

Ce texte constitue seulement un outil de documentation et n'a aucun effet juridique. Les institutions de l'Union déclinent toute responsabilité quant à son contenu. Les versions faisant foi des actes concernés, y compris leurs préambules, sont celles qui ont été publiées au Journal officiel de l'Union européenne et sont disponibles sur EUR-Lex. Ces textes officiels peuvent être consultés directement en cliquant sur les liens qui figurent dans ce document

► **B** **RÈGLEMENT (CE) N° 2074/2005 DE LA COMMISSION**
du 5 décembre 2005

établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004

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

(JO L 338 du 22.12.2005, p. 27)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
► <u>M1</u>	Règlement (CE) n° 1664/2006 de la Commission du 6 novembre 2006	L 320	13	18.11.2006
► <u>M2</u>	Règlement (CE) n° 1244/2007 de la Commission du 24 octobre 2007	L 281	12	25.10.2007
► <u>M3</u>	Règlement (CE) n° 1022/2008 de la Commission du 17 octobre 2008	L 277	18	18.10.2008
► <u>M4</u>	Règlement (CE) n° 1250/2008 de la Commission du 12 décembre 2008	L 337	31	16.12.2008
► <u>M5</u>	Règlement (UE) n° 15/2011 de la Commission du 10 janvier 2011	L 6	3	11.1.2011
► <u>M6</u>	Règlement d'exécution (UE) n° 809/2011 de la Commission du 11 août 2011	L 207	1	12.8.2011
► <u>M7</u>	Règlement d'exécution (UE) n° 1012/2012 de la Commission du 5 novembre 2012	L 306	1	6.11.2012
► <u>M8</u>	Règlement (UE) n° 218/2014 de la Commission du 7 mars 2014	L 69	95	8.3.2014
► <u>M9</u>	Règlement d'exécution (UE) 2015/2295 de la Commission du 9 décembre 2015	L 324	5	10.12.2015
► <u>M10</u>	Règlement d'exécution (UE) 2016/759 de la Commission du 28 avril 2016	L 126	13	14.5.2016
► <u>M11</u>	Règlement (UE) 2017/1973 de la Commission du 30 octobre 2017	L 281	21	31.10.2017
► <u>M12</u>	Règlement (UE) 2017/1980 de la Commission du 31 octobre 2017	L 285	8	1.11.2017
► <u>M13</u>	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019	L 131	51	17.5.2019
► <u>M14</u>	Règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019	L 131	101	17.5.2019
► <u>M15</u>	Règlement d'exécution (UE) 2019/1139 de la Commission du 3 juillet 2019	L 180	12	4.7.2019

Rectifié par:

- **C1** Rectificatif, JO L 252 du 28.9.2011, p. 22 (15/2011)
- **C2** Rectificatif, JO L 330 du 30.11.2012, p. 52 (1244/2007)
- **C3** Rectificatif, JO L 214 du 9.8.2013, p. 11 (1012/2012)

▼B**RÈGLEMENT (CE) N° 2074/2005 DE LA COMMISSION**

du 5 décembre 2005

établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004

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

▼M15*Article premier***Exigences concernant les informations sur la chaîne alimentaire aux fins du règlement (CE) n° 853/2004**

Les exigences concernant les informations sur la chaîne alimentaire mentionnées à l'annexe II, section III, du règlement (CE) n° 853/2004 sont énoncées à l'annexe I du présent règlement.

*Article 2***Exigences concernant les produits de la pêche aux fins du règlement (CE) n° 853/2004**

Les exigences concernant les produits de la pêche mentionnées à l'article 11, point 9, du règlement (CE) n° 853/2004 sont énoncées à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3***Méthodes reconnues d'analyse des biotoxines marines aux fins du règlement (CE) n° 853/2004**

Les méthodes d'analyse reconnues des biotoxines marines mentionnées à l'article 11, point 4, du règlement (CE) n° 853/2004 sont décrites à l'annexe V du règlement d'exécution (UE) 2019/627.

▼B*Article 4***Teneur en calcium des viandes séparées mécaniquement aux fins du règlement (CE) n° 853/2004**

La teneur en calcium des viandes séparées mécaniquement mentionnée à l'article 11, point 2, du règlement (CE) n° 853/2004 est précisée à l'annexe IV du présent règlement.

▼M13

▼M14

▼ **M15***Article 6 bis***Méthodes de test du lait cru et du lait de vache traité thermiquement**

Les exploitants du secteur alimentaire recourent aux méthodes d'analyse décrites à l'annexe III du règlement d'exécution (UE) 2019/627 pour vérifier le respect des limites fixées à l'annexe III, section IX, chapitre I, partie III, du règlement (CE) n° 853/2004 et pour veiller à la bonne exécution d'un processus de pasteurisation des produits laitiers conformément à l'annexe III, section IX, chapitre II, partie II, dudit règlement.

▼ **M13**▼ **B***Article 7***Dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 pour les denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles**

1. Aux fins du présent règlement, on entend par «denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles» des denrées alimentaires qui, dans les États membres où elles sont traditionnellement fabriquées, sont:

- a) historiquement reconnues comme produits traditionnels; ou
- b) fabriquées selon des références techniques à un procédé traditionnel codifiées ou enregistrées ou selon des méthodes de fabrication traditionnelles; ou
- c) protégées en tant que produits alimentaires traditionnels par un texte réglementaire communautaire, national, régional ou local.

2. Les États membres peuvent accorder aux établissements fabriquant des denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles des dérogations, à titre individuel ou général, aux exigences mentionnées:

- a) à l'annexe II, chapitre II, point 1, du règlement (CE) n° 852/2004, en ce qui concerne les locaux dans lesquels ces produits sont exposés à un environnement contribuant au développement de leurs caractéristiques. Ces locaux peuvent notamment être équipés de murs, plafonds et portes n'étant pas composés de matériaux lisses, étanches, non absorbants ou résistants à la corrosion, et comporter des murs, plafonds et sols naturels d'origine géologique;
- b) à l'annexe II, chapitre II, point 1 f), et chapitre V, point 1, du règlement (CE) n° 852/2004, en ce qui concerne la nature des matériaux composant les instruments et équipements utilisés spécifiquement pour la préparation, l'emballage et le conditionnement de ces produits.

Les mesures de nettoyage et de désinfection des locaux mentionnés au point a), ainsi que la fréquence de leur mise en œuvre, sont adaptées à l'activité concernée afin de tenir compte de la flore ambiante qui lui est propre.

Les instruments et équipements mentionnés au point b) sont maintenus en permanence dans un état hygiénique satisfaisant et régulièrement nettoyés et désinfectés.

▼B

3. Les États membres qui accordent les dérogations mentionnées au paragraphe 2 les notifient à la Commission et aux autres États membres au plus tard douze mois après l'octroi, à titre individuel ou général, desdites dérogations. Chaque notification:

- a) décrit brièvement les dispositions qui ont été adaptées;
- b) décrit les denrées alimentaires et les établissements concernés, et
- c) fournit toute autre information pertinente.

*Article 8***Modifications au règlement (CE) n° 853/2004**

Les annexes II et III du règlement (CE) n° 853/2004 sont modifiées conformément à l'annexe VII du présent règlement.

*Article 9***Modifications au règlement (CE) n° 854/2004**

Les annexes I, II et III du règlement (CE) n° 854/2004 sont modifiées conformément à l'annexe VIII du présent règlement.

*Article 10***Entrée en vigueur et entrée en application**

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

Il est applicable à partir du 1^{er} janvier 2006, à l'exception des chapitres II et III de l'annexe V, qui sont applicables à partir du 1^{er} janvier 2007.

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

▼ B

ANNEXE I

INFORMATIONS SUR LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

SECTION I

OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Les exploitants du secteur alimentaire élevant des animaux destinés à être envoyés à l'abattoir veillent à ce que les informations sur la chaîne alimentaire mentionnées au règlement (CE) n° 853/2004 figurent, en tant que de besoin, dans les documents relatifs aux animaux expédiés de sorte à être accessibles à l'exploitant de l'abattoir concerné.

▼ M13

▼ M13▼ B

*ANNEXE II***PRODUITS DE LA PÊCHE**

SECTION I

OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

La présente section détaille les règles relatives aux contrôles visuels visant à détecter des parasites dans les produits de la pêche.

*CHAPITRE I***DÉFINITIONS**

1. On entend par «parasite visible» tout parasite ou groupe de parasites ayant une dimension, une couleur ou une texture permettant de le distinguer nettement des tissus du poisson.
2. On entend par «contrôle visuel» un examen non destructif des poissons ou des produits de la pêche, exercé avec ou sans moyen optique d'agrandissement et dans de bonnes conditions d'éclairage pour l'œil humain, y compris par mirage si nécessaire.
3. On entend par «mirage», dans le cas de poissons plats ou de filets de poisson, l'observation à contre-jour du poisson éclairé par une source lumineuse dans une pièce sombre afin d'y détecter des parasites.

*CHAPITRE II***CONTRÔLE VISUEL**

1. Le contrôle visuel doit porter sur un nombre représentatif d'échantillons. Les personnes responsables des établissements à terre et le personnel qualifié à bord des navires usines déterminent le nombre et la fréquence des contrôles en fonction de la nature des produits de la pêche, de leur origine géographique et de l'usage auquel ils sont destinés. Au cours de la production, le contrôle visuel des poissons éviscérés est réalisé par des personnes qualifiées et porte sur la cavité abdominale, les foies, les œufs et les laitances destinés à la consommation humaine. Selon le système d'éviscération utilisé, le contrôle visuel doit être réalisé:
 - a) de manière continue par le manipulateur pendant l'éviscération et le lavage, en cas d'éviscération manuelle;
 - b) par sondage sur un nombre représentatif d'échantillons, de dix poissons par lot au moins, en cas d'éviscération mécanique.
2. Le contrôle visuel des filets ou tranches de poissons est effectué par des personnes qualifiées pendant le parage et après le filetage ou le tranchage. Lorsqu'un examen individuel est impossible en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage doit être établi et tenu à la disposition de l'autorité compétente, conformément à l'annexe III, section VIII, chapitre II, point 4, du règlement (CE) n° 853/2004. Lorsque le mirage des filets s'avère nécessaire d'un point de vue technique, il doit être inclus dans le plan d'échantillonnage.

▼ M13

▼ M13

▼ B

ANNEXE IV

TENEUR EN CALCIUM DES VIANDES SÉPARÉES MÉCANIQUEMENT

La teneur en calcium des VSM, mentionnée au règlement (CE) n° 853/2004, doit:

- 1) être inférieure ou égale à 0,1 % (= 100 mg/100 g ou 1 000 ppm) de produit frais;
- 2) être déterminée par une méthode normalisée au niveau international.

▼ M13

▼ M14

▼ M13

▼ B

ANNEXE VII

MODIFICATIONS AU RÈGLEMENT (CE) N° 853/2004

Les annexes II et III du règlement (CE) n° 853/2004 sont modifiées comme suit:

1) L'annexe II, section I, titre B, est modifiée comme suit:

a) Au point 6, le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE et UK».

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

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

2) L'annexe III est modifiée comme suit:

a) À la section I, chapitre IV, le point 8 est remplacé par le texte suivant:

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

b) À la section II, le chapitre VII suivant est ajouté:

«CHAPITRE VII: AGENTS DE RÉTENTION D'EAU

Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les viandes de volaille traitées en vue de favoriser la rétention d'eau ne soient pas mises sur le marché en tant que viandes fraîches mais en tant que préparations de viande ou soient utilisées pour la production de produits transformés.»

c) À la section VIII, chapitre V, point E, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*. Les produits de la pêche frais, préparés et transformés de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne peuvent être mis sur le marché que conditionnés ou emballés et doivent être étiquetés de manière appropriée afin d'informer le consommateur des méthodes de préparation et/ou de cuisson, ainsi que du risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux. Le nom scientifique doit accompagner l'appellation commune sur l'étiquette.»

▼B

d) La section IX est modifiée comme suit:

i) au chapitre I, partie II, titre B, le point 1 e) est remplacé par ce qui suit:

«e) que les traitements par immersion ou par pulvérisation des trayons ne soient utilisés qu'après avoir été autorisés ou enregistrés, conformément à la directive 98/8/CE du Parlement européen et du Conseil du 16 février 1998 concernant la mise sur le marché des produits biocides (*).

(*) JO L 123 du 24.4.1998, p. 1.»

ii) au chapitre II, partie II, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Lorsque du lait cru ou des produits laitiers subissent un traitement thermique, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences prévues à l'annexe II, chapitre XI, du règlement (CE) n° 852/2004. Ils veillent en particulier, lorsqu'ils ont recours aux procédés suivants, à ce que ceux-ci se déroulent conformément aux spécifications énoncées:

a) La pasteurisation est réalisée par un traitement impliquant:

- i) une température élevée pendant une courte période (au moins 72 °C pendant 15 secondes), ou
- ii) une température modérée pendant une longue période (au moins 63 °C pendant 30 minutes), ou
- iii) toute autre combinaison temps-température permettant d'obtenir un effet équivalent,

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

b) Le traitement Ultrahaute température (UHT) est réalisé par un traitement:

- i) nécessitant un flux thermique continu et une température élevée pendant une courte période (135 °C au moins pendant une durée appropriée) afin d'éliminer tout micro-organisme ou spore viable capable de croître dans le produit traité lorsqu'il est maintenu dans un récipient fermé aseptique à température ambiante, et
- ii) suffisant à assurer la stabilité microbiologique des produits après une période d'incubation de 15 jours à 30 °C ou de 7 jours à 55 °C dans un récipient fermé ou après la mise en œuvre de toute autre méthode démontrant que le traitement thermique approprié a été appliqué.»

e) À la section X, le chapitre II est modifié comme suit:

i) au III, le point 5 est remplacé par le texte suivant:

«5. après cassage, l'œuf liquide doit être intégralement soumis, aussi rapidement que possible, à un traitement visant à éliminer les dangers microbiologiques ou à les ramener à un niveau acceptable. Un lot dont la transformation a été insuffisante peut être soumis sans délai à une nouvelle transformation dans le même établissement, à condition que cette transformation le rende propre à la consommation humaine. Au cas où il est constaté qu'il est impropre à la consommation humaine, le lot doit être dénaturé afin d'assurer qu'il ne sera pas utilisé pour la consommation humaine.»

▼B

ii) au V, le point 2 est remplacé par le texte suivant:

«2. Pour les œufs liquides, l'étiquette mentionnée au point 1 doit aussi porter la mention: “œuf liquide non pasteurisé — à traiter sur le lieu de destination” et indiquer la date et l'heure de cassage des œufs.»

f) À la section XIV, le chapitre V suivant est ajouté:

«CHAPITRE V: ÉTIQUETAGE

Le conditionnement et l'emballage contenant de la gélatine doivent porter les termes “gélatine propre à la consommation humaine” et indiquer la date de préparation.»



ANNEXE VIII

MODIFICATIONS AU RÈGLEMENT (CE) N° 854/2004

Les annexes I, II et III du règlement (CE) n° 854/2004 sont modifiées comme suit:

- 1) À l'annexe I, section I, chapitre III, le point 3 est modifié comme suit:
 - a) Au point a), le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE et UK;»
 - b) Le point c) est remplacé par le texte suivant:

«c) lorsqu'elle est appliquée dans un abattoir sur le territoire de la Communauté, la marque doit comporter l'abréviation CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB ou WE.»
- 2) Au A de l'annexe II, chapitre II, les points 4 et 5 sont remplacés par le texte suivant:
 - «4. L'autorité compétente peut classer en zones de classe B les 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 mentionnées au point 3. Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones ne peuvent dépasser la limite de 4 600 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire. La méthode de référence pour cette analyse est le test du nombre le plus probable (NPP) à cinq tubes et trois dilutions spécifié par la norme ISO 16649-3. D'autres méthodes peuvent être utilisées si elles sont validées au regard de la méthode de référence, conformément aux critères fixés par la norme EN/ISO 16140.
 5. L'autorité compétente peut classer en zones de classe C les 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 en vue de satisfaire aux normes sanitaires mentionnées au point 3. Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones ne peuvent dépasser la limite de 46 000 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire. La méthode de référence pour cette analyse est le test du NPP à cinq tubes et trois dilutions spécifié par la norme ISO 16649-3. D'autres méthodes peuvent être utilisées si elles sont validées au regard de la méthode de référence, conformément aux critères fixés par la norme EN/ISO 16140.»
- 3) Au G de l'annexe III, chapitre II, le point 1 est remplacé par le texte suivant:
 - «1. les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*. Les produits de la pêche frais, préparés et transformés de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne peuvent être mis sur le marché que conditionnés ou emballés et doivent être étiquetés de manière appropriée afin d'informer le consommateur des méthodes de préparation et/ou de cuisson, ainsi que du risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux. Le nom scientifique doit accompagner l'appellation commune sur l'étiquette.»