

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT (UE) N° 1276/2011 DE LA COMMISSION

du 8 décembre 2011

modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les traitements visant à tuer les parasites viables dans les produits de la pêche destinés à la consommation humaine

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ⁽¹⁾, et notamment son article 10, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 853/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Il prévoit entre autres que les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent mettre sur le marché de l'Union européenne des produits d'origine animale que si ceux-ci ont été préparés et manipulés exclusivement dans des établissements satisfaisant aux exigences correspondantes de l'annexe III dudit règlement.
- (2) Le règlement (CE) n° 853/2004 prévoit en son annexe III, section VIII, chapitre III, partie D, que les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que certains produits de la pêche, y compris ceux qui doivent être consommés crus ou pratiquement crus, subissent un traitement par congélation visant à tuer les parasites viables susceptibles de présenter un risque pour la santé des consommateurs.
- (3) En avril 2010, l'Autorité européenne de sécurité des aliments a adopté un avis scientifique sur l'évaluation du risque associé aux parasites dans les produits de la pêche ⁽²⁾ (ci-après «l'avis de l'EFSA»). Cet avis comprend des informations sur les cas où des produits de la pêche sont susceptibles de présenter un danger sanitaire au regard de la présence de parasites viables. L'avis de l'EFSA contient aussi une analyse des effets de différents traitements visant à tuer de tels parasites présents dans les produits de la pêche.
- (4) Selon l'avis de l'EFSA, il faut considérer que tous les poissons sauvages capturés en eau de mer ou en eau douce sont susceptibles de contenir des parasites viables

supposant un risque pour la santé humaine si ces produits sont destinés à être consommés crus ou pratiquement crus; cependant, lorsque les données épidémiologiques montrent que les lieux de pêche ne présentent pas de risque sanitaire en ce qui concerne la présence de parasites, les autorités compétentes peuvent adopter des mesures nationales accordant une dérogation à l'obligation de traitement de congélation pour les produits de la pêche issus de captures de poissons sauvages. Ces mesures nationales doivent être notifiées à la Commission.

- (5) Il ressort de l'avis de l'EFSA que lorsque le saumon atlantique d'élevage est élevé dans des cages flottantes ou des réservoirs à terre et est nourri à base d'aliments composés, qui sont peu susceptibles de contenir des parasites vivants, le risque d'infection par des larves d'anisakidés est négligeable, à moins que des modifications des pratiques d'élevage ne soient introduites. Bien qu'il ressorte de cet avis qu'on ne dispose pas de résultats de contrôles suffisants pour les autres poissons d'élevage, l'EFSA a défini des critères visant à déterminer dans quels cas les produits de la pêche en provenance de l'aquaculture ne présentent pas de danger sanitaire en ce qui concerne la présence de parasites.
- (6) Par conséquent, pour autant que des procédures d'élevage fondées sur de tels critères soient suivies, il est permis de considérer qu'il existe un risque négligeable que des produits issus de poissons d'élevage autres que le saumon atlantique soient porteurs de parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé des consommateurs. C'est pourquoi il est possible d'accorder une dérogation à l'obligation de traitement de congélation à des produits de ce type de poissons d'élevage tout en assurant un niveau élevé de protection sanitaire.
- (7) Il convient donc de modifier les exigences figurant dans l'annexe III, section VIII, chapitre III, partie D, du règlement (CE) n° 853/2004, de façon à tenir compte de certains éléments du nouvel avis scientifique exposés dans l'avis de l'EFSA et de l'expérience acquise sur le terrain.
- (8) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

⁽¹⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ EFSA Journal 2010, 8(4):1543.

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 2

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

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

Fait à Bruxelles, le 8 décembre 2011.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE

À l'annexe III, section VIII, chapitre III, du règlement (CE) n° 853/2004, la partie D est remplacée par le texte suivant:

«D. EXIGENCES CONCERNANT LES PARASITES

1. Les exploitants du secteur alimentaire qui mettent sur le marché les produits de la pêche suivants provenant de poissons à nageoires ou de mollusques céphalopodes:
 - a) les produits de la pêche destinés à être consommés crus; ou
 - b) les produits de la pêche marinés, salés et/ou ayant subi un autre traitement, si le traitement est insuffisant pour tuer les parasites viables,doivent veiller à ce que le produit cru ou fini soit soumis à un traitement de congélation de façon à tuer les parasites viables susceptibles de présenter un risque pour la santé des consommateurs.
2. Pour les parasites autres que les trématodes, toutes les parties du produit doivent être congelées à une température d'au moins:
 - a) – 20 °C pendant un minimum de 24 heures; ou
 - b) – 35 °C pendant un minimum de 15 heures.
3. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent pas procéder au traitement de congélation visé au point 1 pour les produits de la pêche:
 - a) qui ont subi, ou vont subir, un traitement thermique tuant les parasites viables avant d'être consommés. Dans le cas de parasites autres que les trématodes, le produit est porté à une température à cœur de 60 °C ou plus pendant au moins une minute;
 - b) qui ont été conservés en tant que produits de la pêche congelés pendant un temps suffisamment long pour tuer les parasites viables;
 - c) issus de captures de poissons sauvages, pour autant:
 - i) qu'il existe des données épidémiologiques indiquant que les lieux de pêche d'origine ne présentent pas de danger sanitaire en ce qui concerne la présence de parasites; et
 - ii) que l'autorité compétente l'autorise;
 - d) provenant de la pisciculture, élevés à partir d'embryons et exclusivement soumis à un régime alimentaire exempt de parasites viables susceptibles de présenter un risque sanitaire, et qui satisfont à une des exigences suivantes:
 - i) ils ont été élevés exclusivement dans un milieu exempt de parasites viables; ou
 - ii) l'exploitant du secteur alimentaire vérifie, au moyen de procédures approuvées par les autorités compétentes, que les produits de la pêche ne présentent pas de risque sanitaire au regard de la présence de parasites viables.
4. a) Les produits de la pêche visés au point 1 doivent, lorsqu'ils sont mis sur le marché, sauf lorsqu'ils sont fournis au consommateur final, être accompagnés d'un document établi par l'exploitant du secteur alimentaire procédant au traitement de congélation indiquant le type de traitement de congélation auquel ils ont été soumis.
- b) Avant de mettre sur le marché les produits de la pêche visés aux points 3 c) et d) qui n'ont pas été soumis au traitement de congélation ou ne sont pas destinés à être soumis avant consommation à un traitement tuant les parasites viables présentant un risque sanitaire, un exploitant du secteur alimentaire doit veiller à ce que ces produits proviennent de lieux de pêche ou d'élevage satisfaisant aux exigences spécifiques mentionnées dans un de ces points. À cet effet, il veillera à faire figurer les informations requises dans le document commercial ou dans tout autre document joint aux produits de la pêche.»