lorsqu'un contrôle des bonnes pratiques d'hygiène ou des procédures HACCP révèle un manquement, le vétérinaire officiel veille à ce que l'exploitant du secteur alimentaire réexamine immédiatement les contrôles des processus de production, détermine, si possible, la cause du manquement et évite qu'il ne se reproduise. En fonction de la nature du problème, le vétérinaire officiel peut prendre des mesures, telles que le ralentissement de la chaîne de production.

2. Lorsque le contrôle des bonnes pratiques en matière d'hygiène ou de l'application des procédures HACCP ou d'autres investigations révèlent que de la viande impropre à la consommation humaine au regard des dispositions de la section II.E pourrait être mise sur le marché et que l'exploitant du secteur alimentaire omet d'adapter immédiatement les procédures, la chaîne d'abattage ou de découpe doit être arrêtée. La chaîne ne pourra redémarrer que lorsque le vétérinaire officiel estime que la situation est maîtrisée. Si le vétérinaire officiel l'estime nécessaire, une procédure analogue pourra être appliquée en cas de manquements répétés.
3. Le cas échéant, le vétérinaire officiel ordonnera le rappel, le réexamen et, au besoin, le retrait et/ou la destruction de la viande.
4. Si la chaîne de production a été arrêtée à plusieurs reprises et si l'exploitant du secteur alimentaire n'est pas en mesure d'empêcher la répétition des problèmes, l'autorité compétente doit entamer la procédure de retrait de l'agrément de l'établissement.

B. Décisions concernant les informations relatives à la chaîne de production

1. Les animaux dont les registres de l'exploitation d'origine ne mentionnent pas les informations requises en matière de sécurité alimentaire ne peuvent être acceptés pour l'abattage. Si ces animaux se trouvent déjà à l'abattoir, ils doivent être abattus séparément et déclarés impropres à la consommation humaine, sans préjudice de la législation spécifique régissant les contrôles vétérinaires applicables dans les échanges intracommunautaires.
2. Lorsqu'il existe des raisons impérieuses liées à son bien-être, un animal peut être abattu même si toutes les informations ne sont pas disponibles. Cependant, toutes les informations relatives à la chaîne de production requises par le vétérinaire officiel pour une inspection post mortem appropriée seront fournies avant que la carcasse ne puisse être déclarée propre à la consommation humaine. En attendant une décision définitive, cette carcasse et ses abats seront stockés séparément. Cette mesure doit également être appliquée en cas d'abattage d'urgence en dehors de l'abattoir.
3. Lorsqu'il ressort des registres, des documents et autres informations qui accompagnent les animaux que:
 - a) ceux-ci proviennent d'une exploitation ou d'une région faisant l'objet d'une interdiction de mouvements d'animaux ou d'une autre restriction pour des motifs de santé humaine ou animale;
 - b) les règles relatives à l'utilisation de médicaments vétérinaires n'ont pas été respectées;
 - c) toute autre condition susceptible de nuire à la santé humaine ou animale est présente,

ces animaux ne peuvent pas être acceptés pour l'abattage, à moins que des procédures, introduites en application de règles communautaires en vue d'éliminer les risques pour la santé animale ou humaine, soient respectées. Si ces animaux se trouvent déjà à l'abattoir, ils doivent être abattus séparément et déclarés impropres à la consommation humaine, en veillant, le cas échéant, à prendre des précautions pour préserver la santé humaine et animale. Si le vétérinaire officiel le juge nécessaire, des contrôles officiels doivent être effectués dans l'exploitation d'origine.

4. Lorsque l'autorité compétente découvre que les registres, les documents et autres informations qui accompagnent les animaux ne correspondent pas à la véritable situation de l'exploitation d'origine ou au véritable état des animaux ou qu'ils visent à tromper délibérément le vétérinaire officiel, l'autorité compétente prend des mesures à l'encontre de l'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'exploitation d'origine des animaux ou de toute autre personne concernée. Ces mesures peuvent notamment prendre la forme de contrôles supplémentaires. Le coût de ces contrôles supplémentaires sera supporté par l'exploitant du secteur alimentaire de l'exploitation d'origine des animaux ou toute autre personne concernée.

C. Décisions concernant les animaux vivants

1. Les animaux qui ne sont pas correctement identifiés ne peuvent être acceptés pour l'abattage. Ces animaux doivent être abattus séparément et déclarés impropres à la consommation humaine. Si le vétérinaire officiel le juge nécessaire, des contrôles officiels doivent être effectués dans l'exploitation d'origine.
2. Lorsqu'il existe des raisons impérieuses liées à leur bien-être, les chevaux peuvent être abattus, même si les informations légalement requises concernant leur identité n'ont pas été fournies. Cependant, ces informations seront fournies avant que la carcasse ne puisse être déclarée propre à la consommation humaine. Cette mesure s'applique également en cas d'abattage d'urgence de chevaux en dehors de l'abattoir.
3. Les animaux dont l'état de la peau ou de la toison est tel qu'il y a un risque accru de contamination de la viande durant l'abattage ne seront pas abattus en vue de la consommation humaine.
4. Les animaux atteints d'une maladie ou présentant un état pathologique transmissible aux animaux ou aux humains lors de leur manipulation ou de la consommation de leur viande et, en règle générale, les animaux présentant des symptômes cliniques de maladie systémique ou une émaciation ne peuvent être abattus en vue de la consommation humaine. Ces animaux seront abattus séparément, dans des conditions telles que les autres animaux ou carcasses ne puissent être contaminés, et seront déclarés impropres à la consommation humaine.

5. L'abattage des animaux suspectés d'être atteints d'une maladie ou de présenter un état pathologique susceptible d'avoir un effet nuisible sur la santé humaine ou animale, doit être différé. Ces animaux doivent subir un examen détaillé visant à établir un diagnostic. Lorsqu'une inspection post mortem est nécessaire pour poser un diagnostic, le vétérinaire officiel peut décider de faire subir à ces animaux une inspection post mortem complétée, s'il y a lieu, par un prélèvement d'échantillons et des examens de laboratoire. Les animaux seront abattus séparément à la fin des opérations normales d'abattage, en prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter toute contamination éventuelle des autres viandes.
6. Si des animaux présentent des résidus de médicaments vétérinaires dépassant les niveaux fixés dans la législation communautaire, ou des résidus de substances interdites par ladite législation, les mesures prévues au chapitre V de la directive 96/23/CE sont prises.
7. Le **traitement** ~~abattage~~ d'animaux dans le cadre d'un plan spécifique d'éradication ou de lutte contre des maladies, y compris la brucellose, la tuberculose ou d'autres agents zoonotiques, est effectué conformément aux instructions du vétérinaire officiel et sous sa supervision directe. **Les mesures et conditions sur la base desquelles il est procédé à l'abattage de ces animaux sont fixées par l'autorité compétente.** Les animaux doivent être abattus dans des conditions permettant d'éviter la contamination des autres animaux et/ou des viandes des autres animaux.
8. Lorsque les animaux ont franchi l'entrée des installations de l'abattoir, ils ne peuvent en sortir vivants, sauf en cas de panne grave des équipements d'abattage. Dans pareil cas, seuls les mouvements directs vers un autre abattoir sont autorisés.

D. Décisions concernant le bien-être des animaux

1. Si les règles concernant la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort ne sont pas respectées, le vétérinaire officiel veille à ce que l'exploitant du secteur alimentaire prenne immédiatement les mesures correctives nécessaires et s'efforce d'éviter que cela ne se reproduise. En fonction de la nature de l'infraction, le vétérinaire officiel peut prendre des mesures telles que le ralentissement ou l'arrêt du processus d'abattage. Le cas échéant, le vétérinaire officiel informe d'autres autorités compétentes.
2. Si le vétérinaire officiel découvre que les règles concernant la protection des animaux en cours de transport ne sont pas respectées, il prend les mesures nécessaires conformément à la législation communautaire pertinente.

E. Décisions concernant la viande

Doivent être déclarées impropres à la consommation humaine:

- a) les viandes provenant d'animaux n'ayant pas été soumis à une inspection ante mortem, à l'exception du gibier sauvage;

- b) les viandes provenant d'animaux dont les abats n'ont pas été soumis à une inspection post mortem, sauf exception prévue par le présent règlement **ou par le règlement (CE) n° .../... fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale**;
- c) les viandes provenant d'animaux morts avant l'abattage, mort-nés, morts in utero ou abattus avant l'âge de 7 jours;
- d) les viandes résultant du parage de la plaie de saignée;
- e) les viandes provenant d'animaux atteints d'une maladie figurant dans la liste A ou, le cas échéant, dans la liste B de l'OIE, sauf indication contraire prévue au chapitre 3;
- f) les viandes provenant d'animaux atteints d'une maladie généralisée, de septicémie, de pyohémie, de toxémie ou de virémie;
- g) les viandes qui ne sont pas conformes aux critères microbiologiques pertinents fixés dans la législation communautaire;
- h) les viandes présentant une infestation parasitaire, sauf disposition contraire du chapitre 3;
- i) les viandes contenant des résidus ou des contaminants en quantité supérieure aux niveaux fixés par la législation communautaire. Ces dépassements des niveaux conduisent, le cas échéant, à des analyses complémentaires;
- j) sans préjudice d'une législation communautaire plus spécifique, les viandes provenant d'animaux ou de carcasses contenant des résidus de substances interdites par la législation communautaire et toutes les viandes provenant d'animaux traités au moyen de telles substances;
- k) les foies et les reins d'animaux de plus de deux ans originaires des régions dans lesquelles l'exécution des plans approuvés conformément à l'article 5 de la directive 96/23/CE a permis de constater la présence généralisée de métaux lourds dans l'environnement;
- l) les viandes qui ont été traitées illégalement au moyen de substances décontaminantes;
- m) les viandes qui ont été traitées illégalement au moyen de rayons ionisants ou ultraviolets;
- n) les viandes contenant des corps étrangers, à l'exception du gibier sauvage, lorsqu'il s'agit d'instruments ayant servi à chasser l'animal;
- o) les viandes dont la radioactivité dépasse le taux maximal autorisé par la législation communautaire;

- p) les viandes présentant des altérations physiopathologiques, des anomalies de consistance, une saignée insuffisante, des anomalies organoleptiques, **notamment une odeur sexuelle prononcée**, ou provenant d'animaux émaciés;
- q) les viandes contenant des matériels à risques spécifiés, sauf si la législation communautaire le prévoit;
- r) les viandes présentant une contamination fécale, par souillure ou autre;
- s) le sang des animaux dont la carcasse a été déclarée impropre à la consommation humaine en application des points a) à r), ainsi que le sang contaminé par le contenu de l'estomac ou toute autre substance;
- t) toutes les viandes, qui, selon l'appréciation du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, peuvent constituer un danger pour la santé humaine ou animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

Chapitre 2

Responsabilités et fréquence des contrôles officiels

I. ÉQUIPE D'INSPECTION

Dans l'exécution des contrôles officiels, le vétérinaire officiel peut être assisté par des auxiliaires officiels placés sous son autorité et sa responsabilité. Les auxiliaires officiels peuvent réaliser les activités suivantes:

- a) recueillir des informations concernant de bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur le HACCP;
- b) participer aux inspections ante mortem à l'abattoir **ou dans l'exploitation d'origine**; dans ce cas, le rôle de l'auxiliaire officiel consiste à effectuer une première observation des animaux et à réaliser des tâches purement pratiques;
- c) effectuer des contrôles concernant le bien-être des animaux;
- d) réaliser les inspections post mortem, pour autant que le vétérinaire officiel supervise effectivement le travail des auxiliaires officiels;
- e) vérifier le retrait, la séparation, le badigeonnage et, le cas échéant, le marquage des matériels à risques spécifiés;
- f) contrôler les viandes découpées et entreposées;
- g) prélever des échantillons; et
- h) inspecter et surveiller les établissements et les moyens de transport.

II. FRÉQUENCE DES CONTRÔLES OFFICIELS

1. L'autorité compétente garantit le contrôle officiel approprié des entreprises de transformation de viande. La nature et l'intensité des contrôles officiels doivent reposer sur une évaluation régulière des risques pour la santé humaine et animale, des aspects liés au bien-être des animaux et à l'adéquation du produit considéré pour l'espèce et la catégorie d'animaux abattus, du type de traitement et de l'exploitant du secteur alimentaire concernés. Le calcul de l'effectif à affecter à la chaîne d'abattage sera fondé, le cas échéant, sur une approche scientifique. L'effectif officiel participant aux opérations doit être suffisant pour appliquer la totalité des prescriptions du présent règlement.
2. Il importe notamment d'assurer que, dans les abattoirs ~~et les établissements de traitement du gibier~~, au moins un vétérinaire officiel est présent tout au long des inspections ante mortem et post mortem **et, dans les établissements de traitement du gibier, tout au long des inspections post mortem.**

~~Une certaine flexibilité est prévue dans le cas des abattoirs et des établissements de traitement du gibier de faible capacité:~~ **L'autorité compétente peut adopter une approche plus souple dans les abattoirs de faible capacité et les établissements de traitement du gibier identifiés sur la base d'une analyse des risques:**

- i) les inspections ante mortem doivent être effectuées par le vétérinaire officiel mais elles peuvent se dérouler dans l'exploitation d'origine;
- ii) la présence permanente du vétérinaire officiel au cours de l'inspection post mortem n'est pas requise, à condition qu'un auxiliaire officiel procède à l'inspection post mortem et que toutes les viandes présentant des anomalies soient mises de côté et inspectées par le vétérinaire officiel. Un système de contrôle détaillé sera mis en place pour permettre au vétérinaire officiel de s'assurer du respect des normes.

Dans les cas où cela s'impose pour assurer une mise en œuvre uniforme, il convient d'adopter une définition du terme «abattoir de faible capacité», conformément à la procédure définie à l'**article 19, paragraphe 2.**

3. En ce qui concerne les volailles, l'approche plus souple prévue au point 2 peut s'appliquer, sur la base d'une analyse des risques au cas par cas par les autorités compétentes, dans les abattoirs autres que ceux de faible capacité.
4. L'approche plus souple prévue aux points 2 et 3 ne s'applique pas:
 - i) aux animaux abattus d'urgence et 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;
 - ii) aux bovins provenant de troupeaux qui n'ont pas été déclarés officiellement indemnes de tuberculose;
 - iii) aux bovins, ovins et caprins provenant de troupeaux qui n'ont pas été déclarés officiellement indemnes de brucellose;

- iv) en cas d'apparition d'une maladie figurant sur la liste A ou, le cas échéant, sur la liste B de l'OIE, la présente disposition s'applique aux animaux sensibles à la maladie considérée et provenant de la région en question, comme le prévoit l'article 2 de la directive 64/432/CEE;
 - v) s'il y a lieu, pour prendre en compte les maladies émergentes ou certaines maladies de la liste B.
5. Il importe d'assurer que, dans les ateliers de découpe, un membre de l'équipe d'inspection soit présent régulièrement, ~~au moins une fois par semaine~~, pendant le travail des viandes **suivant un calendrier d'inspection établi par l'autorité compétente sur la base d'une analyse des risques.**

III. PARTICIPATION DU PERSONNEL DE L'ABATTOIR

1. Les États membres peuvent autoriser le personnel de l'entreprise à effectuer certaines tâches des auxiliaires officiels en ce qui concerne le contrôle de la production de viande de volailles et de lapins aux conditions suivantes:
- a) Si l'entreprise a appliqué avec succès des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures fondées sur le système HACCP pendant au moins 12 mois, l'autorité compétente peut autoriser le personnel de l'entreprise, qui aura reçu une formation comparable à celle des auxiliaires officiels et passé un examen similaire, à réaliser des tâches des auxiliaires officiels sous la supervision du vétérinaire officiel.

Dans ce cas, le vétérinaire officiel est présent pendant toute la durée des inspections ante mortem et post mortem; il supervise ces activités et effectue régulièrement des contrôles d'exécution afin de s'assurer que le personnel de l'établissement satisfasse aux critères spécifiques fixés par l'autorité compétente et il consigne par écrit les résultats de ces contrôles. Le cas échéant, il convient d'adopter des règles détaillées concernant les contrôles d'exécution, conformément à la procédure visée à l'**article 19, paragraphe 2.**

Cependant, si le niveau d'hygiène dans l'établissement baisse du fait des opérations réalisées par son personnel, si celui-ci n'effectue pas ses tâches correctement ou, dans l'ensemble, de manière insatisfaisante aux yeux des autorités compétentes, ce personnel doit être remplacé par des auxiliaires officiels.

- b) L'autorité compétente de l'État membre décide, en principe au cas par cas, si elle autorise la mise en œuvre du système prévu au point a). Si l'État membre opte pour le principe de ce système, il doit en informer la Commission et lui préciser les conditions d'application de ce système.

Dans les entreprises de transformation de viande d'un État membre où ledit système est mis en œuvre, l'utilisation réelle du système est facultative. Les entreprises de transformation de viande ne sont pas tenues par l'autorité compétente d'introduire ledit système.

Dans le cas où l'autorité compétente n'est pas convaincue qu'une entreprise de transformation de viande réponde aux exigences du point a), ce système ne sera pas appliqué.

Pour déterminer si un établissement de transformation de viande satisfait aux exigences du point a), l'autorité compétente procède à une analyse des registres de production et d'inspection, du type d'activités réalisées dans l'entreprise, de l'historique de celle-ci sur le plan du respect de la législation, du savoir-faire, du professionnalisme et du sens des responsabilités du personnel de l'établissement en matière de sécurité alimentaire et des autres informations importantes.

2. Les États membres dont le personnel des entreprises réalisant des inspections dans le secteur de la volaille compte cinq ans d'expérience au minimum en la matière peuvent étendre le système prévu au point 1 a) aux secteurs des porcs d'engraissement et des veaux d'engraissement aux conditions suivantes:
 - a) L'État membre concerné soumet à la Commission et aux autres États membres un rapport d'évaluation indiquant que le système a fonctionné correctement dans le secteur de la volaille pendant ces cinq années.
 - b) L'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission procède, lorsque celle-ci le juge nécessaire, à un contrôle du système dans l'État membre afin de confirmer le bon fonctionnement de ce système.
 - c) La Commission peut contraindre l'État membre à confier à nouveau l'inspection des porcs d'engraissement et des veaux d'engraissement aux auxiliaires officiels ou de prendre toute autre mesure appropriée lorsqu'un rapport de l'Office alimentaire et vétérinaire ou d'autres informations indique(nt) que l'État membre n'est pas en mesure de garantir l'hygiène ou des inspections appropriées dans les entreprises de transformation de viande de porc ou de veau.

Les conditions applicables à la mise en œuvre du système dans le secteur des volailles présentées aux points 1 a) et b) s'appliquent également à la mise en œuvre du système dans les secteurs des porcs d'engraissement et des veaux d'engraissement.

3. Le personnel de l'entreprise ayant reçu une formation spécifique, sous la direction du vétérinaire officiel, peut, sous la responsabilité et la surveillance de celui-ci, effectuer des prélèvements et des tests spécifiques.

IV. QUALIFICATIONS PROFESSIONNELLES

A. Qualifications professionnelles du vétérinaire officiel

1. Seuls les vétérinaires ayant réussi un test organisé par l'autorité compétente, comme défini par le règlement (CE) n° .../... [relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux] ou par l'organisation désignée à cette fin par l'autorité compétente peuvent être nommés vétérinaires officiels.

2. Le test visé au point 1 **confirme que le vétérinaire possède les connaissances nécessaires concernant les sujets suivants, au vu de son expérience et de ses qualifications** ~~devrait couvrir au minimum les sujets suivants:~~
- a) la législation communautaire et nationale relative aux mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique, la sécurité alimentaire, la santé animale, le bien-être des animaux et les substances pharmaceutiques;
 - b) les principes de la politique agricole commune, les mesures de soutien du marché, les restitutions à l'exportation et les fraudes, y compris dans le cadre mondial: OMC, SPS, Codex Alimentarius, OIE;
 - 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 culturales»);
 - f) la promotion et l'utilisation de l'hygiène alimentaire et de la sécurité alimentaire («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) la prévention et le contrôle des risques d'origine alimentaire pour la santé humaine;
 - j) la dynamique de population des infections et intoxications;
 - k) l'épidémiologie diagnostique;
 - l) les systèmes de suivi et de surveillance;
 - m) le contrôle et l'évaluation régulière des systèmes de gestion de la qualité des denrées alimentaires;
 - n) les principes et les applications au diagnostic des méthodes modernes d'examen;
 - o) les technologies de l'information et de la communication liées aux mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique;
 - 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 concernant les encéphalopathies spongiformes transmissibles;
- 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 travaillant sur la chaîne de production.

3. Les candidats au test visé au point 1 peuvent avoir acquis les connaissances requises dans le cadre de leur formation vétérinaire de base, ou de formations suivies ou d'une expérience professionnelle acquise après l'obtention de leur diplôme de vétérinaire. L'autorité compétente peut prévoir différents tests afin de tenir compte de l'expérience des candidats. Toutefois, si l'autorité compétente estime qu'un candidat a acquis les connaissances requises dans le cadre d'un diplôme universitaire ou d'une formation continue sanctionnée par un diplôme post-universitaire, elle peut renoncer à l'exigence du test.

4. Les vétérinaires déjà nommés au poste de vétérinaire officiel doivent disposer de connaissances adéquates des sujets visés au point 2. Le cas échéant, ils sont invités à acquérir ces connaissances au travers de formations continues. L'autorité compétente prend des dispositions appropriées pour permettre ces activités de formation continue.

- 5. Le vétérinaire officiel doit ~~être disposé à~~ **avoir la capacité d'**engager une coopération multidisciplinaire.
- 6. Des règles détaillées concernant le contenu du test visé au point 1 sont adoptées, le cas échéant, conformément à la procédure visée à **l'article 19, paragraphe 2.**
- 7. Par ailleurs, un vétérinaire doit suivre au moins 200 heures de formation pratique avant d'être nommé vétérinaire officiel. La formation pratique doit:
 - a) être dispensée par des vétérinaires officiels;
 - b) se dérouler dans des abattoirs, des ateliers de découpe, des postes d'inspection de viandes fraîches et des exploitations; et

- c) porter, entre autres, sur le contrôle des systèmes de gestion de la sécurité des denrées alimentaires.
- 8. Le vétérinaire officiel doit actualiser ses connaissances et se tenir au courant des nouvelles évolutions par des actions annuelles de formation continue et par la lecture d'ouvrages spécialisés.
- 9. Les vétérinaires déjà nommés au poste de vétérinaire officiel et les vétérinaires officiels à temps partiel acquerront, au besoin, les connaissances requises sur les questions visées au point 2 par la formation continue. Des dispositions appropriées pour ces activités de formation continue doivent être prises par l'autorité compétente.

B. Qualifications professionnelles des auxiliaires officiels

- 1. Seules les personnes ayant réussi un test organisé par l'autorité compétente des États membres ou par l'organisation désignée à cette fin par l'autorité centrale compétente peuvent être nommées auxiliaires officiels.
- 2. Pour être autorisés à se présenter au test visé au point 1, les candidats doivent apporter la preuve qu'ils ont:
 - a) suivi une formation théorique d'au moins 600 heures, assortie de démonstrations pratiques en laboratoire; et
 - b) suivi une formation pratique d'au moins 300 heures sous la direction d'un vétérinaire officiel.

La formation pratique visée au point b) doit se dérouler dans des abattoirs, des ateliers de découpe, des postes d'inspection de viandes fraîches et des exploitations, sous la direction d'un vétérinaire officiel.

- 3. La formation pratique et les tests mentionnés au point 1 doivent porter soit sur la viande rouge soit sur la viande de volaille. Cependant, les personnes ayant suivi l'une des deux formations et réussi le test peuvent suivre une formation pratique de courte durée pour passer l'autre test.
- 4. Les tests de qualification des auxiliaires officiels visés au point 1 comprennent un volet théorique et un volet pratique; ils portent sur les points ci-après:
 - a) pour l'inspection des exploitations:
 - i) partie théorique:
 - connaissance du secteur agricole, notamment l'organisation, les méthodes de production et le commerce international;
 - gestion de la qualité avant récolte;

- connaissance de base des 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, lors des transports et à l'abattoir;
- contrôles environnementaux (dans les bâtiments, dans les exploitations et en général);
- dispositions législatives, réglementaires et administratives applicables;
- 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;
- chargement et déchargement des moyens de transport;
- visites de laboratoires;
- contrôles vétérinaires;
- documentation.

b) pour les inspections dans les abattoirs:

i) partie théorique:

- connaissance de l'industrie de la viande (organisation, méthodes de production, commerce international et **technologie de l'abattage et du découpage**);
- notions fondamentales d'hygiène et 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 du travail;
- HACCP et vérification des procédures fondées sur le HACCP;

- 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 en microbiologie;**

– **examen trichinoscopique;**

- connaissance des aspects importants concernant les encéphalopathies spongiformes transmissibles;
- connaissance des méthodes et procédures d'abattage, d'inspection, de préparation, de conditionnement, d'emballage et de transport des viandes fraîches;
- dispositions législatives, réglementaires et administratives applicables;

– **inspections ante mortem;**

– **inspections post mortem;**

- procédures d'échantillonnage;
- aspects liés à la fraude;

– **tâches administratives.**

ii) volet pratique:

- identification des animaux;
- contrôles de l'âge des animaux;
- **enregistrement des résultats des inspections ante mortem;**
- inspections et évaluations des animaux abattus;
- inspections post mortem dans un abattoir;
- **examen trichinoscopique;**
- 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, et notamment vérification des bonnes pratiques en la matière et des procédures du système HACCP;
- échantillonnage;
- traçabilité des viandes.

Des règles détaillées concernant le contenu du test visé au point 1 sont adoptées, le cas échéant, conformément à la procédure visée à **l'article 19, paragraphe 2**.

La durée totale de la formation (~~le volet théorique plus le volet pratique~~) des auxiliaires officiels sera progressivement portée à 1 400 heures **d'ici en 2010 et comportera une formation pratique et une formation théorique dans le domaine des inspections ante mortem, du HACCP et de la gestion des entreprises**.

L'auxiliaire officiel doit actualiser ses connaissances et se tenir au courant des nouvelles évolutions par des actions annuelles de formation continue et par la lecture d'ouvrages spécialisés.

Chapitre 3

Exigences spécifiques

Les exigences spécifiques définies dans le présent chapitre s'appliquent en complément des exigences des chapitres 1 et 2.

I. ANIMAUX DOMESTIQUES DE L'ESPÈCE BOVINE

I.1 Bovins de plus de six semaines

A. Informations sur la chaîne de production

Pour l'abattage d'un lot de bovins de la même exploitation d'origine qui sont envoyés directement à l'abattoir, les informations sur la chaîne de production mentionnées au chapitre 1, section I.2.A, doivent parvenir à l'exploitant du secteur alimentaire de l'abattoir 24 à 72 heures avant l'arrivée du lot à l'abattoir.

Si l'exploitant du secteur alimentaire décide d'accepter le lot à abattre, il transmet un exemplaire des documents concernant la chaîne de production au vétérinaire officiel dans les plus brefs délais, mais, en tout état de cause, au moins 24 heures avant l'arrivée du lot.

B. Inspections post mortem

Les carcasses et les abats des bovins de plus de six semaines doivent être soumis aux procédures d'inspection post mortem suivantes:

- a) Examen visuel de la tête et de la gorge; incision et examen des ganglions lymphatiques sous-maxillaires, rétropharyngiens et parotidiens (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei*); examen des masséters externes, dans lesquels il convient de pratiquer deux incisions parallèles à la mandibule, ainsi que des masséters internes (muscles ptérygoïdes internes), à inciser suivant un plan. La langue, préalablement dégagée de façon à permettre un examen visuel détaillé de la bouche et de l'arrière-bouche, doit faire l'objet d'un examen visuel et d'une palpation. Les amygdales doivent être enlevées.
- b) Inspection de la trachée et de l'œsophage; examen visuel et palpation des poumons; incision et examen des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine.
- c) Examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire.
- d) Examen visuel du diaphragme.
- e) Examen visuel et palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (*Lnn. portales*); incision de la surface gastrique du foie et à la base du lobe carré, pour examiner les canaux biliaires.
- f) Examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*); palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques.
- g) Examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate.
- h) Examen visuel des reins et incision, si nécessaire, des reins et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques (*Lnn. renales*).
- i) Examen visuel de la plèvre et du péritoine.
- j) Examen visuel des organes génitaux.

- k) Examen visuel et, si nécessaire, palpation et incision de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (*Lnn. supramammarii*). Chez la vache, chaque moitié de la mamelle est ouverte par une longue et profonde incision jusqu'aux sinus lactifères (*sinus lactiferes*) et les ganglions lymphatiques mammaires sont incisés, sauf si la mamelle est exclue de la consommation humaine.

I.2 Bovins âgés de moins de six semaines

Les carcasses et les abats des bovins de moins de six semaines doivent être soumis aux procédures d'inspection post mortem suivantes:

- a) Examen visuel de la tête et de la gorge; incision et examen des ganglions lymphatiques rétropharyngiens (*Lnn. retropharyngiales*); inspection de la bouche et de l'arrière-bouche; palpation de la langue; ablation des amygdales.
- b) Examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage; palpation des poumons; incision et examen des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine.
- c) Examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire.
- d) Examen visuel du diaphragme.
- e) Examen visuel du foie et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (*Lnn. portales*); palpation et, si nécessaire, incision du foie et de ses ganglions lymphatiques.
- f) Examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*); palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques.
- g) Examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate.
- h) Examen visuel des reins; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (*Lnn. renales*).
- i) Examen visuel de la plèvre et du péritoine.
- j) Examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes. Le liquide synovial doit être examiné.

II. ANIMAUX DOMESTIQUES DES ESPÈCES OVINE ET CAPRINE

A. Informations sur la chaîne de production

Pour l'abattage d'un lot d'ovins ou de caprins de la même exploitation d'origine qui sont envoyés directement à l'abattoir, les informations sur la chaîne de production mentionnées au chapitre I, section I.2.A, doivent parvenir à l'exploitant du secteur alimentaire de l'abattoir 24 à 72 heures avant l'arrivée du lot à l'abattoir.

Si l'exploitant du secteur alimentaire décide d'accepter le lot à abattre, il transmet un exemplaire des documents au vétérinaire officiel dans les plus brefs délais, mais, en tout état de cause, au moins 24 heures avant l'arrivée du lot.

B. Inspections post mortem

Les carcasses et les abats des ovins et des porcins doivent être soumis aux procédures d'inspection post mortem suivantes:

- a) Examen visuel de la tête après dépouillement et, en cas de doute, examen de la gorge, de la bouche, de la langue et des ganglions lymphatiques rétropharyngiens et parotidiens. Toutefois, sans préjudice des règles de police sanitaire, ces examens ne sont pas nécessaires si l'autorité compétente est en mesure de garantir que la tête, y compris la langue et la cervelle, est exclue de la consommation humaine.
- b) Examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage; palpation des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). En cas de doute, ces organes et ganglions lymphatiques doivent être incisés et examinés.
- c) Examen visuel du péricarde et du cœur. En cas de doute, le cœur doit être incisé et examiné.
- d) Examen visuel du diaphragme.
- e) Examen visuel du foie et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (*Lnn. portales*); palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques. Incision de la surface gastrique du foie afin d'examiner les canaux biliaires.
- f) Examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*).
- g) Examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate.
- h) Examen visuel des reins; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (*Lnn. renales*).
- i) Examen visuel de la plèvre et du péritoine.

- j) Examen visuel des organes génitaux.
- k) Examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques.
- l) Examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes. Le liquide synovial doit être examiné.

III. SOLIPÈDES DOMESTIQUES

A. Informations sur la chaîne de production

Le passeport original accompagnant l'animal destiné à l'abattage doit être vérifié par le vétérinaire officiel afin de déterminer si l'animal est destiné à être abattu aux fins de consommation humaine.

B. Inspections post mortem

Les carcasses et les abats des solipèdes doivent être soumis aux procédures d'inspection post mortem suivantes:

- a) Examen visuel de la tête et, après dégagement de la langue, examen de la gorge; palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques sous-maxillaires, rétropharyngiens et parotidiens (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei*). La langue, préalablement dégagée de façon à permettre un examen visuel détaillé de la bouche et de l'arrière-bouche, doit faire l'objet d'un examen visuel et d'une palpation. Les amygdales doivent être enlevées.
- b) Examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage; palpation des poumons; palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine.
- c) Examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire.
- d) Examen visuel du diaphragme.
- e) Examen visuel, palpation et, si nécessaire, incision du foie et de ses ganglions lymphatiques, rétrohépatiques et pancréatiques (*Lnn. portales*).
- f) Examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*); incision, si nécessaire, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques.

- g) Examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate.
- h) Examen visuel et palpation des reins; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (*Lnn. renales*).
- i) Examen visuel de la plèvre et du péritoine.
- j) Examen visuel des organes génitaux des étalons et des juments.
- k) Examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (*Lnn. supramammarii*) et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques supramammaires.
- l) Examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes. Le liquide synovial doit être examiné.
- m) Dépistage, chez tous les chevaux à robe grise ou blanche, de la mélanose et de la mélanomata, effectué, en ce qui concerne les muscles et les ganglions lymphatiques (*Lnn. subrhomboidei*) des épaules, au-dessous du cartilage scapulaire, après avoir distendu l'attache d'une épaule. Les reins doivent être dégagés et examinés au moyen d'une incision pratiquée à travers l'organe tout entier.

IV. ANIMAUX DOMESTIQUES DE L'ESPÈCE PORCINE

A. Inspections ante mortem

1. L'abattage d'un lot de porcs d'une exploitation ne peut être autorisé que:
 - a) si les porcs destinés à l'abattage ont subi une inspection ante mortem dans leur exploitation d'origine et sont accompagnés du certificat sanitaire prévu au chapitre 3, section X, ou,
 - b) si les informations sur la chaîne de production mentionnées au chapitre 1, section I.2.A, ont été envoyées à l'exploitant du secteur alimentaire de l'abattoir 24 à 72 heures avant l'arrivée des porcs à l'abattoir.

Si l'exploitant du secteur alimentaire décide d'accepter le lot à abattre, il transmet un exemplaire des documents au vétérinaire officiel dans les plus brefs délais, mais, en tout état de cause, au moins 24 heures avant l'arrivée du lot.
2. L'inspection ante mortem effectuée dans l'exploitation d'origine comprend:
 - a) le contrôle des registres ou des documents de l'exploitation, y compris les informations relatives à la chaîne de production indiquées au chapitre 1, section I.2.A;

- b) un examen destiné à établir si les porcs:
 - i) 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 manifestent un comportement individuel ou collectif faisant craindre l'apparition d'une telle maladie;
 - ii) présentent des troubles du comportement général ou des signes de maladie pouvant rendre la viande impropre à la consommation humaine;
 - iii) semblent présenter des résidus chimiques en quantité supérieure aux niveaux fixés par la législation communautaire ou des résidus de substances interdites par ladite législation.

Les opérations suivantes sont en outre pratiquées:

- a) des prélèvements réguliers d'échantillons d'eau et d'aliments en vue de contrôler le respect des délais d'attente; et, le cas échéant, l'échantillonnage des animaux;
 - b) le cas échéant, des tests de dépistage d'agents zoonotiques.
3. Les inspections ante mortem dans l'exploitation doivent être réalisées par le vétérinaire officiel ou par un vétérinaire agréé participant à un réseau de surveillance, comme prévu par l'article 14 de la directive 64/432/CEE. Les porcs sont envoyés directement à l'abattoir et ne sont pas mélangés à d'autres porcs.
 4. Si une inspection ante mortem a été effectuée dans l'exploitation, l'inspection ante mortem à l'abattoir peut se limiter à un contrôle de l'identification et un examen visuel pour s'assurer que les règles relatives au bien-être des animaux ont été respectées et que les porcs ne présentent pas de signes d'un état quelconque susceptible de nuire à la santé humaine ou animale.
 5. Si aucune inspection ante mortem n'a été effectuée dans l'exploitation, le vétérinaire officiel effectuera une inspection ante mortem conformément au chapitre 1, section I.2.B.
 6. Lorsque les porcs n'ont pas été abattus dans les trois jours suivant la délivrance du certificat sanitaire prévu au point 1 a), les règles suivantes s'appliquent:
 - a) dans le cas où les porcs n'ont pas quitté l'exploitation d'origine, **la procédure décrite au point 1 a) est reconduite** ~~ils doivent être réexaminés et un nouveau certificat sanitaire doit être délivré;~~

- b) dans le cas où les porcs se trouvent déjà à l'abattoir, l'abattage peut être autorisé, après évaluation des motifs du retard, à condition qu'une nouvelle inspection vétérinaire ante mortem des porcs ait été effectuée.

B. Inspection post mortem

1. Les carcasses et abats des porcs autres que des porcs d'engraissement:

- a) élevés dans des conditions d'hébergement contrôlées, dans des systèmes de production intégrée;
- b) pour lesquels les informations transmises par l'exploitation d'origine à l'abattoir sont jugées satisfaisantes par l'autorité compétente,

doivent être soumis aux procédures d'inspection post mortem décrites au point 2.

- a) Examen visuel de la tête et de la gorge; incision et examen des ganglions lymphatiques sous-maxillaires (*Lnn mandibulares*); examen visuel de la bouche, de l'arrière-bouche et de la langue.
- b) Examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage; palpation des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*); la trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine.
- c) Examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire.
- d) Examen visuel du diaphragme.
- e) Examen visuel du foie et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (*Lnn. portales*); palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques.
- f) Examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*); palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques.
- g) Examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate.
- h) Examen visuel des reins; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (*Lnn. renales*).
- i) Examen visuel de la plèvre et du péritoine.

- j) Examen visuel des organes génitaux.
 - k) Examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (*Lnn. supramammarii*); incision des ganglions lymphatiques mammaires chez la truie.
 - l) Examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux; en cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes.
3. Les porcs d'engraissement élevés dans des conditions d'hébergement contrôlées, pour lesquels les informations transmises entre l'exploitation et les abattoirs sont jugées satisfaisantes par l'autorité compétente, font uniquement l'objet d'un examen visuel. Sur la base de données épidémiologiques ou autres, l'autorité compétente peut décider que certaines ou toutes les procédures décrites au point 2 seront appliquées à ces porcs d'engraissement.

V. VOLAILLES

A. Inspections ante mortem

1. L'abattage d'un troupeau de volailles d'une exploitation ne peut être autorisé que:
 - a) si les volailles destinées à l'abattage ont subi une inspection ante mortem dans leur exploitation d'origine et sont accompagnées du certificat sanitaire prévu à la section X du présent chapitre, ou,
 - b) si les informations sur la chaîne de production mentionnées au chapitre 1, section 1.2.A, ont été envoyées à l'exploitant du secteur alimentaire de l'abattoir 24 à 72 heures avant l'arrivée des volailles à l'abattoir.

Si l'exploitant décide d'accepter les volailles à abattre, il transmet un exemplaire des documents au vétérinaire officiel dans les plus brefs délais, mais, en tout état de cause, au moins 24 heures avant l'arrivée des volailles.
2. L'inspection ante mortem effectuée dans l'exploitation d'origine comprend:
 - a) le contrôle des registres ou des documents de l'exploitation, y compris les informations relatives à la chaîne de production prévues au chapitre 1, section 1.2.A;

- b) un examen destiné à établir si les volailles:
 - i) sont atteintes 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 manifestent un comportement individuel ou collectif faisant craindre l'apparition d'une telle maladie;
 - ii) présentent des troubles du comportement général ou des signes de maladie pouvant rendre la viande impropre à la consommation humaine;
 - iii) semblent présenter des résidus chimiques en quantité supérieure aux niveaux fixés par la législation communautaire ou des résidus de substances interdites par ladite législation.
- 3. Au sein de l'exploitation d'origine, les opérations suivantes sont pratiquées:
 - a) des prélèvements réguliers d'échantillons d'eau et d'aliments en vue de contrôler le respect des délais d'attente; le cas échéant, l'échantillonnage des animaux;
 - b) le cas échéant, des tests de dépistage d'agents zoonotiques.
- 4. Les inspections ante mortem réalisées dans l'exploitation doivent être effectuées par le vétérinaire officiel.
- 5. Si une inspection ante mortem a été effectuée dans l'exploitation, l'inspection ante mortem à l'abattoir peut se limiter à un contrôle de l'identification et un examen visuel pour s'assurer que les règles relatives au bien-être des animaux ont été respectées et que les porcs ne présentent pas de signes d'un état quelconque susceptible de nuire à la santé humaine ou animale. Cet examen visuel peut être effectué par un auxiliaire officiel.
- 6. Si aucune inspection ante mortem n'a été effectuée dans l'exploitation, le vétérinaire officiel effectuera un examen pour déterminer si les volailles:
 - a) sont atteintes d'une maladie ou présentent un état pathologique transmissible aux êtres humains ou aux animaux ou manifestent un comportement individuel ou collectif faisant craindre l'apparition d'une telle maladie;
 - b) présentent des troubles du comportement général ou des signes de maladie pouvant rendre la viande impropre à la consommation humaine;
 - c) semblent présenter des résidus chimiques en quantité supérieure aux niveaux fixés par la législation communautaire ou des résidus de substances interdites par ladite législation.

Le cas échéant, le vétérinaire officiel effectue des tests de dépistage d'agents zoonotiques.

7. Lorsque les volailles n'ont pas été abattues dans les trois jours suivant la délivrance du certificat sanitaire, comme prévu dans la section X du présent chapitre, les règles suivantes s'appliquent:
 - a) dans le cas où les volailles n'ont pas quitté l'exploitation d'origine, **la procédure décrite au point 1 a) est reconduite** ~~elles doivent être réexaminées et un nouveau certificat sanitaire doit être délivré;~~
 - b) dans le cas où les volailles sont déjà à l'abattoir, l'abattage peut être autorisé, après évaluation des motifs du retard, à condition qu'un nouvel examen des volailles ait été effectué.
8. Si les volailles présentent des signes cliniques d'une maladie, leur abattage pour la consommation humaine est interdit. L'abattage de ces volailles sur la chaîne d'abattage est cependant autorisé au terme du processus normal d'abattage à condition que des précautions soient prises afin d'éviter le risque de propagation des organismes pathogènes et que les installations soient nettoyées et désinfectées immédiatement après les opérations d'abattage.
9. En ce qui concerne les volailles élevées pour la production de foie gras et de volailles à éviscération différée obtenues dans l'exploitation de production, une inspection ante mortem doit être effectuée conformément aux points 2 et 3.

B. Inspection post mortem

Toutes les volailles doivent subir une inspection post mortem. Dans le contexte de l'inspection post mortem, le vétérinaire officiel est tenu:

- a) d'inspecter les viscères et les cavités corporelles d'un nombre représentatif de volailles de chaque lot d'une même origine;
- b) de pratiquer un examen détaillé sur un échantillon aléatoire de parties de volailles ou de volailles entières déclarées impropres à la consommation humaine à la suite d'une inspection post mortem;
- c) d'effectuer tout examen complémentaire jugé nécessaire s'il existe des raisons de suspecter que les viandes des volailles concernées puissent être impropres à la consommation humaine;
- d) en ce qui concerne les volailles élevées pour la production de foie gras et les volailles à éviscération différée obtenues dans l'exploitation de production, de contrôler le certificat sanitaire présenté au point C, qui accompagnera les carcasses.

C. Modèle de certificat sanitaire

CERTIFICAT SANITAIRE

pour les volailles destinées à la production de foie gras et pour les volailles à éviscération différée obtenues dans l'exploitation d'origine, étourdiées, saignées et plumées dans l'exploitation, puis transportées vers un atelier de découpe disposant d'un local d'éviscération séparé

Service compétent:..... N°:.....

1. Identification des carcasses non éviscérées

Espèce:

Nombre:.....

2. Provenance des carcasses non éviscérées

Adresse de l'exploitation:.....

3. Destination des carcasses non éviscérées

Les carcasses non éviscérées sont destinées à l'atelier de découpe suivant:

.....

4. Déclaration

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare que:

- les carcasses non éviscérées désignées ci-dessus proviennent de volailles qui ont fait l'objet d'une inspection avant abattage dans l'exploitation susmentionnée, le (jour) à (heure) et ont été jugés saines;
- les registres et documents concernant ces animaux sont conformes aux exigences légales et n'empêchent pas de procéder à l'abattage des volailles.

Fait à, le
(Lieu) (Date)

Cachet

.....
(Signature du vétérinaire officiel)

VI. LAGOMORPHES D'ÉLEVAGE

Les règles applicables sont celles qui concernent les volailles.

VII. GIBIER D'ÉLEVAGE

A. Inspection ante mortem

1. L'inspection ante mortem peut être réalisée au sein de l'exploitation d'origine. Elle sera effectuée par le vétérinaire officiel **ou par le vétérinaire agréé**. L'inspection ante mortem réalisée dans l'exploitation doit inclure une vérification des registres ou documents de l'exploitant, y compris les informations relatives à la chaîne de production, comme prévu au chapitre 1, section I.2.A, des prélèvements réguliers d'échantillons d'eau et d'aliments et, le cas échéant, des tests de dépistage d'agents zoonotiques. Lorsqu'une inspection ante mortem a été réalisée dans l'exploitation, l'inspection ante mortem à l'abattoir peut se limiter à la recherche de blessures éventuelles encourues pendant le transport ainsi qu'à une vérification de l'identification des animaux.
2. Les animaux vivants inspectés dans l'exploitation doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire conforme au modèle figurant au chapitre 3, section X, attestant qu'ils ont été inspectés dans l'exploitation et qu'ils ont été jugés sains.

B. Inspection post mortem

1. L'inspection post mortem doit inclure la palpation et, si cela est jugé nécessaire, l'incision des parties de l'animal qui ont subi une altération ou sont suspects pour toute autre raison.
2. Les procédures d'inspection post mortem prévues dans la section I.B pour les bovins et les ovins, dans la section IV.B pour les porcs domestiques et dans la section V.B pour les volailles sont applicables aux espèces correspondantes de gibier d'élevage.
3. Dans le cas où les animaux ont été abattus dans l'exploitation, le vétérinaire officiel vérifie le certificat délivré et signé par le vétérinaire officiel **ou le vétérinaire agréé** établissant le résultat favorable de l'inspection ante mortem, la pratique correcte de l'abattage et de la saignée et l'heure de l'abattage.

VIII. GIBIER SAUVAGE

A. Inspection post mortem

1. Une fois livré à l'établissement de traitement du gibier, le gibier sauvage doit être inspecté dans les plus brefs délais.

2. Le vétérinaire officiel doit vérifier si le gibier sauvage est accompagné d'une déclaration de la personne qualifiée, au sens de l'annexe III, chapitre II, point 4 a), du règlement (CE) n° .../... [fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale]. Lorsque le gibier sauvage est accompagné de cette déclaration, il prendra en compte cette déclaration dans le cadre de l'inspection post mortem.
3. Lors de l'inspection post mortem, le vétérinaire officiel doit procéder à:
 - a) un examen visuel de la carcasse, de ses cavités et, le cas échéant, des organes, dans le but de:
 - i) détecter d'éventuelles anomalies **qui ne résultent pas de l'acte de chasse**. À cet effet, le diagnostic peut se fonder sur les informations éventuellement fournies par le chasseur quant au comportement de l'animal avant sa mise à mort,
 - ii) vérifier que la mort n'est pas due à d'autres motifs que la chasse.

Toutefois, si les seuls résultats de l'examen visuel ne permettent pas d'aboutir à une évaluation des questions visées aux points i) et ii), une inspection plus poussée doit être effectuée en laboratoire;

- b) la recherche d'anomalies organoleptiques;
- c) une palpation des organes, si nécessaire;
- d) une analyse des résidus, y compris les contaminants de l'environnement, par sondage, notamment lorsque des présomptions sérieuses en font suspecter la présence; lorsqu'une inspection plus poussée est effectuée sur la base de telles présomptions, le vétérinaire officiel doit attendre la conclusion de cette inspection avant de procéder à l'évaluation de l'ensemble du gibier abattu lors d'une chasse déterminée ou des parties dont on peut supposer qu'elles présentent les mêmes anomalies;
- e) la recherche des éléments caractéristiques indiquant que les viandes présentent un risque pour la santé, notamment:
 - i) un comportement anormal ou une perturbation de l'état général de l'animal vivant signalé par le chasseur;
 - ii) la présence généralisée de tumeurs ou d'abcès dans différents organes internes ou muscles;
 - iii) la présence d'arthrite, d'orchite, une altération pathologique du foie ou de la rate, une inflammation des intestins ou de la région ombilicale;

- iv) la présence de corps étrangers **ne résultant pas de l'acte de chasse**, dans les cavités corporelles, en particulier à l'intérieur de l'estomac et des intestins ou dans l'urine, lorsque la plèvre ou le péritoine présentent une altération de la couleur;
 - v) la présence de parasites;
 - vi) la formation d'une importante quantité de gaz dans le tractus gastro-intestinal avec altération de la couleur des organes internes;
 - vii) la présence de fortes anomalies de couleur, de consistance ou d'odeur dans la musculature ou les organes;
 - viii) la présence de vieilles fractures ouvertes;
 - ix) un état d'émaciation et/ou un œdème généralisé ou localisé;
 - x) des adhérences récentes d'organes sur la plèvre ou le péritoine;
 - xi) d'autres altérations importantes évidentes, telles que la putréfaction.
4. Si le vétérinaire officiel l'exige, la colonne vertébrale et la tête doivent être fendues dans le sens de la longueur.
 5. Lorsqu'il s'agit de pièces entières de petit gibier qui n'ont pas fait l'objet d'une éviscération immédiatement après la mise à mort, le vétérinaire officiel soumet un échantillon représentatif d'animaux de même provenance à une inspection post mortem. Si l'inspection post mortem révèle une maladie transmissible aux humains ou des défauts visés au point 3, le vétérinaire soumet le lot entier à des vérifications supplémentaires afin de déterminer s'il doit être déclaré impropre à la consommation humaine ou s'il y a lieu d'inspecter chaque carcasse individuellement.
 6. En cas de doute, le vétérinaire officiel peut pratiquer d'autres découpes et inspections sur les parties des animaux qu'il convient d'examiner pour poser un diagnostic définitif.

B. Décisions consécutives aux contrôles

En plus des décisions concernant les viandes prévues au chapitre 1, section II.E, les viandes présentant, lors de l'inspection post mortem, les caractéristiques énumérées au point A de ladite section, doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

IX. RISQUES SPÉCIFIQUES

A. Encéphalopathies spongiformes transmissibles

1. ~~L'inspection des bovins âgés de plus de six semaines, des ovins et des caprins s'effectue conformément au règlement (CE) n° 999/2001, ainsi qu'à toutes les autres dispositions législatives communautaires en rapport avec les encéphalopathies spongiformes transmissibles. Cela concerne à tout le moins les aspects suivants:~~
 - a) ~~Le cas échéant, l'état sanitaire de la mère de l'animal doit être contrôlé avant de procéder à l'abattage.~~
 - b) ~~Lorsque des éléments laissent à penser que l'âge mentionné dans les documents d'accompagnement est incorrect, le vétérinaire officiel procède à un examen de la dentition.~~
 - c) ~~Il importe de veiller à ce que les bovins, ovins ou caprins suspectés d'être atteints d'une encéphalopathie spongiforme transmissible, telle que définie dans le règlement (CE) n° 999/2001, soient traités conformément aux prescriptions dudit règlement. Ces animaux suspects doivent être abattus séparément des autres animaux, en prenant toutes les précautions nécessaires pour limiter au minimum le risque de contamination des autres carcasses, de la chaîne d'abattage et du personnel présent dans l'abattoir.~~
2. ~~Des tests spécifiques de diagnostic des encéphalopathies spongiformes transmissibles doivent être réalisés conformément à la législation communautaire spécifique en la matière.~~

Les contrôles officiels réalisés en relation avec les EST doivent tenir compte des exigences du règlement (CE) n° 999/2001 et d'autres actes législatifs communautaires pertinents.

B. Cysticercose

1. Les procédures d'inspection post mortem présentées au chapitre 3, sections I et IV constituent les exigences minimales pour la recherche de la cysticercose chez les bovins de plus de 6 semaines ainsi que chez les porcs. Des tests sérologiques spécifiques peuvent également être utilisés. En ce qui concerne les bovins de plus de 6 semaines, l'incision des masséters lors de l'inspection post mortem n'est pas obligatoire lorsqu'un test sérologique spécifique est utilisé ou lorsque des bovins de plus de 6 semaines ont été élevés dans une exploitation déclarée officiellement indemne de cysticercose.
2. Les viandes présentant une infestation de cysticercose doivent être déclarées impropres à la consommation humaine. Cependant, lorsque cette infestation n'est pas généralisée, les parties non infectées peuvent être déclarées propres à la consommation humaine après avoir été soumise à un traitement par le froid.

C. Trichinose

1. Les carcasses de porcins (porcs domestiques, gibier d'élevage et gibier sauvage), de solipèdes et d'autres espèces sensibles à la trichinose doivent être soumises à un examen de recherche des trichines, à moins que les animaux n'aient été élevés dans une exploitation déclarée officiellement indemne de trichinose ou qu'un traitement par le froid n'ait été appliqué.
2. Les viandes provenant d'animaux infectés par les trichines doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

D. Morve

1. Le cas échéant, les solipèdes doivent être soumis à un examen de recherche de la morve. La recherche de la morve sur les solipèdes comprend un examen attentif des muqueuses de la trachée, du larynx, des cavités nasales, des sinus et de leurs ramifications, après avoir fendu la tête selon le plan médian et ôté la cloison nasale.
2. La viande provenant de chevaux dans lesquels la présence de morve a été diagnostiquée doit être déclarée impropre à la consommation humaine.

E. Tuberculose

1. Les animaux ayant présenté une réaction positive ou douteuse à la tuberculine doivent être abattus séparément des autres animaux, en prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter le risque de contamination des autres carcasses, de la chaîne d'abattage et du personnel présent dans l'abattoir.
2. Les viandes provenant d'animaux ayant présenté une réaction positive ou douteuse à la tuberculine et chez lesquels l'inspection post mortem a permis de mettre en évidence des lésions tuberculeuses localisées en plusieurs organes ou parties de la carcasse, doivent être déclarées impropres à la consommation humaine. Dans l'attente d'un avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments, les viandes provenant d'animaux ayant présenté une réaction positive ou douteuse à la tuberculine et chez lesquels l'inspection post mortem a mis en évidence des lésions tuberculeuses localisées dans le(s) ganglion(s) lymphatique(s) d'un organe ou d'une partie de la carcasse, doivent être déclarées impropres à la consommation humaine ou être soumises à un traitement thermique.

F. Brucellose

1. Les animaux ayant présenté une réaction positive ou douteuse au test de dépistage de la brucellose doivent être abattus séparément des autres animaux, en prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter le risque de contamination des autres carcasses, de la chaîne d'abattage et du personnel présent dans l'abattoir.

2. Les viandes provenant d'animaux ayant présenté une réaction positive ou douteuse au test de dépistage de la brucellose, confirmée par des lésions indiquant une infection, doivent être déclarées impropres à la consommation humaine. Même si aucune de ces lésions n'a été constatée, les mamelles, le tractus génital et le sang doivent néanmoins être déclarés impropres à la consommation humaine.

G. Dispositions détaillées

Conformément à la procédure visée à l'**article 19, paragraphe 2**, et après avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments, sont définis:

- a) le traitement par le froid à appliquer aux viandes en cas de trichinose et de cysticercose et le traitement thermique à appliquer aux viandes en cas de tuberculose;
- b) les conditions dans lesquelles des exploitations peuvent être déclarées officiellement indemnes de cysticercus ou de trichines;
- c) le cas échéant, les méthodes à appliquer pour l'examen des conditions visées dans le présent chapitre, **y compris les tests sérologiques pour la recherche de cysticercose et les procédures possibles pour la recherche des trichines.**

X. **MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE**

CERTIFICAT SANITAIRE

pour les animaux transportés de l'exploitation à l'abattoir

Service compétent:..... N°:.....

1. Identification des animaux

Espèce:

Nombre d'animaux:.....

Marquage d'identification:

2. Provenance des animaux

Adresse de l'exploitation d'origine:

Identification du local de stabulation*:

3. Destination des animaux

Les animaux seront transportés vers l'abattoir suivant:

.....

par les moyens de transport suivants:.....

4. Autres informations utiles

.....

5. Déclaration

Je soussigné déclare que:

- les animaux désignés ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection avant abattage dans l'exploitation susmentionnée, le (jour) à (heure) et ont été jugés sains;
- les registres et documents concernant ces animaux sont conformes aux exigences légales et n'empêchent pas de procéder à l'abattage des animaux.

Fait à, le
(Lieu) (Date)

Cachet

.....
(Signature du vétérinaire)

* facultatif

ANNEXE II

MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

I. CONTRÔLES OFFICIELS DES ZONES DE PRODUCTION

1. L'autorité compétente doit fixer l'emplacement et les limites des zones de production de mollusques bivalves. Les zones de production où la récolte des mollusques bivalves est autorisée doivent être classées par l'autorité compétente en trois classes différentes en fonction du niveau de contamination fécale:
 - a) **Zones de classe A:** zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe. Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones doivent satisfaire aux normes sanitaires applicables aux mollusques bivalves vivants visées à l'annexe II, chapitre V, section VII, du règlement (CE) n° .../... [fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale].
 - b) **Zones de classe B:** zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après avoir subi un traitement dans un centre de purification ou après reparcage en vue de satisfaire aux normes sanitaires visées au point a). Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones ne peuvent dépasser les limites, basées sur un test du nombre le plus probable (NPP) à cinq tubes et trois dilutions, de 6 000 coliformes fécaux par 100 g de chair ou 4 600 *E. coli* par 100 g de chair dans 90% des échantillons.
 - c) **Zones de classe C:** zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché qu'après un reparcage de longue durée (minimum deux mois), assorti ou non d'une purification, ou après une purification minutieuse pendant une période à déterminer conformément à l'article 19, paragraphe 2, en vue de satisfaire aux normes sanitaires visées au point a). Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones ne peuvent dépasser les limites, basées sur un test du nombre le plus probable (NPP) à cinq tubes et trois dilutions, de 60 000 coliformes fécaux par 100 g de chair.
2. Afin de permettre le classement des zones de production et de déterminer le niveau de contamination fécale d'une zone, l'autorité compétente doit:
 - a) dresser un inventaire des sources de pollution d'origine humaine ou animale susceptibles de constituer une source de contamination de la zone de production;
 - b) examiner les quantités de polluants organiques émises au cours des différentes périodes de l'année, en fonction des variations saisonnières de la population humaine et de la population animale dans le bassin hydrographique, des précipitations, du traitement des eaux résiduaires;

- c) déterminer les caractéristiques de circulation des polluants sur la base des types actuels, de la bathymétrie et du cycle des marées dans la zone de production;
 - d) mettre en place un programme d'échantillonnage des mollusques bivalves dans la zone de production, basé sur l'examen de données établies, avec un nombre d'échantillons, une répartition géographique des points d'échantillonnage et une fréquence d'échantillonnage permettant d'obtenir l'analyse la plus représentative possible pour la zone considérée.
3. Les zones de production et de reparcage classées doivent être contrôlées à intervalles réguliers aux fins suivantes:
- a) éviter toute fraude sur l'origine, la provenance et la destination des mollusques bivalves vivants;
 - b) vérifier la qualité microbiologique des mollusques bivalves vivants en fonction des zones de production et de reparcage;
 - c) rechercher la présence possible de plancton toxigène dans les eaux de production et de reparcage ainsi que de biotoxines dans les mollusques bivalves vivants;
 - d) rechercher la présence éventuelle de contaminants chimiques dans les mollusques bivalves vivants.
4. Aux fins de la mise en œuvre du point 3 b), c) et d), des plans d'échantillonnage doivent être établis afin de réaliser ces contrôles à intervalles réguliers ou au cas par cas si la récolte a lieu à des périodes irrégulières. La répartition géographique des points d'échantillonnage et la fréquence d'échantillonnage doivent permettre d'obtenir l'analyse la plus représentative possible pour la zone considérée.
- a) Le plan d'échantillonnage visant à contrôler la qualité microbiologique des mollusques bivalves vivants doit tenir compte en particulier:
 - i) des variations probables de la contamination fécale;
 - ii) des paramètres indiqués au point 2.
 - b) Le plan d'échantillonnage visant à rechercher la présence possible de plancton toxigène dans les eaux de production et de reparcage ainsi que de biotoxines dans les mollusques bivalves vivants doit tenir compte en particulier des variations éventuelles de la présence de plancton contenant des biotoxines marines.

L'échantillonnage doit être effectué comme suit:

- i) surveillance du plancton: échantillonnage périodique visant à détecter les changements dans la composition du plancton contenant des toxines et sa répartition géographique. Tout résultat permettant de suspecter une accumulation de toxines dans la chair des mollusques doit être suivi d'un échantillonnage intensif consistant à accroître le nombre de points de prélèvement et la quantité d'échantillons prélevés dans les eaux d'élevage et dans les eaux de pêche; et
- ii) tests périodiques de toxicité sur les mollusques de la zone affectée qui sont les plus sensibles à la contamination. **Des méthodes harmonisées de test concernant les biotoxines marines sont établies conformément à la procédure visée à l'article 19, paragraphe 2.**
- c) La fréquence d'échantillonnage en vue de l'analyse des toxines présentes dans les mollusques doit être **en règle générale** au ~~minimum~~ hebdomadaire au cours des périodes pendant lesquelles la récolte est autorisée. Cette fréquence peut être **réduite** pour des zones spécifiques ou des types spécifiques de mollusques si une évaluation des risques concernant la présence de toxines ou de phytoplancton semble indiquer un risque très faible d'épisode toxique. Elle est **augmentée** si ce type d'évaluation laisse penser qu'un échantillonnage hebdomadaire ne serait pas suffisant. L'évaluation des risques doit faire l'objet d'un réexamen périodique afin d'évaluer le risque d'apparition de toxines dans les mollusques bivalves vivants de ces zones.
- d) Lorsque le taux d'accumulation des toxines est connu pour un groupe d'espèces élevées dans la même zone, l'espèce présentant le taux le plus élevé peut servir d'espèce de référence, ce qui permettra d'exploiter toutes les espèces du groupe tant que les teneurs en toxines de l'espèce de référence restent inférieures aux limites réglementaires. Lorsque les teneurs en toxines de l'espèce de référence dépassent ces limites, la récolte des autres espèces sera autorisée uniquement si des analyses complémentaires pratiquées sur ces espèces révèlent des teneurs en toxines inférieures aux limites.
- e) En ce qui concerne la surveillance du plancton, les échantillons doivent être représentatifs de la colonne d'eau et fournir des informations sur la présence d'espèces toxiques et sur les évolutions de la population. En cas d'évolution de la population toxique pouvant entraîner une accumulation de toxines, la fréquence des échantillonnages des mollusques sera accrue ou des mesures de fermeture préventive des zones concernées seront appliquées jusqu'à l'obtention des résultats des analyses des toxines.

- f) Le plan d'échantillonnage visant à contrôler la présence de contaminants chimiques doit permettre de détecter tout dépassement des teneurs fixées dans le règlement (CE) n° 466/2001¹.
- 5. Lorsque les résultats de l'échantillonnage révèlent que les normes sanitaires concernant les mollusques ne sont pas respectées, ou que la santé humaine est mise en péril, la zone de production concernée doit être fermée pour ce qui est de la récolte des mollusques bivalves vivants.

Les zones fermées ne peuvent être rouvertes que lorsque les normes sanitaires concernant les mollusques sont de nouveau conformes à la législation communautaire. Lorsqu'une zone a été fermée en raison de la présence de plancton ou de teneurs excessives en toxines dans les mollusques, sa réouverture est conditionnée par deux analyses successives, pratiquées à 48 heures d'intervalle au minimum, dont les résultats doivent se situer en deçà de la limite réglementaire. L'information relative à l'évolution du phytoplancton peut être prise en compte dans cette décision. Dans les cas où il existe des données solides sur la dynamique de la toxicité d'une zone considérée, et pour autant que des données récentes indiquant la tendance à la baisse de la toxicité soient disponibles, l'autorité compétente peut décider de rouvrir la zone lorsqu'un seul échantillonnage donne des résultats inférieurs à la limite réglementaire.

- 6. L'autorité compétente assure la surveillance des zones de production où la récolte de mollusques bivalves est interdite ou soumise à des conditions spéciales, afin d'éviter la commercialisation de produits dangereux pour la santé humaine.
- 7. Outre la surveillance des zones de production et de reparcage visée au point 3, un système de contrôle incluant des tests de laboratoire doit être mis en place afin de vérifier le respect des exigences applicables aux produits finaux, et notamment que les teneurs en biotoxines marines et en contaminants ne dépassent pas les limites de sécurité, et que la qualité microbiologique des mollusques ne présente aucun danger pour la santé humaine.
- 8. L'autorité compétente doit:
 - a) Établir et tenir à jour une liste des zones de production et de reparcage agréées, avec l'indication détaillée de leur emplacement, de leur délimitation et de leur classement, dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés conformément aux exigences de la présente annexe.

Cette liste doit être communiquée aux parties concernées par la présente annexe, notamment aux producteurs et aux responsables des centres de purification et des centres d'expédition.

¹ JO L 77 du 16.3.2001, p. 1.

- b) Informer sans délai les parties concernées par les exigences de la présente annexe, notamment les producteurs et les responsables des centres de purification et des centres d'expédition, de tout changement concernant l'emplacement, la délimitation ou le classement de la zone de production, ou de sa fermeture, qu'elle soit temporaire ou définitive.
 - c) Intervenir rapidement lorsque les contrôles prescrits par la présente annexe indiquent qu'une zone de production doit être fermée ou peut être rouverte.
9. En vue de se prononcer sur le classement, l'ouverture ou la fermeture des zones de récolte, l'autorité compétente peut prendre en compte les résultats des contrôles réalisés par les exploitants du secteur alimentaire ou par l'organisation qui les représente. Si tel est le cas, l'analyse doit avoir été réalisée dans un laboratoire agréé par l'autorité compétente et conformément à un protocole éventuellement convenu entre l'autorité compétente et les entreprises du secteur alimentaire ou l'organisation concernée(s).

II. CONTRÔLES OFFICIELS DES PECTINIDÉS RÉCOLTÉS EN DEHORS DES ZONES DE PRODUCTION CLASSÉES

Les États membres veillent à ce que les pectinidés récoltés en dehors des zones de production classées soient soumis à des contrôles appropriés afin de s'assurer qu'ils respectent les normes sanitaires les concernant, dont celles relatives aux biotoxines.

ANNEXE III

PRODUITS DE LA PÊCHE

1. Les produits de la pêche font l'objet de contrôles officiels au moment du débarquement ou, avant la première vente, dans une halle de criée ou un marché de gros. **Les poissons et autres produits de l'aquaculture sont aussi contrôlés avant commercialisation.**

2. Les contrôles officiels comprennent:

- a) Des tests de surveillance organoleptique.

Des contrôles aléatoires sont effectués afin de vérifier le respect des critères de fraîcheur établis par la législation communautaire. En cas de doutes quant à la fraîcheur des produits, une nouvelle évaluation organoleptique doit être réalisée.

- b) Des tests de l'azote basique volatil total (ABVT).

Si l'évaluation organoleptique met en doute la fraîcheur des produits de la pêche, des échantillons peuvent être prélevés et soumis à des tests de laboratoire destinés à déterminer les teneurs en ABVT (azote basique volatil total).

Les teneurs en ABVT et les méthodes d'analyse à utiliser sont celles prévues aux articles 1 à 3 de la décision 95/149/CE.

Si l'évaluation organoleptique soulève des doutes relatifs à d'autres paramètres pouvant affecter la santé humaine, des échantillons peuvent être prélevés à des fins de vérification.

- c) Des tests de contrôle de l'histamine

Des tests de surveillance histaminique seront réalisés dans le but de vérifier le respect des teneurs admises par la législation communautaire.

La teneur en histamine de certains produits de la pêche doit se situer dans les limites suivantes dans neuf échantillons d'un même lot:

- i) la teneur moyenne ne doit pas dépasser 100 ppm;
- ii) deux échantillons peuvent avoir une teneur supérieure à 100 ppm, mais inférieure à 200 ppm;
- iii) aucun échantillon ne peut avoir une teneur supérieure à 200 ppm.

Ces limites s'appliquent seulement aux poissons des familles suivantes: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae et Scombraesosidae. Cependant, les anchois qui ont subi un traitement de maturation enzymatique en saumure peuvent présenter des teneurs en histamine plus élevées, mais ne dépassant pas le double des valeurs indiquées ci-dessus. Les examens doivent être effectués suivant des méthodes fiables scientifiquement reconnues, notamment la chromatographie liquide haute performance (CLHP).

- d) Des tests de surveillance de la teneur en contaminants.

Des dispositions sont prises afin de contrôler le niveau de contamination des produits de la pêche par des contaminants, notamment les métaux lourds et les substances organochlorées présents dans le milieu aquatique.

- e) Des tests microbiologiques, le cas échéant.
- f) Des tests de surveillance destinés à vérifier le respect de la législation communautaire en ce qui concerne les endoparasites.
- g) Des contrôles officiels portant sur la présence éventuelle sur le marché d'espèces de poissons toxiques ou poissons contenant des biotoxines.

Le cas échéant, sont établis conformément à la procédure visée à l'**article 19, paragraphe 2**, et après avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments:

- i) des critères de fraîcheur pour l'évaluation organoleptique des produits de la pêche, notamment lorsque de tels critères n'ont pas été définis dans le cadre de la législation communautaire existante;
- ii) les limites analytiques, les méthodes d'analyse ainsi que les plans d'échantillonnage à utiliser pour la réalisation desdits contrôles officiels.

3. Sont déclarés impropres à la consommation humaine:

- a) les produits de la pêche pour lesquels les contrôles organoleptiques, chimiques, physiques ou microbiologiques révèlent qu'ils sont impropres à la consommation humaine;
- b) les poissons ou parties de poisson pour lesquels l'examen de recherche des endoparasites prescrit par la législation communautaire n'a pas été dûment réalisé;
- c) les produits de la pêche contenant dans leurs parties comestibles des contaminants présents dans le milieu aquatique tels que des métaux lourds et des substances organochlorées, à un taux tel que leur absorption alimentaire calculée dépasserait les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour les êtres humains;
- d) les poissons toxiques et les produits de la pêche contenant des biotoxines;
- e) les produits de la pêche ou parties de ces produits considérés comme dangereux pour la santé humaine.

ANNEXE IV

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

CHAPITRE I: INSPECTION DES EXPLOITATIONS

1. Les animaux maintenus en exploitations de production doivent être soumis à des inspections vétérinaires régulières afin de garantir le respect des conditions de police sanitaire relatives à la production de lait cru, et notamment l'état sanitaire des animaux et l'utilisation de médicaments vétérinaires. Ces inspections peuvent se dérouler à l'occasion de contrôles vétérinaires réalisés dans le cadre d'autres dispositions communautaires.
2. S'il existe des présomptions pour suspecter le non-respect des conditions de police sanitaire relatives aux animaux, l'état sanitaire général des animaux fera l'objet d'un contrôle.
3. Les exploitations de production doivent être soumises à des inspections vétérinaires régulières dans le but de garantir la conformité des pratiques de ces exploitations avec les exigences en matière d'hygiène. S'il s'avère que l'hygiène est inadéquate, des mesures appropriées sont prises pour veiller à ce que l'exploitant remédie à la situation.

CHAPITRE II: CONTRÔLE DU LAIT CRU LORS DE SA COLLECTE

1. L'autorité compétente organise, au besoin en coopération avec les exploitants du secteur alimentaire produisant ou collectant du lait ou avec le secteur représentant ces exploitants, des systèmes de contrôle visant à garantir le respect des normes applicables au lait cru.
2. Dans le cas où le lait cru ne répond pas aux normes qui lui sont applicables, l'autorité compétente prend des mesures appropriées pour veiller à ce que l'exploitant du secteur alimentaire remédie à la situation.

Si la situation n'est pas corrigée dans les trois mois qui suivent la notification de non-respect de ces normes, le lait de l'exploitation de production concernée ne pourra plus être livré jusqu'à ce que l'exploitant du secteur alimentaire ait prouvé que le lait satisfait de nouveau aux normes requises.

3. Lorsque le lait cru ne satisfait pas aux critères obligatoires en matière de santé publique et peut ainsi porter atteinte à la sécurité alimentaire, l'autorité compétente définit et met en œuvre des procédures visant à suspendre la livraison du lait cru incriminé jusqu'à ce que les conditions garantissant la sécurité alimentaire soient de nouveau réunies. Dans le même temps, l'autorité compétente indique à l'exploitant si le lait doit être détruit ou s'il peut être utilisé à certaines conditions bien définies. Dès que ces conditions sont remplies, l'autorité compétente applique une procédure visant à autoriser de nouveau la livraison du lait.

CHAPITRE III: CONTRÔLE DES PRODUITS LAITIERS TRANSFORMÉS

Les contrôles officiels comprennent:

1. La vérification de la conformité du lait cru utilisé pour le traitement avec les normes qui lui sont applicables.
2. La vérification que les objectifs de sécurité alimentaire sont atteints, au moyen de contrôles appropriés des méthodes appliquées par les exploitants du secteur alimentaire, notamment:
 - i) les paramètres des traitements thermiques ou autres traitements physiques; ou
 - ii) les conditions générales de la transformation, y compris celles relatives aux méthodes traditionnelles de production.
3. La vérification de la conformité des produits finaux avec les normes qui leur sont applicables, en particulier pour ce qui concerne les critères microbiologiques et l'étiquetage.

ANNEXE V

ÉTABLISSEMENTS NON SOUMIS À L'OBLIGATION DE FIGURER SUR UNE LISTE

Les établissements de pays tiers non soumis à l'obligation de figurer sur les listes établies et mises à jour conformément à l'article 9, paragraphe 4, sont les suivants:

1. les établissements manipulant des produits d'origine animale pour lesquels l'annexe III du règlement (CE) n° .../.... [fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale] ne fixe pas d'exigences;
2. les établissements limités à la production primaire;
3. les établissements limités à des opérations de transport;
4. les établissements limités au stockage de produits d'origine animale n'exigeant pas une régulation de la température.

ANNEXE VI

EXIGENCES RELATIVES AUX CERTIFICATS ACCOMPAGNANT LES IMPORTATIONS

1. Le représentant de l'autorité compétente du pays tiers d'expédition qui délivre un certificat relatif à un lot de produits d'origine animale destiné à la Communauté doit signer le certificat et s'assurer qu'il porte un cachet officiel. Cette exigence vaut pour chaque page du certificat si celui-ci en compte plusieurs. En ce qui concerne les navires-usines, l'autorité compétente peut habilitier le capitaine ou un autre officier de bord à signer le certificat.
2. Les certificats doivent être rédigés dans la ou les langues officielles du pays tiers d'expédition et dans celle(s) de l'État membre dans lequel est effectuée l'inspection à la frontière, ou être accompagnés d'une traduction certifiée dans cette ou ces langues. Toutefois, les États membres peuvent accepter que soit utilisée une langue officielle de la Communauté autre que leur propre langue.
3. L'original du certificat doit accompagner les lots à leur entrée dans la Communauté.
4. Les certificats doivent comporter:
 - a) un seul feuillet; ou
 - b) deux ou plusieurs pages faisant partie d'un feuillet intégré et indivisible; ou
 - c) une série de pages numérotées de manière à indiquer qu'il s'agit de telle ou telle page d'un ensemble fini (par exemple: «page 2 sur 4»).
5. Les certificats doivent porter un numéro d'identification unique. Lorsque le certificat se compose d'une série de pages, chacune d'entre elles doit porter ce numéro.
6. Le certificat doit être délivré avant que le lot auquel il se rapporte ne cesse d'être soumis au contrôle de l'autorité compétente du pays tiers d'expédition.