



Sommaire

II Actes non législatifs

RÈGLEMENTS

- ★ **Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ 1**
- ★ **Règlement délégué (UE) 2019/625 de la Commission du 4 mars 2019 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences applicables à l'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine ⁽¹⁾ 18**
- ★ **Règlement d'exécution (UE) 2019/626 de la Commission du 5 mars 2019 concernant les listes des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels l'entrée dans l'Union européenne de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine est autorisée, modifiant le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces listes ⁽¹⁾ 31**
- ★ **Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels ⁽¹⁾ 51**
- ★ **Règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats ⁽¹⁾ 101**

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/624 DE LA COMMISSION

du 8 février 2019

concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) ⁽¹⁾, et notamment son article 18, paragraphe 7,

considérant ce qui suit:

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

⁽¹⁾ JO L 95 du 7.4.2017, p. 1.

⁽²⁾ Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1).

⁽³⁾ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55).

⁽⁴⁾ Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) (JO L 300 du 14.11.2009, p. 1).

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

⁽⁶⁾ Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (JO L 139 du 30.4.2004, p. 206).

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

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

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

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Objet et champ d'application

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

Ces règles spécifiques précisent:

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

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

Article 2

Définitions

Aux fins du présent règlement, on entend par:

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

⁽⁷⁾ Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles (JO L 147 du 31.5.2001, p. 1).

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

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

Article 3

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

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

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

Article 4

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

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

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

Article 5

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

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

⁽⁹⁾ Directive 64/432/CEE du Conseil du 26 juin 1964 relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires d'animaux des espèces bovine et porcine (JO L 121 du 29.7.1964, p. 1977).

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

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

Article 6

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

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

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

5. Par dérogation à l'article 5, paragraphe 4, les États membres peuvent autoriser l'abattage du gibier d'élevage jusqu'à 28 jours à compter de la date de délivrance du certificat sanitaire visé à l'article 5, paragraphe 2, point f), si:
- le producteur ne fournit que de petites quantités de viande de gibier d'élevage, soit directement au consommateur final, soit à des commerces de détail locaux approvisionnant directement le consommateur final; et
 - l'abattage par an et par exploitation d'origine ne dépasse pas cinquante animaux.

Article 7

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

1. L'inspection post mortem visée à l'article 18, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625 peut être pratiquée par un auxiliaire officiel sous la responsabilité du vétérinaire officiel, sous réserve du respect de l'annexe II, chapitre II, du présent règlement, si les critères et les conditions suivants sont réunis:
- les activités d'abattage ou de traitement du gibier sont effectuées dans un abattoir ou un établissement de traitement du gibier de faible capacité qui abat ou traite:
 - moins de 1 000 unités de gros bétail par an; ou
 - moins de 150 000 volailles, lagomorphes et petit gibier sauvage par an;
 - l'autorité compétente peut augmenter les seuils fixés au point a) en veillant à ce que la dérogation s'applique dans les petits abattoirs et établissements de traitement du gibier répondant à la définition de l'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier de faible capacité et à condition que la production annuelle cumulée de ces établissements ne dépasse pas 5 % du volume total de viandes fraîches produites dans un État membre:
 - pour les espèces concernées;
 - pour le total des ongulés;
 - pour le total de la volaille; ou
 - pour le total des oiseaux et des lagomorphes;dans de tels cas, les autorités compétentes notifient ladite dérogation et fournissent des éléments à l'appui de celle-ci, conformément à la procédure prévue dans la directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹²⁾;
 - l'établissement concerné a la capacité de stocker les viandes présentant des anomalies séparément des autres viandes jusqu'à ce que le vétérinaire officiel vienne inspecter en personne les viandes présentant des anomalies;
 - le vétérinaire officiel est présent au moins une fois par jour dans l'établissement concerné, et régulièrement pendant les activités d'abattage;
 - l'autorité compétente a mis en place une procédure pour évaluer régulièrement le travail des auxiliaires officiels dans ces établissements, notamment pour:
 - contrôler le travail individuel;
 - vérifier les documents concernant les conclusions de l'inspection et effectuer une comparaison par rapport aux carcasses correspondantes;
 - contrôler les carcasses dans la pièce de stockage;
 - l'autorité compétente a effectué une analyse des risques en tenant au moins compte des éléments suivants:
 - le nombre d'animaux abattus ou traités par heure ou par jour;
 - les espèces et les catégories d'animaux abattues ou traitées;
 - la capacité de l'établissement;
 - les antécédents de l'établissement concernant les activités d'abattage ou de traitement d'animaux;
 - l'efficacité de toute mesure complémentaire devant garantir la sécurité sanitaire des animaux destinés à l'abattage vis-à-vis de la chaîne alimentaire;

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

- vi) l'efficacité des procédures fondées sur l'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- vii) les rapports d'audit;
- viii) les archives de l'autorité compétente concernant les inspections ante et post mortem.

2. Aux fins de l'application du paragraphe 1, point a) i), les taux de conversion utilisés sont ceux fixés à l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1099/2009. Cependant, pour les ovins et les caprins, ainsi que les petits cervidés (poids de l'animal vivant < 100 kg), on utilise un taux de conversion de 0,05 unité de gros bétail et, pour le reste du gros gibier, un taux de conversion de 0,2 unité de gros bétail.

Article 8

Réalisation de l'inspection post mortem par le vétérinaire officiel

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

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

Article 9

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

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

Article 10

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

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

Article 11

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

Par dérogation à l'article 18, paragraphe 6, du règlement (UE) 2017/625, le classement des zones de production et des zones de reparcage n'est pas nécessaire en vue de la récolte des pectinidés et des gastéropodes marins et holothurides non filtreurs lorsque les autorités compétentes pratiquent les contrôles officiels de ces animaux dans les criées ou les halles à marée, les centres d'expédition et les établissements de transformation.

Ces contrôles officiels portent sur la conformité avec:

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

Article 12

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

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

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

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

Article 13

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il est applicable à partir du 14 décembre 2019.

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

Fait à Bruxelles, le 8 février 2019.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE I

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

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

a) pour la Suède:

- i) le comté de Norrbotten;
- ii) le comté de Västerbotten;
- iii) le comté de Jämtland;
- iv) le comté de Västernorrland;
- v) la commune d'Älvdalen dans le comté de Dalécarlie;
- vi) les communes de Nordanstig, Hudiksvall et Söderhamn dans le comté de Gävleborg;

b) pour la Finlande, tels qu'ils ont été autorisés le 31 décembre 2014:

- i) la région de Laponie, à l'exception des communes de Kemi, Keminmaa et Tornio;
 - ii) dans les régions d'Ostrobotnie du Nord et de Kainuu:
 - les communes de Kuusamo, Taivalkoski, Pudasjärvi, Suomussalmi et Hyrynsalmi,
 - dans la commune d'Oulu: le territoire de l'ancienne commune d'Yli-Ii et le territoire de l'ancienne commune d'Ylikiminki situé au nord de la rivière Kiiminkijoki,
 - dans la commune d'Ii: le territoire de l'ancienne commune de Kuivaniemi,
 - dans les communes de Puolanka et Utajärvi: les territoires situés au nord de la rivière Kiiminkijoki et de la route régionale n° 891 (Hyrynsalmi-Puolanka).
-

ANNEXE II

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

CHAPITRE I

VÉTÉRINAIRES OFFICIELS

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

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

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

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

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

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

CHAPITRE II

AUXILIAIRES OFFICIELS

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

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

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

CHAPITRE III

PERSONNEL DÉSIGNÉ PAR LES AUTORITÉS COMPÉTENTES

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

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

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/625 DE LA COMMISSION**du 4 mars 2019****complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences applicables à l'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux et biens 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 (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) ⁽¹⁾, et notamment son article 126, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) 2017/625 établit des règles concernant la réalisation des contrôles officiels et d'autres activités officielles par les autorités compétentes des États membres, y compris la fixation des exigences à remplir en vue de l'entrée dans l'Union d'envois d'animaux et de biens en provenance de pays tiers ou de régions de pays tiers et les contrôles officiels effectués sur des envois de ce type qui sont destinés à la consommation humaine, afin de garantir leur conformité avec la législation de l'Union dans le domaine des denrées alimentaires et de leur sécurité.
- (2) Le règlement (UE) 2017/625 donne une base juridique à l'adoption d'actes délégués visant à compléter les conditions d'entrée de certains animaux et biens dans l'Union qu'il fixe. Ces exigences supplémentaires comprennent les garanties concernant la vérification de la conformité avec:
 - les mesures de contrôle relatives aux substances et aux groupes de résidus dans les animaux et les biens destinés à la consommation humaine, conformément à la directive 96/23/CE du Conseil ⁽²⁾;
 - les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST) chez les animaux vivants et les produits d'origine animale, conformément au règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil ⁽³⁾;
 - les principes généraux et les prescriptions générales régissant les denrées alimentaires en général et la sécurité des denrées alimentaires en particulier à l'échelon de l'Union et à l'échelon national, conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁴⁾;
 - les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, conformément au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁵⁾;

⁽¹⁾ JO L 95 du 7.4.2017, p. 1.

⁽²⁾ Directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE (JO L 125 du 23.5.1996, p. 10).

⁽³⁾ Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles (JO L 147 du 31.5.2001, p. 1).

⁽⁴⁾ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1).

⁽⁵⁾ Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1).

- les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, conformément au règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁶⁾;
 - les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels et aux mesures prises par les autorités compétentes en rapport avec la production de produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, conformément au règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission ⁽⁷⁾ et au règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission ⁽⁸⁾.
- (3) Le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁹⁾ a fixé les conditions spécifiques d'entrée de produits d'origine animale destinés à la consommation humaine dans l'Union, tandis que le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁰⁾ a fixé les conditions générales d'entrées de denrées alimentaires dans l'Union. Le règlement (UE) 2017/625 fixe des règles dans des domaines actuellement régis par les deux règlements susmentionnés et il les abroge et les remplace avec effet au 14 décembre 2019.
- (4) Les exigences fixées dans le présent règlement devraient perpétuer les exigences fixées dans les règlements (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, afin de garantir un niveau élevé de protection de la santé et d'éviter une interruption de l'entrée dans l'Union des envois de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine. Il convient simultanément de tenir compte de l'expérience acquise dans le cadre de l'application des règles établies dans ces deux règlements au moyen d'une approche fondée sur les risques.
- (5) Le règlement (CE) n° 853/2004 impose des exigences aux exploitants du secteur alimentaire qui importent des produits d'origine animale dans l'Union. En conséquence, les exigences supplémentaires relatives aux contrôles officiels fixées dans le présent règlement devraient être compatibles avec celles qui sont déjà fixées dans le règlement (CE) n° 853/2004.
- (6) Le règlement (UE) 2017/185 de la Commission ⁽¹¹⁾ prévoit des dérogations au règlement (CE) n° 854/2004 en ce qui concerne les conditions sanitaires applicables aux importations de certains produits d'origine animale (comme les insectes et les viandes de reptiles) et de denrées alimentaires contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés (produits composés) jusqu'au 31 décembre 2020. Il convient également, pour garantir un niveau élevé de protection de la santé, que les exigences applicables à l'entrée de ces produits dans l'Union soient établies avant l'expiration des dispositions transitoires de manière que la conformité de ces produits avec les règles de l'Union applicables puisse être contrôlée.
- (7) La production d'insectes destinés à la consommation humaine ne cesse d'augmenter. Il y a lieu de s'assurer que les insectes importés satisfont aux exigences de l'Union concernant les denrées alimentaires et leur sécurité. Il convient donc que les exigences supplémentaires énoncées dans le présent règlement applicables à l'entrée d'envois de produits d'origine animale dans l'Union s'appliquent également aux insectes. Il se peut également que les insectes doivent être autorisés en tant que nouvel aliment conformément au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹²⁾.
- (8) Le 18 octobre 2007, l'Autorité européenne de sécurité des aliments a adopté un avis sur les risques pour la santé publique associés à la consommation humaine de viandes de reptiles ⁽¹³⁾. Un certain nombre de dangers, tels que *Salmonella* et *Trichinella*, ont été recensés. Il convient que les exigences applicables à l'entrée dans l'Union incluent la vérification de la conformité des envois de viandes de reptiles avec les exigences de l'Union afin de réduire le risque afférent à ces dangers.

⁽⁶⁾ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55).

⁽⁷⁾ Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2018 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil (voir page 1 du présent Journal officiel).

⁽⁸⁾ Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels (voir page 51 du présent Journal officiel).

⁽⁹⁾ Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (JO L 139 du 30.4.2004, p. 206).

⁽¹⁰⁾ Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux (JO L 165 du 30.4.2004, p. 1).

⁽¹¹⁾ Règlement (UE) 2017/185 de la Commission du 2 février 2017 portant dispositions d'application transitoires pour certaines dispositions des règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 (JO L 29 du 3.2.2017, p. 21).

⁽¹²⁾ Règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission (JO L 327 du 11.12.2015, p. 1).

⁽¹³⁾ <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/578>.

- (9) La composition des produits composés modifie les caractéristiques physico-chimiques de ces denrées alimentaires, ce qui entraîne des risques différents. Pour cette raison, seuls doivent être autorisés à entrer dans l'Union les envois de produits composés qui sont conformes aux exigences qui leur sont applicables, notamment en ce qui concerne l'origine des produits d'origine animale transformés qui composent ces denrées alimentaires, l'origine des denrées alimentaires mêmes ou les garanties qui accompagnent les envois de produits composés. Il convient, pour les produits composés présentant peu de risque pour la santé humaine, que le présent règlement prévoit des dérogations aux contrôles effectués aux postes de contrôle frontaliers.
- (10) Lorsqu'on établit les exigences applicables à l'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine, il convient de faire référence aux codes de la nomenclature combinée en conformité avec le règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil ⁽¹⁴⁾, pour identifier clairement ces biens et animaux.
- (11) Il convient que l'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine ne soit autorisée, sur la base d'une analyse des risques, que lorsque les pays tiers ou régions de pays tiers dont ces animaux et biens sont originaires peuvent garantir la conformité de ces animaux et biens destinés à la consommation humaine avec les exigences de sécurité applicables à ces animaux et biens lorsqu'ils sont destinés à la consommation humaine et sont dûment inscrits sur une liste établie dans le règlement d'exécution (UE) 2019/626 de la Commission ⁽¹⁵⁾.
- (12) Il y a lieu d'ajouter aux exigences énoncées à l'article 127, paragraphe 3, du règlement (UE) 2017/625 des exigences spécifiques pour certains animaux et biens destinés à la consommation humaine, afin de prévoir des garanties en ce qui concerne l'efficacité des contrôles officiels relatifs à la sécurité des denrées alimentaires dans les pays tiers ou régions de pays tiers. Il convient de n'inscrire des pays tiers ou régions de pays tiers sur des listes qu'après que des preuves et des garanties ont été fournies que les animaux et les biens concernés provenant des pays tiers ou régions de pays tiers sont conformes aux exigences de l'Union en matière de sécurité des denrées alimentaires, ou à des exigences reconnues comme équivalentes, énoncées dans la directive 96/23/CE, les règlements (CE) n° 999/2001, (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004 et (UE) 2017/625, le règlement délégué (UE) 2019/624 et le règlement d'exécution (UE) 2019/627.
- (13) L'entrée dans l'Union d'envois de certains biens destinés à la consommation humaine ne devrait être autorisée que lorsque ces biens sont expédiés à partir d'établissements figurant sur des listes établies et mises à jour conformément à l'article 127, paragraphe 3, point e), du règlement (UE) 2017/625 et sont obtenus auprès de ceux-ci ou préparés dans ceux-ci. En outre, il convient, pour garantir le respect des règles de l'Union en matière d'hygiène des denrées alimentaires, ou de règles reconnues comme au moins équivalentes, de prévoir que le pays tiers devrait fournir des garanties additionnelles à celles visées à l'article 127, paragraphe 3, points e) i) et e) iv), du règlement (UE) 2017/625, lorsqu'il dresse et met à jour des listes de ces établissements visées à l'article 127, paragraphe 3, point e), dudit règlement.
- (14) Il importe que la Commission mette les listes d'établissements prévues à l'article 127 du règlement (UE) 2017/625 à la disposition du public afin de permettre aux exploitants du secteur alimentaire et aux consommateurs de les consulter en toute transparence en ce qui concerne les établissements en provenance desquels ces biens sont autorisés à entrer dans l'Union en vue d'y être mis sur le marché. Il convient, pour garantir l'efficacité de ces exigences, que les États membres autorisent l'entrée dans l'Union d'envois de ces biens à condition que les certificats officiels qui doivent accompagner les envois conformément aux règles applicables de l'Union soient délivrés par les autorités compétentes du pays tiers à partir de la date de publication des listes par la Commission.
- (15) Il y a lieu de ne pas imposer de telles exigences aux établissements pour les biens destinés au transit, étant donné que ceux-ci représentent un faible risque du point de vue de la sécurité des denrées alimentaires et qu'aucun animal ou bien n'est mis sur le marché dans l'Union. Il convient en outre de ne pas imposer de telles exigences aux établissements n'assurant que des activités de production primaire, des opérations de transport, le stockage de produits d'origine animale qui ne nécessitent pas une régulation de la température ou la production de sulfate de chondroïtine, d'acide hyaluronique, d'autres produits à base de cartilage hydrolysé, de chitosane, de glucosamine, de présure, d'ichtyocolle et d'acides aminés hautement raffinés visés à l'annexe III, section XVI, du règlement (CE) n° 853/2004.

⁽¹⁴⁾ Règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun (JO L 256 du 7.9.1987, p. 1).

⁽¹⁵⁾ Règlement d'exécution (UE) 2019/626 de la Commission du 5 mars 2019 concernant les listes des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels l'entrée dans l'Union européenne de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine est autorisée et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces listes (voir page 31 du présent Journal officiel).

- (16) Le règlement (UE) n° 210/2013 de la Commission ⁽¹⁶⁾ exige que les établissements producteurs de graines germées soient agréés par les autorités compétentes conformément à l'article 6 du règlement (CE) n° 852/2004. Il convient, pour garantir le respect des règles de l'Union en matière d'hygiène des denrées alimentaires, ou de règles reconnues comme au moins équivalentes, que l'entrée de graines germées dans l'Union ne soit autorisée que si les graines germées sont produites dans des établissements figurant sur des listes établies et mises à jour conformément au présent règlement.
- (17) Il convient, pour garantir le respect des règles de l'Union en matière d'hygiène des denrées alimentaires, ou de règles reconnues comme au moins équivalentes, que l'entrée dans l'Union de produits provenant d'établissements fabriquant des viandes fraîches, des viandes hachées, des préparations de viandes, des produits à base de viande, des viandes séparées mécaniquement et des matières premières destinées à la production de gélatine et de collagène ne soit autorisée que si ces établissements figurent sur des listes établies et mises à jour conformément à l'article 127, paragraphe 3, point e), du règlement (UE) 2017/625 et publiées par la Commission. Il convient en outre que les matières premières servant à la fabrication de ces produits proviennent d'établissements (abattoirs, établissements de traitement du gibier, ateliers de découpe et établissements manipulant les produits de la pêche) figurant sur des listes établies et mises à jour conformément à l'article 127, paragraphe 3, point e), du règlement (UE) 2017/625 et publiées par la Commission.
- (18) Il convient que l'entrée dans l'Union d'envois de mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants ne soit autorisée qu'en provenance de zones de production de pays tiers ou régions de pays tiers figurant sur des listes établies et mises à jour conformément à l'article 127, paragraphe 3, point e), du règlement (UE) 2017/625 et publiées par la Commission, afin de garantir la conformité de ces produits avec les exigences spécifiques applicables énoncées dans le règlement (CE) n° 853/2004 et le règlement d'exécution (UE) 2019/627 ou avec des règles reconnues comme au moins équivalentes. La publication de ces listes doit permettre aux exploitants du secteur alimentaire et aux consommateurs de les consulter en toute transparence en ce qui concerne les zones de production en provenance desquelles les mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants peuvent entrer dans l'Union.
- (19) Il convient que l'entrée dans l'Union d'envois de produits de la pêche ne soit autorisée que si les envois sont expédiés d'un établissement à terre, de navires frigorifiques, de navires-usines ou de bateaux congélateurs naviguant sous le pavillon d'un pays tiers figurant sur des listes établies et mises à jour conformément à l'article 127, paragraphe 3, point e), du règlement (UE) 2017/625 et publiées par la Commission, obtenus auprès de ceux-ci ou préparés dans ceux-ci, afin de garantir la conformité des produits de la pêche avec les exigences de l'Union, notamment les exigences spécifiques établies dans le règlement (CE) n° 853/2004 et le règlement d'exécution (UE) 2019/627 ou avec des règles reconnues comme au moins équivalentes. La publication de ces listes doit permettre aux exploitants du secteur alimentaire et aux consommateurs de les consulter en toute transparence pour déterminer les navires en provenance desquels les produits de la pêche sont autorisés à entrer dans l'Union.
- (20) Les conditions d'entrée des produits d'origine animale dans l'Union fixées par le règlement (CE) n° 853/2004 ne s'appliquent pas aux produits composés. Néanmoins, ce règlement impose aux exploitants du secteur alimentaire qui importent des produits composés de veiller à ce que les produits d'origine animale transformés contenus dans ces denrées alimentaires satisfassent aux exigences fixées dans ce règlement.
- (21) Le risque lié aux produits composés dépend du type d'ingrédients et de leurs conditions de stockage. Il convient donc d'établir des exigences applicables aux envois de produits composés de manière à veiller à ce que les produits composés présentant un risque soient exportés de pays en provenance desquels l'exportation vers l'Union est autorisée en vertu de la décision 2007/777/CE de la Commission ⁽¹⁷⁾, de la décision 2006/766/CE de la Commission ⁽¹⁸⁾, du règlement (CE) n° 798/2008 de la Commission ⁽¹⁹⁾, du règlement (UE) n° 605/2010 de la Commission ⁽²⁰⁾ et de la décision 2011/163/UE de la Commission ⁽²¹⁾.

⁽¹⁶⁾ Règlement (UE) n° 210/2013 de la Commission du 11 mars 2013 relatif à l'agrément des établissements producteurs de graines germées conformément au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil (JO L 68 du 12.3.2013, p. 24).

⁽¹⁷⁾ Décision 2007/777/CE de la Commission du 29 novembre 2007 établissant les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que les modèles de certificats pour l'importation de certains produits à base de viande et d'estomacs, vessies et boyaux traités destinés à la consommation humaine en provenance de pays tiers et abrogeant la décision 2005/432/CE (JO L 312 du 30.11.2007, p. 49).

⁽¹⁸⁾ Décision 2006/766/CE de la Commission du 6 novembre 2006 établissant les listes des pays tiers et territoires en provenance desquels l'importation de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers, de gastéropodes marins et de produits de la pêche est autorisée (JO L 320 du 18.11.2006, p. 53).

⁽¹⁹⁾ Règlement (CE) n° 798/2008 de la Commission du 8 août 2008 établissant une liste des pays tiers, territoires, zones ou compartiments en provenance desquels les volailles et les produits de volailles peuvent être importés dans la Communauté et transiter par celle-ci ainsi que les règles en matière de certification vétérinaire (JO L 226 du 23.8.2008, p. 1).

⁽²⁰⁾ Règlement (UE) n° 605/2010 de la Commission du 2 juillet 2010 arrêtant les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que les exigences en matière de certification vétérinaire pour l'introduction dans l'Union européenne de lait cru, de produits laitiers, de colostrum et de produits à base de colostrum destinés à la consommation humaine (JO L 175 du 10.7.2010, p. 1).

⁽²¹⁾ Décision 2011/163/UE de la Commission du 16 mars 2011 relative à l'approbation des plans soumis par les pays tiers conformément à l'article 29 de la directive 96/23/CE du Conseil (JO L 70 du 17.3.2011, p. 40).

- (22) Sur la base du nombre de notifications reçues dans le cadre du système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux établi par le règlement (CE) n° 178/2002, les envois de certains animaux et biens mis sur le marché pour la consommation humaine présentent un risque accru de non-conformité avec les exigences de l'Union en matière de sécurité des denrées alimentaires. Il convient donc que chaque envoi de ces animaux et biens mis sur le marché pour la consommation humaine soit soumis à une certification individuelle en vue de son entrée dans l'Union et sa mise sur le marché dans celle-ci. La certification de la conformité avec les exigences de l'Union peut également contribuer à rappeler les exigences applicables de l'Union aux exploitants du secteur alimentaire et aux autorités compétentes des pays tiers ou régions de pays tiers. En ce qui concerne le transit, il convient de continuer à utiliser les certificats de transit ad hoc actuels, qui comportent une attestation de santé animale.
- (23) Étant donné que le règlement (UE) 2017/625 est applicable à partir du 14 décembre 2019, il convient que le présent règlement s'applique également à partir de cette date. Des dispositions transitoires prévoyant des dérogations aux règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, relatives aux conditions sanitaires applicables aux importations de produits composés, ont été établies par le règlement (UE) 2017/185 et leur application sera prolongée jusqu'au 20 avril 2021 conformément au règlement (UE) 2019/759 de la Commission ⁽²²⁾. Il convient donc que les exigences en matière d'importation fixées dans le présent règlement s'appliquent à partir du 20 avril 2021 aux produits composés afin de faciliter la transition,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Objet et champ d'application

1. Le présent règlement complète le règlement (UE) 2017/625 en ce qui concerne les conditions d'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine provenant de pays tiers ou régions de pays tiers afin de garantir leur conformité avec les exigences applicables fixées par les règles visées à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) 2017/625 ou avec des exigences reconnues comme au moins équivalentes.
2. Les exigences visées au paragraphe 1 portent sur:
 - a) l'identification des animaux et des biens soumis aux exigences suivantes à leur entrée dans l'Union:
 - i) ces animaux et biens proviennent d'un pays tiers ou d'une région de pays tiers inscrits sur une liste conformément à l'article 126, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) 2017/625;
 - ii) ces animaux et biens ont été expédiés à partir d'établissements qui satisfont aux exigences applicables visées à l'article 126, paragraphe 1, du règlement (UE) 2017/625, ou à des exigences reconnues comme au moins équivalentes, et obtenus auprès de ces établissements ou préparés dans ceux-ci, et qui sont inscrits sur des listes établies et mises à jour conformément à l'article 127, paragraphe 3, points e) ii) et e) iii), du règlement (UE) 2017/625;
 - iii) chaque envoi d'animaux et de biens est accompagné d'un certificat officiel, ou d'une attestation officielle ou de toute autre preuve du respect des règles visées à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) 2017/625, telle une attestation privée, conformément à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625;
 - b) les conditions d'entrée dans l'Union de certains animaux et biens provenant d'un pays tiers ou d'une région de pays tiers inscrits sur une liste conformément à l'article 127, paragraphe 2, du règlement (UE) 2017/625;
 - c) les exigences selon lesquelles les envois de certains biens provenant de pays tiers ont été expédiés à partir d'établissements qui satisfont aux exigences applicables visées à l'article 126, paragraphe 1, du règlement (UE) 2017/625, ou à des exigences reconnues comme au moins équivalentes, et obtenus auprès de ces établissements ou préparés dans ceux-ci, et qui figurent sur des listes établies et mises à jour conformément à l'article 127, paragraphe 3, points e) ii) et e) iii), du règlement (UE) 2017/625;
 - d) les conditions d'entrée dans l'Union en vue de la mise sur le marché des marchandises spécifiques suivantes en sus des conditions fixées conformément à l'article 126 du règlement (UE) 2017/625:
 - i) les viandes fraîches, les viandes hachées, les préparations de viandes, les produits à base de viande, les viandes séparées mécaniquement et les matières premières destinées à la production de gélatine et de collagène;

⁽²²⁾ Règlement (UE) 2019/759 de la Commission du 13 mai 2019 portant dispositions d'application transitoires relatives aux conditions sanitaires d'importation des denrées alimentaires contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés (produits composés) (JO L 125 du 14.5.2019, p. 11).

- ii) les mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants;
 - iii) les produits de la pêche;
 - iv) les produits composés;
- e) les exigences supplémentaires applicables aux certificats officiels, aux attestations officielles et aux attestations privées qui accompagnent certains animaux et biens entrant dans l'Union.
3. Le présent règlement ne s'applique pas:
- a) aux animaux et biens non destinés à la consommation humaine; il s'applique néanmoins lorsque la destination des animaux et des biens n'a pas été arrêtée lors de leur entrée dans l'Union;
 - b) aux animaux et biens destinés à la consommation humaine qui ne font que transiter par l'Union sans y être mis sur le marché.

Article 2

Définitions

Aux fins du présent règlement, on entend par:

1. «équivalent»: équivalent au sens de l'article 2, paragraphe 1, point e), du règlement (CE) n° 852/2004;
2. «mise sur le marché»: la mise sur le marché au sens de l'article 3, point 8), du règlement (CE) n° 178/2002;
3. «établissement»: un établissement au sens de l'article 2, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 852/2004;
4. «attestation privée»: une attestation signée par l'exploitant du secteur alimentaire importateur;
5. «viandes fraîches»: les viandes fraîches au sens de l'annexe I, point 1.10, du règlement (CE) n° 853/2004;
6. «viandes hachées»: les viandes hachées au sens de l'annexe I, point 1.13, du règlement (CE) n° 853/2004;
7. «préparations de viandes»: les préparations de viandes au sens de l'annexe I, point 1.15, du règlement (CE) n° 853/2004;
8. «produits à base de viande»: les produits à base de viande au sens de l'annexe I, point 7.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
9. «viandes séparées mécaniquement»: les viandes séparées mécaniquement au sens de l'annexe I, point 1.14, du règlement (CE) n° 853/2004;
10. «gélatine»: la gélatine au sens de l'annexe I, point 7.7, du règlement (CE) n° 853/2004;
11. «collagène»: le collagène au sens de l'annexe I, point 7.8, du règlement (CE) n° 853/2004;
12. «mollusques bivalves»: les mollusques bivalves au sens de l'annexe I, point 2.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
13. «produits de la pêche»: les produits de la pêche au sens de l'annexe I, point 3.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
14. «produit composé»: une denrée alimentaire contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés;
15. «reptiles»: les animaux appartenant aux espèces *Alligator mississippiensis*, *Crocodylus johnstoni*, *Crocodylus niloticus*, *Crocodylus porosus*, *Timon lepidus*, *Python reticulatus*, *Python molurus bivittatus* ou *Pelodiscus sinensis*;
16. «viandes de reptiles»: les parties comestibles, transformées ou non, tirées de reptiles d'élevage, qui sont, le cas échéant, autorisées conformément au règlement (UE) 2015/2283 et énumérées dans le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission ⁽²³⁾;

⁽²³⁾ Règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission du 20 décembre 2017 établissant la liste de l'Union des nouveaux aliments conformément au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments (JO L 351 du 30.12.2017, p. 72).

17. «insectes»: les denrées alimentaires qui sont constituées d'insectes ou de parties d'insectes, à tous les stades de vie des insectes, sont destinées à la consommation humaine et sont, le cas échéant, autorisées conformément au règlement (UE) 2015/2283 et inscrites sur la liste établie dans le règlement d'exécution (UE) 2017/2470, ou qui sont isolées ou produites à partir de ces insectes ou parties d'insectes;
18. «germe»: le germe au sens de l'article 2, point a), du règlement d'exécution (UE) n° 208/2013 de la Commission ⁽²⁴⁾;
19. «production primaire»: la production primaire au sens de l'article 3, point 17), du règlement (CE) n° 178/2002;
20. «abattoir»: un abattoir au sens de l'annexe I, point 1.16, du règlement (CE) n° 853/2004;
21. «établissement de traitement du gibier»: un établissement de traitement du gibier au sens de l'annexe I, point 1.18, du règlement (CE) n° 853/2004;
22. «atelier de découpe»: un atelier de découpe au sens de l'annexe I, point 1.17, du règlement (CE) n° 853/2004;
23. «zone de production»: une zone de production au sens de l'annexe I, point 2.5, du règlement (CE) n° 853/2004;
24. «navire-usine»: un navire-usine au sens de l'annexe I, point 3.2, du règlement (CE) n° 853/2004;
25. «bateau congélateur»: un bateau congélateur au sens de l'annexe I, point 3.3, du règlement (CE) n° 853/2004;
26. «navire frigorifique»: un navire équipé pour le stockage et le transport, sur palettes ou en vrac, de marchandises placées dans des cales ou des chambres sous température dirigée;
27. «exploitant du secteur alimentaire»: un exploitant du secteur alimentaire au sens de l'article 3, point 3), du règlement (CE) n° 178/2002;

Article 3

Animaux et biens qui doivent provenir de pays tiers ou régions de pays tiers inscrits sur la liste visée à l'article 126, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) 2017/625

Les envois des animaux et des biens suivants destinés à la consommation humaine n'entrent dans l'Union que s'ils proviennent d'un pays tiers ou d'une région de pays tiers inscrits sur la liste relative à ces animaux et biens prévue à l'un des articles 3 à 22 du règlement d'exécution (UE) 2019/626:

- a) les produits d'origine animale, y compris les viandes de reptiles et les insectes entiers morts, les parties d'insectes ou les insectes transformés, pour lesquels des codes de la nomenclature combinée («codes NC») ont été indiqués aux chapitres 2 à 5, 15 et 16, et relevant des codes du système harmonisé («codes SH») de l'annexe I, deuxième partie, positions 1702, 1806, 2102, 2103, 2105, 2106, 2202, 2301, 2822, 2932, 3001, 3002, 3501, 3502, 3503, 3504, 3507, 3913, 4101, 4102, 4103, 4110 ou 9602, du règlement (CEE) n° 2658/87, lorsque ces produits sont destinés à la consommation humaine;
- b) les insectes vivants relevant du code NC 0106 49 00 de l'annexe I, deuxième partie, du règlement (CEE) n° 2658/87.

Article 4

Exigences supplémentaires applicables à l'entrée dans l'Union de certains animaux et biens provenant d'un pays tiers ou d'une région de pays tiers

Outre les exigences énoncées à l'article 127, paragraphe 3, du règlement (UE) 2017/625, la Commission ne décide d'inscrire des pays tiers ou régions de pays tiers sur la liste visée à l'article 126, paragraphe 2, point a), de ce règlement que si les exigences suivantes sont reconnues par la Commission comme étant au moins équivalentes aux exigences applicables dans l'Union aux animaux et aux biens visés à l'article 3:

- a) la législation du pays tiers concernant:
 - i) la production de denrées alimentaires d'origine animale,

⁽²⁴⁾ Règlement d'exécution (UE) n° 208/2013 de la Commission du 11 mars 2013 sur les exigences en matière de traçabilité pour les germes et les graines destinées à la production de germes (JO L 68 du 12.3.2013, p. 16).

- ii) l'utilisation des médicaments vétérinaires, y compris les règles relatives à leur interdiction ou à leur autorisation, à leur distribution, à leur mise sur le marché, et les règles en matière de gestion et d'inspection,
 - iii) la préparation et l'utilisation des aliments pour animaux, y compris les procédures relatives à l'utilisation des additifs et à la préparation et à l'utilisation des aliments médicamenteux, ainsi qu'à la qualité hygiénique des matières premières utilisées pour la préparation des aliments et du produit fini;
- b) les conditions d'hygiène, actuellement appliquées aux produits d'origine animale destinés à l'Union, durant la production, la fabrication, la manipulation, l'entreposage et l'expédition;
 - c) toute expérience acquise en matière de commercialisation des produits d'origine animale provenant du pays tiers et les résultats des contrôles officiels éventuellement effectués à l'entrée dans l'Union;
 - d) lorsqu'ils sont disponibles, les résultats des contrôles effectués par la Commission dans le pays tiers au sujet d'autres animaux et biens pour lesquels le pays tiers est déjà inscrit sur une liste conformément à l'article 127, paragraphe 2, du règlement (UE) 2017/625, notamment les résultats de l'évaluation des autorités compétentes dans le pays tiers contrôlé, et les mesures que les autorités compétentes ont prises à la lumière des recommandations qui leur ont été adressées par la Commission à la suite de ces contrôles;
 - e) l'existence, la mise en œuvre et la communication d'un programme de lutte contre les zoonoses approuvé par la Commission, le cas échéant;
 - f) l'existence, la mise en œuvre et la communication d'un programme de surveillance des résidus approuvé par la Commission, le cas échéant, conformément à la directive 96/23/CE.

Article 5

Exigences relatives aux établissements applicables à l'entrée dans l'Union de certains biens provenant d'un pays tiers

1. Les envois des biens suivants n'entrent dans l'Union que lorsqu'ils sont expédiés à partir d'établissements figurant sur des listes établies et mises à jour conformément à l'article 127, paragraphe 3, points e) ii) et e) iii), du règlement (UE) 2017/625, et sont obtenus auprès de ceux-ci ou préparés dans ceux-ci:
 - a) les produits d'origine animale pour lesquels des exigences sont énoncées à l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, pour lesquels des codes NC ont été indiqués aux chapitres 2 à 5, 15 et 16 et relevant des codes SH de l'annexe I, deuxième partie, positions 2102, 2103, 2105, 2106, 2202, 2301, 2822, 2932, 3001, 3002, 3501, 3502, 3503, 3504, 3507, 3913, 4101, 4102, 4103 ou 4110, du règlement (CEE) n° 2658/87;
 - b) les germes relevant des codes SH suivants: 0704 90, 0706 90, 0708 10, 0708 20, 0708 90 ou 1214 90 à l'annexe I, deuxième partie, du règlement (CEE) n° 2658/87.
2. Les établissements visés au paragraphe 1 du présent article ne peuvent être inscrits sur les listes visées à l'article 127, paragraphe 3, point e), du règlement (UE) 2017/625 que si, outre les garanties prévues à l'article 127, paragraphe 3, points e) ii) et e) iv), du règlement (UE) 2017/625, le pays tiers donne les garanties suivantes:
 - a) ces établissements, ainsi que tout établissement manipulant des matières premières d'origine animale utilisées lors de la fabrication des produits d'origine animale concernés, satisfont aux exigences applicables visées à l'article 126, paragraphe 1, du règlement (UE) 2017/625, et notamment à celles du règlement (CE) n° 853/2004, ou à des exigences reconnues comme au moins équivalentes;
 - b) l'établissement, le cas échéant, manipule uniquement les matières premières d'origine animale provenant de pays tiers disposant d'un plan de surveillance des résidus approuvé pour cette catégorie de produits conformément à la directive 96/23/CE ou d'États membres;
 - c) il a réellement le pouvoir d'empêcher les établissements d'exporter vers l'Union si ceux-ci ne satisfont pas aux exigences applicables de l'Union ou à des exigences reconnues comme au moins équivalentes.
3. La Commission transmet aux États membres toutes les nouvelles listes et listes mises à jour qu'elle reçoit des autorités compétentes du pays tiers conformément à l'article 127, paragraphe 3, point e) iii), du règlement (UE) 2017/625 et elle publie ces listes sur son site web.
4. Les États membres autorisent l'entrée dans l'Union des envois visés au paragraphe 1 à condition que les certificats officiels qui doivent accompagner ces envois conformément aux règles applicables de l'Union soient délivrés par les autorités compétentes du pays tiers à partir de la date de publication des listes visées au paragraphe 1 par la Commission.

*Article 6***Établissements dispensés du respect des exigences énoncées à l'article 5, paragraphe 1**

Les exigences énoncées à l'article 5 ne s'appliquent pas aux établissements qui n'exercent que les activités suivantes:

- a) des activités de production primaire;
- b) des opérations de transport;
- c) le stockage des produits d'origine animale qui ne nécessitent pas une régulation de la température;
- d) la production de sulfate de chondroïtine, d'acide hyaluronique, d'autres produits à base de cartilage hydrolysé, de chitosane, de glucosamine, de présure, d'ichtyocolle et d'acides aminés hautement raffinés visés à l'annexe III, section XVI, du règlement (CE) n° 853/2004 et qui relèvent des codes NC indiqués aux positions 2833, ex 3913, 2930, ex 2932, 3507 ou 3503 à l'annexe I, deuxième partie, du règlement (CEE) n° 2658/87.

*Article 7***Exigences applicables aux envois de viandes fraîches, de viandes hachées, de préparations de viandes, de produits à base de viande, de viandes séparées mécaniquement et de matières premières destinées à la production de gélatine et de collagène**

L'entrée dans l'Union d'envois des produits d'origine animale suivants n'est autorisée que s'ils ont été fabriqués à partir de matières premières obtenues auprès d'abattoirs, d'établissements de traitement du gibier, d'ateliers de découpe et d'établissements manipulant les produits de la pêche qui figurent sur des listes d'établissements établies et mises à jour conformément à l'article 127, paragraphe 3, point e), du règlement (UE) 2017/625:

- a) les viandes fraîches;
- b) les viandes hachées,
- c) les préparations de viandes,
- d) les produits à base de viande et les viandes séparées mécaniquement;
- e) les matières premières destinées à la production de gélatine et de collagène et visées respectivement à l'annexe III, section XIV, chapitre I, point 4 a), et section XV, chapitre I, point 4 a), du règlement (CE) n° 853/2004.

*Article 8***Exigences applicables aux envois de mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants**

1. Nonobstant l'article 6, l'entrée dans l'Union d'envois de mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants pour lesquels des codes NC ont été indiqués à l'annexe I, deuxième partie, position 0307, du règlement (CEE) n° 2658/87 n'est autorisée qu'en provenance de zones de production de pays tiers figurant sur des listes établies par les autorités compétentes du pays tiers conformément à l'article 127, paragraphe 3, point e), du règlement (UE) 2017/625 et publiées par la Commission.

2. Les produits suivants peuvent entrer dans l'Union en provenance de zones de production que les autorités compétentes du pays tiers n'ont pas classées conformément à l'article 18, paragraphe 6, du règlement (UE) 2017/625:

- a) les pectinidés, sauf lorsque des données provenant de programmes de surveillance officiels établis par l'article 57 du règlement d'exécution (UE) 2019/627 permettent aux autorités compétentes de classer les fonds de pêche conformément à l'annexe III, section VII, chapitre IX, point 2, du règlement (CE) n° 853/2004;
- b) les gastéropodes marins non filtreurs et les holothurides non filtreurs.

*Article 9***Établissement des listes des zones de production**

1. Avant que les listes visées à l'article 8, paragraphe 1, ne soient établies par les autorités compétentes du pays tiers, il est tenu compte en particulier des garanties que lesdites autorités peuvent donner en ce qui concerne la conformité avec les exigences énoncées à l'article 52 du règlement d'exécution (UE) 2019/627 relatif à la classification et au contrôle des zones de production.

La Commission effectue une visite de contrôle sur place avant l'établissement desdites listes.

2. Une fois que les listes visées à l'article 8, paragraphe 1, sont établies et lorsque les autorités compétentes du pays tiers offrent des garanties suffisantes concernant la gestion et le contrôle des zones de production relevant de leur responsabilité, la Commission ne doit pas effectuer de visite de contrôle sur place avant l'inscription d'une nouvelle zone de production sur une liste existante établie conformément à l'article 5.

*Article 10***Exigences spéciales applicables aux produits de la pêche**

L'entrée dans l'Union, en vue de leur mise sur le marché, d'envois de produits de la pêche pour lesquels des codes NC ont été indiqués à l'annexe I, deuxième partie, positions 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 1504, 1516, 1603, 1604, 1605 ou 2106, du règlement (CEE) n° 2658/87, n'est autorisée que si, à n'importe quel stade de leur production, ils ont été obtenus auprès d'un établissement à terre, d'un navire-usine ou d'un bateau congélateur, ou préparés dans l'un de ceux-ci, ou ont été stockés dans un entrepôt frigorifique ou un navire frigorifique figurant sur une liste établie et mise à jour conformément à l'article 127, paragraphe 3, point e), du règlement (UE) 2017/625 et publiée par la Commission.

Article 11

1. Un navire peut être inscrit sur les listes des établissements visées à l'article 127, paragraphe 3, point e) ii), du règlement (UE) 2017/625 à condition que les autorités compétentes du pays tiers sous le pavillon duquel le navire navigue et que les autorités compétentes d'un autre pays tiers auxquelles les autorités compétentes du pays tiers sous le pavillon duquel le navire navigue ont délégué la responsabilité de l'inspection du navire concerné fournissent à la Commission une communication commune attestant que les quatre exigences suivantes sont remplies:

- a) les deux pays tiers figurent sur la liste des pays tiers ou régions de pays tiers, établie conformément à l'article 127, paragraphe 3, du règlement (UE) 2017/625, en provenance desquels l'entrée dans l'Union de produits de la pêche est autorisée;
- b) tous les produits de la pêche du navire concerné qui sont destinés à être mis sur le marché dans l'Union sont débarqués directement dans le pays tiers auquel le pays tiers sous le pavillon duquel le navire navigue a délégué la responsabilité de l'inspection du navire concerné;
- c) les autorités compétentes déléguées ont inspecté le navire et l'ont déclaré conforme aux exigences applicables de l'Union;
- d) les autorités compétentes déléguées ont déclaré qu'elles inspecteraient régulièrement le navire pour s'assurer qu'il demeurerait conforme aux exigences applicables de l'Union.

2. Un navire peut être inscrit sur les listes des établissements visées à l'article 127, paragraphe 3, du règlement (UE) 2017/625 sur la base d'une communication commune des autorités compétentes du pays tiers sous le pavillon duquel le navire navigue et des autorités compétentes d'un État membre auxquelles les autorités compétentes du pays tiers sous le pavillon duquel le navire navigue ont délégué la responsabilité de l'inspection du navire concerné, si les trois exigences suivantes sont remplies:

- a) tous les produits de la pêche du navire concerné qui sont destinés à être mis sur le marché dans l'Union sont débarqués directement dans cet État membre;
- b) les autorités compétentes de cet État membre ont inspecté le navire et l'ont déclaré conforme aux exigences applicables de l'Union;
- c) les autorités compétentes de cet État membre ont déclaré qu'elles inspecteraient régulièrement le navire pour s'assurer qu'il demeurerait conforme aux exigences applicables de l'Union.

3. Lorsque les envois de produits de la pêche entrent dans l'Union directement à partir d'un navire frigorifique, d'un navire-usine ou d'un bateau congélateur naviguant sous le pavillon d'un pays tiers, le certificat officiel visé à l'article 13, paragraphe 3, du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission ⁽²⁵⁾, peut être signé par le capitaine.

Article 12

Exigences applicables aux envois de produits composés

1. L'entrée dans l'Union, en vue de leur mise sur le marché, d'envois de produits composés qui relèvent des codes SH indiqués à l'annexe I, deuxième partie, positions 1601, 1602, 1603, 1604, 1605, 1901, 1902, 1905, 2004, 2005, 2103, 2104, 2105 ou 2106, du règlement (CEE) n° 2658/87 n'est autorisée que si chaque produit d'origine animale transformé contenu dans les produits composés a été produit soit dans des établissements situés dans des pays tiers ou régions de pays tiers autorisés à exporter ces produits d'origine animale transformés vers l'Union conformément à l'article 5, soit dans des établissements situés dans des États membres.

2. Dans l'attente de l'établissement par la Commission d'une liste spécifique de pays tiers ou régions de pays tiers autorisés à exporter des produits composés vers l'Union, les envois de produits composés en provenance de pays tiers ou de régions de pays tiers peuvent entrer dans l'Union s'ils satisfont aux règles suivantes:

- a) les produits composés visés au paragraphe 1 qui doivent être transportés ou stockés sous température dirigée sont originaires de pays tiers ou régions de pays tiers autorisés à exporter chaque produit d'origine animale transformé contenu dans le produit fini vers l'Union en application de la décision 2007/777/CE de la Commission, du règlement (UE) n° 605/2010 de la Commission, de la décision 2006/766/CE de la Commission, du règlement (CE) n° 798/2008 de la Commission et de la décision 2011/163/UE de la Commission;
- b) les produits composés visés au paragraphe 1 ne devant pas être transportés ou stockés sous température dirigée et contenant une quantité, quelle qu'elle soit, de viandes transformées sont originaires de pays tiers ou régions de pays tiers autorisés à exporter vers l'Union les produits à base de viande contenus dans le produit composé en application de la décision 2007/777/CE de la Commission et de la décision 2011/163/UE de la Commission;
- c) les produits composés visés au paragraphe 1 ne devant pas être transportés ou stockés sous température dirigée et contenant des produits d'origine animale transformés autres que des viandes transformées, auxquels s'appliquent des exigences énoncées à l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, sont originaires de pays tiers ou régions de pays tiers qui sont autorisés à exporter vers l'Union des produits à base de viande, des produits laitiers, des produits à base de colostrum, des produits de la pêche ou des ovoproduits sur la base des exigences de santé publique et animale de l'Union et sont inscrits sur une liste pour au moins un de ces produits d'origine animale en application de la décision 2007/777/CE de la Commission, du règlement (UE) n° 605/2010 de la Commission, de la décision 2006/766/CE de la Commission et du règlement (CE) n° 798/2008 de la Commission ainsi qu'à l'annexe de la décision 2011/163/UE de la Commission sur la base d'un plan de surveillance des résidus approuvé conformément à la directive 96/23/CE.

Article 13

Certificats officiels

1. Tout envoi des produits suivants n'entre dans l'Union que s'il est accompagné d'un certificat officiel:

- a) les produits d'origine animale pour lesquels des codes NC ont été indiqués aux chapitres 2 à 5, 15 et 16, et relevant des codes SH de l'annexe I, deuxième partie, positions 1506, 1521, 1601, 1602, 1603, 1604, 1605, 2102, 2103, 2105, 2106, 2202, 2301, 2932, 3001, 3002, 3501, 3502, 3503, 3504, 3507, 3913, 4101, 4102, 4103, 4110 ou 9602, du règlement (CEE) n° 2658/87, lorsque ces produits sont destinés à la consommation humaine;
- b) les insectes vivants relevant du code NC 0106 49 00 de l'annexe I, deuxième partie, du règlement (CEE) n° 2658/87;
- c) les germes et les graines destinées à la production de germes relevant des codes SH suivants: 0704 90, 0706 90, 0708 10, 0708 20, 0708 90, 0713 10, 0713 33, 0712 34, 0712 35, 0713 39, 0713 40, 0712 50, 0712 60, 0713 90, 0910 99, 1201 10, 1201 90, 1207 50, 1207 99, 1209 10, 1209 21, 1209 91 ou 1214 90 de l'annexe I, deuxième partie, du règlement (CEE) n° 2658/87.

⁽²⁵⁾ Règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et produits et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (voir page 101 du présent Journal officiel).

2. Le certificat officiel visé au paragraphe 1 atteste que les produits satisfont:
 - a) aux exigences énoncées dans les règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004 ou à des dispositions qui sont reconnues comme équivalentes à ces exigences;
 - b) à toute exigence spécifique applicable à l'entrée dans l'Union énoncée dans le présent règlement.
3. Le certificat officiel visé au paragraphe 1 peut comporter des informations requises par d'autres actes législatifs de l'Union relatifs à des questions de santé publique et animale.
4. Le certificat officiel pour les germes et les graines destinées à la production de germes mentionnés au paragraphe 1, point c), accompagne l'envoi jusqu'à ce que celui-ci parvienne à sa destination, indiquée dans le certificat officiel. En cas de fractionnement de l'envoi, une copie du certificat officiel accompagne chaque partie de l'envoi.

Article 14

Attestation privée

1. Une attestation privée élaborée et signée par l'exploitant du secteur alimentaire importateur accompagne les envois de produits composés visés à l'article 12, paragraphe 2, point c), attestant que les envois satisfont aux exigences applicables visées à l'article 126, paragraphe 1, du règlement (UE) 2017/625.
2. Par dérogation au paragraphe 1, l'attestation privée accompagne les produits au moment de leur mise sur le marché lorsqu'il s'agit de produits exemptés des contrôles officiels aux postes de contrôle frontaliers conformément à l'article 48, point h), du règlement (UE) 2017/625.
3. L'attestation privée visée au paragraphe 1 assure la traçabilité de l'envoi et contient
 - a) des informations relatives à l'expéditeur et au destinataire des biens importés;
 - b) la liste des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés contenus dans les produits composés, établie par ordre décroissant du poids des produits au moment de leur utilisation dans la fabrication du produit composé;
 - c) le numéro d'agrément du ou des établissements fabriquant les produits d'origine animale transformés contenus dans le produit composé, tel que prévu par l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 853/2004, et indiqué par l'exploitant du secteur alimentaire importateur.
4. L'attestation privée visée au paragraphe 1 atteste que:
 - a) le pays tiers ou la région de pays tiers produisant le produit composé sont inscrits sur une liste pour au moins une des catégories suivantes de produits d'origine animale:
 - i) les produits à base de viande,
 - ii) les produits laitiers ou les produits à base de colostrum,
 - iii) les produits de la pêche,
 - iv) les ovoproduits;
 - b) l'établissement produisant les produits composés satisfait à des normes d'hygiène qui sont reconnues comme équivalentes à celles prévues par le règlement (CE) n° 852/2004;
 - c) le produit composé ne doit pas être entreposé ou transporté sous température dirigée;
 - d) les produits d'origine animale transformés contenus dans le produit composé sont originaires de pays tiers ou régions de pays tiers qui sont autorisés à exporter chaque produit d'origine animale transformé vers l'Union, ou à partir de l'Union, et proviennent d'un ou de plusieurs établissements inscrits sur une liste;
 - e) les produits d'origine animale transformés utilisés dans le produit composé ont subi au moins le traitement prévu pour ces produits par la décision 2007/777/CE de la Commission et le règlement (UE) n° 605/2010 de la Commission, et elle est assortie d'une brève description des processus et températures appliqués au produit.

*Article 15***Entrée en vigueur**

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

Il est applicable à partir du 14 décembre 2019. Néanmoins, les exigences énoncées à l'article 12 et à l'article 14, paragraphes 1 et 2, sont applicables à partir du 21 avril 2021.

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

Fait à Bruxelles, le 4 mars 2019.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2019/626 DE LA COMMISSION**du 5 mars 2019****concernant les listes des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels l'entrée dans l'Union européenne de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine est autorisée, modifiant le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces listes****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) ⁽¹⁾, et notamment son article 127, paragraphe 2,

après consultation du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) 2017/625 établit les règles applicables aux contrôles officiels et autres activités de contrôle que les autorités compétentes des États membres accomplissent pour vérifier si la législation de l'Union est observée dans le domaine, entre autres, de la sécurité des denrées alimentaires à tous les stades de leur production, transformation et distribution. Il prévoit notamment que certains animaux et biens ne doivent être autorisés à entrer dans l'Union que s'ils proviennent d'un pays tiers ou d'une région de pays tiers figurant sur une liste dressée à cet effet par la Commission.
- (2) Le règlement délégué (UE) 2019/625 de la Commission ⁽²⁾ complète le règlement (UE) 2017/625 en ce qui concerne les conditions applicables à l'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine provenant de pays tiers ou de régions de pays tiers afin d'assurer leur conformité avec les exigences applicables fixées par les règles visées à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) 2017/625 (sécurité des denrées alimentaires) ou avec des exigences reconnues comme au moins équivalentes. Ces conditions comprennent l'identification des animaux et biens destinés à la consommation humaine auxquels s'applique l'obligation de provenir d'un pays tiers ou d'une région de pays tiers inscrits sur une liste conformément à l'article 126, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) 2017/625.
- (3) Les listes des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels l'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine est autorisée sont dressées pour satisfaire aux exigences de sécurité des denrées alimentaires prévues à l'article 11, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽³⁾, qui sera abrogé le 14 décembre 2019 par le règlement (UE) 2017/625, et aux exigences en matière de santé animale prévues à l'article 8, paragraphe 1, de la directive 2002/99/CE du Conseil ⁽⁴⁾. Lorsqu'il a été jugé nécessaire que des exigences en matière de santé humaine et de santé animale soient observées, des listes communes recouvrant ces deux aspects ont été établies par le règlement d'exécution

⁽¹⁾ JO L 95 du 7.4.2017, p. 1.

⁽²⁾ Règlement délégué (UE) 2019/625 de la Commission du 4 mars 2019 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences applicables à l'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine (voir page 18 du présent Journal officiel).

⁽³⁾ Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (JO L 139 du 30.4.2004, p. 206).

⁽⁴⁾ Directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (JO L 18 du 23.1.2003, p. 11).

(UE) 2016/759 de la Commission ⁽⁵⁾, le règlement (UE) n° 206/2010 de la Commission ⁽⁶⁾, le règlement (CE) n° 119/2009 de la Commission ⁽⁷⁾, la décision 2007/777/CE de la Commission ⁽⁸⁾, la décision 2003/779/CE ⁽⁹⁾ de la Commission et le règlement (UE) n° 605/2010 de la Commission ⁽¹⁰⁾.

- (4) Des listes supplémentaires de pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels l'entrée dans l'Union de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers, de gastéropodes marins et de produits de la pêche est autorisée, sur la base de considérations de santé publique, sont établies par la décision 2006/766/CE de la Commission ⁽¹¹⁾, adoptée en application de l'article 11, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 854/2004.
- (5) Étant donné que le règlement (CE) n° 854/2004 est abrogé par le règlement (UE) 2017/625 avec effet au 14 décembre 2019 et afin de disposer d'un seul acte juridique rassemblant tous les pays tiers ou régions de pays tiers qui, dans une perspective alimentaire ou de sécurité des denrées alimentaires, doivent être inscrits sur une liste pour que certains animaux et biens qui en proviennent puissent entrer sur le marché de l'Union, il convient que le présent règlement établisse des listes pour ces animaux et biens.
- (6) Étant donné que les discussions s'inscrivant dans la mise en œuvre du règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹²⁾ sont en cours et portent sur les exigences en matière d'inscription sur une liste des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels l'entrée dans l'Union de certains produits d'origine animale est autorisée sur la base de considérations de santé animale, il convient également de prévoir des listes pour ces produits d'origine animale en établissant des références croisées vers les listes déjà dressées sur la base de telles considérations, de manière à éviter une prolifération des listes. Ces listes ont été dressées sur la base du règlement (CE) n° 854/2004 et de la directive 2002/99/CE, à la demande des pays tiers concernés. Pour que leur pays soit inscrit sur ces listes, les autorités compétentes des pays tiers ont fourni des garanties adéquates, notamment en ce qui concerne la conformité ou l'équivalence avec la législation alimentaire de l'Union et l'organisation des autorités compétentes du pays tiers. La réévaluation de la conformité avec ces conditions conformément au règlement (UE) 2017/625 n'est donc pas nécessaire.
- (7) Il convient, aux fins du règlement (UE) 2017/625, de conserver des listes relatives aux denrées alimentaires et à leur sécurité qui soient communes aux listes existantes dressées sur la base de considérations de santé animale et de maintenir une approche coordonnée en n'inscrivant des pays tiers et des régions de pays tiers sur les listes que si un programme de contrôle des résidus a été approuvé conformément à la directive 96/23/CE du Conseil ⁽¹³⁾, lorsqu'elle est applicable.
- (8) Le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁴⁾ impose des exigences aux exploitants du secteur alimentaire qui importent des produits d'origine animale et des produits composés. Il prévoit notamment que les exploitants du secteur alimentaire qui importent des produits d'origine animale de pays tiers ou de régions de pays tiers doivent veiller à ce que le pays tiers expéditeur figure sur une liste des pays tiers en provenance desquels les importations de ces produits sont autorisées.

⁽⁵⁾ Règlement d'exécution (UE) 2016/759 de la Commission du 28 avril 2016 établissant les listes des pays tiers, parties de pays tiers et territoires en provenance desquels les États membres doivent autoriser l'introduction dans l'Union de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, fixant les exigences en matière de certification, modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et abrogeant la décision 2003/812/CE (JO L 126 du 14.5.2016, p. 13).

⁽⁶⁾ Règlement (UE) n° 206/2010 de la Commission du 12 mars 2010 établissant des listes des pays tiers, territoires ou parties de pays tiers ou territoires en provenance desquels l'introduction dans l'Union européenne de certains animaux et viandes fraîches est autorisée, et définissant les exigences applicables en matière de certification vétérinaire (JO L 73 du 20.3.2010, p. 1).

⁽⁷⁾ Règlement (CE) n° 119/2009 de la Commission du 9 février 2009 établissant une liste de pays tiers, ou de parties de pays tiers, pour l'importation dans la Communauté ou le transit par celle-ci de viandes de léporidés sauvages, de certains mammifères terrestres sauvages et de lapins d'élevage, ainsi que les exigences applicables à la certification vétérinaire (JO L 39 du 10.2.2009, p. 12).

⁽⁸⁾ Décision 2007/777/CE de la Commission du 29 novembre 2007 établissant les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que les modèles de certificats pour l'importation de certains produits à base de viande et d'estomacs, vessies et boyaux traités destinés à la consommation humaine en provenance de pays tiers et abrogeant la décision 2005/432/CE (JO L 312 du 30.11.2007, p. 49).

⁽⁹⁾ Décision 2003/779/CE de la Commission du 31 octobre 2003 établissant les conditions sanitaires et la certification vétérinaire requises à l'importation de boyaux d'animaux en provenance de pays tiers (JO L 285 du 1.11.2003, p. 38).

⁽¹⁰⁾ Règlement (UE) n° 605/2010 de la Commission du 2 juillet 2010 arrêtant les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que les exigences en matière de certification vétérinaire pour l'introduction dans l'Union européenne de lait cru, de produits laitiers, de colostrum et de produits à base de colostrum destinés à la consommation humaine (JO L 175 du 10.7.2010, p. 1).

⁽¹¹⁾ Décision 2006/766/CE de la Commission du 6 novembre 2006 établissant les listes des pays tiers et territoires en provenance desquels l'importation de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers, de gastéropodes marins et de produits de la pêche est autorisée (JO L 320 du 18.11.2006, p. 53).

⁽¹²⁾ Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale («législation sur la santé animale») (JO L 84 du 31.3.2016, p. 1).

⁽¹³⁾ Directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE (JO L 125 du 23.5.1996, p. 10).

⁽¹⁴⁾ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55).

- (9) Des dispositions d'application transitoires prévoyant des dérogations aux conditions d'importation fixées dans le règlement (CE) n° 853/2004 et s'appliquant à certains produits d'origine animale sont établies par le règlement (UE) 2017/185 de la Commission ⁽¹⁵⁾ et sont applicables jusqu'au 31 décembre 2020.
- (10) Des listes supplémentaires de pays tiers ou régions de pays tiers doivent donc être établies avant l'expiration des dispositions d'application transitoires prévues par le règlement (UE) 2017/185 pour que soit évitée une interruption de l'entrée dans l'Union des envois de ces produits d'origine animale. Il convient en particulier de dresser des listes pour les graisses animales fondues et cretons, les viandes de reptiles, les insectes et les boyaux.
- (11) Les denrées alimentaires qui se composent d'insectes ou qui sont isolées ou produites à partir d'insectes ou de parties d'insectes, y compris les insectes vivants, doivent être autorisées en tant que nouvel aliment conformément au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁶⁾. Il convient de dresser une liste distincte pour ces groupes de produits.
- (12) Il est nécessaire de dresser, avant l'expiration des dispositions d'application transitoires prévues par le règlement (UE) 2017/185, une liste des produits d'origine animale autres que ceux pour lesquels des listes spécifiques sont prévues par le présent règlement afin d'éviter que ne soit remise en cause l'entrée dans l'Union de produits d'origine animale actuellement importés qui sont essentiels pour les exploitants du secteur alimentaire européens.
- (13) Les dispositions d'application transitoires prévues par le règlement (UE) 2017/185 pour certains produits d'origine animale et produits composés ont été instaurées parce que ces produits représentent un faible risque pour la santé humaine du fait que les quantités consommées sont très faibles ou que la fabrication des produits exclut dans une large mesure les risques pour la santé humaine. Il est donc disproportionné d'exiger des pays tiers toutes les preuves et garanties prévues à l'article 127, paragraphe 3, du règlement (UE) 2017/625 et à l'article 4 du règlement délégué (UE) 2019/625.
- (14) Les listes devraient être établies dans le présent règlement et supprimées du règlement d'exécution (UE) 2016/759 et de la décision 2006/766/CE. Il convient donc de modifier le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en conséquence et d'abroger la décision 2006/766/CE.
- (15) Étant donné que le règlement (UE) 2017/625 est applicable à partir du 14 décembre 2019, il convient que le présent règlement s'applique également à partir de cette date.
- (16) Des listes des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels l'entrée dans l'Union d'envois de boyaux est autorisée sur la base du statut zoosanitaire de ces pays ou régions ne seront établies qu'à partir du 21 avril 2021 en conformité avec le règlement (UE) 2016/429. Il convient que la liste des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels l'entrée dans l'Union d'envois de boyaux destinés à la consommation humaine est autorisée s'applique seulement à partir de la même date. Les dispositions d'application transitoires portant dérogation aux exigences de santé publique en ce qui concerne l'entrée dans l'Union d'envois de boyaux devraient donc être prorogées jusqu'au 20 avril 2021.
- (17) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Objet et champ d'application

Le présent règlement concerne les listes des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels l'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine est autorisée du point de vue de la sécurité des denrées alimentaires, conformément à l'article 126, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) 2017/625.

⁽¹⁵⁾ Règlement (UE) 2017/185 de la Commission du 2 février 2017 portant dispositions d'application transitoires pour certaines dispositions des règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 (JO L 29 du 3.2.2017, p. 21).

⁽¹⁶⁾ Règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission (JO L 327 du 11.12.2015, p. 1).

Article 2

Définitions

Aux fins du présent règlement, on entend par:

1. «viandes fraîches»: les viandes fraîches au sens de l'annexe I, point 1.10, du règlement (CE) n° 853/2004;
2. «préparations de viandes»: les préparations de viandes au sens de l'annexe I, point 1.15, du règlement (CE) n° 853/2004;
3. «viandes»: les viandes au sens de l'annexe I, point 1.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
4. «volaille»: la volaille au sens de l'annexe I, point 1.3, du règlement (CE) n° 853/2004;
5. «gibier sauvage»: le gibier sauvage au sens de l'annexe I, point 1.5, du règlement (CE) n° 853/2004;
6. «œufs»: les œufs au sens de l'annexe I, point 5.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
7. «ovoproduits»: les ovoproduits au sens de l'annexe I, point 7.3, du règlement (CE) n° 853/2004;
8. «produits à base de viande»: les produits à base de viande au sens de l'annexe I, point 7.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
9. «estomacs, vessies et intestins traités»: les estomacs, vessies et intestins traités au sens de l'annexe I, point 7.9, du règlement (CE) n° 853/2004;
10. «mollusques bivalves»: les mollusques bivalves au sens de l'annexe I, point 2.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
11. «produits de la pêche»: les produits de la pêche au sens de l'annexe I, point 3.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
12. «lait cru»: le lait cru au sens de l'annexe I, point 4.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
13. «produits laitiers»: les produits laitiers au sens de l'annexe I, point 7.2, du règlement (CE) n° 853/2004;
14. «colostrum»: le colostrum au sens de l'annexe III, section IX, point 1, du règlement (CE) n° 853/2004;
15. «produits à base de colostrum»: les produits à base de colostrum au sens de l'annexe III, section IX, point 2, du règlement (CE) n° 853/2004;
16. «cuisses de grenouille»: les cuisses de grenouille au sens de l'annexe I, point 6.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
17. «escargots»: les escargots au sens de l'annexe I, point 6.2, du règlement (CE) n° 853/2004;
18. «graisses animales fondues»: les graisses animales fondues au sens de l'annexe I point 7.5, du règlement (CE) n° 853/2004;
19. «cretons»: les cretons au sens de l'annexe I, point 7.6, du règlement (CE) n° 853/2004;
20. «gélatine»: la gélatine au sens de l'annexe I, point 7.7, du règlement (CE) n° 853/2004;
21. «collagène»: le collagène au sens de l'annexe I, point 7.8, du règlement (CE) n° 853/2004;
22. «miel»: le miel au sens de l'annexe II, partie IX, point 1, du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁷⁾;
23. «produits apicoles»: les produits apicoles au sens de l'annexe II, partie IX, point 2, du règlement (UE) n° 1308/2013;
24. «viandes de reptiles»: les viandes de reptiles au sens de l'article 2, point 16), du règlement (UE) 2019/625;
25. «insectes»: les insectes au sens de l'article 2, point 17), du règlement (UE) 2019/625.

⁽¹⁷⁾ Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil (JO L 347 du 20.12.2013, p. 671).

*Article 3***Liste des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels les viandes fraîches et préparations de viandes d'ongulés sont autorisées à entrer dans l'Union**

L'entrée dans l'Union d'envois de viandes fraîches et de préparations de viandes d'ongulés destinées à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers à partir desquels l'importation dans l'Union est autorisée conformément à l'article 14, point a), du règlement (UE) n° 206/2010.

*Article 4***Liste des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels les viandes de volaille, de ratites et de gibier à plumes sauvage, les préparations de viandes de volaille, les œufs et les ovoproduits sont autorisés à entrer dans l'Union**

L'entrée dans l'Union d'envois de viandes de volaille, de ratites et de gibier à plumes sauvage, de préparations de viandes de volaille, d'œufs et d'ovoproduits destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers à partir desquels l'importation dans l'Union est autorisée conformément à l'article 3 du règlement (CE) n° 798/2008 de la Commission ⁽¹⁸⁾.

*Article 5***Liste des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels les viandes de léporidés sauvages, de mammifères terrestres sauvages autres que les ongulés et les léporidés, et de lapins d'élevage sont autorisées à entrer dans l'Union**

L'entrée dans l'Union d'envois de viandes de léporidés sauvages, de mammifères terrestres sauvages autres que les ongulés et les léporidés, et de lapins d'élevage destinées à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers à partir desquels l'importation dans l'Union est autorisée conformément à l'article 3 du règlement (CE) n° 119/2009.

*Article 6***Liste des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels les produits à base de viande et les estomacs, vessies et intestins, autres que les boyaux, traités sont autorisés à entrer dans l'Union**

L'entrée dans l'Union d'envois de produits à base de viande et d'estomacs, vessies et intestins, autres que les boyaux, traités destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers à partir desquels l'importation dans l'Union est autorisée conformément à l'article 3, point b), de la décision 2007/777/CE.

Néanmoins, l'entrée dans l'Union d'envois de produits à base de viande pasteurisée et de lanières de viande séchée destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers à partir desquels l'importation dans l'Union est autorisée conformément à l'annexe II, partie 3, de la décision 2007/777/CE.

*Article 7***Pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels les boyaux sont autorisés à entrer dans l'Union**

L'entrée dans l'Union d'envois de boyaux destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers à partir desquels l'importation dans l'Union est autorisée conformément à l'article 1^{er}, de la décision 2003/779/CE.

⁽¹⁸⁾ Règlement (CE) n° 798/2008 de la Commission du 8 août 2008 établissant une liste des pays tiers, territoires, zones ou compartiments en provenance desquels les volailles et les produits de volailles peuvent être importés dans la Communauté et transiter par celle-ci ainsi que les règles en matière de certification vétérinaire (JO L 226 du 23.8.2008, p. 1).

*Article 8***Liste des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels les mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants, réfrigérés, congelés ou transformés sont autorisés à entrer dans l'Union**

L'entrée dans l'Union d'envois de mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants, réfrigérés, congelés ou transformés destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers énumérés dans la liste de l'annexe I. Toutefois, l'entrée dans l'Union de muscles adducteurs des pectinidés autres que ceux d'aquaculture, complètement séparés des viscères et des gonades, en provenance de pays tiers ne figurant pas sur une telle liste est également autorisée.

*Article 9***Liste des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels les produits de la pêche autres que ceux visés à l'article 8 sont autorisés à entrer dans l'Union**

L'entrée dans l'Union d'envois de produits de la pêche autres que ceux visés à l'article 8 destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers énumérés à l'annexe II.

*Article 10***Liste des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels les envois de lait cru, de colostrum, de produits laitiers et de produits à base de colostrum sont autorisés à entrer dans l'Union**

L'entrée dans l'Union d'envois de lait cru, de colostrum, de produits laitiers et de produits à base de colostrum destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers à partir desquels l'importation dans l'Union est autorisée conformément à l'article 2 du règlement (UE) n° 605/2010.

*Article 11***Liste des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels les cuisses de grenouille sont autorisées à entrer dans l'Union**

L'entrée dans l'Union d'envois de cuisses de grenouille destinées à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers énumérés à l'annexe III.

*Article 12***Liste des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels les escargots préparés conformément à l'annexe III, section XI, du règlement (CE) n° 853/2004 sont autorisés à entrer dans l'Union**

L'entrée dans l'Union d'envois d'escargots préparés conformément à l'annexe III, section XI, du règlement (CE) n° 853/2004 et destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers énumérés à l'annexe III du présent règlement.

*Article 13***Liste des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels les graisses animales fondues et les cretons sont autorisés à entrer dans l'Union**

L'entrée dans l'Union d'envois de graisses animales fondues et de cretons destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers à partir desquels l'importation de produits à base de viande dans l'Union est autorisée conformément à l'article 3, point b) i), de la décision 2007/777/CE.

*Article 14***Liste des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels la gélatine et le collagène sont autorisés à entrer dans l'Union**

1. L'entrée dans l'Union d'envois de gélatine et de collagène tirés de bovins, d'ovins, de caprins, de porcins et d'équidés et destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers à partir desquels l'importation d'envois de viandes fraîches des ongulés en question dans l'Union est autorisée conformément à l'article 14, point a), du règlement (UE) n° 206/2010 ou s'ils proviennent de Corée du Sud, de Malaisie, du Pakistan ou de Taïwan.
2. L'entrée dans l'Union d'envois de gélatine et de collagène tirés de volailles et destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers énumérés dans la colonne 1 du tableau de l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 798/2008 à partir desquels l'importation de viandes de volailles des espèces correspondantes est autorisée conformément à cette partie de ladite annexe ou s'ils proviennent de Taïwan.
3. L'entrée dans l'Union d'envois de gélatine et de collagène tirés de produits de la pêche et destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers énumérés à l'annexe II.
4. L'entrée dans l'Union d'envois de gélatine et de collagène tirés de léporidés et de mammifères terrestres sauvages autres que les ongulés et destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers énumérés dans la colonne 1 du tableau de l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 119/2009.

*Article 15***Liste des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels les matières premières utilisées pour la production de gélatine et de collagène sont autorisées à entrer dans l'Union**

1. L'entrée dans l'Union d'envois de matières premières utilisées pour la production de gélatine et de collagène, tirées de bovins, d'ovins, de caprins, de porcins et d'équidés et destinées à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers à partir desquels l'importation d'envois de viandes fraîches des ongulés en question dans l'Union est autorisée conformément à l'article 14, point a), du règlement (UE) n° 206/2010.
2. L'entrée dans l'Union d'envois de matières premières utilisées pour la production de gélatine et de collagène, tirées de volailles et destinées à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers énumérés à l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 798/2008 à partir desquels l'importation de viandes de volailles des espèces correspondantes est autorisée conformément à cette partie de ladite annexe.
3. L'entrée dans l'Union d'envois de matières premières utilisées pour la production de gélatine et de collagène, tirées de produits de la pêche et destinées à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers énumérés à l'annexe II.
4. L'entrée dans l'Union d'envois de matières premières utilisées pour la production de gélatine et de collagène, tirées de léporidés et de mammifères terrestres sauvages autres que les ongulés et destinées à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers énumérés dans la colonne 1 du tableau de l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 119/2009.

*Article 16***Liste des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels les matières premières traitées utilisées pour la production de gélatine et de collagène sont autorisées à entrer dans l'Union**

1. L'entrée dans l'Union d'envois de matières premières traitées utilisées pour la production de gélatine et de collagène, tirées de bovins, d'ovins, de caprins, de porcins et d'équidés et destinées à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers énumérés dans la colonne 1 du tableau de l'annexe II, partie 1, du règlement (UE) n° 206/2010 ou s'ils proviennent de Corée du Sud, de Malaisie, du Pakistan ou de Taïwan.

2. L'entrée dans l'Union d'envois de matières premières traitées utilisées pour la production de gélatine et de collagène, tirées de volailles et destinées à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers énumérés dans la colonne 1 du tableau de l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 798/2008 ou s'ils proviennent de Taïwan.
3. L'entrée dans l'Union d'envois de matières premières traitées utilisées pour la production de gélatine et de collagène, tirées de produits de la pêche et destinées à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers énumérés à l'annexe II.
4. L'entrée dans l'Union d'envois de matières premières traitées utilisées pour la production de gélatine et de collagène, tirées de léporidés et de mammifères terrestres sauvages autres que les ongulés et destinées à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers énumérés dans la colonne 1 du tableau de l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 119/2009.
5. L'entrée dans l'Union d'envois de matières premières traitées utilisées pour la production de gélatine et de collagène visées à l'annexe III, section XIV, chapitre I, point 4 b) iii), du règlement (CE) n° 853/2004 n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers à partir desquels l'entrée de matières premières tirées de ces produits est autorisée conformément à l'article 15 du présent règlement.

Article 17

Liste des pays tiers en provenance desquels le miel et les autres produits apicoles sont autorisés à entrer dans l'Union

L'entrée dans l'Union d'envois de miel et d'autres produits apicoles destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers mentionnés dans la colonne des pays énumérés en annexe de la décision 2011/163/UE de la Commission ⁽¹⁹⁾ et marqués d'un «X» dans la colonne intitulée «Miel» de cette annexe.

Article 18

Liste des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels certains produits hautement raffinés sont autorisés à entrer dans l'Union

L'entrée dans l'Union d'envois de sulfate de chondroïtine, d'acide hyaluronique, d'autres produits à base de cartilage hydrolysé, de chitosane, de glucosamine, de présure, d'ichtyocolle et d'acides aminés, hautement raffinés et destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers suivants:

1. dans le cas de matières premières tirées d'ongulés, les pays tiers énumérés dans la colonne 1 du tableau de l'annexe II, partie 1, du règlement (UE) n° 206/2010 ou la Corée du Sud, la Malaisie, le Pakistan ou Taïwan;
2. dans le cas de matières premières tirées de produits de la pêche, tous les pays tiers ou régions de pays tiers qui sont énumérés à l'annexe II;
3. dans le cas de matières premières tirées de volailles, les pays tiers ou territoires énumérés dans la colonne 1 du tableau de l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 798/2008.

Article 19

Liste des pays tiers en provenance desquels les viandes de reptiles sont autorisées à entrer dans l'Union

L'entrée dans l'Union d'envois de viandes de reptiles destinées à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent d'Afrique du Sud, du Botswana, de Suisse ⁽²⁰⁾, du Viêt Nam ou du Zimbabwe.

⁽¹⁹⁾ Décision 2011/163/UE de la Commission du 16 mars 2011 relative à l'approbation des plans soumis par les pays tiers conformément à l'article 29 de la directive 96/23/CE du Conseil (JO L 70 du 17.3.2011, p. 40).

⁽²⁰⁾ Conformément à l'accord entre la Communauté européenne et la Confédération suisse du 21 juin 1999 relatif aux échanges de produits agricoles (JO L 114 du 30.4.2002, p. 132).

*Article 20***Pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels les insectes sont autorisés à entrer dans l'Union**

L'entrée dans l'Union d'envois d'insectes destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si ces denrées alimentaires sont originaires et sont expédiées d'un pays tiers ou d'une région de pays tiers, les insectes en question ayant été autorisés conformément au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil et énumérés dans le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission ⁽²¹⁾.

*Article 21***Liste des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels d'autres produits d'origine animale sont autorisés à entrer dans l'Union**

L'entrée dans l'Union d'envois de produits d'origine animale autres que ceux visés aux articles 3 à 20, destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si les envois proviennent des pays tiers ou régions de pays tiers suivants:

1. s'ils sont tirés d'ongulés, les pays tiers énumérés dans la colonne 1 du tableau de l'annexe II, partie 1, du règlement (UE) n° 206/2010 ou la Corée du Sud, la Malaisie, le Pakistan ou Taïwan;
2. s'ils sont tirés de volailles, les pays tiers énumérés dans la colonne 1 du tableau de l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 798/2008 ou Taïwan;
3. s'ils sont tirés de produits de la pêche, les pays tiers ou régions de pays tiers énumérés à l'annexe II;
4. s'ils sont tirés de léporidés ou de mammifères terrestres sauvages autres que les ongulés, les pays tiers énumérés dans la colonne 1 du tableau de l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 119/2009;
5. s'ils sont tirés de plusieurs espèces, les pays tiers ou régions de pays tiers visés aux points 1 à 4 du présent article pour chacun des produits d'origine animale.

*Article 22***Modification du règlement d'exécution (UE) 2016/759**

Le règlement d'exécution (UE) 2016/759 est modifié comme suit:

1. l'article 1^{er} est supprimé;
2. l'annexe I est supprimée.

*Article 23***Abrogation**

La décision 2006/766/CE est abrogée. Les références faites à la décision 2006/766/CE s'entendent comme faites au présent règlement et sont à lire selon le tableau de correspondance figurant à l'annexe IV du présent règlement.

*Article 24***Dispositions transitoires**

Jusqu'au 20 avril 2021, les États membres continuent d'autoriser l'entrée sur leur territoire d'envois de boyaux visés à l'article 7 qui proviennent de pays tiers ou régions de pays tiers à partir desquels l'importation de tels envois dans l'Union est autorisée conformément à l'article 1^{er} de la décision 2003/779/CE.

⁽²¹⁾ Règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission du 20 décembre 2017 établissant la liste de l'Union des nouveaux aliments conformément au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments (JO L 351 du 30.12.2017, p. 72).

*Article 25***Entrée en vigueur et mise en application**

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

Il est applicable à partir du 14 décembre 2019.

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

Fait à Bruxelles, le 5 mars 2019.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE I

LISTE DES PAYS TIERS OU RÉGIONS DE PAYS TIERS EN PROVENANCE DESQUELS L'ENTRÉE DANS L'UNION DE MOLLUSQUES BIVALVES, ÉCHINODERMES, TUNICIERS ET GASTÉROPODES MARINS VIVANTS, REFRIGÉRÉS, CONGELÉS OU TRANSFORMÉS DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE ⁽¹⁾ EST AUTORISÉE

CODE ISO DU PAYS	PAYS TIERS OU RÉGIONS DE PAYS TIERS	REMARQUES
AU	Australie	
CA	Canada	
CH	Suisse ⁽²⁾	
CL	Chili	
GL	Groenland	
JM	Jamaïque	Uniquement les gastéropodes marins.
JP	Japon	Uniquement les mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins congelés ou transformés.
KR	Corée du Sud	Uniquement les mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins congelés ou transformés.
MA	Maroc	Les mollusques bivalves transformés appartenant à l'espèce <i>Acanthocardia tuberculatum</i> doivent être accompagnés: a) d'une attestation sanitaire supplémentaire conforme au modèle figurant à l'appendice V de l'annexe VI, partie B, du règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission (JO L 338 du 22.12.2005, p. 27) et b) des résultats de l'analyse attestant que les mollusques ne contiennent pas de toxines PSP (toxines paralysantes) à un taux détectable par la méthode d'analyse biologique.
NZ	Nouvelle-Zélande	
PE	Pérou	Uniquement les pectinidés (coquilles Saint-Jacques) éviscérés issus de l'aquaculture.
TH	Thaïlande	Uniquement les mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins congelés ou transformés.
TN	Tunisie	
TR	Turquie	
US	États-Unis d'Amérique	État de Washington et Massachusetts
UY	Uruguay	
VN	Viêt Nam	Uniquement les mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins congelés ou transformés.

⁽¹⁾ Y compris ceux auxquels s'applique la définition des produits de la pêche figurant à l'annexe I, point 3.1, du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55).

⁽²⁾ Conformément à l'accord du 21 juin 1999 entre la Communauté européenne et la Confédération suisse relatif aux échanges de produits agricoles (JO L 114 du 30.4.2002, p. 132).

ANNEXE II

LISTE DES PAYS TIERS OU RÉGIONS DE PAYS TIERS EN PROVENANCE DESQUELS L'ENTRÉE DANS L'UNION DE PRODUITS DE LA PÊCHE AUTRES QUE CEUX VISÉS À L'ANNEXÉ I EST AUTORISÉE

CODE ISO DU PAYS	PAYS TIERS OU RÉGIONS DE PAYS TIERS	RESTRICTIONS
AE	Émirats arabes unis	
AG	Antigua-et-Barbuda	Uniquement les homards vivants.
AL	Albanie	
AM	Arménie	Uniquement les écrevisses sauvages vivantes, les écrevisses non issues de l'aquaculture qui ont subi un traitement thermique et les écrevisses non issues de l'aquaculture qui sont congelées.
AO	Angola	
AR	Argentine	
AU	Australie	
AZ	Azerbaïdjan	Uniquement le caviar
BA	Bosnie-Herzégovine	
BD	Bangladesh	
BJ	Bénin	
BN	Brunei	Uniquement les produits de l'aquaculture.
BR	Brésil	
BQ	Bonaire, Saint-Eustache, Saba	
BS	Bahamas	
BY	Biélorussie	
BZ	Belize	
CA	Canada	
CG	Congo	Uniquement les produits de la pêche capturés, éviscérés (le cas échéant), congelés et conditionnés dans leur emballage final en mer.
CH	Suisse ⁽¹⁾	
CI	Côte d'Ivoire	
CL	Chili	
CN	Chine	
CO	Colombie	
CR	Costa Rica	
CU	Cuba	
CV	Cap-Vert	

CODE ISO DU PAYS	PAYS TIERS OU RÉGIONS DE PAYS TIERS	RESTRICTIONS
CW	Curaçao	
DZ	Algérie	
EC	Équateur	
EG	Égypte	
ER	Érythrée	
FJ	Fidji	
FK	Îles Falkland	
GA	Gabon	
GD	Grenade	
GE	Géorgie	
GH	Ghana	
GL	Groenland	
GM	Gambie	
GN	Guinée	Uniquement le poisson qui n'a pas subi d'opérations de transformation ou de traitement autres que l'étéage, l'éviscération, la réfrigération ou la congélation. La réduction de la fréquence des contrôles physiques prévue par la décision 94/360/CE de la Commission (JO L 158 du 25.6.1994, p. 41) ne s'applique pas.
GT	Guatemala	
GY	Guyana	
HK	Hong Kong	
HN	Honduras	
ID	Indonésie	
IL	Israël	
IN	Inde	
IR	Iran	
JM	Jamaïque	
JP	Japon	
KE	Kenya	
KI	République de Kiribati	
KR	Corée du Sud	
KZ	Kazakhstan	

CODE ISO DU PAYS	PAYS TIERS OU RÉGIONS DE PAYS TIERS	RESTRICTIONS
LK	Sri Lanka	
MA	Maroc	
MD	République de Moldavie	Uniquement le caviar
ME	Monténégro	
MG	Madagascar	
MK	Macédoine du Nord	
MM	Myanmar	
MR	Mauritanie	
MU	Maurice	
MV	Maldives	
MX	Mexique	
MY	Malaisie	
MZ	Mozambique	
NA	Namibie	
NC	Nouvelle-Calédonie	
NG	Nigeria	
NI	Nicaragua	
NZ	Nouvelle-Zélande	
OM	Oman	
PA	Panama	
PE	Pérou	
PF	Polynésie française	
PG	Papouasie – Nouvelle-Guinée	
PH	Philippines	
PM	Saint-Pierre-et-Miquelon	
PK	Pakistan	
RS	Serbie À l'exclusion du Kosovo, selon le statut défini par la résolution 1244 du Conseil de sécurité des Nations unies du 10 juin 1999.	
RU	Russie	

CODE ISO DU PAYS	PAYS TIERS OU RÉGIONS DE PAYS TIERS	RESTRICTIONS
SA	Arabie saoudite	
SB	Îles Salomon	
SC	Seychelles	
SG	Singapour	
SH	Sainte-Hélène Sans les îles de Tristan da Cunha et de l'Ascension	
	Tristan da Cunha Sans les îles de Sainte-Hélène et de l'Ascension	Uniquement les homards (frais ou congelés).
SN	Sénégal	
SR	Suriname	
SV	El Salvador	
SX	Sint-Maarten	
TG	Togo	
TH	Thaïlande	
TN	Tunisie	
TR	Turquie	
TW	Taïwan	
TZ	Tanzanie	
UA	Ukraine	
UG	Ouganda	
US	États-Unis d'Amérique	
UY	Uruguay	
VE	Venezuela	
VN	Viêt Nam	
YE	Yémen	
ZA	Afrique du Sud	
ZW	Zimbabwe	

(¹) Conformément à l'accord du 21 juin 1999 entre la Communauté européenne et la Confédération suisse relatif aux échanges de produits agricoles (JO L 114 du 30.4.2002, p. 132).

ANNEXE III

LISTE DES PAYS TIERS OU RÉGIONS DE PAYS TIERS EN PROVENANCE DESQUELS L'ENTRÉE DANS L'UNION DE CUISSES DE GRENOUILLE ET D'ESCARGOTS PRÉPARÉS CONFORMÉMENT À L'ANNEXE III, SECTION XI, DU RÈGLEMENT (CE) N° 853/2004 ET DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE EST AUTORISÉE

CODE ISO DU PAYS	PAYS TIERS OU RÉGIONS DE PAYS TIERS	RESTRICTIONS
AE	Émirats arabes unis	
AL	Albanie	
AO	Angola	
AR	Argentine	
AU	Australie	
AZ	Azerbaïdjan	
BA	Bosnie-Herzégovine	
BD	Bangladesh	
BJ	Bénin	
BR	Brésil	
BQ	Bonaire, Saint-Eustache, Saba	
BS	Bahamas	
BY	Biélorussie	
BZ	Belize	
CA	Canada	
CH	Suisse ⁽¹⁾	
CI	Côte d'Ivoire	
CL	Chili	
CN	Chine	
CO	Colombie	
CR	Costa Rica	
CU	Cuba	
CV	Cap-Vert	
CW	Curaçao	
DZ	Algérie	
EC	Équateur	
EG	Égypte	

CODE ISO DU PAYS	PAYS TIERS OU RÉGIONS DE PAYS TIERS	RESTRICTIONS
ER	Érythrée	
FJ	Fidji	
FK	Îles Falkland	
GA	Gabon	
GD	Grenade	
GE	Géorgie	
GH	Ghana	
GL	Groenland	
GM	Gambie	
GT	Guatemala	
GY	Guyana	
HK	Hong Kong	
HN	Honduras	
ID	Indonésie	
IL	Israël	
IN	Inde	
IR	Iran	
JM	Jamaïque	
JP	Japon	
KE	Kenya	
KI	République de Kiribati	
KR	Corée du Sud	
KZ	Kazakhstan	
LK	Sri Lanka	
MA	Maroc	
MD	République de Moldavie	Uniquement les escargots.
ME	Monténégro	
MG	Madagascar	
MK	Macédoine du Nord	
MM	Myanmar	
MR	Mauritanie	

CODE ISO DU PAYS	PAYS TIERS OU RÉGIONS DE PAYS TIERS	RESTRICTIONS
MU	Maurice	
MV	Maldives	
MX	Mexique	
MY	Malaisie	
MZ	Mozambique	
NA	Namibie	
NC	Nouvelle-Calédonie	
NG	Nigeria	
NI	Nicaragua	
NZ	Nouvelle-Zélande	
OM	Oman	
PA	Panama	
PE	Pérou	
PF	Polynésie française	
PG	Papouasie – Nouvelle-Guinée	
PH	Philippines	
PM	Saint-Pierre-et-Miquelon	
PK	Pakistan	
RS	Serbie À l'exclusion du Kosovo, selon le statut défini par la résolution 1244 du Conseil de sécurité des Nations unies du 10 juin 1999.	
RU	Russie	
SA	Arabie saoudite	
SB	Îles Salomon	
SC	Seychelles	
SG	Singapour	
SH	Sainte-Hélène Sans les îles de Tristan da Cunha et de l'Ascension	
SN	Sénégal	
SR	Suriname	
SV	El Salvador	

CODE ISO DU PAYS	PAYS TIERS OU RÉGIONS DE PAYS TIERS	RESTRICTIONS
SX	Sint-Maarten	
SY	Syrie	Uniquement les escargots.
TG	Togo	
TH	Thaïlande	
TN	Tunisie	
TR	Turquie	
TW	Taïwan	
TZ	Tanzanie	
UA	Ukraine	
UG	Ouganda	
US	États-Unis d'Amérique	
UY	Uruguay	
VE	Venezuela	
VN	Viêt Nam	
YE	Yémen	
ZA	Afrique du Sud	
ZW	Zimbabwe	

(1) Conformément à l'accord du 21 juin 1999 entre la Communauté européenne et la Confédération suisse relatif aux échanges de produits agricoles (JO L 114 du 30.4.2002, p. 132).

ANNEXE IV

TABLEAU DE CORRESPONDANCE VISÉ À L'ARTICLE 23

Décision 2006/766/CE	Le présent règlement
Article 1 ^{er}	Article 8
Article 2	Article 9
Article 3	—
Article 4	—
Annexe I	Annexe I
Annexe II	Annexe II

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2019/627 DE LA COMMISSION**du 15 mars 2019****établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) ⁽¹⁾, et notamment son article 18, paragraphe 8,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) 2017/625 établit des règles concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles que les autorités compétentes des États membres accomplissent pour vérifier le respect de la législation de l'Union dans le domaine, entre autres, de la sécurité des denrées alimentaires à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution de ces denrées. En particulier, il prévoit des contrôles officiels en rapport avec les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. De plus, il abroge le règlement (CE) n° 854/2004 ⁽²⁾ avec effet au 14 décembre 2019. Ce règlement énonce actuellement les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, notamment les exigences relatives aux modalités uniformes pour la réalisation des contrôles.
- (2) Il convient que les exigences soient maintenues dans le libellé des règles établies par le présent règlement, de manière à garantir la vérification du respect, par les exploitants du secteur alimentaire, des règles concernant la manipulation en toute sécurité des produits d'origine animale conformément aux dispositions, en particulier, des actes suivants:
 - la directive 96/23/CE du Conseil ⁽³⁾ relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus;
 - le règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁴⁾ relatif au contrôle des encéphalopathies spongiformes transmissibles;
 - la directive 2002/99/CE du Conseil ⁽⁵⁾ relative aux règles de police sanitaire applicables aux produits d'origine animale;
 - le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁶⁾ relatif aux principes généraux et prescriptions générales de la législation alimentaire;

⁽¹⁾ JO L 95 du 7.4.2017, p. 1.

⁽²⁾ Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (JO L 139 du 30.4.2004, p. 206).

⁽³⁾ Directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE (JO L 125 du 23.5.1996, p. 10).

⁽⁴⁾ Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles (JO L 147 du 31.5.2001, p. 1).

⁽⁵⁾ Directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (JO L 18 du 23.1.2003, p. 11).

⁽⁶⁾ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1).

- la directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽⁷⁾ relative à la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques;
- la décision 2003/467/CE de la Commission ⁽⁸⁾ relative au contrôle de la tuberculose, de la brucellose et de la leucose bovine enzootique;
- le règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁹⁾ relatif au contrôle des salmonelles;
- le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁰⁾ relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;
- le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹¹⁾ relatif aux règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale;
- le règlement (CE) n° 1/2005 du Conseil ⁽¹²⁾ relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes;
- le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission ⁽¹³⁾ relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;
- les règlements (CE) n° 1881/2006 ⁽¹⁴⁾ et (CE) n° 124/2009 ⁽¹⁵⁾ de la Commission relatifs aux teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires;
- la directive 2007/43/CE du Conseil ⁽¹⁶⁾ relative à la protection des poulets;
- le règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁷⁾ relatif aux règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux;
- le règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil ⁽¹⁸⁾ relatif à la protection des animaux au moment de leur mise à mort;
- la directive 2010/63/UE du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁹⁾ relative à la protection des animaux utilisés à des fins scientifiques;
- le règlement d'exécution (UE) n° 636/2014 de la Commission ⁽²⁰⁾ relatif aux échanges de gros gibier sauvage non dépouillé;

⁽⁷⁾ Directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil (JO L 325 du 12.12.2003, p. 31).

⁽⁸⁾ Décision 2003/467/CE de la Commission du 23 juin 2003 établissant le statut d'officiellement indemnes de tuberculose, de brucellose et de leucose bovine enzootique des troupeaux bovins de certains États membres et régions d'États membres (JO L 156 du 25.6.2003, p. 74).

⁽⁹⁾ Règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire (JO L 325 du 12.12.2003, p. 1).

⁽¹⁰⁾ Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1).

⁽¹¹⁾ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55).

⁽¹²⁾ Règlement (CE) n° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n° 1255/97 (JO L 3 du 5.1.2005, p. 1).

⁽¹³⁾ Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1).

⁽¹⁴⁾ Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (JO L 364 du 20.12.2006, p. 5).

⁽¹⁵⁾ Règlement (CE) n° 124/2009 de la Commission du 10 février 2009 établissant des valeurs maximales pour la présence dans les denrées alimentaires de coccidiostatiques ou d'histomonostatiques résultant du transfert inévitable de ces substances vers des aliments pour animaux non cibles (JO L 40 du 11.2.2009, p. 7).

⁽¹⁶⁾ Directive 2007/43/CE du Conseil du 28 juin 2007 fixant des règles minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande (JO L 182 du 12.7.2007, p. 19).

⁽¹⁷⁾ Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) (JO L 300 du 14.11.2009, p. 1).

⁽¹⁸⁾ Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort (JO L 303 du 18.11.2009, p. 1).

⁽¹⁹⁾ Directive 2010/63/UE du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2010 relative à la protection des animaux utilisés à des fins scientifiques (JO L 276 du 20.10.2010, p. 33).

⁽²⁰⁾ Règlement d'exécution (UE) n° 636/2014 de la Commission du 13 juin 2014 relatif à un modèle de certificat pour les échanges de gros gibier sauvage non dépouillé (JO L 175 du 14.6.2014, p. 16).

- le règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission ⁽²¹⁾ relatif aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella*; et
- le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil ⁽²²⁾ relatif aux règles dans le domaine de la santé animale.
- (3) Les modalités de réalisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale devraient être prises en considération lorsqu'un niveau minimal de contrôles officiels est nécessaire pour faire face à des dangers et à des risques uniformes reconnus que pourraient présenter des produits d'origine animale, en tenant compte de tous les aspects qui revêtent de l'importance pour la protection de la santé humaine et, le cas échéant, de la santé animale et du bien-être des animaux. Ces modalités devraient reposer sur les informations pertinentes disponibles les plus récentes et les données scientifiques probantes tirées des avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«EFSA»).
- (4) Le 31 août 2011, l'EFSA a adopté un avis scientifique sur les dangers pour la santé humaine à prendre en compte lors de l'inspection des viandes (de porc) ⁽²³⁾. Les recommandations indiquées dans cet avis ont été prises en considération pour l'élaboration des exigences relatives aux inspections des viandes de porc établies dans le règlement (CE) n° 854/2004; il convient que les exigences définies dans le présent règlement en tiennent compte également.
- (5) Le 23 mai 2012, l'EFSA a adopté un avis scientifique sur les dangers pour la santé humaine à prendre en compte lors de l'inspection des viandes (de volailles) ⁽²⁴⁾. Selon cet avis, *Campylobacter* spp. et *Salmonella* spp. constituent les dangers les plus importants qui doivent être pris en considération lors des inspections des viandes de volailles au moyen d'un système intégré d'assurance de la sécurité des aliments, par une amélioration des informations sur la chaîne alimentaire et des interventions fondées sur les risques.
- (6) Le 6 juin 2013, l'EFSA a adopté un avis scientifique sur les dangers pour la santé humaine à prendre en compte lors de l'inspection des viandes (de bovins) ⁽²⁵⁾. Selon cet avis, *Salmonella* spp. et *Escherichia coli* (*E. Coli*) pathogène et productrice de vérotoxines constituent les dangers les plus importants dans le cadre des inspections des viandes bovines. L'EFSA recommande de ne pas procéder à la palpation et à l'incision durant l'inspection post mortem des animaux ayant fait l'objet d'un abattage normal, car cela peut réduire la propagation et la contamination croisée avec les dangers biologiques à priorité élevée. Néanmoins, il convient de maintenir les palpations et incisions, durant l'inspection post mortem, nécessaires à la surveillance de la tuberculose et de la cysticercose par *Taenia saginata* (ténia du bœuf).
- (7) Le 6 juin 2013, l'EFSA a aussi rendu un avis scientifique sur les dangers pour la santé humaine à prendre en compte lors de l'inspection des viandes ovines et caprines ⁽²⁶⁾. Selon cet avis, *E. Coli* pathogène et productrice de vérotoxines constitue le danger le plus important dans le cadre de l'inspection des viandes ovines et caprines. L'EFSA recommande également de ne pas procéder à la palpation et aux incisions dans la mesure du possible lors de l'inspection post mortem des ovins et caprins ayant fait l'objet d'un abattage normal. Néanmoins, la palpation et les incisions réalisées en vue de la surveillance de la tuberculose et de la fasciolose devraient être maintenues chez les animaux plus âgés pour des raisons de surveillance de la santé humaine et de la santé animale.
- (8) Le 6 juin 2013, l'EFSA a aussi adopté un avis scientifique sur les dangers pour la santé humaine à prendre en compte lors de l'inspection des viandes (de solipèdes) ⁽²⁷⁾. Cet avis recommande de pratiquer une inspection uniquement visuelle des solipèdes, qui peut avoir un effet favorable significatif sur le statut microbiologique des viandes de solipèdes en carcasse. Une telle inspection est considérée comme peu susceptible de compromettre la surveillance globale des maladies animales.
- (9) Le 6 juin 2013, l'EFSA a aussi rendu un avis scientifique sur l'inspection des viandes de gibier d'élevage. Cet avis préconise de ne pas procéder à la palpation et à l'incision à moins que des anomalies ne soient détectées, mais souligne dans le même temps que l'absence de ces opérations peut avoir des conséquences sur la surveillance globale de la tuberculose.
- (10) Les recommandations formulées dans ces avis de l'EFSA devraient être prises en compte aux fins de l'établissement des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. L'incidence possible sur les échanges commerciaux avec les pays tiers devrait également être prise en considération. Dans le même temps, il convient d'assurer une transition sans heurts par rapport aux exigences en vigueur, établies par le règlement (CE) n° 854/2004.

⁽²¹⁾ Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes (JO L 212 du 11.8.2015, p. 7).

⁽²²⁾ Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale («législation sur la santé animale») (JO L 84 du 31.3.2016, p. 1).

⁽²³⁾ EFSA Journal, 2011, 9(10):2351.

⁽²⁴⁾ EFSA Journal, 2012, 10(6):2741.

⁽²⁵⁾ EFSA Journal, 2013, 11(6):3266.

⁽²⁶⁾ EFSA Journal, 2013, 11(6):3265.

⁽²⁷⁾ EFSA Journal, 2013, 11(6):3263.

- (11) Ces modalités devraient s'appliquer aux contrôles officiels concernant les produits d'origine animale prévus à l'article 18 du règlement (UE) 2017/625 et dans le règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission ⁽²⁸⁾. Ces modalités concernant la réalisation des contrôles officiels devraient être uniformes et faciliter l'application des exigences pour un niveau minimal de contrôles officiels, en tenant compte de la dimension des petites entreprises conformément à l'article 16 du règlement (UE) 2017/625, par l'utilisation non discriminatoire d'un seuil.
- (12) Étant donné que la structure des abattoirs et des établissements de traitement du gibier diffère d'un État membre à l'autre, un seuil devrait être établi en fonction du nombre d'animaux abattus ou traités, ou d'éléments démontrant que celui-ci représente un pourcentage limité et fixe des viandes mises sur le marché. L'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1099/2009 définit l'unité de gros bétail et fixe des taux de conversion pour exprimer le cheptel de certaines espèces à l'aide de cette unité. Ces dispositions devraient être utilisées pour fixer des seuils et, dans la mesure du possible, harmoniser les dérogations à certaines exigences justifiées par la taille de l'abattoir.
- (13) Les exigences spécifiques applicables aux audits effectués par les autorités compétentes devraient également être maintenues afin de garantir la vérification pratique uniforme du respect des exigences de l'Union en ce qui concerne les produits d'origine animale. L'audit présente un intérêt particulier pour la vérification du respect des exigences générales et spécifiques en matière d'hygiène et l'application de procédures fondées sur l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (HACCP).
- (14) La vérification du respect des exigences en matière d'apposition de la marque d'identification établies à l'annexe II, section I, du règlement (CE) n° 853/2004, telle que prévue actuellement dans le règlement (CE) n° 854/2004, devrait être maintenue afin de permettre de retracer le cheminement des animaux.
- (15) Les inspections ante et post mortem sont essentielles pour vérifier le respect des exigences relatives à la santé humaine, à la santé animale et au bien-être des animaux. Pour assurer au moins le même niveau de protection de la santé humaine, de la santé animale et de bien-être des animaux que celui que prévoit le règlement (CE) n° 854/2004 ainsi que des échanges commerciaux équitables sur un marché ouvert, il est nécessaire de fixer des modalités uniformes pour de telles inspections, notamment lorsque les contrôles officiels sont effectués sous la responsabilité du vétérinaire officiel. En ce qui concerne les contrôles officiels des viandes fraîches, ces inspections devraient être complétées par des vérifications appropriées des documents pertinents, par des contrôles portant sur l'élimination sûre des matériels à risque spécifiés, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 999/2001, et d'autres sous-produits animaux, ainsi que par des tests de laboratoire, s'il y a lieu.
- (16) Il est important de détecter les cas de non-conformité soupçonnée ou avérée nécessitant des autorités compétentes qu'elles prennent des mesures à l'égard de certains produits d'origine animale. Le non-respect des bonnes pratiques d'hygiène devrait également entraîner l'adoption de mesures correctrices par les autorités compétentes.
- (17) La marque de salubrité, au sens de l'article 3, point 51), du règlement (UE) 2017/625, concerne les viandes de certaines espèces et atteste que celles-ci sont propres à la consommation humaine. Les exigences techniques relatives à la marque de salubrité et les modalités de son apposition devraient être définies de façon spécifique et uniforme de manière à signaler que toute viande porteuse de cette marque est propre à la consommation humaine et à empêcher toute perturbation des échanges commerciaux.
- (18) Le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission ⁽²⁹⁾ établit notamment les mesures d'application relatives à l'organisation des contrôles officiels prévus par le règlement (CE) n° 854/2004 en ce qui concerne les méthodes d'analyse reconnues des biotoxines marines dans les mollusques bivalves vivants, les méthodes de test du lait cru et du lait traité thermiquement, les contrôles officiels des produits de la pêche et l'inspection des viandes. Il convient de fusionner toutes les mesures d'application relatives à l'organisation des contrôles officiels et d'inclure dans le présent règlement celles qui sont énoncées dans le règlement (CE) n° 2074/2005. Il y a lieu de les supprimer dudit règlement (CE) n° 2074/2005.
- (19) Les conditions actuelles de classement et de contrôle des zones de production et des zones de reparcage classées en ce qui concerne les mollusques bivalves vivants se sont révélées efficaces et garantissent un niveau élevé de protection des consommateurs. Il convient donc de les maintenir.

⁽²⁸⁾ Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil (voir page 1 du présent Journal officiel).

⁽²⁹⁾ 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 (JOL 338 du 22.12.2005, p. 27).

- (20) Une méthode de référence pour l'analyse de la présence d'*E. coli* dans les mollusques bivalves vivants, telle qu'actuellement établie dans le règlement (CE) n° 854/2004, devrait être maintenue.
- (21) Les valeurs à ne pas dépasser en ce qui concerne les biotoxines marines sont établies dans le règlement (CE) n° 853/2004. En particulier, l'annexe III, section VII, chapitre V, point 2, dudit règlement prévoit que la quantité totale de biotoxines marines contenues dans les mollusques bivalves vivants (mesurée dans le corps entier ou dans toute partie comestible séparément) ne doit pas dépasser les limites fixées dans le chapitre en question.
- (22) Il convient d'établir des exigences spécifiques applicables à la réalisation des contrôles officiels et à la fréquence minimale uniforme de ces contrôles en ce qui concerne le lait cru et les produits laitiers afin de garantir un niveau élevé de protection des consommateurs et une concurrence loyale entre les exploitants du secteur alimentaire.
- (23) Il convient d'établir des exigences spécifiques applicables à la réalisation des contrôles officiels et à la fréquence minimale uniforme de ces contrôles en ce qui concerne les produits de la pêche afin de garantir un niveau élevé de protection des consommateurs et une concurrence loyale entre les exploitants du secteur alimentaire. Ces contrôles devraient comprendre au moins des vérifications régulières des conditions d'hygiène au débarquement et lors de la première vente, des inspections régulières des navires et des établissements, y compris des halles de criée ou de marée et des marchés de gros, ainsi que des vérifications des conditions de stockage et de transport. Des exigences spécifiques applicables au contrôle des navires devraient également être établies.
- (24) Ces contrôles devraient comprendre en outre des modalités en ce qui concerne les évaluations organoleptiques, les indicateurs de fraîcheur, le contrôle de l'histamine, des résidus et des contaminants, ainsi que les contrôles microbiologiques. Une attention particulière devrait être accordée aux contrôles des parasites et des produits de la pêche toxiques. Les produits de la pêche qui ne répondent pas à ces exigences d'hygiène devraient être déclarés impropres à la consommation humaine.
- (25) Il convient aussi d'établir des exigences particulières en ce qui concerne les contrôles officiels à effectuer sur les produits de la pêche qui sont capturés par des navires naviguant sous le pavillon d'un État membre et entrent sur le territoire de l'Union après être passés, avec ou sans entreposage, par un pays tiers.
- (26) La production et la mise sur le marché des viandes de reptiles suscitent un intérêt croissant. Afin de garantir la sécurité des viandes de reptiles, il convient de définir des contrôles officiels spécifiques au moment de l'abattage, qui s'ajoutent aux règles générales existantes en matière d'hygiène établies dans le règlement (CE) n° 852/2004 et aux contrôles concernant la présence de *Trichinella* prévus par le règlement d'exécution (UE) 2015/1375.
- (27) Il y a lieu de modifier le règlement (CE) n° 2074/2005 en conséquence.
- (28) Étant donné que le règlement (UE) 2017/625 abroge le règlement (CE) n° 854/2004, avec effet au 14 décembre 2019, il convient que le présent règlement s'applique également à partir de cette date.
- (29) Les mesures prévues dans le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

TITRE I

OBJET, CHAMP D'APPLICATION ET DEFINITIONS

Article premier

Objet et champ d'application

Le présent règlement établit des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels et des interventions officielles en rapport avec la production de produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. Les autorités compétentes effectuent ces contrôles officiels et ces interventions officielles en tenant compte des exigences énoncées à l'article 18, paragraphes 2, 3 et 5, du règlement (UE) 2017/625 et du règlement délégué (UE) 2019/624.

Les règles spécifiques portent sur les points suivants:

- a) les exigences spécifiques et la fréquence minimale uniforme pour les contrôles officiels relatifs à tout produit d'origine animale, en ce qui concerne les audits et le marquage d'identification;
- b) les exigences spécifiques et la fréquence minimale uniforme pour les contrôles officiels des viandes fraîches, y compris les exigences spécifiques en matière d'audit et les tâches spécifiques relatives aux contrôles des viandes fraîches;

- c) les mesures à prendre lorsque des viandes fraîches ne sont pas conformes aux exigences de l'Union en matière de protection de la santé humaine, de la santé animale et du bien-être des animaux;
- d) les exigences techniques et les modalités concernant le marquage de salubrité visé à l'article 5 du règlement (CE) n° 853/2004;
- e) les exigences spécifiques et la fréquence minimale uniforme pour les contrôles officiels portant sur le lait, le colostrum, les produits laitiers et les produits à base de colostrum;
- f) les conditions de classement et de contrôle des zones de production et des zones de reparcage classées en ce qui concerne les mollusques bivalves vivants, y compris les décisions à prendre à l'issue du contrôle de zones de production ou de reparcage classées;
- g) les exigences spécifiques et la fréquence minimale uniforme pour les contrôles officiels portant sur les produits de la pêche.

Article 2

Définitions

Aux fins du présent règlement, on entend par:

1. «viandes fraîches»: les viandes fraîches au sens de l'annexe I, point 1.10, du règlement (CE) n° 853/2004;
2. «colostrum»: le colostrum au sens de l'annexe III, section IX, point 1, du règlement (CE) n° 853/2004;
3. «produits laitiers»: les produits laitiers au sens de l'annexe I, point 7.2, du règlement (CE) n° 853/2004;
4. «produits à base de colostrum»: les produits à base de colostrum au sens de l'annexe III, section IX, point 2, du règlement (CE) n° 853/2004;
5. «zone de production»: une zone de production au sens de l'annexe I, point 2.5, du règlement (CE) n° 853/2004;
6. «zone de reparcage»: une zone de reparcage au sens de l'annexe I, point 2.6, du règlement (CE) n° 853/2004;
7. «mollusques bivalves»: les mollusques bivalves au sens de l'annexe I, point 2.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
8. «produits de la pêche»: les produits de la pêche au sens de l'annexe I, point 3.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
9. «établissement»: un établissement au sens de l'article 2, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 852/2004;
10. «exploitant du secteur alimentaire»: tout exploitant du secteur alimentaire au sens de l'article 3, point 3), du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil ⁽³⁰⁾;
11. «critère microbiologique»: un critère microbiologique au sens de l'article 2, point b), du règlement (CE) n° 2073/2005;
12. «abattoir»: un abattoir au sens de l'annexe I, point 1.16, du règlement (CE) n° 853/2004;
13. «traçabilité»: la traçabilité au sens de l'article 3, point 15), du règlement (CE) n° 178/2002;
14. «matériels à risque spécifiés»: les matériels à risque spécifiés au sens de l'article 3, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 999/2001;
15. «contamination»: une contamination au sens de l'article 2, paragraphe 1, point f), du règlement (CE) n° 852/2004;
16. «exploitation d'origine»: toute exploitation d'origine au sens de l'article 2, paragraphe 1, point 2), du règlement délégué (UE) 2019/624;
17. «production primaire»: la production primaire au sens de l'article 3, point 17), du règlement (CE) n° 178/2002;

⁽³⁰⁾ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1).

18. «ongulés domestiques»: les ongulés domestiques au sens de l'annexe I, point 1.2, du règlement (CE) n° 853/2004;
19. «établissement de traitement du gibier»: tout établissement de traitement du gibier au sens de l'annexe I, point 1.18, du règlement (CE) n° 853/2004;
20. «gros gibier sauvage»: le gros gibier sauvage au sens de l'annexe I, point 1.8, du règlement (CE) n° 853/2004;
21. «cheptel de volailles»: un cheptel de volailles au sens de l'article 2, point 3) b), du règlement (CE) n° 2160/2003;
22. «lagomorphes»: les lagomorphes au sens de l'annexe I, point 1.4, du règlement (CE) n° 853/2004;
23. «carcasse»: une carcasse au sens de l'annexe I, point 1.9, du règlement (CE) n° 853/2004;
24. «abats»: les abats au sens de l'annexe I, point 1.11, du règlement (CE) n° 853/2004;
25. «abattoir de faible capacité»: tout abattoir de faible capacité au sens de l'article 2, point 17), du règlement délégué (UE) 2019/624;
26. «établissement de traitement du gibier de faible capacité»: tout établissement de traitement du gibier au sens de l'article 2, point 18), du règlement délégué (UE) 2019/624;
27. «unité de gros bétail»: une unité de gros bétail au sens de l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1099/2009;
28. «petit gibier sauvage»: le petit gibier sauvage au sens de l'annexe I, point 1.7, du règlement (CE) n° 853/2004;
29. «volaille»: la volaille au sens de l'annexe I, point 1.3, du règlement (CE) n° 853/2004;
30. «atelier de découpe»: un atelier de découpe au sens de l'annexe I, point 1.17, du règlement (CE) n° 853/2004;
31. «viscères»: les viscères au sens de l'annexe I, point 1.12, du règlement (CE) n° 853/2004;
32. «viandes»: les viandes au sens de l'annexe I, point 1.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
33. «gibier d'élevage»: le gibier d'élevage au sens de l'annexe I, point 1.6, du règlement (CE) n° 853/2004;
34. «gibier sauvage»: le gibier sauvage au sens de l'annexe I, point 1.5, du règlement (CE) n° 853/2004;
35. «exploitation de production de lait»: toute exploitation de production de lait au sens de l'annexe I, point 4.2, du règlement (CE) n° 853/2004;
36. «lait cru»: le lait cru au sens de l'annexe I, point 4.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
37. «centre de purification»: un centre de purification au sens de l'annexe I, point 2.8, du règlement (CE) n° 853/2004;
38. «biotoxines marines»: les biotoxines marines au sens de l'annexe I, point 2.2, du règlement (CE) n° 853/2004;
39. «étapes de la production, de la transformation et de la distribution»: les étapes de la production, de la transformation et de la distribution au sens de l'article 3, point 16), du règlement (CE) n° 178/2002;
40. «centre d'expédition»: un centre d'expédition au sens de l'annexe I, point 2.7, du règlement (CE) n° 853/2004;
41. «mise sur le marché»: la mise sur le marché au sens de l'article 3, point 8), du règlement (CE) n° 178/2002;
42. «navire-usine»: un navire-usine au sens de l'annexe I, point 3.2, du règlement (CE) n° 853/2004;
43. «bateau congélateur»: un bateau congélateur au sens de l'annexe I, point 3.3, du règlement (CE) n° 853/2004;
44. «reptiles»: les reptiles au sens de l'article 2, point 15), du règlement délégué de la Commission 2019/625 ⁽³¹⁾;

⁽³¹⁾ Règlement délégué (UE) 2019/625 de la Commission du 4 mars 2019 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences applicables à l'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine (voir page 18 du présent Journal officiel).

45. «viandes de reptiles»: les viandes de reptiles au sens de l'article 2, point 16), du règlement délégué (UE) 2019/625;
46. «produit frais de la pêche»: tout produit frais de la pêche au sens de l'annexe I, point 3.5, du règlement (CE) n° 853/2004;
47. «produit préparé de la pêche»: tout produit préparé de la pêche au sens de l'annexe I, point 3.6, du règlement (CE) n° 853/2004;
48. «produit transformé de la pêche»: tout produit transformé de la pêche au sens de l'annexe I, point 7.4, du règlement (CE) n° 853/2004.

TITRE II

EXIGENCES SPECIFIQUES APPLICABLES A LA REALISATION DES CONTROLES OFFICIELS DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET A LA FREQUENCE MINIMALE UNIFORME DE CES CONTROLES OFFICIELS

CHAPITRE I

Exigences spécifiques applicables aux audits effectués par les autorités compétentes dans les établissements où des produits d'origine animale sont manipulés

Article 3

Exigences concernées par l'audit

1. Lors des audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène auxquels elles procèdent dans les établissements, les autorités compétentes vérifient que les exploitants du secteur alimentaire qui manipulent des produits d'origine animale appliquent, de manière permanente et correcte, des procédures portant au moins sur les aspects suivants:

- a) la conception et l'entretien des locaux et des équipements;
- b) l'hygiène préopérationnelle, opérationnelle et postopérationnelle;
- c) l'hygiène du personnel;
- d) la formation en matière d'hygiène et de procédures de travail;
- e) la lutte contre les nuisibles;
- f) la qualité de l'eau;
- g) le contrôle de la température;
- h) les contrôles des animaux ou des denrées alimentaires qui entrent et sortent de l'établissement, et de tout document d'accompagnement.

2. Lorsqu'elles effectuent des audits concernant les procédures fondées sur l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (HACCP), selon les dispositions de l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004, les autorités compétentes vérifient que les exploitants du secteur alimentaire qui manipulent des produits d'origine animale appliquent ces procédures de manière permanente et correcte.

3. Elles déterminent notamment si les procédures garantissent, dans la mesure du possible, que les produits d'origine animale:

- a) sont conformes à l'article 3 du règlement (CE) n° 2073/2005 en ce qui concerne les critères microbiologiques;
- b) sont conformes à la législation de l'Union sur:
 - la surveillance des résidus chimiques, conformément à la directive 96/23/CE du Conseil et la décision 97/747/CE de la Commission ⁽³²⁾;
 - les limites maximales applicables aux résidus de substances pharmacologiquement actives, conformément au règlement (UE) n° 37/2010 de la Commission ⁽³³⁾ et au règlement d'exécution (UE) 2018/470 de la Commission ⁽³⁴⁾;

⁽³²⁾ Décision 97/747/CE de la Commission du 27 octobre 1997 fixant les niveaux et fréquences de prélèvement d'échantillons prévus par la directive 96/23/CE du Conseil en vue de la recherche de certaines substances et de leurs résidus dans certains produits animaux (JO L 303 du 6.11.1997, p. 12).

⁽³³⁾ Règlement (UE) n° 37/2010 de la Commission du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale (JO L 15 du 20.1.2010, p. 1).

⁽³⁴⁾ Règlement d'exécution (UE) 2018/470 de la Commission du 21 mars 2018 portant dispositions détaillées sur les limites maximales de résidus applicables aux fins des contrôles de denrées alimentaires issues d'animaux traités dans l'Union européenne en application de l'article 11 de la directive 2001/82/CE (JO L 79 du 22.3.2018, p. 16).

- les substances interdites et non autorisées, conformément au règlement (UE) n° 37/2010 de la Commission, à la directive 96/22/CE du Conseil ⁽³⁵⁾ et à la décision 2005/34/CE de la Commission ⁽³⁶⁾;
 - les contaminants, conformément aux règlements (CE) n° 1881/2006 et (CE) n° 124/2009 fixant des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires;
 - les résidus de pesticides, conformément au règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil ⁽³⁷⁾;
- c) ne présentent pas de dangers physiques tels que des corps étrangers.
4. Lorsqu'un exploitant du secteur alimentaire recourt à des procédures indiquées dans les guides pour l'application des principes HACCP, conformément à l'article 5, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 852/2004, l'audit sert à vérifier que ces guides sont utilisés correctement.
5. Lors de l'exécution des tâches d'audit, les autorités compétentes veillent tout particulièrement à:
- a) déterminer si le personnel et les activités de celui-ci dans l'établissement, à toutes les étapes du processus de production, respectent les exigences applicables en ce qui concerne les pratiques d'hygiène et les principes HACCP établies à l'article 3 du règlement (CE) n° 2073/2005, aux articles 4 et 5 du règlement (CE) n° 852/2004 et à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 853/2004. Pour compléter leur audit, les autorités compétentes peuvent effectuer des contrôles d'aptitude afin de s'assurer que le personnel est suffisamment qualifié;
 - b) vérifier les registres pertinents de l'exploitant du secteur alimentaire;
 - c) prélever des échantillons pour des analyses en laboratoire, lorsque cela est nécessaire;
 - d) documenter les éléments pris en compte et les résultats de l'audit.

Article 4

Nature et fréquence des audits

1. La nature et la fréquence des tâches d'audit concernant les établissements individuels sont fonction du risque évalué. À cette fin, les autorités compétentes évaluent régulièrement:
- a) les risques pour la santé humaine et, le cas échéant, pour la santé animale;
 - b) dans le cas des abattoirs, les aspects liés au bien-être des animaux;
 - c) le type de traitement effectué et sa production;
 - d) les antécédents de l'exploitant du secteur alimentaire en ce qui concerne le respect de la législation relative aux denrées alimentaires.
2. Lorsque les exploitants du secteur alimentaire intervenant dans la chaîne alimentaire prennent des mesures supplémentaires pour garantir la sécurité des aliments 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 étayées par des documents et les animaux concernés par ces systèmes clairement identifiables, les autorités compétentes peuvent en tenir compte dans le cadre de leurs tâches d'audit aux fins de la vérification du respect des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures fondées sur les principes HACCP.

CHAPITRE II

Exigences spécifiques applicables au marquage d'identification

Article 5

Le respect des exigences du règlement (CE) n° 853/2004 concernant l'application de la marque d'identification est vérifié dans tous les établissements agréés conformément audit règlement, en plus du contrôle du respect d'autres exigences en matière de traçabilité conformément à l'article 18 du règlement (CE) n° 178/2002.

⁽³⁵⁾ Directive 96/22/CE du Conseil du 29 avril 1996 concernant l'interdiction d'utilisation de certaines substances à effet hormonal ou thyrostatique et des substances β -agonistes dans les spéculations animales et abrogeant les directives 81/602/CEE, 88/146/CEE et 88/299/CEE (JO L 125 du 23.5.1996, p. 3).

⁽³⁶⁾ Décision 2005/34/CE de la Commission du 11 janvier 2005 établissant des normes harmonisées pour les tests de détection de certains résidus dans les produits d'origine animale importés des pays tiers (JO L 16 du 20.1.2005, p. 61).

⁽³⁷⁾ Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil (JO L 70 du 16.3.2005, p. 1).

CHAPITRE III

Évolutions scientifiques et techniques

Article 6

Les États membres informent la Commission et les autres États membres des évolutions scientifiques et techniques, visées à l'article 16, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) 2017/625, en vue de leur examen et de la prise de mesures, s'il y a lieu.

TITRE III

EXIGENCES SPECIFIQUES APPLICABLES A LA REALISATION DES CONTROLES OFFICIELS DES VIANDES FRAICHES ET A LA FREQUENCE MINIMALE UNIFORME DE CES CONTROLES OFFICIELS

CHAPITRE I

Audits

Article 7

Exigences supplémentaires applicables aux audits effectués dans les établissements où des viandes fraîches sont manipulées

1. Outre les exigences applicables aux audits énoncées aux articles 3 et 4, les autorités compétentes, lorsqu'elles effectuent un audit dans des établissements où des viandes fraîches sont manipulées, vérifient que les exploitants du secteur alimentaire respectent en permanence leurs propres procédures concernant la collecte, le transport, l'entreposage et la manipulation des viandes fraîches ainsi que concernant l'utilisation ou l'élimination des sous-produits animaux, y compris les matériels à risques spécifiés, qui sont sous la responsabilité desdits exploitants du secteur alimentaire.
2. Lors de l'audit d'un abattoir, les autorités compétentes vérifient l'évaluation des informations sur la chaîne alimentaire, conformément à l'annexe II, section III, du règlement (CE) n° 853/2004.
3. Lors de l'audit de procédures fondées sur les principes HACCP, les autorités compétentes vérifient que les procédures établies à l'annexe II, section II, du règlement (CE) n° 853/2004 sont dûment prises en compte et que les procédures des exploitants du secteur alimentaire garantissent, dans la mesure du possible, que les viandes fraîches:
 - a) ne présentent pas d'anomalies ou d'altérations pathologiques;
 - b) ne présentent pas
 - i) de contamination fécale; ou
 - ii) toute autre contamination considérée comme constituant un risque inacceptable pour la santé humaine;
 - c) satisfont aux critères microbiologiques visés à l'article 3 du règlement (CE) n° 2073/2005;
 - d) ne contiennent pas de matériels à risques spécifiés, conformément aux exigences du règlement (CE) n° 999/2001.

CHAPITRE II

Contrôles officiels des viandes fraîches

Article 8

Pertinence des résultats d'audit

Lorsqu'il effectue des contrôles officiels en application du présent chapitre, le vétérinaire officiel tient compte des résultats des audits effectués au titre du chapitre I. S'il y a lieu, le vétérinaire officiel axe les contrôles officiels sur les irrégularités constatées lors de précédents audits.

Section 1

Vérifications des documents

Article 9

Obligations incombant aux autorités compétentes en ce qui concerne la vérification des documents

1. Les autorités compétentes indiquent à l'exploitant du secteur alimentaire de l'exploitation d'origine quels éléments d'information sur la chaîne alimentaire celui-ci doit au minimum fournir à l'exploitant de l'abattoir conformément à l'annexe II, section III, du règlement (CE) n° 853/2004.

2. Les autorités compétentes procèdent aux vérifications nécessaires de documents pour déterminer si:
 - a) les informations sur la chaîne alimentaire sont communiquées de manière systématique et effective à l'exploitant de l'abattoir par l'exploitant du secteur alimentaire chargé de l'élevage des animaux ou de leur garde avant expédition;
 - b) les informations sur la chaîne alimentaire sont valables et fiables;
 - c) l'exploitation d'origine reçoit, le cas échéant, un retour d'information pertinent conformément à l'article 39, paragraphe 5.
3. Lorsque les animaux sont envoyés dans un abattoir d'un autre État membre, les autorités compétentes dont relève l'exploitation d'origine et le lieu d'abattage coopèrent afin de faire en sorte que les informations sur la chaîne alimentaire fournies par l'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'exploitation d'origine soient facilement accessibles à l'exploitant de l'abattoir à qui elles sont destinées.

Article 10

Obligations incombant au vétérinaire officiel en ce qui concerne la vérification des documents

1. Le vétérinaire officiel vérifie les résultats des vérifications et des évaluations des informations sur la chaîne alimentaire fournies par l'exploitant de l'abattoir conformément à l'annexe II, section III, du règlement (CE) n° 853/2004. Le vétérinaire officiel tient compte de ces vérifications et évaluations lorsqu'il effectue les inspections ante et post mortem, ainsi que de toute autre information pertinente provenant des registres de l'exploitation d'origine des animaux.
2. Lorsqu'il effectue des inspections ante et post mortem, le vétérinaire officiel tient compte des certificats officiels fournis au titre de l'article 29 du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission ⁽³⁸⁾ ainsi que de toute déclaration des vétérinaires effectuant des contrôles officiels ou d'autres vérifications au niveau de la production primaire.
3. En cas d'abattage d'urgence d'ongulés domestiques en dehors de l'abattoir, le vétérinaire officiel opérant à l'abattoir examine les certificats fournis conformément à l'article 29 du règlement d'exécution (UE) 2019/628 et établis par le vétérinaire officiel ayant effectué l'inspection ante mortem conformément à l'annexe III, section I, chapitre VI, point 6, du règlement (CE) n° 853/2004, ainsi que toute autre information pertinente donnée par l'exploitant du secteur alimentaire.
4. En ce qui concerne le gros gibier sauvage, le vétérinaire officiel opérant dans l'établissement de traitement du gibier examine et prend en compte la déclaration accompagnant le corps de l'animal, telle qu'établie par une personne formée conformément à l'annexe III, section IV, chapitre II, point 4 a), du règlement (CE) n° 853/2004.

Section 2

Inspection ante mortem

Article 11

Exigences concernant l'inspection ante mortem à l'abattoir

1. Tous les animaux font l'objet d'une inspection ante mortem avant leur abattage. Toutefois, l'inspection peut être limitée à un échantillon représentatif d'oiseaux de chaque cheptel de volailles et à un échantillon représentatif de lagomorphes de chaque exploitation d'origine des lagomorphes.
2. L'inspection ante mortem a lieu dans les 24 heures qui suivent l'arrivée des animaux à l'abattoir et moins de 24 heures avant l'abattage. Le vétérinaire officiel peut exiger une inspection ante mortem supplémentaire à tout autre moment.
3. Les inspections ante mortem visent à déterminer si, en ce qui concerne l'animal inspecté en question, il existe un signe:
 - a) indiquant que la santé et le bien-être de l'animal ont été mis en péril;

⁽³⁸⁾ Règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et à certaines marchandises et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (voir page 101 du présent Journal officiel)

- b) d'un état, d'une anomalie ou d'une maladie susceptible de rendre les viandes fraîches impropres à la consommation humaine ou de nuire à la santé animale, en privilégiant la détection des zoonoses et autres maladies animales pour lesquelles des règles relatives à la santé des animaux sont établies dans le règlement (UE) 2016/429;
 - c) d'utilisation de substances interdites ou non autorisées, d'utilisation abusive de médicaments vétérinaires ou de présence de résidus chimiques ou de contaminants.
4. Durant l'inspection ante mortem, il est vérifié si les exploitants du secteur alimentaire ont respecté l'obligation qui leur incombe de veiller à la propreté de la peau, du cuir ou de la toison des animaux, de manière à éviter tout risque inacceptable de contamination des viandes fraîches durant l'abattage.
5. Le vétérinaire officiel effectue une inspection clinique de tous les animaux que l'exploitant du secteur alimentaire ou un auxiliaire officiel a, le cas échéant, écartés en vue d'une inspection ante mortem plus approfondie.
6. Lorsque l'inspection ante mortem est effectuée dans l'exploitation d'origine conformément à l'article 5 du règlement délégué (UE) 2019/624, le vétérinaire officiel opérant à l'abattoir n'effectue l'inspection ante mortem que dans les cas et dans la mesure spécifiés.

Section 3

Inspection post mortem

Article 12

Exigences concernant l'inspection post mortem

1. Sous réserve de la dérogation visée à l'annexe III, section IV, chapitre II, point 4, du règlement (CE) n° 853/2004, la carcasse et les abats qui accompagnent celle-ci font l'objet d'une inspection post mortem:
- a) sans tarder après l'abattage, ou
 - b) dès que possible après l'arrivée à l'établissement de traitement du gibier.
2. Les autorités compétentes peuvent exiger de l'exploitant du secteur alimentaire qu'il mette à disposition des installations techniques spéciales et suffisamment d'espace pour le contrôle des abats.
3. Les autorités compétentes:
- a) examinent toutes les surfaces externes, y compris celles des cavités corporelles des carcasses, ainsi que les abats;
 - b) privilégient la détection des zoonoses et autres maladies animales pour lesquelles des règles relatives à la santé des animaux sont établies dans le règlement (UE) 2016/429.
4. La vitesse de la chaîne d'abattage et l'effectif du personnel d'inspection présent sont adaptés de façon à permettre une inspection adéquate.

Article 13

Dérogation aux délais de l'inspection post mortem

1. Par dérogation à l'article 12, paragraphe 1, les autorités compétentes peuvent permettre, lorsque ni le vétérinaire officiel ni l'auxiliaire officiel ne sont présents dans l'établissement de traitement du gibier ou l'abattoir durant l'abattage et l'habillage, que l'inspection post mortem soit reportée de 24 heures au maximum après l'abattage ou l'arrivée dans l'établissement de traitement du gibier, sous réserve que les conditions suivantes soient remplies:
- a) les animaux concernés sont abattus dans un abattoir de faible capacité ou traités dans un établissement de traitement du gibier de faible capacité qui abat ou traite:
 - i) moins de 1 000 unités de gros bétail par an; ou
 - ii) moins de 150 000 volailles, lagomorphes et petit gibier sauvage par an;
 - b) l'établissement dispose d'installations suffisantes pour stocker les viandes fraîches et les abats, de sorte qu'ils puissent être examinés;
 - c) l'inspection post mortem est effectuée par le vétérinaire officiel.

2. Les autorités compétentes peuvent augmenter les seuils fixés au paragraphe 1, points a) i) et a) ii), ci-dessus, en veillant à ce que la dérogation s'applique dans les plus petits abattoirs et établissements de traitement du gibier répondant à la définition de l'abattoir de faible capacité ou de l'établissement de traitement du gibier de faible capacité et à condition que la production annuelle cumulée de ces établissements ne dépasse pas 5 % du volume total de viandes fraîches produites dans un État membre:

- a) pour les espèces concernées;
- b) pour le total des ongulés;
- c) pour le total de la volaille; ou
- d) pour le total des oiseaux et des lagomorphes.

Dans de tels cas, les autorités compétentes notifient cette dérogation et les éléments à l'appui de celle-ci conformément à la procédure prévue dans la directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil ⁽³⁹⁾.

3. Aux fins de l'application du paragraphe 1, point a) i), les taux de conversion utilisés sont ceux fixés à l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1099/2009. Cependant, pour les ovins et les caprins, ainsi que les petits cervidés (poids de l'animal vivant < 100 kg), on utilise un taux de conversion de 0,05 unité de gros bétail et, pour le reste du gros gibier, un taux de conversion de 0,2 unité de gros bétail.

Article 14

Examens supplémentaires requis lors de l'inspection post mortem

1. Lorsque cela est jugé nécessaire, des examens supplémentaires, tels que la palpation et l'incision de parties de la carcasse et des abats, ainsi que des tests de laboratoire sont effectués afin de:

- a) poser un diagnostic définitif en cas de suspicion d'un danger; ou
- b) détecter:
 - i) la présence d'une maladie animale pour laquelle des règles relatives à la santé des animaux sont établies dans le règlement (UE) 2016/429;
 - ii) la présence de résidus chimiques ou de contaminants selon les dispositions de la directive 96/23/CE et de la décision 97/747/CE, en particulier:
 - la présence de résidus chimiques en quantité supérieure aux niveaux fixés dans les règlements (UE) n° 37/2010 et (CE) n° 396/2005;
 - la présence de contaminants en quantité supérieure aux teneurs maximales fixées dans les règlements (CE) n° 1881/2006 et (CE) n° 124/2009; ou
 - la présence de résidus de substances interdites ou non autorisées selon les dispositions du règlement (UE) n° 37/2010 ou de la directive 96/22/CE;
 - iii) le non-respect des critères microbiologiques visés à l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 2073/2005 ou la présence possible d'autres dangers microbiologiques susceptibles de rendre les viandes fraîches impropres à la consommation humaine;
 - iv) d'autres facteurs dont la présence pourrait obliger à déclarer les viandes fraîches impropres à la consommation humaine ou à fixer des restrictions d'utilisation.

2. Au cours de l'inspection post mortem, des précautions sont prises afin de veiller à ce que la contamination des viandes fraîches par des opérations telles que la palpation, la découpe ou l'incision soit réduite au minimum.

Article 15

Exigences concernant l'inspection post mortem des solipèdes domestiques, des bovins âgés de plus de huit mois, des porcs domestiques âgés de plus de cinq semaines et du gros gibier sauvage

1. Les exigences énoncées dans le présent article s'ajoutent à celles des articles 12 et 14.

⁽³⁹⁾ Directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information (JO L 241 du 17.9.2015, p. 1).

2. Le vétérinaire officiel exige que les carcasses des solipèdes domestiques, des bovins âgés de plus de huit mois et des porcs domestiques âgés de plus de cinq semaines soient fendues en demi-carcasses dans le sens de la longueur le long de la colonne vertébrale en vue de l'inspection post mortem.
3. Si l'inspection post mortem le requiert, le vétérinaire officiel peut exiger que n'importe quelle tête ou carcasse soit fendue dans le sens de la longueur. Toutefois, pour tenir compte d'habitudes alimentaires particulières, d'évolutions technologiques ou de situations sanitaires spécifiques, le vétérinaire officiel peut autoriser que les carcasses de solipèdes domestiques, de bovins âgés de plus de huit mois et de porcs domestiques âgés de plus de cinq semaines qui sont destinées à l'inspection post mortem ne soient pas fendues en deux.
4. Dans les abattoirs de faible capacité ou les établissements de traitement du gibier de faible capacité où moins de 1 000 unités de gros bétail sont manipulées par an, le vétérinaire officiel peut, pour des raisons sanitaires, autoriser la découpe en quartiers des carcasses des solipèdes domestiques adultes, des bovins adultes et du gros gibier sauvage adulte avant l'inspection post mortem.

Article 16

Exigences supplémentaires concernant l'inspection post mortem en cas d'abattage d'urgence

En cas d'abattage d'urgence, la carcasse fait l'objet, le plus rapidement possible, d'une inspection post mortem conformément aux articles 12, 13, 14 et 15 avant d'être déclarée propre à la consommation humaine.

Article 17

Modalités concernant l'inspection post mortem des bovins domestiques, des ovins et caprins domestiques, des solipèdes domestiques et des porcs domestiques

Lorsque l'inspection post mortem est effectuée par un vétérinaire officiel, sous la surveillance du vétérinaire officiel ou, lorsque des garanties suffisantes existent, sous la responsabilité du vétérinaire officiel conformément à l'article 18, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625 et à l'article 7 du règlement délégué (UE) 2019/624, les autorités compétentes veillent à ce que les modalités énoncées aux articles 18 à 24 ci-après soient respectées dans le cas des bovins domestiques, des ovins et caprins domestiques, des solipèdes domestiques et des porcs domestiques, en plus des exigences établies aux articles 12, 14 et 15.

Article 18

Jeunes bovins

1. Les carcasses et les abats des bovins visés ci-dessous sont soumis aux procédures d'inspection post mortem établies au paragraphe 2:
 - a) les animaux âgés de moins de huit mois; et
 - b) les animaux âgés de moins de 20 mois s'ils ont été élevés sans accès à des pâturages durant toute leur vie dans un État membre ou une région d'un État membre officiellement indemne de tuberculose conformément à l'article 1^{er} de la décision 2003/467/CE.
2. Les procédures d'inspection post mortem comprennent, au minimum, un examen visuel des parties suivantes:
 - a) la tête et la gorge; avec palpation et examen des ganglions lymphatiques rétropharyngiens (*Lnn. retropharyngiales*), étant cependant entendu qu'afin de garantir la surveillance du statut d'«officiellement indemne de tuberculose», les États membres peuvent décider d'effectuer des examens complémentaires; examen de la bouche et de l'arrière-bouche;
 - b) les poumons, la trachée et l'œsophage; palpation des poumons; palpation et examen des ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*);
 - c) le péricarde et le cœur;
 - d) le diaphragme;
 - e) le foie et les ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (*Lnn. portales*);

- f) le tractus gastro-intestinal, le mésentère, les ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*);
- g) la rate;
- h) les reins;
- i) la plèvre et le péritoine;
- j) la région ombilicale et les articulations des jeunes animaux.

3. Le vétérinaire officiel applique les procédures d'inspection post mortem suivantes, en recourant à l'incision et à la palpation de la carcasse et des abats, s'il existe des indications d'un risque éventuel pour la santé humaine, la santé animale ou le bien-être des animaux, selon les dispositions de l'article 24:

- a) incision des ganglions lymphatiques rétropharyngiens (*Lnn. retropharyngiales*); palpation de la langue;
- b) incision des ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*); ouverture longitudinale de la trachée et des principales ramifications bronchiques; les poumons sont incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe; ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine;
- c) incision longitudinale du cœur de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;
- d) incision des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques;
- e) palpation de la rate;
- f) incision des reins et de leurs ganglions lymphatiques (*Lnn. renales*);
- g) palpation de la région ombilicale et des articulations. La région ombilicale est incisée et les articulations sont ouvertes; le liquide synovial doit être examiné.

Article 19

Autres bovins

1. Les carcasses et les abats des bovins autres que ceux qui sont visés à l'article 18, paragraphe 1, sont 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*); examen des masséters externes, dans lesquels deux incisions parallèles à la mandibule sont pratiquées, ainsi que des masséters internes (muscles ptérygoïdes internes), à inciser suivant un plan. La langue est dégagée de façon à permettre un examen visuel détaillé de la bouche et de l'arrière-bouche;
 - b) inspection de la trachée et de l'œsophage; examen visuel et palpation des poumons; incision et examen des ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*);
 - 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*);
 - f) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*); palpation des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques;
 - g) examen visuel de la rate;
 - h) examen visuel des reins;
 - i) examen visuel de la plèvre et du péritoine;
 - j) examen visuel des organes génitaux (excepté le pénis s'il a déjà été évacué);
 - k) examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (*Lnn. supramammarii*).

2. Le vétérinaire officiel applique les procédures d'inspection post mortem suivantes, en recourant à l'incision et à la palpation de la carcasse et des abats, s'il existe des indications d'un risque éventuel pour la santé humaine, la santé animale ou le bien-être des animaux, selon les dispositions de l'article 24:

- a) incision et examen des ganglions lymphatiques sous-maxillaires et parotidiens (*Lnn. mandibulares* et *parotidei*); palpation de la langue et de l'arrière-bouche;
- b) incision des ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes*, *eparteriales* et *mediastinales*); ouverture longitudinale de la trachée et des principales ramifications bronchiques; les poumons sont incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe; ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine;
- c) palpation du foie et des 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;
- d) incision des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques;
- e) palpation de la rate;
- f) incision des reins et de leurs ganglions lymphatiques (*Lnn. renales*);
- g) 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.

Article 20

Jeunes animaux domestiques des espèces ovine et caprine et ovins dont les incisives permanentes n'ont pas percé

1. Les carcasses et les abats des ovins dont les incisives permanentes n'ont pas percé ou qui sont âgés de moins de 12 mois ainsi que des caprins âgés de moins de six mois sont soumis aux procédures d'inspection post mortem suivantes:

- a) examen visuel de la tête, y compris de la gorge, de la bouche, de la langue et des ganglions lymphatiques rétropharyngiens et parotidiens. Ces examens ne sont pas nécessaires si les autorités compétentes sont en mesure de garantir que la tête, y compris la langue et la cervelle, sera exclue de la consommation humaine;
- b) examen visuel des poumons, de la trachée, de l'œsophage et des ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes*, *eparteriales* et *mediastinales*);
- c) examen visuel du péricarde et du cœur;
- d) examen visuel du diaphragme;
- e) examen visuel du foie et des 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*);
- g) examen visuel de la rate;
- h) examen visuel des reins;
- i) examen visuel de la plèvre et du péritoine;
- j) examen visuel de la région ombilicale et des articulations.

2. Le vétérinaire officiel applique les procédures d'inspection post mortem suivantes, en recourant à l'incision et à la palpation de la carcasse et des abats, s'il existe des indications d'un risque éventuel pour la santé humaine, la santé animale ou le bien-être des animaux, selon les dispositions de l'article 24:

- a) palpation de la gorge, de la bouche, de la langue et des ganglions lymphatiques parotidiens. Sauf disposition contraire des règles relatives à la santé des animaux, ces examens ne sont pas nécessaires si les autorités compétentes sont en mesure de garantir que la tête, y compris la langue et la cervelle, sera exclue de la consommation humaine;
- b) palpation des poumons; incision des poumons, de la trachée, de l'œsophage et des ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux;

- c) incision du cœur;
- d) palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques; incision de la surface gastrique du foie afin d'examiner les canaux biliaires;
- e) palpation de la rate;
- f) incision des reins et de leurs ganglions lymphatiques (*Lnn. renales*);
- g) palpation de la région ombilicale et des articulations; la région ombilicale est incisée et les articulations sont ouvertes; le liquide synovial est examiné.

Article 21

Autres animaux domestiques des espèces ovine et caprine

1. Les carcasses et les abats des ovins dont les incisives permanentes ont percé ou qui sont âgés de 12 mois ou plus ainsi que des caprins âgés de six mois ou plus sont soumis aux procédures d'inspection post mortem suivantes:
 - a) examen visuel de la tête, y compris de la gorge, de la bouche, de la langue et des ganglions lymphatiques parotidiens, et palpation des ganglions lymphatiques rétropharyngiens. Ces examens ne sont pas nécessaires si les autorités compétentes sont en mesure de garantir que la tête, y compris la langue et la cervelle, sera exclue de la consommation humaine;
 - b) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage; palpation des poumons et des ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*);
 - c) examen visuel du péricarde et du cœur;
 - 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 de la rate;
 - h) examen visuel des reins;
 - i) examen visuel de la plèvre et du péritoine;
 - j) examen visuel des organes génitaux (excepté le pénis s'il a déjà été évacué);
 - k) examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques.
2. Le vétérinaire officiel applique les procédures d'inspection post mortem suivantes, en recourant à l'incision et à la palpation de la carcasse et des abats, s'il existe des indications d'un risque éventuel pour la santé humaine, la santé animale ou le bien-être des animaux, selon les dispositions de l'article 24:
 - a) palpation de la gorge, de la bouche, de la langue et des ganglions lymphatiques parotidiens. Sauf disposition contraire des règles relatives à la santé des animaux, ces examens ne sont pas nécessaires si les autorités compétentes sont en mesure de garantir que la tête, y compris la langue et la cervelle, sera exclue de la consommation humaine;
 - b) incision des poumons, de la trachée, de l'œsophage et des ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux;
 - c) incision du cœur;
 - d) palpation de la rate;
 - e) incision des reins et de leurs ganglions lymphatiques (*Lnn. renales*).

Article 22

Solipèdes domestiques

1. Les carcasses et les abats des solipèdes domestiques sont soumis aux procédures d'inspection post mortem suivantes:
 - a) examen visuel de la tête et, après dégagement de la langue, examen de la gorge; 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;

- b) examen visuel des poumons, de la trachée, de l'œsophage et des ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*);
- c) examen visuel du péricarde et du cœur;
- d) examen visuel du diaphragme;
- e) examen visuel du foie et des 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*);
- g) examen visuel de la rate;
- h) examen visuel des reins;
- i) examen visuel de la plèvre et du péritoine;
- j) examen visuel des organes génitaux des étalons (excepté le pénis s'il a déjà été évacué) et des juments;
- k) examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (*Lnn. supramammarii*);
- l) examen visuel de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux;
- m) examen des muscles et des ganglions lymphatiques (*Lnn. subrhomboidei*) des épaules, au-dessous du cartilage scapulaire, après avoir distendu l'attache d'une épaule, dans le cas des chevaux à robe grise, afin de dépister la mélanose et la mélanomata. Les reins sont dégagés.

2. Le vétérinaire officiel applique les procédures d'inspection post mortem suivantes, en recourant à l'incision et à la palpation de la carcasse et des abats, s'il existe des indications d'un risque éventuel pour la santé humaine, la santé animale ou le bien-être des animaux, selon les dispositions de l'article 24:

- a) palpation et incision des ganglions lymphatiques sous-maxillaires, rétropharyngiens et parotidiens (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotides*); palpation de la langue;
- b) palpation des poumons; palpation et incision des ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux. La trachée et les principales ramifications bronchiques sont ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe; ces incisions ne sont cependant pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine;
- c) incision longitudinale du cœur de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;
- d) palpation et incision du foie et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (*Lnn. portales*);
- e) incision des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques;
- f) palpation de la rate;
- g) palpation des reins et incision des reins et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques (*Lnn. renales*);
- h) incision des ganglions lymphatiques supramammaires;
- i) palpation de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux. En cas de doute, la région ombilicale est incisée et les articulations ouvertes; le liquide synovial doit être examiné;
- j) incision des reins à travers l'organe tout entier chez les chevaux à robe grise.

Article 23

Porcs domestiques

1. Les carcasses et les abats des porcs domestiques sont soumis aux procédures d'inspection post mortem suivantes:

- a) examen visuel de la tête et de la gorge;
- b) examen visuel de la bouche, de l'arrière-bouche et de la langue;
- c) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage;
- d) examen visuel du péricarde et du cœur;

- e) examen visuel du diaphragme;
 - f) examen visuel du foie et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (*Lnn. portales*); examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*);
 - g) examen visuel de la rate; examen visuel des reins; examen visuel de la plèvre et du péritoine;
 - h) examen visuel des organes génitaux (excepté le pénis s'il a déjà été évacué);
 - i) examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (*Lnn. supramammarii*);
 - j) examen visuel de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux.
2. Le vétérinaire officiel applique les procédures d'inspection post mortem suivantes, en recourant à l'incision et à la palpation de la carcasse et des abats, s'il existe des indications d'un risque éventuel pour la santé humaine, la santé animale ou le bien-être des animaux, selon les dispositions de l'article 24:
- a) incision et examen des ganglions lymphatiques sous-maxillaires (*Lnn. mandibulares*);
 - b) palpation des poumons et des ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). La trachée et les principales ramifications bronchiques sont 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) incision longitudinale du cœur de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;
 - d) palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques;
 - e) palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques;
 - f) palpation de la rate;
 - g) incision des reins et de leurs ganglions lymphatiques (*Lnn. renales*);
 - h) incision des ganglions lymphatiques supramammaires;
 - i) palpation de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux et, si nécessaire, incision de la région ombilicale et ouverture des articulations.

Article 24

Indications de risques éventuels pour la santé humaine, la santé animale ou le bien-être des animaux chez les bovins domestiques, les ovins et caprins domestiques, les solipèdes domestiques et les porcs domestiques

Le vétérinaire officiel applique les procédures d'inspection post mortem supplémentaires visées à l'article 18, paragraphe 3, à l'article 19, paragraphe 2, à l'article 20, paragraphe 2, à l'article 21, paragraphe 2, à l'article 22, paragraphe 2, et à l'article 23, paragraphe 2, en recourant à l'incision et à la palpation de la carcasse et des abats, lorsque l'un des éléments suivants indique, à son avis, qu'il existe un risque éventuel pour la santé humaine, la santé animale ou le bien-être des animaux:

- a) les vérifications et analyses des vérifications des documents effectuées conformément aux articles 9 et 10;
- b) les résultats de l'inspection ante mortem effectuée conformément à l'article 11;
- c) les résultats des vérifications du respect des règles concernant le bien-être des animaux réalisées conformément à l'article 38;
- d) les résultats de l'inspection post mortem effectuée conformément aux articles 12 à 24;
- e) les données épidémiologiques supplémentaires ou d'autres données provenant de l'exploitation d'origine des animaux.

Article 25

Modalités concernant l'inspection post mortem des volailles

1. Toutes les volailles sont soumises à l'inspection post mortem, qui peut se faire avec l'assistance du personnel de l'abattoir conformément à l'article 18, paragraphe 3, du règlement (UE) 2017/625. Le vétérinaire officiel ou l'auxiliaire officiel, conformément à l'article 18, paragraphe 2, point c), dudit règlement, effectue lui-même les contrôles suivants:

- a) inspection quotidienne des viscères et des cavités corporelles d'un échantillon représentatif de chaque cheptel de volailles;

- b) inspection détaillée d'un échantillon aléatoire de parties de volailles ou de volailles entières déclarées impropres à la consommation humaine à la suite de l'inspection post mortem pour chaque cheptel de volailles;
- c) tout examen complémentaire nécessaire s'il existe des raisons de suspecter que les viandes des volailles concernées peuvent être impropres à la consommation humaine.
2. Par dérogation au paragraphe 1, les autorités compétentes peuvent décider que seul un échantillon représentatif des volailles de chaque cheptel est soumis à l'inspection post mortem si:
- a) les exploitants du secteur alimentaire se sont dotés d'un système, satisfaisant aux yeux du vétérinaire officiel, qui permet la détection et la séparation des volailles présentant des anomalies, une contamination ou des défauts;
- b) par le passé, l'abattoir a toujours respecté les exigences se rapportant aux points suivants:
- i) les exigences générales et spécifiques conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004, y compris les critères microbiologiques applicables visés à l'annexe I, points 1.28 et 2.1.5, du règlement (CE) n° 2073/2005;
- ii) les procédures fondées sur les principes HACCP conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004; et
- iii) les règles spécifiques d'hygiène conformément à l'article 5 et à l'annexe III, section II, du règlement (CE) n° 853/2004;
- c) aucune anomalie susceptible d'indiquer l'existence d'un problème grave pour la santé humaine ou la santé animale et, partant, la nécessité de prendre des mesures parmi celles qui sont énoncées aux articles 40 à 44 n'a été détectée lors de l'inspection ante mortem ou lors de la vérification des informations sur la chaîne alimentaire.
3. En ce qui concerne les volailles élevées pour la production de foie gras et les volailles à éviscération différée obtenues dans l'exploitation d'origine conformément à l'annexe III, section II, chapitre VI, points 8 et 9, du règlement (CE) n° 853/2004, l'inspection post mortem est effectuée à l'atelier de découpe lorsque de telles carcasses sont transportées directement depuis l'exploitation d'origine.

Article 26

Modalités concernant l'inspection post mortem des lagomorphes d'élevage

Les modalités de l'inspection post mortem des volailles énoncées à l'article 25 s'appliquent aux lagomorphes d'élevage. Les dispositions de l'article 25 applicables à un même cheptel de volailles s'appliquent aux lagomorphes d'élevage abattus le même jour et provenant d'une même exploitation d'origine.

Article 27

Modalités concernant l'inspection post mortem du gibier d'élevage

1. Les procédures d'inspection post mortem suivantes s'appliquent au gibier d'élevage:
- a) en ce qui concerne les petits cervidés (< 100 kg), les procédures post mortem relatives aux ovins établies à l'article 21; toutefois, en ce qui concerne les rennes, les procédures post mortem relatives aux ovins établies à l'article 20 sont appliquées et la langue de l'animal est propre à la consommation humaine sans inspection de la tête;
- b) en ce qui concerne le gibier de la famille des suidés, les procédures post mortem relatives aux porcs domestiques visées à l'article 23;
- c) en ce qui concerne le gros gibier de la famille des cervidés et d'autres gros gibiers ne répondant pas aux critères du point a) et en ce qui concerne le gros gibier de la famille des suidés ne répondant pas aux critères du point b), les procédures post mortem relatives aux bovins visées à l'article 19;
- d) en ce qui concerne les ratites, les procédures post mortem relatives à la volaille visées à l'article 25, paragraphe 1.
2. Lorsque les animaux ont été abattus en dehors de l'abattoir, le vétérinaire officiel opérant à l'abattoir vérifie le certificat.

Article 28

Modalités concernant l'inspection post mortem du gibier sauvage

1. Le vétérinaire officiel s'assure que le gros gibier sauvage non dépouillé transporté dans l'établissement de traitement du gibier à partir du territoire d'un autre État membre est accompagné d'un certificat sanitaire conforme au modèle figurant à l'annexe du règlement (UE) n° 636/2014 ou de la ou des déclarations prévues à l'annexe III, section IV, chapitre II, point 8 b), du règlement (CE) n° 853/2004. Le vétérinaire officiel prend en compte le contenu de ce certificat, de cette déclaration ou de ces déclarations.
2. Lors de l'inspection post mortem, le vétérinaire officiel procède 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 ne résultant pas de l'activité de chasse. À cet effet, le diagnostic peut se fonder sur les informations éventuellement fournies par la personne qualifiée 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;
 - b) la recherche d'anomalies organoleptiques;
 - c) une palpation et des incisions des organes, si nécessaire;
 - d) lorsque des présomptions sérieuses font suspecter la présence de résidus ou de contaminants, une analyse par échantillonnage des résidus ne résultant pas de l'activité de chasse, y compris des contaminants de l'environnement. Lorsqu'une inspection plus poussée est effectuée sur la base de telles présomptions, le vétérinaire attend la conclusion de cette inspection avant de procéder à l'évaluation de l'ensemble du gibier sauvage 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 signalés 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'activité de chasse dans les cavités corporelles, l'estomac, les intestins ou l'urine, lorsque la couleur de la plèvre ou du péritoine présente une altération (lorsque les viscères concernés sont présents);
 - 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 (lorsque les viscères concernés sont présents);
 - 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.
3. Si le vétérinaire officiel l'exige, la colonne vertébrale et la tête sont fendues dans le sens de la longueur.
4. 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 révèle une maladie transmissible aux humains ou fait apparaître l'une des caractéristiques énumérées au paragraphe 2, point e), le vétérinaire officiel soumet le lot entier à des vérifications supplémentaires afin de déterminer s'il faut déclarer celui-ci impropre à la consommation humaine ou inspecter chaque carcasse individuellement.
5. 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. Si les modalités énoncées au paragraphe 2 ne permettent pas d'aboutir à une évaluation, des examens complémentaires sont effectués en laboratoire.

6. Outre les cas visés à l'article 45, les viandes sont déclarées impropres à la consommation humaine lorsqu'elles présentent, lors de l'inspection post mortem, l'une des caractéristiques énumérées au paragraphe 2, point e).

Section 4

Contrôles officiels de dangers spécifiques et tests de laboratoire

Article 29

Modalités des contrôles officiels en ce qui concerne les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST)

1. Outre les exigences du règlement (CE) n° 999/2001 concernant les contrôles officiels à effectuer en ce qui concerne les EST, le vétérinaire officiel contrôle l'enlèvement, la séparation et, le cas échéant, le marquage des matériels à risques spécifiés, conformément aussi aux règles établies à l'article 8, paragraphe 1, dudit règlement et à l'article 12 du règlement (CE) n° 1069/2009 sur les sous-produits animaux.
2. Le vétérinaire officiel s'assure que l'exploitant du secteur alimentaire prend toutes les mesures nécessaires pour éviter la contamination des viandes par des matériels à risques spécifiés au cours de l'abattage, y compris l'étourdissement. Cela comprend l'enlèvement des matériels à risques spécifiés.

Article 30

Modalités des contrôles officiels en ce qui concerne la cysticerose lors de l'inspection post mortem des bovins domestiques et des suidés

1. Les procédures d'inspection post mortem décrites aux articles 18, 19 et 23 constituent les exigences minimales pour la recherche de la cysticerose chez les bovins et les suidés (porcs domestiques, gibier d'élevage et gibier sauvage). En ce qui concerne les bovins visés à l'article 19, les autorités compétentes peuvent décider que l'incision des masséters lors de l'inspection post mortem n'est pas obligatoire si:
 - a) un test sérologique spécifique est utilisé;
 - b) les animaux ont été élevés dans une exploitation d'origine déclarée officiellement indemne de cysticerose; ou
 - c) il a été établi avec une certitude de 95 % que la prévalence de la population source ou d'une sous-population bien définie est inférieure à un sur un million, ou aucun cas n'a été détecté parmi tous les animaux abattus au cours des cinq dernières années (ou deux années lorsque l'analyse des risques des autorités compétentes le confirme et le justifie) d'après les informations issues des rapports établis conformément à l'article 9, paragraphe 1, de la directive 2003/99/CE.
2. Les viandes présentant une infestation par la cysticerose sont déclarées impropres à la consommation humaine. Toutefois, lorsque cette infestation n'est pas généralisée, les parties non infectées de l'animal peuvent être déclarées propres à la consommation humaine après avoir été soumises à un traitement par le froid.

Article 31

Modalités des contrôles officiels en ce qui concerne la présence de *Trichinella* lors de l'inspection post mortem

1. Les carcasses de suidés, de solipèdes et d'autres espèces sensibles à l'infestation par *Trichinella* sont soumises à un examen visant à détecter la présence de *Trichinella*, conformément au règlement (UE) 2015/1375, à moins que l'une des dérogations établies à l'article 3 de ce règlement ne s'applique.
2. Les viandes provenant d'animaux infectés par les trichines sont déclarées impropres à la consommation humaine.

Article 32

Modalités des contrôles officiels en ce qui concerne la morve lors de l'inspection post mortem des solipèdes

1. Les viandes fraîches de solipèdes ne sont mises sur le marché que si elles ont été produites à partir de solipèdes détenus au moins 90 jours avant la date de leur abattage dans un État membre ou dans un pays tiers ou une région de pays tiers depuis lequel ou laquelle l'introduction de solipèdes dans l'Union est autorisée.

2. Dans le cas de solipèdes originaires d'un État membre ou d'un pays tiers ou d'une région de pays tiers ne satisfaisant pas aux critères de l'Organisation mondiale de la santé animale relatifs aux pays indemnes de morve, la recherche de la morve consiste en 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.
3. Les viandes produites à partir de solipèdes dans lesquels la présence de morve a été diagnostiquée sont déclarées impropres à la consommation humaine.

Article 33

Modalités des contrôles officiels en ce qui concerne la tuberculose lors de l'inspection post mortem

1. Lorsque les animaux présentent une réaction positive ou douteuse à la tuberculine ou s'il y a d'autres raisons de suspecter une infection, ils sont abattus séparément des autres animaux, et des précautions sont prises pour éviter le risque de contamination des autres carcasses, de la chaîne d'abattage et du personnel présent dans l'abattoir.
2. Toutes les viandes provenant d'animaux chez lesquels l'inspection post mortem a permis de mettre en évidence des lésions locales semblables à des lésions tuberculoïdes dans plusieurs organes ou parties de la carcasse sont déclarées impropres à la consommation humaine. Toutefois, lorsqu'une lésion tuberculoïde a été découverte dans les ganglions lymphatiques d'un seul organe ou d'une seule partie de la carcasse, seul cet organe ou cette partie de la carcasse et les ganglions lymphatiques connexes sont déclarés impropres à la consommation humaine.

Article 34

Modalités des contrôles officiels en ce qui concerne la brucellose lors de l'inspection post mortem

1. Lorsque les animaux présentent une réaction positive ou douteuse au test de dépistage de la brucellose ou s'il y a d'autres raisons de suspecter une infection, ils sont abattus séparément des autres animaux, et des précautions sont prises 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 chez lesquels l'inspection post mortem a mis en évidence des lésions indiquant une brucellose aiguë sont déclarées impropres à la consommation humaine. En ce qui concerne les animaux présentant une réaction positive ou douteuse au test de dépistage de la brucellose, les mamelles, le tractus génital et le sang sont déclarés impropres à la consommation humaine, même si aucune lésion de ce type n'est détectée.

Article 35

Modalités des contrôles officiels en ce qui concerne les salmonelles

1. Les autorités compétentes s'assurent que les exploitants du secteur alimentaire mettent correctement en œuvre les points 2.1.3, 2.1.4 et 2.1.5 de l'annexe I, chapitre 2, du règlement (CE) n° 2073/2005, en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes:
 - a) échantillonnage officiel en utilisant la même méthode et la même surface d'échantillonnage que les exploitants du secteur alimentaire. Au moins 49 échantillons aléatoires⁽⁴⁰⁾ sont prélevés chaque année dans chaque abattoir. Ce nombre d'échantillons peut être réduit pour les petits abattoirs sur la base d'une évaluation des risques;
 - b) collecte de toutes les informations sur le nombre total d'échantillons et le nombre d'échantillons positifs aux salmonelles prélevés par les exploitants du secteur alimentaire conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 2073/2005, dans le cadre de l'annexe I, chapitre 2, points 2.1.3, 2.1.4 et 2.1.5, dudit règlement;
 - c) collecte de toutes les informations sur le nombre total d'échantillons et le nombre d'échantillons positifs aux salmonelles prélevés dans le cadre des programmes nationaux de contrôle dans les États membres ou les régions d'États membres pour lesquels ou lesquelles des garanties spéciales ont été approuvées conformément à l'article 8 du règlement (CE) n° 853/2004 en ce qui concerne la production de ruminants, d'équidés, de porcs et de volailles.
2. En cas de non-respect répété, par l'exploitant du secteur alimentaire, du critère d'hygiène du procédé, les autorités compétentes exigent de celui-ci qu'il soumette un plan d'action, dont elles surveillent rigoureusement les résultats.

⁽⁴⁰⁾ S'ils sont tous négatifs, la certitude statistique que la prévalence est inférieure à 6 % est de 95 %.

3. Le nombre total d'échantillons et le nombre d'échantillons positifs aux salmonelles, distingués selon qu'ils ont été prélevés conformément au point a), b) ou c) du paragraphe 1, le cas échéant, sont communiqués conformément à l'article 9, paragraphe 1, de la directive 2003/99/CE.

Article 36

Modalités des contrôles officiels en ce qui concerne la présence de *Campylobacter*

1. Les autorités compétentes s'assurent que les exploitants du secteur alimentaire mettent correctement en œuvre le point 2.1.9 (critère d'hygiène du procédé en ce qui concerne la présence de *Campylobacter* dans les carcasses de poulets de chair) de l'annexe I, chapitre 2, du règlement (CE) n° 2073/2005, en appliquant les mesures suivantes:

- a) échantillonnage officiel en utilisant la même méthode et la même surface d'échantillonnage que les exploitants du secteur alimentaire. Au moins 49 échantillons aléatoires sont prélevés chaque année dans chaque abattoir. Ce nombre d'échantillons peut être réduit pour les petits abattoirs sur la base d'une évaluation des risques; ou
- b) collecte de toutes les informations sur le nombre total d'échantillons et le nombre d'échantillons présentant plus de 1 000 ufc/g de *Campylobacter* prélevés par les exploitants du secteur alimentaire conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 2073/2005, dans le cadre de l'annexe I, chapitre 2, point 2.1.9, dudit règlement.

2. En cas de non-respect répété, par l'exploitant du secteur alimentaire, du critère d'hygiène du procédé, les autorités compétentes exigent de celui-ci qu'il soumette un plan d'action, dont elles surveillent rigoureusement les résultats.

3. Le nombre total d'échantillons et le nombre d'échantillons présentant plus de 1 000 ufc/g de *Campylobacter*, distingués selon qu'ils ont été prélevés en application du point a) ou b) du paragraphe 1, le cas échéant, sont communiqués conformément à l'article 9, paragraphe 1, de la directive 2003/99/CE.

Article 37

Exigences spécifiques en ce qui concerne les tests de laboratoire

1. Aux fins de la réalisation de tests de laboratoire conformément à l'article 18, paragraphe 2, points d) ii) et d) iv), du règlement (UE) 2017/625, le vétérinaire officiel s'assure que, lors du prélèvement d'échantillons, ces derniers sont correctement identifiés et manipulés et sont envoyés au laboratoire correspondant dans le cadre:

- a) de la surveillance et du contrôle des zoonoses et de leurs agents;
- b) du programme annuel de surveillance des EST conformément à l'article 6 du règlement (CE) n° 999/2001;
- c) de la détection de substances ou produits pharmacologiquement actifs qui sont soit interdits soit non autorisés et des contrôles des substances pharmacologiquement actives, des pesticides, des additifs alimentaires et des contaminants réglementés dépassant les limites maximales applicables de l'Union, en particulier dans le cadre des plans nationaux pour la détection des résidus ou substances visés à l'article 110, paragraphe 2, du règlement (UE) 2017/625 et à l'article 5 de la directive 96/23/CE;
- d) de la détection de maladies animales pour lesquelles des règles relatives à la santé des animaux sont établies dans le règlement (UE) 2016/429.

2. Le vétérinaire officiel veille à ce que tous les tests de laboratoire supplémentaires qui sont jugés nécessaires aux fins du respect des obligations découlant de l'article 18, paragraphe 2, du règlement (UE) 2017/625 soient dûment effectués.

Section 5

Contrôles officiels en ce qui concerne le bien-être des animaux

Article 38

Contrôles officiels en ce qui concerne le bien-être des animaux pendant le transport et l'abattage

Le vétérinaire officiel vérifie le respect des règles relatives à la protection des animaux pendant le transport, conformément au règlement (CE) n° 1/2005, et au moment de l'abattage, conformément au règlement (CE) n° 1099/2009, ainsi que des règles nationales relatives au bien-être des animaux.

CHAPITRE III

Communication des résultats de l'inspection et mesures à prendre par les autorités compétentes en cas de non-respect spécifique des exigences relatives aux viandes fraîches et au bien-être des animaux

Article 39

Mesures concernant la communication des résultats des contrôles officiels

1. Le vétérinaire officiel consigne et évalue les résultats des contrôles officiels effectués conformément aux articles 7 à 38.
2. Les mesures suivantes sont prises par le vétérinaire officiel lorsque les inspections révèlent la présence d'une maladie ou d'un état pathologique qui pourrait affecter la santé humaine ou animale ou nuire au bien-être des animaux:
 - a) le vétérinaire officiel informe l'exploitant de l'abattoir;
 - b) si le problème susmentionné est apparu au cours de la production primaire et est lié à la santé humaine, à la santé animale ou au bien-être des animaux, ou concerne la présence de résidus de médicaments vétérinaires, de substances interdites ou non autorisées, de résidus de pesticides, d'additifs alimentaires ou de contaminants, le vétérinaire officiel en informe:
 - i) le vétérinaire qui s'occupe des animaux de l'exploitation d'origine;
 - ii) le vétérinaire officiel qui a effectué une inspection ante mortem dans l'exploitation d'origine, s'il est différent du vétérinaire visé au point i);
 - iii) l'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'exploitation d'origine (pour autant que ces informations ne soient pas de nature à compromettre une procédure judiciaire ultérieure); et
 - iv) les autorités compétentes dont relève l'exploitation d'origine ou le territoire de chasse concerné;
 - c) si les animaux concernés proviennent d'un élevage d'un autre pays, le vétérinaire officiel fait en sorte que les autorités compétentes dudit pays soient informées.
3. Les autorités compétentes enregistrent les résultats des contrôles officiels dans les bases de données pertinentes, au moins lorsque la collecte de telles informations est requise au titre de l'article 4 de la directive 2003/99/CE, de l'article 8 de la directive 64/432/CEE du Conseil ⁽⁴¹⁾ et de l'annexe III de la directive 2007/43/CE.
4. Le vétérinaire officiel qui, au cours d'une inspection ante ou post mortem ou de tout autre contrôle officiel, soupçonne la présence d'une maladie animale pour laquelle des règles relatives à la santé des animaux sont établies dans le règlement (UE) 2016/429 le notifie aux autorités compétentes. Le vétérinaire officiel et les autorités compétentes prennent toutes les mesures et précautions nécessaires, dans leurs domaines de compétence respectifs, pour empêcher la propagation éventuelle de l'agent pathogène.
5. Le vétérinaire officiel peut utiliser le modèle de document figurant à l'annexe I pour communiquer les résultats pertinents d'inspections ante et post mortem à l'exploitation d'origine où les animaux ont été détenus avant leur abattage.
6. Lorsque les animaux ont été détenus dans une exploitation d'origine dans un autre État membre, les autorités compétentes de l'État membre dans lequel les animaux ont été abattus communiquent les résultats pertinents des inspections ante et post mortem aux autorités compétentes dans l'État membre d'origine. Elles utilisent le modèle de document figurant à l'annexe I dans les langues officielles des deux États membres concernés ou dans une langue choisie d'un commun accord par ces deux États membres.

Article 40

Mesures en cas de non-respect des exigences relatives aux informations sur la chaîne alimentaire

1. Le vétérinaire officiel veille à ce que des animaux ne soient abattus que si l'exploitant de l'abattoir a reçu, vérifié et évalué les informations pertinentes sur la chaîne alimentaire, conformément à l'article 9, paragraphe 2, points a) et b).

⁽⁴¹⁾ Directive 64/432/CEE du Conseil du 26 juin 1964 relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires d'animaux des espèces bovine et porcine (JO L 121 du 29.7.1964, p. 1977).

2. Par dérogation au paragraphe 1, le vétérinaire officiel peut autoriser que des animaux soient abattus à l'abattoir si les informations pertinentes sur la chaîne alimentaire ne sont pas disponibles. Dans de tels cas, les informations sont fournies avant que les viandes ne soient déclarées propres à la consommation humaine et les carcasses et abats de ces carcasses sont stockés séparément des autres viandes dans l'attente de cette déclaration.

3. Lorsque les informations pertinentes sur la chaîne alimentaire ne sont pas disponibles dans les 24 heures suivant l'arrivée d'un animal à l'abattoir, le vétérinaire officiel déclare toutes les viandes provenant de cet animal impropres à la consommation humaine. Si l'animal n'a pas encore été abattu, il est mis à mort séparément des autres animaux, et toutes les précautions nécessaires sont prises pour préserver la santé humaine et la santé animale.

Article 41

Mesures en cas de non-respect des exigences consigné dans les informations sur la chaîne alimentaire

1. Le vétérinaire officiel vérifie que l'exploitant de l'abattoir n'accepte pas d'animaux destinés à l'abattage lorsqu'il ressort des informations sur la chaîne alimentaire ou d'autres registres, documents ou informations qui accompagnent les animaux:

- a) que ceux-ci proviennent d'une exploitation d'origine ou d'une région où les mouvements d'animaux sont interdits ou font l'objet d'autres restrictions pour des raisons de santé humaine ou de santé animale;
- b) que les règles relatives à l'utilisation de médicaments vétérinaires n'ont pas été respectées, que les animaux ont été traités au moyen de substances interdites ou non autorisées, ou que les limites légales concernant la présence de résidus chimiques ou de contaminants n'ont pas été respectées; ou
- c) que d'autres facteurs susceptibles de nuire à la santé humaine ou à la santé animale sont présents.

2. Si les animaux se trouvent déjà à l'abattoir, ils sont abattus séparément et déclarés impropres à la consommation humaine, et des précautions sont prises pour préserver la santé humaine et la santé animale. Si le vétérinaire officiel le juge nécessaire, des contrôles officiels sont effectués dans l'exploitation d'origine.

Article 42

Mesures en cas d'informations trompeuses sur la chaîne alimentaire

1. Les autorités compétentes prennent les mesures appropriées si elles découvrent que les registres, documents ou 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.

2. Elles prennent des mesures contre l'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'exploitation d'origine des animaux ou contre toute autre personne concernée, y compris l'exploitant de l'abattoir. Ces mesures peuvent notamment revêtir la forme de contrôles supplémentaires. L'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'exploitation d'origine ou toute autre personne concernée prend en charge le coût de ces contrôles supplémentaires.

Article 43

Mesures en cas de non-respect des exigences concernant les animaux vivants

1. Le vétérinaire officiel vérifie que l'exploitant du secteur alimentaire respecte l'obligation qui lui incombe, en vertu de l'annexe III, section I, chapitre IV, point 3, du règlement (CE) n° 853/2004, de garantir que les animaux acceptés pour l'abattage en vue de la consommation humaine sont correctement identifiés. Le vétérinaire officiel veille à ce que les animaux dont l'identité n'est pas vérifiable soient abattus séparément et déclarés impropres à la consommation humaine. Si le vétérinaire officiel le juge nécessaire, des contrôles officiels sont effectués dans l'exploitation d'origine.

2. Le vétérinaire officiel s'assure que les animaux qui posent un risque inacceptable de contamination des viandes durant l'abattage, selon les dispositions de l'article 11, paragraphe 4, ne sont pas abattus en vue de la consommation humaine, sauf s'ils ont été nettoyés au préalable.

3. Le vétérinaire officiel s'assure que 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, de manière générale, les animaux présentant des symptômes cliniques de maladie systémique ou une émaciation, ou tout autre état pathologique rendant leur viande impropre à la consommation humaine, ne sont pas abattus en vue de la consommation humaine. Ces animaux sont abattus séparément, dans des conditions telles que les autres animaux ou carcasses ne puissent être contaminés, et sont déclarés impropres à la consommation humaine.

4. Le vétérinaire officiel diffère l'abattage des animaux suspectés d'être atteints d'une maladie ou de présenter un état pathologique susceptible de nuire à la santé humaine ou animale. Ces animaux subissent un examen ante mortem détaillé, par le vétérinaire officiel, pour qu'un diagnostic soit établi. En outre, le vétérinaire officiel peut décider de compléter l'inspection post mortem par un prélèvement d'échantillons et des examens de laboratoire. S'il y a lieu pour éviter la contamination d'autres viandes, les animaux sont abattus séparément ou à la fin des opérations normales d'abattage, et toutes les autres précautions nécessaires sont prises.

5. Le vétérinaire officiel s'assure que les animaux qui pourraient présenter des résidus de substances pharmacologiquement actives interdites ou non autorisées ou des résidus de substances pharmacologiquement actives autorisées, de pesticides ou de contaminants en quantité supérieure aux niveaux fixés au titre de la législation de l'Union sont traités conformément aux articles 16 à 19 de la directive 96/23/CE.

6. Le vétérinaire officiel impose les conditions dans lesquelles les animaux sont traités dans le cadre d'un plan spécifique d'éradication ou de lutte contre une maladie donnée, telle que la brucellose ou la tuberculose, ou des agents zoonotiques comme les salmonelles, sous sa supervision directe. Les autorités compétentes déterminent les conditions dans lesquelles ces animaux peuvent être abattus. Ces conditions visent à réduire au minimum la contamination des autres animaux et des viandes des autres animaux.

En principe, les animaux présentés à l'abattage dans un abattoir sont abattus à cet endroit. Toutefois, dans des circonstances exceptionnelles, telles qu'une panne grave des équipements d'abattage, le vétérinaire officiel peut autoriser les mouvements directs vers un autre abattoir.

Lorsqu'un manquement entraînant un risque pour la santé humaine, la santé animale ou le bien-être des animaux est détecté pendant l'inspection ante mortem dans l'exploitation d'origine, le vétérinaire officiel n'autorise pas le transport des animaux vers l'abattoir et les mesures pertinentes concernant la communication des résultats de l'inspection conformément à l'article 39, paragraphe 2, points b) i) et b) iii), s'appliquent.

Article 44

Mesures en cas de non-respect des exigences concernant le bien-être des animaux

1. En cas de non-respect des règles concernant la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort établies aux articles 3 à 9, 14 à 17, 19 et 22 du règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil, le vétérinaire officiel vérifie que l'exploitant du secteur alimentaire prend immédiatement les mesures correctrices nécessaires et évite que cela ne se reproduise.

2. Le vétérinaire officiel adopte une approche proportionnée et progressive à l'égard des mesures coercitives, dont l'étendue va des simples instructions à la décision de ralentir ou même d'arrêter la production, en fonction de la nature et de la gravité du problème.

3. Le cas échéant, le vétérinaire officiel informe d'autres autorités compétentes des problèmes liés au bien-être des animaux.

4. Si le vétérinaire officiel découvre que les règles établies dans le règlement (CE) n° 1/2005 concernant la protection des animaux pendant le transport ne sont pas respectées, il prend les mesures nécessaires conformément à la législation de l'Union pertinente.

5. Lorsqu'un auxiliaire officiel effectue des contrôles relatifs au bien-être des animaux et que ces contrôles font apparaître un manquement aux règles relatives à la protection des animaux, il en informe immédiatement le vétérinaire officiel. Si nécessaire en cas d'urgence, il prend les mesures nécessaires visées aux paragraphes 1 à 4 en attendant l'arrivée du vétérinaire officiel.

Article 45

Mesures en cas de non-respect des exigences concernant les viandes fraîches

Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles:

- a) proviennent d'animaux n'ayant pas été soumis à une inspection ante mortem conformément à l'article 18, paragraphe 2, point a) ou b), du règlement (UE) 2017/625, à l'exception du gibier sauvage et des rennes isolés visés à l'article 12, paragraphe 1, point b), du règlement délégué (UE) 2019/624;

- b) proviennent d'animaux dont les abats n'ont pas été soumis à une inspection post mortem conformément à l'article 18, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, à l'exception des viscères du gros gibier sauvage qui ne doivent pas accompagner le corps jusqu'à l'établissement de traitement du gibier conformément à l'annexe III, section IV, chapitre II, point 4, du règlement (CE) n° 853/2004;
- c) proviennent d'animaux morts avant l'abattage, mort-nés, morts in utero ou abattus avant l'âge de sept jours;
- d) résultent du parage de plaies de saignée;
- e) proviennent d'animaux atteints d'une maladie pour laquelle des règles relatives à la santé des animaux sont établies dans les actes de l'Union cités à l'annexe I de la directive 2002/99/CE, sauf si elles sont obtenues conformément aux exigences spécifiques prévues par cette directive; cette exception ne s'applique pas si les exigences relatives aux contrôles officiels de la tuberculose et de la brucellose énoncées aux articles 33 et 34 du présent règlement prévoient d'autres dispositions;
- f) proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisées;
- g) ne sont pas conformes aux critères de sécurité des denrées alimentaires énoncés à l'annexe I, chapitre I, du règlement (CE) n° 2073/2005 qui servent à déterminer si une denrée alimentaire peut être mise sur le marché;
- h) présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire des exigences relatives aux contrôles officiels en ce qui concerne la cysticercose visées à l'article 30;
- i) présentent des résidus chimiques ou des contaminants en quantité supérieure aux niveaux fixés par les règlements (UE) n° 37/2010, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1881/2006 et (CE) n° 124/2009, ou des résidus de substances interdites ou non autorisées selon les dispositions du règlement (UE) n° 37/2010 ou de la directive 96/22/CE;
- j) se composent de foies et de reins d'animaux de plus de deux ans originaires de régions dans lesquelles l'exécution des plans approuvés conformément à l'article 5 de la directive 96/23/CE a révélé la présence généralisée de métaux lourds dans l'environnement;
- k) ont été traitées illégalement au moyen de substances décontaminantes;
- l) ont été traitées illégalement au moyen de rayonnements ionisants, notamment des ultraviolets;
- m) contiennent des corps étrangers, à l'exception, dans le cas du gibier sauvage, d'instruments ayant servi à chasser l'animal;
- n) présentent un taux de radioactivité supérieur au taux maximal autorisé fixé dans la législation de l'Union ou, en l'absence de législation de l'Union, dans les règles nationales;
- o) présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques, notamment une odeur sexuelle prononcée ou une saignée insuffisante (sauf pour le gibier sauvage);
- p) proviennent d'animaux émaciés;
- q) contiennent des matériels à risques spécifiés, sauf si leur retrait est autorisé dans un autre établissement conformément à l'annexe V, point 4.3, du règlement (CE) n° 999/2001 et que les viandes fraîches restent sous le contrôle des autorités compétentes;
- r) présentent une contamination fécale, par souillure ou autre;
- s) se composent de sang susceptible d'induire un risque pour la santé humaine ou la santé animale étant donné le statut sanitaire de l'animal dont il provient, quel qu'il soit, ou de provoquer une contamination au cours du processus d'abattage;
- t) peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou la santé animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine;
- u) font naître des dangers spécifiques selon les dispositions des articles 29 à 36.

*Article 46***Mesures en cas de non-respect des exigences concernant les bonnes pratiques d'hygiène**

1. Les autorités compétentes peuvent exiger de l'exploitant du secteur alimentaire qu'il prenne des mesures correctrices immédiates, notamment qu'il réduise la vitesse d'abattage, lorsque cela est jugé nécessaire par l'agent officiel présent dans les cas suivants:
 - a) lorsqu'une contamination est détectée sur des surfaces externes d'une carcasse ou ses cavités et que l'exploitant du secteur alimentaire ne prend pas de mesure appropriée pour remédier à la situation; ou
 - b) si les autorités compétentes considèrent que les bonnes pratiques d'hygiène sont menacées.
2. Dans de tels cas, les autorités compétentes intensifient les inspections jusqu'à ce qu'elles soient assurées que l'exploitant du secteur alimentaire est à nouveau maître du processus.

*CHAPITRE IV***Restrictions***Article 47***Restrictions applicables à certaines viandes fraîches**

Le vétérinaire officiel peut imposer des exigences concernant l'utilisation des viandes fraîches provenant d'animaux:

- a) ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence à l'extérieur de l'abattoir; ou
- b) issus de cheptels de volailles au sein desquels un traitement des viandes est effectué conformément à l'annexe II, partie E, du règlement (CE) n° 2160/2003, avant la mise sur le marché des viandes en question.

*CHAPITRE V***Marquage de salubrité des viandes propres à la consommation humaine après les inspections ante et post mortem***Article 48***Exigences techniques relatives à la marque de salubrité et modalités de son apposition**

1. Le vétérinaire officiel supervise le marquage de salubrité et les marques utilisées.
2. Le vétérinaire officiel veille notamment à ce que:
 - a) la marque de salubrité ne soit apposée que sur les ongulés domestiques et les mammifères du gibier d'élevage, autres que les lagomorphes, qui ont été soumis à une inspection ante mortem et post mortem et sur le gros gibier sauvage qui a été soumis à une inspection post mortem, conformément à l'article 18, paragraphe 2, points a), b) et c), du règlement (UE) 2017/625, lorsqu'il n'existe aucun motif de déclarer la viande impropre à la consommation humaine. Toutefois, la marque peut être apposée avant que les résultats de l'examen de recherche de *Trichinella* et/ou d'EST ne soient disponibles, à condition que les autorités compétentes aient mis en place, dans l'abattoir ou l'établissement de traitement du gibier, un système garantissant la traçabilité de toutes les parties de l'animal concerné et qu'aucune partie des animaux examinés portant la marque ne quitte l'abattoir ou l'établissement de traitement du gibier tant que le résultat de l'examen ne s'est pas révélé négatif, sauf dans les conditions prévues à l'article 2, paragraphe 3, du règlement (UE) 2015/1375;
 - b) la marque de salubrité soit apposée à l'encre ou par le feu sur la surface externe des carcasses d'une manière telle que si les carcasses sont découpées à l'abattoir en demi-carcasses ou en quartiers, ou si les demi-carcasses sont découpées en trois morceaux, chaque pièce porte une marque de salubrité.
3. Les autorités compétentes s'assurent que les modalités relatives à la marque de salubrité sont appliquées conformément à l'annexe II.
4. Les autorités compétentes s'assurent que les viandes provenant de gibier sauvage non dépouillé ne portent pas la marque de salubrité jusqu'au moment où, après le dépouillement dans un établissement de traitement du gibier, elles subissent une inspection post mortem et sont déclarées propres à la consommation humaine.

TITRE IV

EXIGENCES SPÉCIFIQUES APPLICABLES AUX CONTRÔLES OFFICIELS CONCERNANT LE LAIT CRU, LE COLOSTRUM, LES PRODUITS LAITIERS ET LES PRODUITS À BASE DE COLOSTRUM ET FRÉQUENCE MINIMALE UNIFORME DE CES CONTRÔLES, DANS LA MESURE NÉCESSAIRE POUR FAIRE FACE À DES DANGERS ET RISQUES UNIFORMES RECONNUS*Article 49***Inspection des exploitations de production de lait et de colostrum**

1. Le vétérinaire officiel vérifie le respect des exigences sanitaires en ce qui concerne la production de lait cru et de colostrum, conformément à l'annexe III, section IX, chapitre I, partie I, du règlement (CE) n° 853/2004. En particulier, le vétérinaire officiel vérifie:
 - a) le statut sanitaire des animaux;
 - b) l'absence d'utilisation de substances pharmacologiquement actives interdites ou non autorisées; et
 - c) le respect des niveaux fixés dans les règlements (UE) n° 37/2010, (CE) n° 396/2005 ou (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne la présence possible de résidus de substances pharmacologiquement actives autorisées, de pesticides ou de contaminants.
2. Les contrôles officiels visés au paragraphe 1 peuvent se dérouler à l'occasion de contrôles vétérinaires réalisés en vertu des dispositions de l'Union relatives à la santé humaine, à la santé animale ou au bien-être des animaux.
3. S'il existe des raisons de suspecter que les exigences sanitaires visées au paragraphe 1 ne sont pas respectées, le vétérinaire officiel contrôle le statut sanitaire général des animaux.
4. Les exploitations de production de lait et de colostrum sont soumises à des contrôles officiels effectués par les autorités compétentes dans le but de vérifier que les exigences en matière d'hygiène établies à l'annexe III, section IX, chapitre I, partie II, du règlement (CE) n° 853/2004 sont respectées. Ces contrôles peuvent notamment comporter des inspections et la supervision des contrôles effectués par des organisations professionnelles. S'il est démontré que l'hygiène est inadéquate, les autorités compétentes vérifient que des mesures appropriées sont prises pour remédier à la situation.

*Article 50***Contrôle du lait et du colostrum**

1. Dans le cas du lait cru et du colostrum, les autorités compétentes supervisent les contrôles effectués conformément à l'annexe III, section IX, chapitre I, partie III, du règlement (CE) n° 853/2004. Lorsque des tests sont réalisés, les autorités compétentes utilisent les méthodes d'analyse définies à l'annexe III du présent règlement pour vérifier le respect des limites applicables au lait cru et au colostrum établies à l'annexe III, section IX, chapitre I, partie III, du règlement (CE) n° 853/2004.
2. Si l'exploitant du secteur alimentaire de l'exploitation de production n'a pas remédié à la situation dans les trois mois qui suivent la première notification aux autorités compétentes du non-respect des critères concernant la teneur en germes et/ou la teneur en cellules somatiques du lait cru et du colostrum, les autorités compétentes effectuent l'une des vérifications suivantes:
 - a) la livraison du lait cru et du colostrum provenant de l'exploitation de production concernée est suspendue, ou
 - b) le lait cru et le colostrum sont soumis à des prescriptions nécessaires à la protection de la santé humaine quant à leur traitement et à leur utilisation, conformément à une autorisation spécifique ou à des instructions générales émanant des autorités compétentes.

Cette suspension ou ces prescriptions sont maintenues par les autorités compétentes jusqu'à ce que l'exploitant du secteur alimentaire ait prouvé que le lait cru et le colostrum satisfont de nouveau aux critères en vigueur.

3. Les autorités compétentes utilisent les méthodes d'analyse définies à l'annexe III du présent règlement pour vérifier la bonne application d'un procédé de pasteurisation des produits laitiers, conformément à l'annexe III, section IX, chapitre II, partie II, du règlement (CE) n° 853/2004.

TITRE V

EXIGENCES SPÉCIFIQUES APPLICABLES AUX CONTRÔLES OFFICIELS DES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS PROVENANT DE ZONES DE PRODUCTION ET DE REPARCAGE CLASSÉES*Article 51***Exclusion**

Le présent titre s'applique aux mollusques bivalves vivants. Il s'applique également aux échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants. Le présent titre ne s'applique pas aux gastéropodes marins vivants et holothurides vivants non filtreurs.

*Article 52***Classement des zones de production et de reparcage pour les mollusques bivalves vivants**

1. Les autorités compétentes fixent l'emplacement et les limites des zones de production et de reparcage, qu'elles classent conformément à l'article 18, paragraphe 6, du règlement (UE) 2017/625. Le cas échéant, elles peuvent accomplir cette tâche en coopération avec l'exploitant du secteur alimentaire.
2. Les autorités compétentes classent les zones de production et de reparcage dans lesquelles elles autorisent la récolte des mollusques bivalves vivants selon trois classes différentes (A, B et C) en fonction du niveau de contamination fécale. Le cas échéant, elles peuvent accomplir cette tâche en coopération avec l'exploitant du secteur alimentaire.
3. Afin de classer les zones de production et de reparcage, les autorités compétentes établissent une période d'analyse de données d'échantillonnage de chaque zone de production et de reparcage en vue de vérifier le respect des normes visées aux articles 53, 54 et 55.

CHAPITRE I

Exigences spécifiques applicables au classement des zones de production et de reparcage pour les mollusques bivalves vivants*Article 53***Exigences relatives aux zones de classe A**

1. Les autorités compétentes peuvent classer en zones de classe A les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe.
2. Les mollusques bivalves vivants mis sur le marché qui proviennent de ces zones satisfont aux normes sanitaires applicables aux mollusques bivalves vivants énoncées à l'annexe III, section VII, chapitre V, du règlement (CE) n° 853/2004.
3. Les échantillons de mollusques bivalves vivants provenant des zones de classe A ne doivent pas dépasser, pour 80 % des échantillons prélevés pendant la période d'analyse, la limite de 230 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire.
4. Les 20 % d'échantillons restants ne doivent pas dépasser la limite de 700 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire.
5. Lorsqu'elles évaluent les résultats de la période d'analyse déterminée en vue du maintien d'une zone en classe A, les autorités compétentes peuvent, sur la base d'une évaluation des risques s'appuyant sur une enquête, décider de ne pas prendre en considération un résultat anormal dépassant la limite de 700 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire.

*Article 54***Exigences relatives aux zones de classe B**

1. Les autorités compétentes peuvent classer en zones de classe B les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants ne peuvent être récoltés et 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 à l'article 53.
2. Les mollusques bivalves vivants provenant des zones de classe B ne doivent pas dépasser, pour 90 % des échantillons, la limite de 4 600 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire.

3. Les 10 % d'échantillons restants ne doivent pas dépasser la limite de 46 000 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire.

Article 55

Exigences relatives aux zones de classe C

1. Les autorités compétentes peuvent classer en zones de classe C les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants ne peuvent être récoltés et mis sur le marché qu'après un reparcage de longue durée en vue de satisfaire aux normes sanitaires mentionnées à l'article 53.
2. Les mollusques bivalves vivants provenant des zones de classe C ne doivent pas dépasser la limite de 46 000 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire.

Article 56

Exigences relatives aux enquêtes sanitaires

1. Avant de classer une zone de production ou de reparcage, les autorités compétentes effectuent une enquête sanitaire comprenant:
 - a) un inventaire des sources de pollution d'origine humaine ou animale susceptibles de constituer une source de contamination de la zone de production;
 - b) un examen des 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, etc.;
 - c) la détermination des caractéristiques de circulation des polluants sur la base des modèles connus de la courantologie (science qui étudie les courants marins), de la bathymétrie et du cycle des marées dans la zone de production.
2. Les autorités compétentes effectuent une enquête sanitaire répondant aux exigences énoncées au paragraphe 1 dans toutes les zones de production et de reparcage classées, à moins qu'une telle enquête n'ait été réalisée précédemment.
3. Aux fins de la réalisation de cette enquête, les autorités compétentes peuvent recevoir l'assistance d'autres organismes officiels ou d'exploitants du secteur alimentaire, aux conditions qu'elles déterminent.

Article 57

Programme de surveillance

Les autorités compétentes établissent un programme de surveillance des zones de production de mollusques bivalves vivants, fondé sur l'examen de l'enquête sanitaire visée à l'article 56. Le nombre d'échantillons, la répartition géographique des points d'échantillonnage et la fréquence d'échantillonnage pour le programme sont déterminés de façon que les résultats des analyses soient représentatifs de la zone en question.

Article 58

Les autorités compétentes établissent une procédure visant à garantir que l'enquête sanitaire mentionnée à l'article 56 et le programme de surveillance mentionné à l'article 57 sont représentatifs de la zone considérée.

CHAPITRE II

Conditions du contrôle des zones de production et de reparcage classées pour les mollusques bivalves vivants

Article 59

Contrôle des zones de production et de reparcage classées

Les autorités compétentes contrôlent à intervalles réguliers les zones de production et de reparcage classées conformément à l'article 18, paragraphe 6, du règlement (UE) 2017/625 afin de vérifier:

- a) l'absence de fraude sur l'origine, la provenance et la destination des mollusques bivalves vivants;

- b) la qualité microbiologique des mollusques bivalves vivants en fonction des zones de production et de reparcage classées;
- c) la présence possible de plancton toxinogène dans les eaux de production et de reparcage ainsi que de biotoxines marines dans les mollusques bivalves vivants;
- d) la présence éventuelle de contaminants chimiques dans les mollusques bivalves vivants.

Article 60

Méthodes reconnues de détection des biotoxines marines dans les mollusques bivalves vivants

1. Les autorités compétentes utilisent les méthodes d'analyse établies à l'annexe V pour vérifier le respect des valeurs limites définies à l'annexe III, section VII, chapitre V, point 2, du règlement (CE) n° 853/2004 et, le cas échéant, pour vérifier la conformité des exploitants du secteur alimentaire. Les exploitants du secteur alimentaire ont recours à ces méthodes lorsque cela est approprié.
2. Conformément à l'article 4 de la directive 2010/63/UE, une méthode ou une stratégie d'expérimentation scientifiquement satisfaisante, n'impliquant pas l'utilisation d'animaux vivants, est utilisée dans toute la mesure du possible au lieu d'une procédure au sens de l'article 3, paragraphe 1, point 1, de ladite directive.
3. Conformément à l'article 4 de la directive 2010/63/UE, des éléments de remplacement, de réduction et de raffinement doivent être pris en considération lors du recours à des méthodes biologiques.

Article 61

Plans d'échantillonnage

1. Aux fins des contrôles prévus à l'article 59, points b), c) et d), les autorités compétentes établissent des plans d'échantillonnage prévoyant que ces contrôles sont effectués 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 assurent que les résultats des analyses sont représentatifs de la zone de production ou de reparcage classée considérée.
2. Les plans d'échantillonnage visant à contrôler la qualité microbiologique des mollusques bivalves vivants tiennent compte en particulier:
 - a) des variations probables de la contamination fécale;
 - b) des paramètres visés à l'article 56, paragraphe 1.
3. Les plans d'échantillonnage visant à rechercher la présence possible de plancton toxinogène dans les eaux des zones de production et de reparcage classées ainsi que de biotoxines marines dans les mollusques bivalves vivants tiennent compte en particulier des variations éventuelles de la présence de plancton contenant des biotoxines marines. L'échantillonnage comprend:
 - a) un échantillonnage périodique visant à détecter les changements dans la composition du plancton contenant des toxines et leur répartition géographique. Tout résultat permettant de suspecter une accumulation de toxines dans la chair des mollusques bivalves vivants est suivi d'un échantillonnage intensif;
 - b) des tests périodiques de toxicité sur les mollusques bivalves vivants de la zone affectée la plus susceptible d'être contaminée.
4. La fréquence d'échantillonnage en vue de l'analyse des toxines présentes dans les mollusques bivalves vivants est hebdomadaire au cours des périodes de récolte, sauf quand:
 - a) la fréquence d'échantillonnage peut être réduite pour des zones spécifiques de production ou de reparcage classées ou pour des types spécifiques de mollusques bivalves vivants si une évaluation des risques relatifs à la présence de toxines ou de phytoplancton semble indiquer un risque très faible d'épisode toxique;
 - b) la fréquence est augmentée lorsque cette évaluation indique qu'un échantillonnage hebdomadaire ne serait pas suffisant.
5. L'évaluation des risques visée au paragraphe 4 fait l'objet d'un réexamen périodique afin d'évaluer le risque d'apparition de toxines dans les mollusques bivalves vivants de ces zones.

6. Lorsque le taux d'accumulation des toxines est connu pour un groupe d'espèces élevées dans la même zone de production ou de reparcage classée, l'espèce présentant le taux le plus élevé peut servir d'espèce de référence. Cela permettra d'exploiter toutes les espèces du groupe si les teneurs en toxines de l'espèce de référence sont inférieures aux limites réglementaires. Lorsque les teneurs en toxines de l'espèce de référence dépassent ces limites, la récolte des autres espèces peut être autorisée uniquement si des analyses complémentaires pratiquées sur ces espèces révèlent des teneurs en toxines inférieures aux limites.

7. En ce qui concerne la surveillance du plancton, les échantillons sont représentatifs de la colonne d'eau dans la zone de production ou de reparcage classée et fournissent 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 bivalves vivants est accrue ou des mesures de fermeture préventive des zones concernées sont appliquées jusqu'à l'obtention des résultats des analyses des toxines.

8. Les plans d'échantillonnage visant à contrôler la présence de contaminants chimiques permettent de détecter tout dépassement des teneurs fixées dans le règlement (CE) n° 1881/2006.

CHAPITRE III

Gestion des zones de production et de reparcage classées après leur contrôle

Article 62

Décisions consécutives au contrôle

1. Lorsque les résultats du contrôle prévu à l'article 59 révèlent que les normes sanitaires concernant les mollusques bivalves vivants ne sont pas respectées ou que la santé humaine est mise en péril d'une autre façon, les autorités compétentes ferment la zone de production ou de reparcage classée concernée, empêchant ainsi la récolte des mollusques bivalves vivants. Toutefois, elles peuvent reclasser une zone de production ou de reparcage en zone de classe B ou C si cette zone satisfait aux critères pertinents énoncés aux articles 54 et 55 et ne présente aucun autre risque pour la santé humaine.

2. Lorsque les résultats des contrôles microbiologiques révèlent que les normes sanitaires concernant les mollusques bivalves vivants mentionnées à l'article 53 ne sont pas respectées, les autorités compétentes peuvent, sur la base d'une évaluation des risques et uniquement si la situation est temporaire et non récurrente, permettre la poursuite de la récolte sans ordonner la fermeture ou le reclassement de la zone concernée, pour autant que les conditions suivantes soient remplies:

- a) la zone de production classée concernée et tous les établissements agréés recevant des mollusques bivalves vivants provenant de cette zone sont placés sous le contrôle officiel des mêmes autorités compétentes;
- b) les mollusques bivalves vivants concernés sont soumis à des mesures restrictives appropriées telles que la purification, le reparcage ou le traitement.

3. Le document d'enregistrement accompagnant les mollusques bivalves vivants, conformément à l'annexe III, section VII, chapitre I, du règlement (CE) n° 853/2004, comporte toutes les informations concernant l'application du paragraphe 2.

4. Les autorités compétentes définissent les conditions dans lesquelles il peut être fait usage des dispositions du paragraphe 2 afin de garantir, pour la zone de production concernée, que les critères établis à l'article 53 continuent d'être respectés.

Article 63

Réouverture des zones de production

1. Les autorités compétentes ne peuvent autoriser la réouverture d'une zone de production ou de reparcage fermée que si les normes sanitaires concernant les mollusques bivalves vivants sont de nouveau conformes aux exigences pertinentes de l'annexe III, section VII, chapitre V, du règlement (CE) n° 853/2004 et si la zone en question ne présente aucun autre risque pour la santé humaine.

2. Si les autorités compétentes ont ordonné la fermeture d'une zone de production ou de reparcage en raison de la présence de plancton ou de teneurs en toxines dans les mollusques bivalves vivants dépassant la limite réglementaire applicable aux biotoxines marines établie à l'annexe III, section VII, chapitre V, point 2, du règlement (CE) n° 853/2004, elles ne peuvent décider sa réouverture que si au moins deux analyses successives, pratiquées à 48 heures d'intervalle au minimum, donnent des résultats inférieurs à la limite réglementaire.

3. Les autorités compétentes peuvent tenir compte de l'information relative à l'évolution du phytoplancton lorsqu'elles prennent la décision d'autoriser la réouverture d'une zone de production ou de reparcage.

4. Lorsqu'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, les autorités compétentes peuvent décider de rouvrir une zone lorsqu'un seul échantillonnage donne des résultats inférieurs à la limite réglementaire établie à l'annexe III, section VII, chapitre V, point 2, du règlement (CE) n° 853/2004.

Article 64

Système de contrôle

1. Les autorités compétentes mettent en place un système de contrôle afin d'éviter la mise sur le marché de produits d'origine animale dangereux pour la santé humaine. Le système de contrôle inclut des tests de laboratoire visant à vérifier le respect, par les exploitants du secteur alimentaire, des exigences applicables aux produits finaux, y compris les mollusques bivalves vivants et tout produit dérivé de ceux-ci, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

2. Ledit système de contrôle vérifie, le cas échéant, 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.

Article 65

Décision des autorités compétentes

1. Les autorités compétentes interviennent rapidement lorsqu'une zone de production doit être fermée ou reclassée, ou peut être rouverte, ou lorsque des mollusques bivalves vivants sont soumis à l'application des mesures prévues à l'article 62, paragraphe 2.

2. En vue de se prononcer sur le classement, le reclassement, l'ouverture ou la fermeture de zones de production conformément aux articles 52, 62 et 63, les autorités compétentes peuvent prendre en compte les résultats des contrôles réalisés par les exploitants du secteur alimentaire ou par les organisations qui les représentent, uniquement si le laboratoire qui procède à l'analyse est désigné par les autorités compétentes et que l'échantillonnage et l'analyse sont effectués conformément à un protocole convenu d'un commun accord par les autorités compétentes et les exploitants ou l'organisation concernés du secteur alimentaire.

CHAPITRE IV

Autres exigences

Article 66

Enregistrement et échange d'informations

Les autorités compétentes:

- a) établissent et tiennent à jour une liste des zones de production et de reparcage classées, 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 l'article 52. Cette liste est communiquée aux parties concernées par le présent règlement, notamment aux producteurs et aux responsables des centres de purification et des centres d'expédition;
- b) informent sans délai les parties concernées telles que 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 d'une zone de production, ou de sa fermeture, qu'elle soit temporaire ou définitive, ou de l'application des mesures mentionnées à l'article 60, paragraphe 2.

TITRE VI

EXIGENCES SPÉCIFIQUES APPLICABLES AUX CONTRÔLES OFFICIELS DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET FRÉQUENCE MINIMALE UNIFORME DE CES CONTRÔLES

Article 67

Contrôles officiels de la production et de la mise sur le marché

Les contrôles officiels de la production et de la mise sur le marché des produits de la pêche comprennent la vérification du respect des exigences énoncées à l'annexe III, section VIII, du règlement (CE) n° 853/2004, et notamment:

- a) un contrôle régulier des conditions d'hygiène au débarquement et lors de la première vente;

- b) des inspections régulières des navires et des établissements à terre, y compris des halles de criée ou de marée et des marchés de gros, en vue de vérifier en particulier:
 - i) le respect continu des conditions de l'agrément;
 - ii) la bonne manipulation des produits de la pêche;
 - iii) le respect des exigences en matière d'hygiène et de température;
 - iv) la propreté des établissements, y compris les navires, et de leurs installations et équipements, ainsi que l'hygiène du personnel;
- c) des contrôles des conditions de stockage et de transport.

Article 68

Lieu des contrôles officiels

1. Les autorités compétentes effectuent les contrôles officiels à bord des navires lorsque ceux-ci font escale dans un port d'un État membre. Ces contrôles concernent tous les navires qui débarquent des produits de la pêche dans des ports de l'Union, quel que soit leur pavillon.
2. Les autorités compétentes de l'État du pavillon peuvent effectuer les contrôles officiels à bord des navires battant leur pavillon lorsque ceux-ci sont en mer ou se trouvent dans un port d'un autre État membre ou d'un pays tiers.

Article 69

Agrément des navires-usines, des bateaux congélateurs ou des navires frigorifiques

1. Lorsque l'inspection d'un navire-usine, d'un bateau congélateur ou d'un navire frigorifique battant le pavillon d'un État membre est effectuée aux fins d'octroyer un agrément pour ce navire, les autorités compétentes de cet État membre procèdent aux contrôles officiels dans le respect des exigences de l'article 148 du règlement (UE) 2017/625, en particulier en ce qui concerne les délais visés à l'article 148, paragraphe 4. Si nécessaire, lesdites autorités compétentes peuvent inspecter le navire lorsque celui-ci est en mer ou lorsqu'il se trouve dans un port d'un autre État membre ou d'un pays tiers.
2. Lorsque les autorités compétentes de l'État membre sous le pavillon duquel le navire navigue ont octroyé, pour ce navire, un agrément conditionnel conformément à l'article 148 du règlement (UE) 2017/625, elles peuvent autoriser les autorités compétentes d'un autre État membre ou d'un pays tiers à réaliser des contrôles de suivi en vue d'accorder un agrément définitif, de proroger un agrément conditionnel ou de maintenir l'agrément sous examen, sous réserve que, s'il s'agit d'un pays tiers, celui-ci figure sur une liste des pays tiers en provenance desquels des produits de la pêche peuvent être importés conformément à l'article 127 du règlement (UE) 2017/625. Si nécessaire, ces autorités compétentes peuvent inspecter le navire lorsque celui-ci est en mer ou lorsqu'il se trouve dans un port d'un autre État membre ou d'un pays tiers.
3. Lorsque les autorités compétentes d'un État membre autorisent les autorités compétentes d'un autre État membre ou d'un pays tiers à réaliser des contrôles en leur nom conformément au présent article, les deux autorités compétentes conviennent ensemble des modalités de ces contrôles. Ces modalités garantissent notamment que les autorités compétentes de l'État membre sous le pavillon duquel le navire navigue reçoivent sans retard un rapport sur les résultats des contrôles et sur toute suspicion de non-conformité, de manière à leur permettre de prendre les mesures nécessaires.

Article 70

Contrôles officiels des produits de la pêche

Les contrôles officiels des produits de la pêche comprennent au moins les modalités énoncées à l'annexe VI en ce qui concerne:

- a) les évaluations organoleptiques;
- b) les indicateurs de fraîcheur;
- c) l'histamine;
- d) les résidus et contaminants;
- e) les contrôles microbiologiques;
- f) les parasites;
- g) les produits de la pêche toxiques.

*Article 71***Décisions consécutives aux contrôles**

Les autorités compétentes déclarent des produits de la pêche impropres à la consommation humaine:

- a) si les contrôles officiels effectués conformément à l'article 70 révèlent qu'ils ne sont pas conformes aux critères organoleptiques, chimiques, physiques ou microbiologiques ou aux critères relatifs aux parasites, tels qu'établis à l'annexe III, section VII, du règlement (CE) n° 853/2004 et/ou dans le règlement (CE) n° 2073/2005;
- b) s'ils contiennent dans leurs parties comestibles des résidus chimiques ou des contaminants en quantité supérieure aux niveaux fixés par les règlements (UE) n° 37/2010, (CE) n° 396/2005 et (CE) n° 1881/2006, ou des résidus de substances interdites ou non autorisées selon les dispositions du règlement (UE) n° 37/2010 ou de la directive 96/22/CE, ou s'ils ne sont pas conformes à toute autre législation pertinente de l'Union relative aux substances pharmacologiquement actives;
- c) s'ils sont dérivés:
 - i) de poissons toxiques;
 - ii) de produits de la pêche ne satisfaisant pas aux exigences relatives aux biotoxines marines;
 - iii) de mollusques bivalves vivants, d'échinodermes, de tuniciers ou de gastéropodes marins contenant une quantité totale de biotoxines marines supérieure aux limites fixées dans le règlement (CE) n° 853/2004; ou
- d) si les autorités compétentes estiment qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé humaine ou la santé animale, ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

*Article 72***Exigences applicables aux contrôles officiels des produits de la pêche capturés par des navires battant le pavillon d'un État membre et introduits dans l'Union après être passés, avec ou sans entreposage, par des pays tiers**

1. Les produits de la pêche destinés à la consommation humaine qui ont été pêchés par des navires battant le pavillon d'un État membre et ont été déchargés, avec ou sans entreposage, dans des pays tiers figurant sur la liste prévue à l'article 126, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) 2017/625 avant d'entrer dans l'Union par un moyen de transport différent sont accompagnés d'un certificat sanitaire délivré par les autorités compétentes de ce pays tiers et rempli conformément au modèle de certificat sanitaire établi à l'annexe III, partie II, chapitre B, du règlement d'exécution (UE) 2019/628.
2. Si les produits de la pêche visés au paragraphe 1 sont déchargés et transportés dans un entrepôt situé dans le pays tiers visé audit paragraphe, cet entrepôt doit figurer sur une liste mentionnée à l'article 5 du règlement délégué (UE) 2019/625.
3. Si les produits de la pêche visés au paragraphe 1 sont chargés à bord d'un navire battant le pavillon d'un pays tiers, ce dernier doit figurer sur la liste mentionnée à l'article 3 du règlement délégué (UE) 2019/625, et le navire sur une liste prévue à l'article 5 du règlement délégué (UE) 2019/625.
4. Les porte-conteneurs utilisés pour transporter des produits de la pêche en conteneurs ne sont pas soumis à cette exigence.

TITRE VII

EXIGENCES SPÉCIFIQUES APPLICABLES À LA RÉALISATION DES CONTRÔLES OFFICIELS DES VIANDES DE REPTILES ET À LA FRÉQUENCE MINIMALE UNIFORME DE CES CONTRÔLES OFFICIELS*Article 73***Inspection ante et post mortem des reptiles**

L'article 11 s'applique aux inspections ante mortem de reptiles.

Les articles 12, 13 et 14 s'appliquent aux inspections post mortem de reptiles. Aux fins de l'article 13, point a) i), un reptile est considéré comme 0,5 unité de gros bétail.

TITRE VIII

DISPOSITIONS FINALES

Article 74

Modification du règlement (CE) n° 2074/2005

Le règlement (CE) n° 2074/2005 est modifié comme suit:

1. Les articles 5, 6 *ter* et 6 *quater* sont supprimés.
2. À l'annexe I, la section II et l'appendice sont supprimés.
3. À l'annexe II, la section II est supprimée.
4. Les annexes III et V sont supprimées.
5. L'annexe VI *bis* est supprimée.
6. L'annexe VI *ter* et son appendice sont supprimés.

Article 75

Entrée en vigueur et mise en application

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

Il est applicable à partir du 14 décembre 2019.

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

Fait à Bruxelles, le 15 mars 2019.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE I

MODÈLE DE DOCUMENT POUR LA COMMUNICATION AVEC L'EXPLOITATION D'ORIGINE,
CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 39, PARAGRAPHE 5

1. Éléments d'identification

1.1. Exploitation d'origine (propriétaire ou gérant)

Nom/numéro

Adresse complète

Numéro de téléphone

Adresse électronique, le cas échéant

1.2. Numéros d'identification de [veuillez préciser] ou en joindre une liste séparée

Nombre total d'animaux (par espèce)

Problèmes d'identification (le cas échéant)

1.3. Numéro d'identification du troupeau/du cheptel de volailles/de la cage (le cas échéant)

1.4. Espèce animale

1.5. Numéro de référence du certificat sanitaire (le cas échéant)

2. Observations ante mortem

2.1. Bien-être des animaux

Nombre d'animaux concernés

Type/classe/âge

Observations

2.2. État de saleté des animaux

2.3. Observations médicales (pathologie)

Nombre d'animaux concernés

Type/classe/âge

Observations

Date de l'inspection

2.4. Résultats de laboratoire ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Microbiologiques, chimiques, sérologiques, etc. (joindre les résultats).

3. Observations post mortem

3.1. Observations macroscopiques

Nombre d'animaux concernés

Type/classe/âge

Partie ou organe affecté(e) de l'animal ou des animaux

Date de l'abattage

3.2. Pathologie (des codes peuvent être utilisés ⁽²⁾)

Nombre d'animaux concernés

Type/classe/âge

Partie ou organe affecté(e) de l'animal ou des animaux

Carcasses déclarées partiellement ou totalement impropres à la consommation (motif)

Date de l'abattage

3.3. Résultats de laboratoire ⁽³⁾

3.4. Autres résultats

3.5. Observations concernant le bien-être des animaux

4. Autres informations

5. Coordonnées de l'abattoir (numéro d'agrément)

Nom

Adresse complète

Numéro de téléphone

Adresse électronique, le cas échéant

6. Vétérinaire officiel (en capitales)

Signature et cachet

7. Date

8. Nombre de pages jointes au présent formulaire:

⁽²⁾ Les autorités compétentes peuvent introduire les codes suivants: code A pour les pathologies figurant sur la liste zoosanitaire de l'OIE, codes B100 et B200 pour les questions liées au bien-être des animaux et C100 à C290 pour les décisions concernant les viandes. Ce système de codification peut, si nécessaire, comporter des subdivisions supplémentaires (par exemple, C141 pour une pathologie bénigne généralisée, C142 pour une pathologie plus grave, etc.). Si des codes sont utilisés, ceux-ci doivent être facilement accessibles à l'exploitant du secteur alimentaire, accompagnés d'explications claires concernant leur signification.

⁽³⁾ Microbiologiques, chimiques, sérologiques, etc. (joindre les résultats).

ANNEXE II

MODALITÉS PRATIQUES RELATIVES À LA MARQUE DE SALUBRITÉ, CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 48

1. La marque de salubrité doit être une marque ovale d'au moins 6,5 cm de largeur sur 4,5 cm de hauteur, portant les informations ci-après en caractères parfaitement lisibles:
 - a) le nom du pays dans lequel l'établissement est situé, qui peut apparaître en toutes lettres en capitales ou sous la forme d'un code à deux lettres conformément à la norme ISO pertinente. Toutefois, dans le cas des États membres, ces codes sont: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE et UK;
 - b) le numéro d'agrément de l'abattoir; et
 - c) (lorsque la marque est apposée dans un établissement situé dans l'Union) l'abréviation CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EB, EZ, KE ou WE. Ces abréviations ne doivent pas figurer dans les marques appliquées sur les viandes importées dans l'Union depuis des abattoirs situés en dehors de l'Union.
 2. Les lettres doivent avoir une hauteur d'au moins 0,8 cm et les chiffres une hauteur d'au moins 1 cm. Les dimensions des caractères et de la marque peuvent être réduites pour le marquage de salubrité des agneaux, des chevreaux et des porcelets.
 3. L'encre utilisée pour le marquage de salubrité doit être autorisée conformément aux règles de l'Union concernant l'utilisation des substances colorantes destinées à être employées dans les denrées alimentaires.
 4. La marque de salubrité peut, en outre, comporter une indication concernant le vétérinaire officiel ayant procédé à l'inspection des viandes.
-

ANNEXE III

**MÉTHODES DE TEST DU LAIT CRU ET DU LAIT DE VACHE TRAITÉ THERMIQUEMENT,
CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 50**

CHAPITRE I

DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN GERMES ET DE LA TENEUR EN CELLULES SOMATIQUES

A. Lors de la vérification du respect des critères énoncés à l'annexe III, section IX, chapitre I, partie III, du règlement (CE) n° 853/2004, il faut appliquer comme méthodes de référence les normes suivantes:

1. EN ISO 4833-1 pour la teneur en germes à 30 °C;
2. EN ISO 13366-1 pour la teneur en cellules somatiques.

B. Le recours à d'autres méthodes d'analyse est acceptable:

1. en ce qui concerne la teneur en germes à 30 °C, lorsque les méthodes sont validées par rapport à la méthode de référence mentionnée dans la partie A, point 1, conformément au protocole établi par la norme EN ISO 16140-2, complétée par la norme EN ISO 16297 pour le cas spécifique de la teneur en germes du lait cru.

En particulier, la relation de conversion entre une autre méthode et la méthode de référence visée à la partie A, point 1, est établie conformément à la norme EN ISO 21187;

2. en ce qui concerne la teneur en cellules somatiques, lorsque les méthodes sont validées par rapport à la méthode de référence mentionnée dans la partie A, point 2, conformément au protocole établi par la norme ISO 8196-3, et lorsqu'elles sont mises en œuvre conformément à la norme EN ISO 13366-2 ou à d'autres protocoles analogues reconnus au niveau international.

CHAPITRE II

DÉTERMINATION DE L'ACTIVITÉ DE LA PHOSPHATASE ALCALINE DANS LE LAIT DE VACHE

A. Pour déterminer l'activité de la phosphatase alcaline dans le lait de vache pasteurisé, la norme EN ISO 11816-1 doit être appliquée comme méthode de référence.

B. L'activité de la phosphatase alcaline dans le lait de vache pasteurisé est exprimée en milli-unités d'activité enzymatique par litre (mU/l). Une unité d'activité de la phosphatase alcaline est la quantité d'enzyme de la phosphatase alcaline qui catalyse la transformation de 1 micromole de substrat par minute.

C. On considère qu'un test d'activité de la phosphatase alcaline donne un résultat négatif si l'activité mesurée dans le lait de vache n'est pas supérieure à 350 mU/l.

D. Le recours à d'autres méthodes d'analyse est acceptable lorsque ces méthodes sont validées par rapport aux méthodes de référence mentionnées dans la partie A conformément à des règles de bonnes pratiques de laboratoire et à des protocoles reconnus au niveau international.

ANNEXE IV

MÉTHODE DE TEST DE RÉFÉRENCE POUR L'ANALYSE DE LA PRÉSENCE DE *E. COLI* DANS LES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS AUX FINS DU CLASSEMENT DES ZONES DE PRODUCTION ET DE REPARCAGE, CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 52, PARAGRAPHE 2

La méthode de référence pour l'analyse de la présence de *E. coli* dans les mollusques bivalves vivants est celle spécifiée par la norme ISO 16649-3 et intitulée «Recherche et technique du nombre le plus probable» (NPP). D'autres méthodes peuvent être utilisées si elles sont validées par rapport à cette méthode de référence, conformément aux critères fixés par la norme ISO 16140.

ANNEXE V

MÉTHODES RECONNUES DE DÉTECTION DES BIOTOXINES MARINES, CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 60

CHAPITRE I

MÉTHODE DE DÉTECTION DES TOXINES PARALYSANTES

- A. La teneur en toxines paralysantes (*paralytic shellfish poisoning* ou PSP) du corps entier ou de toute partie comestible séparément des mollusques bivalves est déterminée au moyen de la méthode officielle OMA 2005.06 de l'AOAC, telle que publiée dans le *Journal of AOAC International*, vol. 88, n° 6, p. 1714 à 1732 (méthode dite de Lawrence), du dosage biologique sur souris ou de toute autre méthode validée et reconnue au niveau international.
- B. En cas de contestation des résultats, la méthode de référence est la méthode officielle OMA 2005.06 de l'AOAC mentionnée dans la partie A.

CHAPITRE II

MÉTHODE DE DÉTECTION DES TOXINES AMNÉSIANTES

- A. La teneur en toxines amnésiantes (*amnesic shellfish poison* ou ASP) du corps entier ou de toute partie comestible séparément des mollusques bivalves est déterminée par chromatographie liquide à haute performance couplée à la détection UV (HPLC/UV) ou par toute autre méthode validée et reconnue au niveau international.
- B. Toutefois, à des fins de dépistage, la méthode officielle 2006.02 de l'AOAC, telle que publiée dans le *Journal of AOAC International*, vol. 90, p. 1011 à 1027 (méthode ELISA de dosage immuno-enzymatique), ou toute autre méthode validée et reconnue au niveau international peuvent également être utilisées.
- C. En cas de contestation des résultats, la méthode de référence est la méthode HPLC/UV.

CHAPITRE III

MÉTHODES DE DÉTECTION DES TOXINES LIPOPHILES

- A. La méthode de référence pour la détection des toxines marines visées à l'annexe III, section VII, chapitre V, points 2 c), d) et e), du règlement (CE) n° 853/2004 est la méthode de chromatographie liquide couplée à la spectrométrie de masse/spectrométrie de masse du laboratoire de référence de l'Union européenne (EURL LC-MS/MS). Cette méthode détermine au moins les substances suivantes:
- les toxines du groupe de l'acide okadaïque: OA, DTX1 et DTX2, y compris leurs esters (DTX3);
 - les toxines du groupe des pecténotoxines: PTX1 et PTX2;
 - les toxines du groupe des yessotoxines: YTX, 45 OH YTX, homo YTX et 45 OH homo YTX;
 - les toxines du groupe des azaspiracides: AZA 1, AZA 2 et AZA 3.

Si l'on découvre de nouveaux analogues des toxines susmentionnées pour lesquels un facteur d'équivalence toxique (TEF) a été établi, ils sont inclus dans l'analyse.

L'équivalence toxique totale est calculée au moyen des TEF recommandés par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) dans le *EFSA Journal* (2008) 589, p. 1 à 62, ou dans tout avis actualisé de l'EFSA.

- B. D'autres méthodes que celles prévues dans la partie A, telles que la méthode LC-MS, la méthode HPLC avec la détection appropriée, les immuno-essais et les tests fonctionnels, tels que le test d'inhibition de la phosphatase, peuvent être utilisées en lieu et place de la méthode EURL LC-MS/MS ou avec cette dernière, pour autant que les conditions suivantes soient remplies:
- seules ou combinées, elles peuvent détecter au moins les analogues visés dans la partie A; si nécessaire, des critères plus appropriés sont définis;

- b) elles remplissent les critères de performance énoncés dans la méthode EURL LC-MS/MS. Ces méthodes doivent avoir fait l'objet d'une validation intralaboratoire et avoir passé avec succès les tests effectués dans le cadre d'un programme reconnu de tests d'efficacité. Le laboratoire de référence européen pour les biotoxines marines soutient les activités visant une validation interlaboratoires de la technique en vue d'une normalisation officielle;
- c) leur application assure un degré équivalent de protection de la santé publique.

CHAPITRE IV

DÉTECTION DES TOXINES MARINES NOUVELLES OU ÉMERGENTES

Des méthodes chimiques, d'autres méthodes avec la détection appropriée ou le dosage biologique sur souris peuvent être utilisés pour le contrôle périodique des zones de production et de reparcage aux fins de la détection de toxines marines nouvelles ou émergentes sur la base des programmes de contrôle nationaux élaborés par les États membres.

ANNEXE VI

MODALITÉS PRATIQUES DES CONTRÔLES OFFICIELS EN CE QUI CONCERNE LES PRODUITS DE LA PÊCHE, CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 70

CHAPITRE I

GÉNÉRALITÉS**A. Évaluations organoleptiques**

Des contrôles organoleptiques aléatoires sont effectués à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. Ces contrôles ont notamment pour but de vérifier le respect des critères de fraîcheur établis conformément au présent règlement. Il s'agit notamment de vérifier, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, que les produits de la pêche atteignent au moins les lignes de base des critères de fraîcheur établies conformément au règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil ⁽¹⁾.

B. Indicateurs de fraîcheur

Lorsque l'évaluation organoleptique soulève des doutes quant à 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 azote basique volatil total (ABVT) et en azote triméthylamine (TMA-N), conformément aux modalités techniques décrites au chapitre II.

Les autorités compétentes utilisent les critères établis dans le présent règlement.

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

C. Histamine

Des tests aléatoires de contrôle de l'histamine sont effectués dans le but de vérifier le respect des teneurs établies par le règlement (CE) n° 2073/2005.

D. Résidus et contaminants

Des dispositions sont établies conformément à la directive 96/23/CE et à la décision 97/747/CE afin de contrôler le respect de la législation de l'Union en ce qui concerne:

- les limites maximales de résidus des substances pharmacologiquement actives, conformément aux règlements (UE) n° 37/2010 et (UE) 2018/470;
- les substances non autorisées ou interdites, conformément au règlement (UE) n° 37/2010, à la directive 96/22/CE et à la décision 2005/34/CE;
- les contaminants, conformément au règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires; et
- les résidus de pesticides, conformément au règlement (CE) n° 396/2005.

E. Contrôles microbiologiques

Des contrôles microbiologiques sont effectués en tant que de besoin conformément aux règles et critères établis en la matière par le règlement (CE) n° 2073/2005.

F. Parasites

Des tests sont effectués, en fonction des risques, afin de vérifier la conformité avec l'annexe III, section VIII, chapitre III, partie D, du règlement (CE) n° 853/2004 et l'annexe II, section I, du règlement (CE) n° 2074/2005.

⁽¹⁾ Règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche (JO L 334 du 23.12.1996, p. 1).

G. Produits de la pêche toxiques

Des contrôles sont effectués pour garantir que:

1. les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne sont pas mis sur le marché: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*;
2. les produits de la pêche frais, préparés, congelés ou transformés de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne sont mis sur le marché que conditionnés ou emballés et sont 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 des produits de la pêche et leur appellation commune doivent figurer sur l'étiquette;
3. les produits de la pêche contenant des biotoxines, telles que la ciguatera ou d'autres toxines dangereuses pour la santé humaine, ne sont pas mis sur le marché. Toutefois, les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins vivants peuvent être mis sur le marché s'ils ont été produits conformément à l'annexe III, section VII, du règlement (CE) n° 853/2004 et respectent les normes fixées au chapitre V, point 2, de cette section.

CHAPITRE II

CONTRÔLES DE L'AZOTE BASIQUE VOLATIL TOTAL (ABVT)

A. Valeurs limites en ABVT pour certaines catégories de produits de la pêche et méthodes d'analyse à utiliser

1. Les produits de la pêche non transformés sont considérés comme impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique suscite un doute quant à leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que les limites suivantes en ABVT sont dépassées:
 - a) 25 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces mentionnées dans la partie B, point 1, du présent chapitre;
 - b) 30 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces mentionnées dans la partie B, point 2, du présent chapitre;
 - c) 35 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces mentionnées dans la partie B, point 3, du présent chapitre;
 - d) 60 mg d'azote/100 g de produits de la pêche entiers utilisés directement pour la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine, comme indiqué à l'annexe III, section VIII, chapitre IV.B, point 1, deuxième alinéa, du règlement (CE) n° 853/2004; cependant, si les matières premières sont conformes aux points a), b) et c) du premier alinéa dudit point, les États membres peuvent fixer des limites plus élevées pour certaines espèces dans l'attente de l'adoption d'une législation spécifique de l'Union.

La méthode de référence pour contrôler la teneur en ABVT consiste à distiller un extrait déprotéinisé par l'acide perchlorique, comme indiqué dans la partie C ci-après.

2. La distillation mentionnée au point 1 est réalisée à l'aide d'un dispositif conforme au schéma présenté dans la partie D ci-après.
3. Les méthodes de routine utilisables pour le contrôle de la valeur limite en ABVT sont les suivantes:
 - a) la microdiffusion, décrite par Conway et Byrne (1933);
 - b) la distillation directe, décrite par Antonacopoulos (1968);
 - c) la distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloracétique [comité du Codex Alimentarius pour les poissons et produits de la pêche (1968)].
4. L'échantillon consiste en 100 g de chair environ, prélevés en trois endroits différents au moins et mélangés par broyage.

Les États membres recommandent aux laboratoires officiels l'utilisation en routine des méthodes de référence susmentionnées. En cas de doute ou de litige concernant les résultats de l'analyse effectuée par l'une des méthodes de routine, seule la méthode de référence peut être utilisée pour vérifier ces résultats.

B. Catégories d'espèces pour lesquelles une valeur limite en ABVT est fixée

Des valeurs limites en ABVT sont fixées pour les catégories d'espèces suivantes:

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*;
2. les espèces appartenant à la famille des *Pleuronectidae* (à l'exception du flétan: *Hippoglossus* spp.);
3. *Salmo salar*, espèces appartenant à la famille des *Merlucciidae*, espèces appartenant à la famille des *Gadidae*.

C. Procédure de référence pour déterminer la concentration en ABVT dans les poissons et les produits de la pêche

1. Objet et champ d'application

La présente méthode décrit la procédure de référence pour déterminer la concentration en ABVT dans les poissons et les produits de la pêche. Cette procédure s'applique à des concentrations comprises entre 5 mg/100 g et 100 mg/100 g au moins.

2. Définitions

Par «concentration en ABVT», on entend la teneur en azote des bases azotées volatiles telle que déterminée par la procédure de référence décrite.

Par «solution», on entend une solution aqueuse répondant aux caractéristiques suivantes:

- a) solution d'acide perchlorique = 6 g/100 ml;
- b) solution d'hydroxyde de sodium = 20 g/100 ml;
- c) solution standard d'acide chlorhydrique à 0,05 mol/l (0,05 N). Avec un dispositif de distillation automatique, le titrage doit se faire avec une solution standard d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l (0,01 N);
- d) solution d'acide borique = 3 g/100 ml;
- e) agent antimoussant à base de silicone;
- f) solution de phénolphthaléine = 1 g/100 ml d'éthanol à 95 %;
- g) indicateur (*Tashiro Mixed Indicator*): dissoudre 2 g de rouge de méthyle et 1 g de bleu de méthylène dans 1 000 ml d'éthanol à 95 %.

3. Brève description

Les bases azotées volatiles sont extraites d'un échantillon au moyen d'une solution d'acide perchlorique à 0,6 mol/l. Après alcalinisation, l'extrait est soumis à une distillation à la vapeur et les constituants basiques volatils sont absorbés par un récepteur acide. La concentration en ABVT est déterminée par titrage des bases absorbées. Elle est exprimée en mg/100 g.

4. Substances chimiques

Sauf indication contraire, il convient d'utiliser des produits chimiques ayant la qualité de réactifs. L'eau utilisée doit être distillée ou déminéralisée et de pureté au moins équivalente.

5. Les instruments et accessoires suivants sont utilisés:

- a) un hachoir donnant un hachis de poisson suffisamment homogène;
- b) un mélangeur à grande vitesse, dont la vitesse de rotation est comprise entre 8 000 et 45 000 tours/minute;
- c) un filtre plissé de 150 mm de diamètre à filtrage rapide;
- d) une burette de 5 ml, graduée en centième de millilitre;
- e) un dispositif de distillation à la vapeur. Ce dispositif doit être muni d'un système permettant de réguler le débit de vapeur et de produire un volume de vapeur constant sur une période donnée. Il doit être conçu de telle sorte que pendant l'adjonction de substances alcalinisantes, les bases libres résultantes ne puissent s'échapper.

6. Exécution de la procédure de référence

Lors de la manipulation d'acide perchlorique, qui est très corrosif, il convient de prendre les précautions et mesures préventives qui s'imposent. Les échantillons sont préparés dans les plus brefs délais après leur arrivée, conformément aux instructions suivantes:

a) Préparation de l'échantillon

Broyer soigneusement l'échantillon à analyser dans un hachoir conforme aux spécifications du point 5 a). Prélever $10 \text{ g} \pm 0,1 \text{ g}$ de l'échantillon broyé et placer le prélèvement dans un récipient adapté. Ce prélèvement est mélangé avec 90,0 ml d'une solution d'acide perchlorique, homogénéisé pendant deux minutes au moyen d'un mélangeur conforme aux spécifications du point 5 b), puis filtré.

L'extrait ainsi obtenu peut être conservé pendant au moins 7 jours à une température comprise entre 2 et 6 °C environ.

b) Distillation à la vapeur d'eau

Mettre 50,0 ml de l'extrait obtenu comme indiqué au point a) dans un dispositif de distillation à la vapeur conforme aux spécifications du point 5e). Pour une vérification ultérieure de l'alcalinisation de l'extrait, ajouter plusieurs gouttes de solution de phénolphthaléine. Après adjonction de quelques gouttes d'agent antimoussant à base de silicone, ajouter à l'extrait 6,5 ml de solution d'hydroxyde de sodium et commencer immédiatement la distillation à la vapeur.

Régler le dispositif de distillation de façon à obtenir environ 100 ml de distillat en 10 minutes. Submerger le tube d'écoulement du distillat dans un réceptacle contenant 100 ml d'une solution d'acide borique, à laquelle 3 à 5 gouttes d'indicateur ont été ajoutées. Arrêter la distillation après exactement 10 minutes. Enlever le tube d'écoulement du réceptacle et le rincer à l'eau. Les bases volatiles contenues dans la solution du réceptacle sont déterminées par titrage avec une solution standard d'acide chlorhydrique.

Le pH du point limite doit être de $5,0 \pm 0,1$.

c) Titrage

Les analyses doivent être effectuées en double. La méthode appliquée est correcte si la différence entre les deux analyses ne dépasse pas 2 mg/100 g.

d) Essai à blanc

Effectuer un essai à blanc, comme décrit au point b). À la place de l'extrait, utiliser 50,0 ml de solution d'acide perchlorique.

7. Calcul de la concentration en ABVT

Calculer la concentration en ABVT par titrage de la solution du réceptacle avec une solution standard d'acide chlorhydrique, en appliquant l'équation suivante:

$$\text{ABVT (en mg/ 100 g)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

Légende:

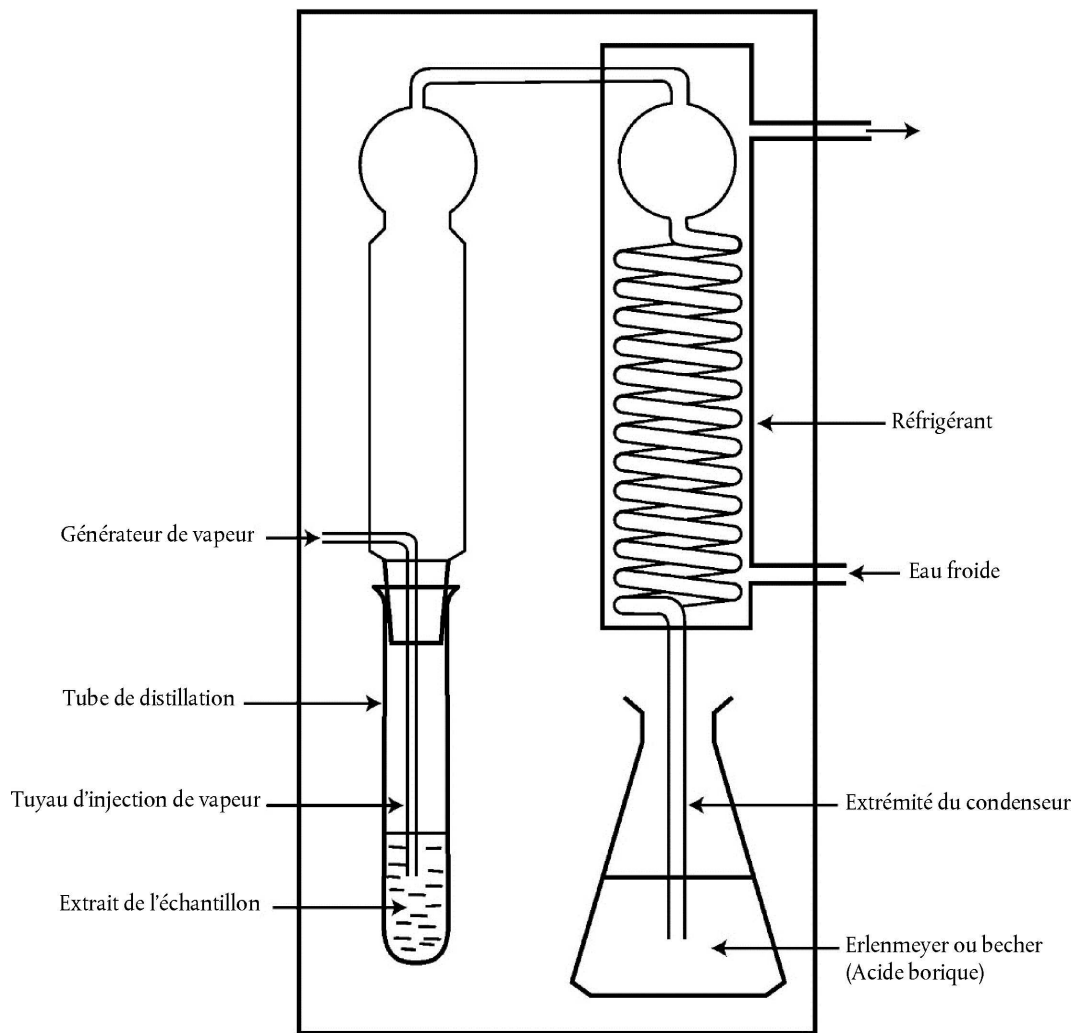
V_1 = volume d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l en ml pour l'échantillon

V_0 = volume d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l en ml pour le témoin

M = masse de l'échantillon en g.

En outre, il convient de respecter les exigences suivantes:

- réalisation en double des analyses: la méthode appliquée est correcte si la différence entre les deux analyses ne dépasse pas 2 mg/100 g;
- vérification de l'équipement: l'équipement est vérifié en distillant des solutions de NH_4Cl équivalent à 50 mg d'ABVT/100 g;
- écarts types: l'écart type de répétabilité $S_r = 1,20 \text{ mg/100 g}$ et l'écart type de reproductibilité $S_R = 2,50 \text{ mg/100 g}$ sont calculés.

D. Dispositif de distillation à la vapeur de L'ABVT

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2019/628 DE LA COMMISSION**du 8 avril 2019****concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) ⁽¹⁾, et notamment son article 90, premier alinéa, points a), c) et e), et son article 126, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) 2017/625 établit les règles applicables aux contrôles officiels et autres activités de contrôle effectués par les autorités compétentes des États membres pour vérifier le respect de la législation de l'Union dans le domaine, entre autres, de la sécurité des denrées alimentaires à tout stade de la production, de la transformation et de la distribution de ces denrées. En particulier, il prévoit une certification officielle lorsque celle-ci est jugée appropriée pour garantir le respect des règles de l'Union relatives aux animaux et aux biens.
- (2) En vertu de l'article 90, premier alinéa, point a), du règlement (UE) 2017/625, la Commission peut, par voie d'actes d'exécution, adopter des règles concernant les modèles des certificats officiels et les règles de délivrance de ces certificats, lorsque les règles visées à l'article 1^{er}, paragraphe 2, dudit règlement ne fixent pas d'exigences à cet égard.
- (3) Tout envoi d'animaux et de biens est accompagné d'un certificat officiel délivré sur papier ou sous forme électronique. Par conséquent, il y a lieu d'établir des exigences communes en matière de délivrance de certificats officiels dans les deux cas, outre les exigences fixées au titre II, chapitre VII, du règlement (UE) 2017/625.
- (4) Le système électronique Traces, mis en place par la décision 2003/623/CE ⁽²⁾ de la Commission, contient des modèles de certificats destinés à faciliter et à accélérer les procédures administratives aux frontières de l'Union et à permettre une communication électronique entre les autorités compétentes qui contribue à prévenir d'éventuelles pratiques frauduleuses ou trompeuses en ce qui concerne les certificats officiels.
- (5) Depuis 2003, l'informatique a considérablement évolué et le système Traces a été modifié afin d'améliorer la qualité, le traitement et l'échange sécurisé des données. En conséquence, il convient d'adapter au système Traces le format des modèles de certificats ainsi que les notes relatives à leur remplissage fixés dans le présent règlement, par exemple en tenant compte de l'utilisation de plusieurs codes de la nomenclature combinée (NC) ou en assurant la traçabilité des échanges commerciaux triangulaires lorsque le pays d'expédition n'est pas le pays d'origine de l'envoi.
- (6) Conformément à l'article 133, paragraphe 4, du règlement (UE) 2017/625, le système Traces doit être intégré dans le système de gestion de l'information sur les contrôles officiels (IMSOC). Il y a donc lieu d'adapter à l'IMSOC les modèles de certificats sanitaires établis dans le présent règlement.
- (7) En vertu de l'article 90, premier alinéa, point c), du règlement (UE) 2017/625, la Commission peut, par voie d'actes d'exécution, établir des règles en ce qui concerne les procédures à suivre en vue de la délivrance de certificats de remplacement.

⁽¹⁾ JO L 95 du 7.4.2017, p. 1.

⁽²⁾ Décision 2003/623/CE de la Commission du 19 août 2003 concernant le développement d'un système informatique vétérinaire intégré dénommé TRACES (JO L 216 du 28.8.2003, p. 58).

- (8) Afin d'éviter tout usage abusif ou non approprié, il est important de définir les cas dans lesquels un certificat de remplacement peut être délivré ainsi que les exigences auxquelles il doit satisfaire. Il convient en particulier de limiter ces cas aux erreurs administratives manifestes, telles que l'interversion de chiffres dans les numéros de conteneur ou de scellés ou des erreurs d'orthographe dans les adresses ou dans les descriptions de produits.
- (9) L'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625 dispose que les envois de certains animaux et biens doivent être accompagnés d'un certificat officiel, d'une attestation officielle ou de toute autre preuve que les envois satisfont aux règles applicables visées à l'article 1^{er}, paragraphe 2, dudit règlement.
- (10) Le règlement délégué (UE) 2019/625 de la Commission ⁽³⁾ prévoit une liste de biens et d'animaux destinés à la consommation humaine, en particulier les produits d'origine animale, les insectes vivants ainsi que les germes et les graines destinées à la production de germes, qui doivent être accompagnés d'un certificat officiel à leur entrée dans l'Union s'ils sont destinés à être mis sur le marché. Pour faciliter les contrôles officiels à l'entrée dans l'Union, il y a lieu d'établir des modèles de certificats officiels pour ce type de biens et d'animaux destinés à la consommation humaine, conformément à l'article 90, premier alinéa, point a), et à l'article 126, paragraphe 3, du règlement (UE) 2017/625.
- (11) Les modèles de certificats exigés pour des raisons de santé publique sont actuellement établis dans différents instruments juridiques. Il convient de consolider ces modèles de certificats dans un seul acte juridique en établissant des références croisées vers ces instruments.
- (12) En ce qui concerne la certification de certains produits d'origine animale pour des raisons de santé animale, des modèles de certificats communs sont utilisés. Les exigences de certification pour des raisons de santé animale devraient être révisées avant le 21 avril 2021, date de mise en application du règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁴⁾. Les modèles de certificats communs devraient être conservés jusqu'à cette révision.
- (13) Dans un souci d'harmonisation et de clarté, il y a lieu d'intégrer dans le présent règlement les modèles de certificats actuellement établis dans le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission ⁽⁵⁾, le règlement (UE) n° 211/2013 de la Commission ⁽⁶⁾ et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 de la Commission ⁽⁷⁾. Il convient dès lors de modifier en conséquence le règlement (CE) n° 2074/2005 de même que le règlement d'exécution (UE) 2016/759 et d'abroger le règlement (UE) n° 211/2013.
- (14) Afin de faciliter la vérification du respect des exigences de l'Union, il semble approprié de prévoir des modèles de certificats sanitaires supplémentaires pour l'entrée de graisses animales fondues et de cretons, d'insectes et de viandes de reptiles destinés à être mis sur le marché. Ces modèles de certificats permettront également aux autorités compétentes des pays tiers de comprendre plus facilement les exigences de l'Union et, partant, faciliteront l'entrée dans l'Union de graisses animales et de cretons, d'insectes et de viandes de reptiles.
- (15) En vertu de l'article 90, premier alinéa, point e), du règlement (UE) 2017/625, la Commission peut, par voie d'actes d'exécution, adopter des règles en ce qui concerne le format des documents qui doivent accompagner les animaux ou les biens après la réalisation des contrôles officiels. Conformément aux dispositions de l'article 5 du règlement délégué 2019/624 de la Commission ⁽⁸⁾, des certificats sanitaires conformes à de tels modèles doivent accompagner les animaux jusqu'à l'abattoir après la réalisation d'une inspection ante mortem dans l'exploitation d'origine. Le format de ces certificats devrait dès lors être fixé dans le présent règlement.

⁽³⁾ Règlement délégué (UE) 2019/625 de la Commission du 4 mars 2019 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne exigences applicables à l'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine (voir page 18 du présent Journal officiel).

⁽⁴⁾ Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale («législation sur la santé animale») (JO L 84 du 31.3.2016, p. 1).

⁽⁵⁾ 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 (JO L 338 du 22.12.2005, p. 27).

⁽⁶⁾ Règlement (UE) n° 211/2013 de la Commission du 11 mars 2013 relatif aux exigences en matière de certification pour l'importation dans l'Union de germes et de graines destinées à la production de germes (JO L 68 du 12.3.2013, p. 26).

⁽⁷⁾ Règlement d'exécution (UE) 2016/759 de la Commission du 28 avril 2016 établissant les listes des pays tiers, parties de pays tiers et territoires en provenance desquels les États membres doivent autoriser l'introduction dans l'Union de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, fixant les exigences en matière de certification, modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et abrogeant la décision 2003/812/CE (JO L 126 du 14.5.2016, p. 13).

⁽⁸⁾ Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil (voir page 1 du présent Journal officiel).

- (16) En cas d'abattage d'urgence en dehors de l'abattoir, il convient, dans un souci d'harmonisation et de clarté, de prévoir dans le présent règlement un modèle de certificat contenant la déclaration qui doit être délivrée par le vétérinaire (officiel) conformément à l'annexe III, section I, chapitre VI, point 6, du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁹⁾.
- (17) Étant donné que le règlement (UE) 2017/625 est applicable à partir du 14 décembre 2019, il convient que le présent règlement s'applique également à partir de cette date.
- (18) Il convient de prévoir une période transitoire pour tenir compte des envois d'animaux et de biens transportés et certifiés, le cas échéant, avant la date de mise en application du présent règlement.
- (19) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Objet et champ d'application

1. Le présent règlement fixe:
 - a) des règles pour l'application uniforme des articles 88 et 89 du règlement (UE) 2017/625 en ce qui concerne la signature et la délivrance des certificats officiels et les garanties de fiabilité des certificats officiels, aux fins d'assurer le respect des exigences de l'article 126, paragraphe 2, point c), dudit règlement;
 - b) les exigences applicables aux modèles de certificats officiels qui ne sont pas introduits dans l'IMSOC;
 - c) les exigences applicables aux modèles de certificats officiels qui sont introduits dans l'IMSOC;
 - d) les exigences applicables aux certificats de remplacement.
2. Le présent règlement établit également:
 - a) les modèles de certificats officiels en vue de l'entrée dans l'Union d'animaux, de produits d'origine animale, de produits composés, de produits germinaux et de sous-produits animaux, ainsi que des notes relatives au remplissage de ces certificats;
 - b) les modèles de certificats officiels spécifiques en vue de l'entrée dans l'Union des animaux et biens mentionnés ci-après, destinés à la consommation humaine et à la mise sur le marché:
 - i) les produits d'origine animale pour lesquels un tel certificat est requis conformément aux dispositions de l'article 13 du règlement délégué (UE) 2019/625;
 - ii) les insectes vivants;
 - iii) les germes et les graines destinées à la production de germes;
 - c) les modèles de certificats officiels en cas de réalisation d'une inspection ante mortem dans l'exploitation d'origine ou en cas d'abattage d'urgence en dehors de l'abattoir.

Article 2

Définitions

Aux fins du présent règlement, on entend par:

- 1) «mise sur le marché»: la mise sur le marché au sens de l'article 3, point 8), du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁰⁾;

⁽⁹⁾ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55).

⁽¹⁰⁾ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1).

- 2) «germe»: le germe au sens de l'article 2, point a), du règlement d'exécution (UE) n° 208/2013 de la Commission ⁽¹¹⁾;
- 3) «abattoir»: un abattoir au sens de l'annexe I, point 1.16, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 4) «viandes fraîches»: les viandes fraîches au sens de l'annexe I, point 1.10, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 5) «viandes»: les viandes au sens de l'annexe I, point 1.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 6) «volaille»: la volaille au sens de l'annexe I, point 1.3, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 7) «gibier sauvage»: le gibier sauvage au sens de l'annexe I, point 1.5, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 8) «œufs»: les œufs au sens de l'annexe I, point 5.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 9) «ovoproduits»: les ovoproduits au sens de l'annexe I, point 7.3, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 10) «préparations de viandes»: les préparations de viandes au sens de l'annexe I, point 1.15, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 11) «produits à base de viande»: les produits à base de viande au sens de l'annexe I, point 7.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 12) «estomacs, vessies et intestins traités»: les estomacs, vessies et intestins traités au sens de l'annexe I, point 7.9, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 13) «mollusques bivalves»: les mollusques bivalves au sens de l'annexe I, point 2.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 14) «produits de la pêche»: les produits de la pêche au sens de l'annexe I, point 3.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 15) «lait cru»: le lait cru au sens de l'annexe I, point 4.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 16) «produits laitiers»: les produits laitiers au sens de l'annexe I, point 7.2, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 17) «colostrum»: le colostrum au sens de l'annexe III, section IX, point 1, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 18) «produits à base de colostrum»: les produits à base de colostrum au sens de l'annexe III, section IX, point 2, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 19) «cuisses de grenouille»: les cuisses de grenouille au sens de l'annexe I, point 6.1, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 20) «escargots»: les escargots au sens de l'annexe I, point 6.2, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 21) «graisses animales fondues»: les graisses animales fondues au sens de l'annexe I, point 7.5, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 22) «cretons»: les cretons au sens de l'annexe I, point 7.6, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 23) «gélatine»: la gélatine au sens de l'annexe I, point 7.7, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 24) «collagène»: le collagène au sens de l'annexe I, point 7.8, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 25) «miel»: le miel au sens de l'annexe II, partie IX, point 1, du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹²⁾;

⁽¹¹⁾ Règlement d'exécution (UE) n° 208/2013 de la Commission du 11 mars 2013 sur les exigences en matière de traçabilité pour les germes et les graines destinées à la production de germes (JO L 68 du 12.3.2013, p. 16).

⁽¹²⁾ Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil (JO L 347 du 20.12.2013, p. 671).

- 26) «produits apicoles»: les produits apicoles au sens de l'annexe II, partie IX, point 2, du règlement (UE) n° 1308/2013;
- 27) «viandes de reptiles»: les viandes de reptiles au sens de l'article 2, point 16), du règlement délégué (UE) 2019/625;
- 28) «insectes»: les insectes au sens de l'article 2, point 17), du règlement délégué (UE) 2019/625;
- 29) «navire frigorifique»: un navire frigorifique au sens de l'article 2, point 26), du règlement délégué (UE) 2019/625;
- 30) «bateau congélateur»: un bateau congélateur au sens de l'annexe I, point 3.3, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 31) «navire-usine»: un navire-usine au sens de l'annexe I, point 3.2, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 32) «zone de production»: une zone de production au sens de l'annexe I, point 2.5, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 33) «centre d'expédition»: un centre d'expédition au sens de l'annexe I, point 2.7, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 34) «viandes séparées mécaniquement»: les viandes séparées mécaniquement au sens de l'annexe I, point 1.14, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 35) «établissement de traitement du gibier»: un établissement de traitement du gibier au sens de l'annexe I, point 1.18, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 36) «atelier de découpe»: un atelier de découpe au sens de l'annexe I, point 1.17, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 37) «gibier d'élevage»: le gibier d'élevage au sens de l'annexe I, point 1.6, du règlement (CE) n° 853/2004.

Article 3

Exigences applicables aux modèles de certificats officiels non introduits dans l'IMSOC

Les modèles de certificats officiels à établir pour les animaux, les produits d'origine animale, les produits composés, les produits germinaux, les sous-produits animaux, les germes et les graines destinées à la production de germes originaires de pays tiers ou régions de pays tiers, qui sont requis par la législation de l'Union en vue de l'entrée dans l'Union et qui ne sont pas introduits dans l'IMSOC, satisfont aux exigences suivantes:

- 1) en plus de la signature du certificateur, le certificat est revêtu d'un sceau officiel. La couleur de la signature est différente de celle du texte imprimé. Cette règle vaut également pour les sceaux, à l'exclusion des reliefs et des filigranes;
- 2) lorsque le modèle de certificat comporte des déclarations, les déclarations inutiles sont biffées par le certificateur, lequel doit en outre y apposer son paraphe et son sceau, ou sont entièrement retirées du certificat;
- 3) le certificat comporte:
 - a) une feuille de papier unique; ou
 - b) plusieurs feuilles de papier pour autant que toutes les feuilles soient indivisibles et constituent un tout; ou
 - c) une séquence de pages numérotées de manière à indiquer qu'il s'agit d'une page spécifique d'une séquence finie;
- 4) lorsque le certificat se compose d'une séquence de pages, chaque page indique le code unique tel que visé à l'article 89, paragraphe 1, point a), du règlement (UE) 2017/625, et doit être revêtue de la signature du certificateur et du sceau officiel;
- 5) le certificat est délivré avant que l'envoi auquel il se rapporte cesse d'être soumis au contrôle des autorités compétentes du pays tiers délivrant le certificat.

*Article 4***Exigences applicables aux modèles de certificats officiels introduits dans l'IMSOC**

1. Les modèles de certificats officiels qui sont requis pour l'entrée dans l'Union d'animaux, de produits d'origine animale, de produits composés, de produits germinaux et de sous-produits animaux originaires de pays tiers ou de régions de pays tiers, et qui sont introduits dans l'IMSOC, sont établis conformément au modèle de certificat officiel figurant à l'annexe I.
2. La partie II des modèles de certificats officiels visés au paragraphe 1 contient les garanties sanitaires spécifiques ainsi que les informations exigées dans la partie II des modèles de certificats officiels correspondants requis par la législation de l'Union pour l'entrée dans l'Union d'animaux, de produits d'origine animale, de produits composés, de produits germinaux et de sous-produits animaux originaires de pays tiers ou de régions de pays tiers.
3. Le certificat officiel est introduit dans l'IMSOC avant que l'envoi auquel il se rapporte cesse d'être soumis au contrôle des autorités compétentes du pays tiers délivrant le certificat.
4. Les exigences énoncées dans le présent article n'ont pas d'incidence sur la nature, le contenu ou le format des certificats ou attestations officiels visés à l'article 73, paragraphe 2, points b) et c), et à l'article 129, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) 2017/625.

*Article 5***Certificats de remplacement**

1. Les autorités compétentes peuvent délivrer un certificat de remplacement uniquement lorsque des erreurs administratives sont commises dans le certificat initial ou lorsque le certificat initial a été endommagé ou perdu.
2. Le certificat de remplacement ne modifie pas les informations contenues dans le certificat initial en ce qui concerne l'identification, la traçabilité et les garanties sanitaires des envois.
3. En outre, le certificat de remplacement:
 - a) fait clairement référence au code unique visé à l'article 89, paragraphe 1, point a), du règlement (UE) 2017/625, ainsi qu'à la date de délivrance du certificat initial, et indique clairement qu'il remplace le certificat initial;
 - b) est muni d'un nouveau numéro de certificat, différent de celui du certificat initial;
 - c) précise la date à laquelle il a été délivré, et non plus la date de délivrance du certificat initial; et
 - d) est présenté dans sa version originale aux autorités compétentes, sauf dans le cas de certificats de remplacement électroniques introduits dans l'IMSOC.

*Article 6***Notes relatives au remplissage des modèles de certificats officiels**

Les modèles de certificats officiels visés aux articles 12, 13 et 15 à 27 sont complétés conformément aux notes figurant à l'annexe II.

*Article 7***Modèles de certificats officiels requis pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de viandes fraîches d'ongulés**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, les modèles de certificats officiels «BOV», «OVI», «POR», «EQU», «RUF», «RUW», «SUF», «SUW» et «EQW» figurant à l'annexe II, partie 2, du règlement (UE) n° 206/2010 de la Commission ⁽¹³⁾ sont utilisés pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de viandes fraîches d'ongulés.

⁽¹³⁾ Règlement (UE) n° 206/2010 de la Commission du 12 mars 2010 établissant des listes des pays tiers, territoires ou parties de pays tiers ou territoires en provenance desquels l'introduction dans l'Union européenne de certains animaux et viandes fraîches est autorisée, et définissant les exigences applicables en matière de certification vétérinaire (JO L 73 du 20.3.2010, p. 1).

*Article 8***Modèles de certificats officiels requis pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de viandes de volaille, de ratites et de gibier à plumes sauvage, d'œufs et d'ovoproduits**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, les modèles de certificats officiels «POU», «POU-MI/MSM», «RAT», «RAT-MI/MSM», «WGM», «WGM-MI/MSM», «E» et «EP» figurant à l'annexe I, partie 2, du règlement (CE) n° 798/2008 de la Commission ⁽¹⁴⁾ sont utilisés pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de viandes de volaille, de ratites et de gibier à plumes sauvage, d'œufs et d'ovoproduits.

*Article 9***Modèles de certificats officiels requis pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de viandes de léporidés sauvages, de certains mammifères terrestres sauvages et de lapins d'élevage**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, les modèles de certificats officiels «WL», «WM» et «RM» figurant à l'annexe II du règlement (CE) n° 119/2009 ⁽¹⁵⁾ de la Commission sont utilisés pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de viandes de léporidés sauvages, de certains mammifères terrestres sauvages et de lapins d'élevage.

*Article 10***Modèle de certificat officiel requis pour l'entrée dans l'Union et la mise sur le marché de préparations de viandes**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel figurant à l'annexe II de la décision 2000/572/CE de la Commission ⁽¹⁶⁾ est utilisé pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de préparations de viandes.

*Article 11***Modèles de certificats officiels requis pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de certains produits à base de viande et d'estomacs, vessies et intestins traités**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel figurant à l'annexe III de la décision 2007/777/CE de la Commission ⁽¹⁷⁾ est utilisé pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de certains produits à base de viande et d'estomacs, vessies et intestins traités. Toutefois, en cas d'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de boyaux d'animaux, le certificat sanitaire figurant à l'annexe I A de la décision 2003/779/CE de la Commission ⁽¹⁸⁾ est utilisé.

*Article 12***Modèles de certificats officiels requis pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de mollusques bivalves, échinodermes, tuniciens et gastéropodes marins vivants**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel prévu à l'annexe III, partie I, chapitre A, du présent règlement est utilisé pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de mollusques bivalves,

⁽¹⁴⁾ Règlement (CE) n° 798/2008 de la Commission du 8 août 2008 établissant une liste des pays tiers, territoires, zones ou compartiments en provenance desquels les volailles et les produits de volailles peuvent être importés dans la Communauté et transiter par celle-ci ainsi que les règles en matière de certification vétérinaire (JO L 226 du 23.8.2008, p. 1).

⁽¹⁵⁾ Règlement (CE) n° 119/2009 de la Commission du 9 février 2009 établissant une liste de pays tiers, ou de parties de pays tiers, pour l'importation dans la Communauté ou le transit par celle-ci de viandes de léporidés sauvages, de certains mammifères terrestres sauvages et de lapins d'élevage, ainsi que les exigences applicables à la certification vétérinaire (JO L 39 du 10.2.2009, p. 12).

⁽¹⁶⁾ Décision 2000/572/CE de la Commission du 8 septembre 2000 définissant les conditions de police sanitaire, les conditions sanitaires et la certification vétérinaire requises à l'importation dans la Communauté de préparations à base de viandes en provenance de pays tiers (JO L 240 du 23.9.2000, p. 19).

⁽¹⁷⁾ Décision 2007/777/CE de la Commission du 29 novembre 2007 établissant les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que les modèles de certificats pour l'importation de certains produits à base de viande et d'estomacs, vessies et boyaux traités destinés à la consommation humaine en provenance de pays tiers et abrogeant la décision 2005/432/CE (JO L 312 du 30.11.2007, p. 49).

⁽¹⁸⁾ Décision 2003/779/CE de la Commission du 31 octobre 2003 établissant les conditions sanitaires et la certification vétérinaire requises à l'importation de boyaux d'animaux en provenance de pays tiers (JO L 285 du 1.11.2003, p. 38).

échinodermes, tuniciens et gastéropodes marins vivants. En cas d'entrée dans l'Union et de mise sur le marché de mollusques bivalves transformés appartenant à l'espèce *Acanthocardia tuberculatum*, une certification officielle conforme au modèle figurant à l'annexe III, partie I, chapitre B, du présent règlement est ajoutée au certificat visé dans la première phrase.

Article 13

Modèles de certificats officiels requis pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de produits de la pêche

1. Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel figurant à l'annexe III, partie II, chapitre A, du présent règlement est utilisé pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de produits de la pêche.
2. Le modèle de certificat figurant à l'annexe III, partie II, chapitre B, du présent règlement est utilisé pour les produits de la pêche capturés par des navires battant pavillon d'un État membre et passés, avec ou sans entreposage, par des pays tiers.
3. Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel à signer par le capitaine figurant à l'annexe III, partie II, chapitre C, du présent règlement est utilisé lorsque des produits de la pêche sont importés directement d'un navire frigorifique, d'un bateau congélateur ou d'un navire-usine, comme prévu à l'article 11, paragraphe 3, du règlement délégué (UE) 2019/625.

Article 14

Modèles de certificats officiels requis pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de lait cru, de colostrum, de produits laitiers et de produits à base de colostrum

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, les modèles de certificats officiels «Milk-RM», «Milk-RMP», «Milk-HTB», «Milk-HTC» et «Colostrum-C/CPB» figurant à l'annexe II, partie 2, du règlement (UE) n° 605/2010 de la Commission ⁽¹⁹⁾ sont utilisés pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de lait cru, de colostrum, de produits laitiers et de produits à base de colostrum.

Article 15

Modèle de certificat officiel pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de cuisses de grenouilles réfrigérées, congelées ou préparées destinées à la consommation humaine

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat figurant à l'annexe III, partie III, du présent règlement est utilisé pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de cuisses de grenouilles réfrigérées, congelées ou préparées destinées à la consommation humaine.

Article 16

Modèle de certificat officiel requis pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché d'escargots réfrigérés, congelés, décoquillés, cuits, préparés ou mis en conserve destinés à la consommation humaine

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel figurant à l'annexe III, partie IV, du présent règlement est utilisé pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché d'escargots réfrigérés, congelés, décoquillés, cuits, préparés ou mis en conserve destinés à la consommation humaine.

⁽¹⁹⁾ Règlement (UE) n° 605/2010 de la Commission du 2 juillet 2010 arrêtant les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que les exigences en matière de certification vétérinaire pour l'introduction dans l'Union européenne de lait cru, de produits laitiers, de colostrum et de produits à base de colostrum destinés à la consommation humaine (JO L 175 du 10.7.2010, p. 1).

*Article 17***Modèle de certificat officiel requis pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de graisses animales fondues et cretons destinés à la consommation humaine**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel figurant à l'annexe III, partie V, du présent règlement est utilisé pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de graisses animales fondues et cretons destinés à la consommation humaine.

*Article 18***Modèle de certificat officiel requis pour l'entrée dans l'Union en vue de sa mise sur le marché de gélatine destinée à la consommation humaine**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel figurant à l'annexe III, partie VI, du présent règlement est utilisé pour l'entrée dans l'Union en vue de sa mise sur le marché de gélatine destinée à la consommation humaine.

*Article 19***Modèle de certificat officiel pour l'entrée dans l'Union en vue de sa mise sur le marché de collagène destiné à la consommation humaine**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel figurant à l'annexe III, partie VII, du présent règlement est utilisé pour l'entrée dans l'Union en vue de sa mise sur le marché de collagène destiné à la consommation humaine.

*Article 20***Modèle de certificat officiel requis pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de matières premières devant servir à la production de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel figurant à l'annexe III, partie VIII, du présent règlement est utilisé pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de matières premières devant servir à la production de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine.

*Article 21***Modèle de certificat officiel requis pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de matières premières traitées devant servir à la production de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel figurant à l'annexe III, partie IX, du présent règlement est utilisé pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de matières premières traitées devant servir à la production de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine.

*Article 22***Modèle de certificat officiel requis pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de miel et d'autres produits apicoles destinés à la consommation humaine**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel figurant à l'annexe III, partie X, du présent règlement est utilisé pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de miel et d'autres produits apicoles destinés à la consommation humaine.

*Article 23***Modèle de certificat officiel requis pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de sulfate de chondroïtine, d'acide hyaluronique, d'autres produits à base de cartilage hydrolysé, de chitosane, de glucosamine, de présure, d'ichtyocolle et d'acides aminés, hautement raffinés et destinés à la consommation humaine**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel figurant à l'annexe III, partie XI, du présent règlement est utilisé pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de sulfate de chondroïtine, d'acide hyaluronique, d'autres produits à base de cartilage hydrolysé, de chitosane, de glucosamine, de présure, d'ichtyocolle et d'acides aminés, hautement raffinés et destinés à la consommation humaine.

*Article 24***Modèle de certificat officiel requis pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de viandes de reptiles destinées à la consommation humaine**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel figurant à l'annexe III, partie XII, du présent règlement est utilisé pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de viandes de reptiles destinées à la consommation humaine.

*Article 25***Modèle de certificat officiel requis pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché d'insectes destinés à la consommation humaine**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel figurant à l'annexe III, partie XIII, du présent règlement est utilisé pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché d'insectes destinés à la consommation humaine.

*Article 26***Modèle de certificat officiel requis pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché d'autres produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et ne relevant pas des articles 7 à 25**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel figurant à l'annexe III, partie XIV, du présent règlement est utilisé pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché d'autres produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et ne relevant pas des articles 7 à 25 du présent règlement.

*Article 27***Modèle de certificat officiel requis pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de germes et de graines destinées à la production de germes**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel figurant à l'annexe III, partie XV, du présent règlement est utilisé pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de germes et de graines destinées à la production de germes.

*Article 28***Modèles de certificats officiels requis dans le cas d'inspections ante mortem pratiquées dans l'exploitation d'origine**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, les modèles de certificats officiels figurant à l'annexe IV du présent règlement sont utilisés dans le cas d'inspections ante mortem pratiquées dans l'exploitation d'origine conformément aux dispositions des articles 5 et 6 du règlement délégué (UE) 2019/624.

*Article 29***Modèle de certificat officiel requis en cas d'abattage d'urgence en dehors de l'abattoir**

Pour qu'il soit satisfait aux exigences en matière de certification prévues aux articles 88 et 89 et à l'article 126, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, le modèle de certificat officiel figurant à l'annexe V du présent règlement est utilisé en cas d'abattage d'urgence en dehors de l'abattoir, conformément aux dispositions de l'article 4 du règlement délégué (UE) 2019/624.

*Article 30***Modification du règlement (CE) n° 2074/2005**

Le règlement (CE) n° 2074/2005 est modifié comme suit:

- 1) l'article 6 est supprimé;
- 2) l'annexe VI est supprimée.

*Article 31***Modification du règlement d'exécution (UE) 2016/759**

Le règlement d'exécution (UE) 2016/759 est modifié comme suit:

- 1) l'article 2 est supprimé;
- 2) l'annexe II est supprimée.

*Article 32***Abrogation**

Le règlement (UE) n° 211/2013 est abrogé. Les références au règlement (UE) n° 211/2013 s'entendent comme faites au présent règlement et sont à lire selon le tableau de correspondance figurant à l'annexe VI du présent règlement.

*Article 33***Dispositions transitoires**

L'entrée dans l'Union d'envois de produits d'origine animale accompagnés des certificats applicables délivrés conformément aux règlements (CE) n° 2074/2005 ou (UE) n° 211/2013 ou au règlement d'exécution (UE) 2016/759 peut être acceptée jusqu'au 13 mars 2020 pour autant que le certificat ait été signé avant le 14 décembre 2019.

Jusqu'au 13 mars 2020, les envois de graisses animales fondues et de cretons peuvent entrer dans l'Union pour autant qu'ils soient accompagnés du certificat pour les produits à base de viande dont le modèle figure à l'annexe III de la décision 2007/777/CE, et les envois de viandes de reptiles, d'insectes et d'autres produits d'origine animale visés à l'article 26 peuvent entrer dans l'Union sans être accompagnés d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe III du présent règlement.

*Article 34***Entrée en vigueur et mise en application**

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

Il est applicable à partir du 14 décembre 2019.

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

Fait à Bruxelles, le 8 avril 2019.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE I

**MODÈLES DE CERTIFICATS OFFICIELS POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION D'ANIMAUX, DE PRODUITS
D'ORIGINE ANIMALE, DE PRODUITS COMPOSÉS, DE PRODUITS GERMINAUX ET DE SOUS-PRODUITS
ANIMAUX**

PAYS:				Certificat vétérinaire vers l'Union européenne			
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur			I.2. N° de référence du certificat		I.2.a. N° de référence IMSOC	
	Nom						
	Adresse			I.3. Autorité centrale compétente			
	N° tél.			I.4. Autorité locale compétente			
	I.5. Destinataire/Importateur			I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne			
	Nom			Nom			
	Adresse			Adresse			
	Code postal			Code postal			
	N° tél.						
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8. Région d'origine	Code	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10. Région de destination
I.11. Lieu d'expédition		Numéro d'agrément		I.12. Lieu de destination			
Nom				Nom			
Adresse				Adresse			
I.13. Lieu de chargement				I.14. Date et heure du départ			
I.15. Moyens de transport				I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne			
Avion <input type="checkbox"/>	Navire <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>		I.17. Documents d'accompagnement			
Véhicule routier <input type="checkbox"/>	Wagon <input type="checkbox"/>						
Identification:							
I.18. Température produit				Type N°			
Ambiante <input type="checkbox"/>	Réfrigérée <input type="checkbox"/>	Congelée <input type="checkbox"/>					
I.19. N° des scellés/N° des conteneurs							

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de:		Engraissement <input type="checkbox"/>	Usage technique <input type="checkbox"/>	Échantillons commerciaux <input type="checkbox"/>
Industrie de la conserve <input type="checkbox"/>	Quarantaine <input type="checkbox"/>	Usage pharmaceutique <input type="checkbox"/>	Cirque/Exposition <input type="checkbox"/>	
Aliments pour animaux <input type="checkbox"/>	Transformation <input type="checkbox"/>	Organisme agréé <input type="checkbox"/>	Animaux de compagnie <input type="checkbox"/>	
Consommation humaine <input type="checkbox"/>	Abattage <input type="checkbox"/>	Reparcage <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>	
Élevage/Rente <input type="checkbox"/>	Reproduction artificielle <input type="checkbox"/>	Équidés enregistrés <input type="checkbox"/>		
Reconstitution gibier <input type="checkbox"/>				
I.21. Pour transit vers un pays tiers par l'Union européenne <input type="checkbox"/>		I.22. Pour importation ou admission dans l'Union européenne <input type="checkbox"/>		
Pays tiers Code ISO		Importation définitive <input type="checkbox"/>		
		Réadmission <input type="checkbox"/>		
		Admission temporaire <input type="checkbox"/>		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)	
I.25. Description marchandise				
N° Code et intitulé NC				
Espèce (nom scientifique) Âge		Race/Catégorie Sexe	Méthode d'identification Quantité	Numéro d'identification Test
Espèce (nom scientifique) Zone Abattoir		Nature de la marchandise Atelier de fabrication		Type de traitement Entrepôt frigorifique
Consommateur final <input type="checkbox"/>	Nombre de conditionnements	Poids net	Numéro du lot	Type de conditionnement
Sceau			Signature	

PAYS:

Modèle de certificat (**)

Partie II: Certification	II. Information sanitaire (*)	II.a. N° de référence du certificat	II.b. N° de référence IMSOC
Vétérinaire officiel			
Nom (en lettres capitales):		Qualification et titre	
Date:		Signature	
Sceau			

(*) Exigences sanitaires spécifiques à compléter

(**) À remplacer par le titre spécifique de chaque modèle de certificat

ANNEXE II

REMARQUES RELATIVES AU REMPLISSAGE DES MODÈLES DE CERTIFICATS OFFICIELS POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION D'ANIMAUX, DE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, DE PRODUITS COMPOSÉS, DE PRODUITS GERMINAUX ET DE SOUS-PRODUITS ANIMAUX**Généralités**

Pour sélectionner une option, veuillez cocher la case correspondante ou marquer celle-ci d'une croix (X).

Lorsqu'ils sont mentionnés, les codes ISO font référence au code pays en deux lettres, conformément à la norme internationale ISO 3166 alpha-2 ⁽¹⁾.

Une seule option peut être sélectionnée pour les cases I.15, I.18, I.20 et I.22.

Si le destinataire, le poste de contrôle frontalier d'entrée (PCF) ou les modalités de transport (c'est-à-dire le moyen de transport et la date) changent après que le certificat a été délivré, l'intéressé au chargement au sein de l'Union européenne doit en informer l'autorité compétente de l'État membre d'entrée. Un tel changement ne donne pas lieu à une demande de certificat de remplacement.

Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié

Pays: Nom du pays tiers délivrant le certificat.

Case I.1. Expéditeur: nom et adresse (rue, ville et région, province ou État, le cas échéant) de la personne physique ou morale qui expédie l'envoi, laquelle doit être établie dans le pays tiers, sauf pour la réadmission d'envois originaires de l'Union européenne.

Case I.2. N° de référence du certificat: code unique obligatoire attribué par l'autorité compétente du pays tiers conformément à sa propre classification. Cette case est obligatoire pour tous les certificats qui ne sont pas introduits dans l'IMSOC.

Case I.2.a N° de référence IMSOC: code de référence unique attribué automatiquement par l'IMSOC si le certificat est enregistré dans celui-ci. Cette case ne doit pas être remplie si le certificat n'est pas introduit dans l'IMSOC.

Case I.3. Autorité centrale compétente: nom de l'autorité centrale du pays tiers délivrant le certificat.

Case I.4. Autorité locale compétente: le cas échéant, nom de l'autorité locale du pays tiers délivrant le certificat.

Case I.5. Destinataire/Importateur: nom et adresse de la personne physique ou morale à laquelle l'envoi est destiné dans l'État membre ou le pays tiers de destination en cas de transit. Cependant, cette information n'est pas obligatoire pour les envois en transit par l'Union européenne.

Case I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne:

nom et adresse de la personne dans l'Union européenne responsable de l'envoi lors de sa présentation au PCF et qui effectue les déclarations nécessaires auprès des autorités compétentes en tant qu'importateur ou au nom de celui-ci.

Pour les produits en transit par l'Union européenne: le nom et l'adresse sont obligatoires.

Pour certains animaux: le nom et l'adresse sont obligatoires s'ils sont requis par la législation de l'Union européenne applicable.

Pour les animaux et produits destinés à la mise sur le marché: le nom et l'adresse sont facultatifs.

Case I.7. Pays d'origine:

Pour les produits: nom et code ISO du pays dans lequel les marchandises ont été produites, fabriquées et emballées (étiquetées avec la marque d'identification).

⁽¹⁾ La liste des noms de pays et des codes correspondants est disponible à l'adresse suivante: http://www.iso.org/iso/country_codes/iso-3166-1_decoding_table.htm

Pour les animaux: il s'agit du pays de résidence pendant la période requise, qui figure dans le certificat sanitaire de l'Union européenne concerné. Pour les chevaux enregistrés réadmis dans l'Union européenne, le pays d'origine correspond au pays d'où ils ont été expédiés en dernier.

Dans le cas d'échanges faisant intervenir plus d'un pays tiers (échanges commerciaux triangulaires), un certificat distinct doit être complété pour chaque pays d'origine.

Case I.8. Région d'origine: le cas échéant, pour les animaux ou produits concernés par les mesures de régionalisation conformément à la législation de l'Union européenne. Le code des régions, zones ou compartiments approuvés doit être indiqué comme défini dans la législation de l'Union européenne applicable.

Case I.9. Pays de destination: nom et code ISO du pays de destination de l'Union européenne des animaux ou des produits.

Dans le cas de produits en transit, le nom et le code ISO du pays tiers de destination sont requis.

Case I.10. Région de destination: voir case I.8.

Case I.11. Lieu d'expédition: nom, adresse et numéro d'agrément, lorsque requis par la législation de l'Union européenne, des exploitations ou des établissements d'où proviennent les animaux ou les produits.

Pour les animaux: exploitation ou tout autre établissement agricole, industriel ou commercial officiellement contrôlé, y compris les zoos, parcs de loisirs, réserves naturelles et réserves de chasse, dans lequel des animaux sont détenus ou élevés de manière habituelle.

Pour les produits germinaux: centres de collecte ou de stockage de sperme, ou équipes de collecte ou de production d'embryons.

Pour les autres produits: toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire ou des sous-produits animaux. Seul l'établissement d'expédition des produits doit être mentionné. Dans le cas d'échanges faisant intervenir plus d'un pays tiers (échanges commerciaux triangulaires), le lieu d'expédition correspond au dernier établissement de pays tiers de la chaîne d'exportation à partir duquel l'envoi final est acheminé vers l'Union européenne.

Case I.12. Lieu de destination:

information facultative, sauf en cas de stockage de produits en transit.

En cas de mise sur le marché: lieu où sont envoyés les animaux ou les produits pour y être définitivement déchargés. Le nom, l'adresse et le numéro d'agrément des exploitations ou des établissements du lieu de destination doivent être indiqués, le cas échéant.

En cas de stockage de produits en transit: nom, adresse et numéro d'agrément de l'entrepôt en zone franche, de l'entrepôt douanier ou de l'avitailleur.

Case I.13. Lieu de chargement:

Pour les animaux: nom de la ville ou du lieu où les animaux ont été chargés et, en cas de rassemblement préalable, coordonnées du centre de rassemblement officiel.

Pour les produits: nom de la ville et catégorie (par exemple, établissement, exploitation, port ou aéroport) du dernier lieu où les produits seront chargés à bord d'un moyen de transport pour leur voyage vers l'Union européenne. Dans le cas d'un conteneur, indiquer l'endroit où celui-ci sera chargé à bord du moyen de transport final pour son acheminement vers l'Union européenne. Dans le cas d'un transport par transbordeur, indiquer le lieu d'embarquement du camion.

Case I.14. Date et heure du départ:

Pour les animaux: date et heure auxquelles est prévu le départ des animaux dans leur moyen de transport (avion, navire, wagon ou véhicule routier).

Pour les produits: date de départ du moyen de transport (avion, navire, wagon ou véhicule routier).

Case I.15. Moyens de transport: moyen de transport au départ du pays d'expédition.

Mode de transport: avion, navire, wagon, véhicule routier, autres. On entend par «autres»: les modes de transport qui ne relèvent pas du règlement (CE) n° 1/2005 du Conseil ⁽²⁾.

⁽²⁾ Règlement (CE) n° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n° 1255/97 (JO L 3 du 5.1.2005, p. 1).

Identification du moyen de transport: par voie aérienne: numéro de vol; par voie maritime: nom du navire; par voie ferroviaire: numéro du train et numéro du wagon; par route: plaque d'immatriculation du véhicule et, le cas échéant, celle de la remorque.

Dans le cas d'un transport par transbordeur, indiquer l'identification du véhicule routier, la plaque d'immatriculation du véhicule et, le cas échéant, celle de la remorque, ainsi que le nom du transbordeur prévu.

Case I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne: indiquer le nom du PCF et son code d'identification attribué par l'IMSOC.

Case I.17. Documents d'accompagnement:

le type et le numéro de référence de document doivent être mentionnés lorsqu'un envoi est accompagné des autres documents tels que le permis CITES, le permis pour les espèces exotiques envahissantes (EEE) ou un document commercial (par exemple, le numéro de la lettre de transport aérien, le numéro du connaissance maritime ou le numéro commercial du train ou du véhicule routier).

Case I.18. Température produit: catégorie de température requise pendant le transport des produits (ambiante, réfrigérée, congelée). Une seule catégorie peut être choisie.

Case I.19. N° des scellés/N° des conteneurs: le cas échéant, indiquer les numéros correspondants.

Le numéro des conteneurs doit être indiqué si les marchandises sont transportées dans des conteneurs fermés.

Seul le numéro de scellé officiel doit être indiqué. On entend par «scellé officiel»: le scellé apposé sur le conteneur, le camion ou le wagon sous la supervision de l'autorité compétente délivrant le certificat.

Case I.20. Marchandises certifiées aux fins de: but de la mise sur le marché des animaux ou utilisation prévue des produits, comme précisé dans le certificat sanitaire de l'Union européenne concerné.

Aliments pour animaux: s'applique uniquement aux sous-produits animaux destinés à l'alimentation animale qui sont visés dans le règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil ⁽³⁾.

Organisme agréé: mouvements d'animaux à destination d'un organisme, institut ou centre agréé conformément à la directive 92/65/CEE du Conseil ⁽⁴⁾.

Reproduction artificielle: s'applique uniquement aux produits germinaux.

Élevage/Rente: pour les animaux d'élevage et de rente, y compris les animaux d'aquaculture destinés à l'élevage.

Industrie de la conserve: concerne, par exemple, les thons destinés à l'industrie de la conserve.

Cirque/Exposition: pour les animaux de cirque et d'exposition enregistrés et les animaux aquatiques destinés à des aquariums ou à des entreprises similaires, et non à la revente.

Engraissement: ne concerne que les animaux des espèces ovine et caprine.

Transformation: s'applique uniquement aux produits destinés à une transformation ultérieure avant leur mise sur le marché.

Reconstitution gibier: s'applique uniquement au gibier destiné à la reconstitution des stocks.

Consommation humaine: s'applique uniquement aux produits destinés à la consommation humaine et pour lesquels un certificat sanitaire ou vétérinaire est exigé par la législation de l'Union européenne.

Autres: marchandises destinées à une utilisation ne figurant nulle part dans la présente classification, y compris les animaux aquatiques destinés à des pêcheries récréatives avec repeuplement.

⁽³⁾ Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) (JO L 300 du 14.11.2009, p. 1).

⁽⁴⁾ Directive 92/65/CEE du Conseil du 13 juillet 1992 définissant les conditions de police sanitaire régissant les échanges et les importations dans la Communauté d'animaux, de spermes, d'ovules et d'embryons non soumis, en ce qui concerne les conditions de police sanitaire, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A section I de la directive 90/425/CEE (JO L 268 du 14.9.1992, p. 54).

Animaux de compagnie: mouvements commerciaux à destination de l'Union de chiens, de chats, de furets et d'oiseaux. S'applique également aux animaux aquatiques ornementaux destinés aux animaleries ou à d'autres entreprises similaires en vue de la revente.

Usage pharmaceutique: sous-produits animaux impropres à la consommation humaine ou animale, visés dans le règlement (CE) n° 1069/2009.

Quarantaine: s'applique aux oiseaux autres que les volailles visés dans le règlement d'exécution (UE) n° 139/2013 de la Commission ⁽⁵⁾, aux carnivores, primates et chauves-souris visés dans la directive 92/65/CEE et aux animaux d'aquaculture visés dans la directive 2006/88/CE du Conseil ⁽⁶⁾.

Équidés enregistrés: conformément à la directive 2009/156/CE du Conseil ⁽⁷⁾.

Reparcage: s'applique uniquement aux animaux d'aquaculture.

Abattage: s'applique aux animaux destinés à un abattoir, directement ou par l'intermédiaire d'un centre de rassemblement.

Usage technique: sous-produits animaux impropres à la consommation humaine ou animale, visés dans le règlement (CE) n° 1069/2009.

Échantillons commerciaux: tels que définis à l'annexe I, point 39, du règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission ⁽⁸⁾.

Case I.21. Pour transit vers un pays tiers par l'Union européenne: s'applique uniquement au transit d'animaux ou de produits par l'Union européenne en provenance d'un pays tiers et à destination d'un autre pays tiers ou en provenance d'une partie d'un pays tiers et à destination d'une autre partie du même pays tiers. Indiquer le nom et le code ISO du pays tiers de destination.

Case I.22. Pour importation ou admission dans l'Union européenne: à renseigner pour tous les envois destinés au marché de l'Union européenne.

Importation définitive: cette option ne doit être utilisée que pour les envois destinés à être placés sous le régime douanier de la «mise en libre pratique» dans l'Union européenne.

Pour certains animaux (par exemple, les chevaux enregistrés), une seule des options suivantes doit être sélectionnée:

Réadmission: cette option ne doit être utilisée que pour les animaux dont la réadmission est autorisée, tels que les chevaux enregistrés en vue des courses, de la compétition et de manifestations culturelles qui sont réadmis dans l'Union européenne après leur exportation temporaire.

Admission temporaire: cette option ne doit être utilisée que pour l'entrée d'animaux dont l'entrée temporaire dans l'Union européenne est autorisée, tels que les chevaux enregistrés pour une période inférieure à 90 jours.

Case I.23. Nombre total de conditionnements: le nombre de boîtes, de cages ou de stalles dans lesquelles les animaux sont transportés, le nombre de conteneurs cryogéniques pour les produits germinaux ou le nombre de conditionnements pour les produits. Dans le cas des envois en vrac, l'utilisation de cette case est facultative.

Case I.24. Quantité:

Pour les animaux: le nombre total de têtes ou de paillettes, exprimé en unités.

Pour les produits germinaux: le nombre total de paillettes, exprimé en unités.

Pour les produits et les animaux aquatiques, à l'exception des poissons d'ornement: le poids brut et le poids net en kilogrammes.

Poids net total: il est défini comme étant la masse des marchandises proprement dites sans conteneurs immédiats ni conditionnements.

Poids brut total: poids de l'ensemble en kilogrammes. Il est défini comme étant la masse agrégée des produits dans leurs conteneurs immédiats et la totalité de leur emballage et conditionnement, à l'exclusion des conteneurs de transport et autres équipements de transport.

⁽⁵⁾ Règlement d'exécution (UE) n° 139/2013 de la Commission du 7 janvier 2013 fixant les conditions de police sanitaire applicables aux importations de certains oiseaux dans l'Union et les conditions de quarantaine qui leur sont applicables (JO L 47 du 20.2.2013, p. 1).

⁽⁶⁾ Directive 2006/88/CE du Conseil du 24 octobre 2006 relative aux conditions de police sanitaire applicables aux animaux et aux produits d'aquaculture, et relative à la prévention de certaines maladies chez les animaux aquatiques et aux mesures de lutte contre ces maladies (JO L 328 du 24.11.2006, p. 14).

⁽⁷⁾ Directive 2009/156/CE du Conseil du 30 novembre 2009 relative aux conditions de police sanitaire régissant les mouvements d'équidés et les importations d'équidés en provenance des pays tiers (JO L 192 du 23.7.2010, p. 1).

⁽⁸⁾ Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive (JO L 54 du 26.2.2011, p. 1).

Case I.25. Description marchandise: code pertinent du système harmonisé (code SH) et intitulé défini par l'Organisation mondiale des douanes, tels que visés dans le règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil ⁽⁹⁾. Cette description douanière est complétée, s'il y a lieu, par des informations supplémentaires nécessaires à la catégorisation vétérinaire des animaux ou des produits. En outre, indiquer toute exigence spécifique relative aux animaux ou à la nature/à la transformation des produits, telle que définie dans le modèle de certificat sanitaire ou vétérinaire de l'Union européenne applicable.

Zone: pour les animaux ou les produits concernés par la mise en place de zones ou de compartiments agréés conformément à la législation de l'Union européenne. Les zones, y compris de production (par exemple, dans le cas des mollusques bivalves), doivent être indiquées telles que publiées dans les listes de l'Union européenne des établissements agréés.

Pour les animaux: espèce, race ou catégorie, méthode d'identification, numéro d'identification, âge, sexe, quantité ou poids net, et test.

Pour les produits germinaux: date de collecte ou de production, numéro d'agrément du centre ou de l'équipe, identification de la paillette et quantité. En outre, en ce qui concerne les animaux donneurs, l'espèce, la race ou la catégorie, ainsi que l'identification.

Pour les produits: espèce(s), types de produits, type de traitement, numéro d'agrément des établissements et code pays ISO (abattoir, atelier de transformation, entrepôt frigorifique), nombre de conditionnements, type de conditionnement, numéro du lot, poids net et consommateur final (lorsque les produits sont conditionnés pour le consommateur final).

Espèce(s): nom scientifique ou telle qu'elle est définie conformément à la législation de l'Union européenne.

Type de conditionnement: type de conditionnement conformément à la définition donnée dans la recommandation n° 21 ⁽¹⁰⁾ de l'UN/CEFACT (Centre des Nations unies pour la facilitation du commerce et les transactions électroniques).

Partie II: Certification

Cette section doit être renseignée par un vétérinaire officiel ou un inspecteur officiel.

Rubrique II. Information sanitaire: veuillez compléter cette partie conformément aux exigences spécifiques en matière de santé de l'Union européenne en ce qui concerne les espèces animales ou la nature des produits, telles qu'elles sont définies dans les accords d'équivalence avec certains pays tiers ou dans d'autres actes législatifs de l'Union européenne, comme ceux traitant de la certification.

En l'absence d'attestations de santé animale ou publique pour l'envoi, l'ensemble de la présente section est supprimé ou invalidé ou n'apparaît pas du tout, conformément aux notes de bas de page de la partie II des certificats sanitaires spécifiques de l'Union européenne.

Rubrique II.a. N° de référence du certificat: même code de référence que sous la case I.2.

Rubrique II.b. N° de référence IMSOC: même code de référence que sous la case I.2.a.

Vétérinaire officiel: vétérinaire officiel ou inspecteur officiel tel que défini par la législation de l'Union européenne applicable: nom en lettres capitales, qualification et titre, le cas échéant, numéro d'identification et cachet original de l'autorité compétente ainsi que date de signature.

⁽⁹⁾ Règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun (JO L 256 du 7.9.1987, p. 1).

⁽¹⁰⁾ Dernière version: révision 9 des annexes V et VI telle que publiée sur le site suivant: <http://www.unece.org/tradewelcome/un-centre-for-trade-facilitation-and-e-business-uncefact/outputs/cefactrecommandationsrec-index/list-of-trade-facilitation-recommendations-n-21-to-24.html>

ANNEXE III

MODÈLES DE CERTIFICATS OFFICIELS POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION EN VUE DE LEUR MISE SUR LE MARCHÉ D'ANIMAUX ET DE BIENS DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

PARTIE I

CHAPITRE A: MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION EN VUE DE LEUR MISE SUR LE MARCHÉ DE MOLLUSQUES BIVALVES, ÉCHINODERMES, TUNICIERS ET GASTÉROPODES MARINS VIVANTS

PAYS:				Certificat vétérinaire vers l'Union européenne				
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur Nom			I.2. N° de référence du certificat		I.2.a. N° de référence IMSOC		
	Adresse			I.3. Autorité centrale compétente				
	N° tél.			I.4. Autorité locale compétente				
	I.5. Destinataire/Importateur Nom			I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne Nom				
	Adresse Code postal N° tél.			Adresse Code postal				
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8. Région d'origine	Code	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10. Région de destination	Code
	I.11. Lieu d'expédition Nom Adresse		Numéro d'agrément		I.12. Lieu de destination Nom Adresse			
	I.13. Lieu de chargement			I.14. Date et heure du départ				
	I.15. Moyens de transport				I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne			
	Avion <input type="checkbox"/>	Navire <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>		I.17. Documents d'accompagnement Type N°			
Véhicule routier <input type="checkbox"/>	Wagon <input type="checkbox"/>							
I.18. Température produit								
Ambiante <input type="checkbox"/>	Réfrigérée <input type="checkbox"/>	Congelée <input type="checkbox"/>						
I.19. N° des scellés/N° des conteneurs								

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)
I.25. Description marchandise N° Code et intitulé NC			
Espèce (nom scientifique) Consommateur final Nombre de conditionnements <input type="checkbox"/>	Nature de la marchandise Atelier de découpe/Atelier de fabrication Poids net Numéro du lot		Type de traitement Entrepôt frigorifique Type de conditionnement

Mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants

PAYS:

II.	Information sanitaire	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
II.1	<p>(¹) Attestation de santé publique pour les mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants</p> <p>Le soussigné déclare avoir connaissance des dispositions applicables du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1), du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1), du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55) et du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1), et certifie que (⁴) [les mollusques bivalves vivants] (⁴) [les échinodermes vivants] (⁴) [les tuniciers vivants] (⁴) [les gastéropodes marins vivants] décrits ci-dessus ont été produits conformément à ces exigences, et notamment:</p> <ul style="list-style-type: none"> — qu'ils proviennent d'un ou de plusieurs établissements appliquant un programme fondé sur les principes HACCP conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004; — qu'ils ont été récoltés, au besoin reparqués, et transportés conformément à l'annexe III, section VII, chapitres I et II, du règlement (CE) n° 853/2004; — qu'ils ont été manipulés, au besoin purifiés, et emballés conformément à l'annexe III, section VII, chapitres III et IV, du règlement (CE) n° 853/2004; — qu'ils satisfont aux normes en matière de santé énoncées à l'annexe III, section VII, chapitre V, du règlement (CE) n° 853/2004 et aux critères fixés dans le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1); — qu'ils ont été emballés, entreposés et transportés conformément à l'annexe III, section VII, chapitres VI et VIII, du règlement (CE) n° 853/2004; — qu'ils ont été marqués et étiquetés conformément à l'annexe II, section I, et à l'annexe III, section VII, chapitre VII, du règlement (CE) n° 853/2004; — s'il s'agit de pectinidés, de gastéropodes marins ou d'holothurides non filtreurs récoltés en dehors des zones de production classifiées, que ceux-ci satisfont aux exigences spécifiques énoncées à l'annexe III, section VII, chapitre IX, du règlement (CE) n° 853/2004; — qu'ils ont subi avec succès les contrôles officiels prévus aux articles 42 à 58 du règlement d'exécution (UE) 2019/627 la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels (JO L 131 du 17.5.2019, p. 51) et à l'article 7 du règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil (JO L 131 du 17.5.2019, p. 1); et — que les garanties couvrant les animaux vivants et les produits tirés de ces animaux, s'ils sont issus de l'aquaculture, prévues par les plans relatifs aux résidus présentés conformément à la directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE (JO L 125 du 23.5.1996, p. 10), et notamment à son article 29, sont réunies. 		
	II.2	<p>(²) (⁴) Attestation de santé animale pour les mollusques bivalves vivants issus de l'aquaculture</p>	
II.2.1	<p>(³) (⁴) [Exigences applicables aux espèces sensibles à l'infection à <i>Bonamia exitiosa</i>, à l'infection à <i>Perkinsus marinus</i> et à l'infection à <i>Mikrocytos mackini</i>]</p> <p>Le soussigné, inspecteur officiel, certifie que les mollusques bivalves vivants décrits dans la partie I du présent certificat:</p>		

Partie II: Certification

Mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants

PAYS:

II. Information sanitaire	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>(⁵) sont originaires d'un pays/territoire, d'une zone ou d'un compartiment déclarés indemnes de (⁴) [l'infection à <i>Bonamia exitiosa</i>] (⁴) [l'infection à <i>Perkinsus marinus</i>] (⁴) [l'infection à <i>Mikrocytos mackini</i>] conformément au chapitre VII de la directive 2006/88/CE du Conseil du 24 octobre 2006 relative aux conditions de police sanitaire applicables aux animaux et aux produits d'aquaculture, et relative à la prévention de certaines maladies chez les animaux aquatiques et aux mesures de lutte contre ces maladies (JO L 328 du 24.11.2006, p. 14) ou à la norme correspondante de l'OIE par l'autorité compétente de son pays,</p>		
<p>— dans lequel les maladies concernées doivent être déclarées à l'autorité compétente et les notifications relatives à la présence suspectée de l'une des maladies concernées doivent immédiatement donner lieu à une enquête diligentée par les services officiels, et</p>		
<p>— dans lequel les espèces sensibles aux maladies concernées ne peuvent être introduites que lorsqu'elles proviennent d'une zone déclarée indemne de la maladie.]</p>		
<p>II.2.2 (³) (⁴) [Exigences applicables aux espèces sensibles à l'infection à <i>Marteilia refringens</i> et à l'infection à <i>Bonamia ostreae</i> destinées à un État membre, à une zone ou à un compartiment déclarés indemnes d'une maladie ou faisant l'objet d'un programme de surveillance ou d'éradication de la maladie concernée</p>		
<p>Le soussigné, inspecteur officiel, certifie que les mollusques bivalves vivants décrits ci-dessus:</p>		
<p>(⁶) sont originaires d'un pays/territoire, d'une zone ou d'un compartiment déclarés indemnes de (⁴) [l'infection à <i>Marteilia refringens</i>] (⁴) [l'infection à <i>Bonamia ostreae</i>] conformément au chapitre VII de la directive 2006/88/CE ou à la norme correspondante de l'OIE par l'autorité compétente de son pays,</p>		
<p>i) dans lequel les maladies concernées doivent être déclarées à l'autorité compétente et les notifications relatives à la présence suspectée de l'une des maladies concernées doivent immédiatement donner lieu à une enquête diligentée par les services officiels, et</p>		
<p>ii) dans lequel les espèces sensibles aux maladies concernées ne peuvent être introduites que lorsqu'elles proviennent d'une zone déclarée indemne de la maladie.]</p>		
<p>II.2.3 Exigences en matière de transport et d'étiquetage</p>		
<p>Le soussigné, inspecteur officiel, certifie:</p>		
<p>II.2.3.1 que les mollusques bivalves vivants décrits ci-dessus sont placés dans des conditions (y compris en ce qui concerne la qualité de l'eau) qui n'ont aucune incidence sur leur statut sanitaire;</p>		
<p>II.2.3.2 que, préalablement au chargement, le conteneur de transport ou le bateau vivier est propre et a été désinfecté ou n'a encore jamais servi; et</p>		
<p>II.2.3.3 que l'envoi est identifié par une étiquette lisible placée sur la face extérieure du microconteneur ou, en cas de transport par bateau vivier, dans le manifeste, portant les renseignements utiles figurant à la partie I, cases I.7 à I.11, du présent certificat, ainsi que la mention suivante:</p>		
<p>«Mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine dans l'Union».</p>		
<p>Notes</p>		
<p>Voir les notes de l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (JO L 131 du 17.5.2019, p. 101).</p>		
<p>Partie I:</p>		
<p>— Case I.8: Région d'origine: zone de production.</p>		
<p>Partie II:</p>		
<p>(¹) La partie II.1 <u>ne s'applique pas</u> aux pays soumis à des exigences particulières de certification en matière de santé publique fixées dans des accords d'équivalence ou d'autres actes législatifs de l'Union.</p>		
<p>(²) La partie II.2 ne s'applique pas:</p>		
<p>a) aux mollusques non viables, à savoir les mollusques qui ont perdu la faculté d'exister en tant qu'animaux vivants si on les replace dans leur environnement d'origine;</p>		
<p>b) aux mollusques bivalves vivants qui sont mis sur le marché en vue d'une consommation humaine, sans transformation ultérieure, à condition qu'ils soient conditionnés dans des emballages de vente au détail conformes aux prescriptions y afférentes du règlement (CE) n° 853/2004;</p>		

Mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants

PAYS:

II. Information sanitaire	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>c) aux mollusques bivalves vivants destinés à des établissements de transformation agréés conformément à l'article 4, paragraphe 2, de la directive 2006/88/CE, ou à des centres d'expédition, à des centres de purification ou à des entreprises similaires équipés d'un dispositif de traitement des effluents qui inactive les agents pathogènes en cause ou dans lesquels les effluents font l'objet d'autres types de traitement réduisant à un niveau acceptable le risque de propagation de maladies aux eaux naturelles;</p> <p>d) aux mollusques bivalves vivants qui sont destinés à une transformation ultérieure avant consommation humaine sans entreposage temporaire au lieu de transformation et emballés et étiquetés à cet effet conformément au règlement (CE) n° 853/2004.</p> <p>(³) Les parties II.2.1 et II.2.2 s'appliquent uniquement aux espèces sensibles à une ou à plusieurs des maladies figurant dans l'intitulé. Les espèces sensibles sont répertoriées à l'annexe IV de la directive 2006/88/CE.</p> <p>(⁴) Choisir la mention qui convient.</p> <p>(⁵) L'autorisation d'entrée dans toute partie de l'Union des envois d'espèces sensibles à l'infection à <i>Bonamia exitiosa</i>, à l'infection à <i>Perkinsus marinus</i> et à l'infection à <i>Mikrocytos mackini</i> est subordonnée à la présence de cette déclaration.</p> <p>(⁶) L'autorisation d'entrée dans un État membre, une zone ou un compartiment (partie I, cases I.9 et I.10, du certificat) déclarés indemnes de l'infection à <i>Marteilia refringens</i> ou de l'infection à <i>Bonamia ostreae</i>, ou faisant l'objet d'un programme de surveillance ou d'éradication établi conformément à l'article 44, paragraphe 1 ou 2, de la directive 2006/88/CE est subordonnée à la présence d'une de ces déclarations si l'envoi contient des espèces sensibles à la ou aux maladies dont l'absence a été déclarée ou pour lesquelles s'appliquent un ou plusieurs programmes. Les données relatives au statut sanitaire de chaque ferme aquacole ou parc à mollusques de l'Union peuvent être consultées à l'adresse suivante: http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm</p> <p>— La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.</p>		
<p>Inspecteur officiel</p> <p>Nom (en lettres capitales):</p> <p>Date:</p> <p>Sceau:</p> <p>Qualification et titre:</p> <p>Signature:</p>		

CHAPITRE B: MODÈLE DE CERTIFICATION OFFICIELLE SUPPLÉMENTAIRE POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES TRANSFORMÉS APPARTENANT À L'ESPÈCE ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM

L'inspecteur officiel certifie que les mollusques bivalves transformés de l'espèce *Acanthocardia tuberculatum* faisant l'objet du certificat sanitaire portant le n° de référence:

1. ont été récoltés dans des zones de production clairement identifiées, surveillées et autorisées par l'autorité compétente conformément à l'article 12 du règlement délégué (UE) 2019/625 de la Commission du 4 mars 2019 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences applicables à l'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine (JO L 131 du 17.5.2019, p. 18), et où la teneur en toxines paralysantes (PSP) des parties comestibles de ces mollusques est inférieure à 300 µg pour 100 g;

2. ont été transportés directement vers l'établissement suivant dans des conteneurs ou véhicules scellés par l'autorité compétente:

.....
.....

(nom et numéro d'agrément officiel de l'établissement autorisé expressément par l'autorité compétente à procéder à leur traitement);

3. étaient accompagnés, pendant leur transport vers ledit établissement, d'un document délivré par l'autorité compétente autorisant le transport et attestant la nature et la quantité du produit, la zone d'origine et l'établissement de destination;

4. ont subi le traitement thermique décrit dans l'annexe de la décision 96/77/CE de la Commission du 18 janvier 1996 établissant les conditions de récolte et de transformation de certains mollusques bivalves provenant de zones où les niveaux de toxines paralysantes dépassent les limites fixées par la directive 91/495/CEE du Conseil (JO L 15 du 20.1.1996, p. 46); et

5. ne contiennent pas de toxines PSP en teneur détectable par la méthode d'analyse biologique, comme l'attestent le ou les rapports d'analyse joints concernant le test effectué sur chaque lot inclus dans l'envoi faisant l'objet du présent certificat.

L'inspecteur officiel certifie que l'autorité compétente a vérifié que les «auto-contrôles sanitaires» effectués dans l'établissement mentionné au point 2 sont appliqués en particulier au traitement thermique mentionné au point 4.

L'inspecteur officiel soussigné déclare qu'il a connaissance des dispositions de la décision 96/77/CE et que le ou les rapports d'analyse joints correspondent au test effectué sur les produits après leur transformation.

Inspecteur officiel

Nom (en lettres capitales):

Qualification et titre:

Date:

Signature:

Sceau:

PARTIE II

CHAPITRE A: MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION EN VUE DE LEUR MISE
SUR LE MARCHÉ DE PRODUITS DE LA PÊCHE

PAYS:				Certificat vétérinaire vers l'Union européenne		
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur			I.2. N° de référence du certificat	I.2.a. N° de référence IMSOC	
	Nom			I.3. Autorité centrale compétente		
	Adresse			I.4. Autorité locale compétente		
	N° tél.					
	I.5. Destinataire/Importateur			I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne		
	Nom			Nom		
	Adresse			Adresse		
	Code postal			Code postal		
	N° tél.					
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8. Région d'origine	Code	I.9. Pays de destination	Code ISO
I.11. Lieu d'expédition		Numéro d'agrément		I.12. Lieu de destination		
Nom				Nom		
Numéro d'agrément				Adresse		
I.13. Lieu de chargement				I.14. Date et heure du départ		
I.15. Moyens de transport				I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne		
Avion <input type="checkbox"/>				Navire <input type="checkbox"/>		I.17. Documents d'accompagnement
Véhicule routier <input type="checkbox"/>		Wagon <input type="checkbox"/>		Type		
Identification:				N°		
I.18. Température produit						
Ambiante <input type="checkbox"/>						
I.19. N° des scellés/N° des conteneurs						

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de: Industrie de la conserve <input type="checkbox"/> Consommation humaine <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)
I.25. Description marchandise N° Code et intitulé NC			
Espèce (nom scientifique) Consommateur final Nombre de conditionnements <input type="checkbox"/>	Nature de la marchandise Navire/Atelier de fabrication Poids net Numéro du lot		Type de traitement Entrepôt frigorifique Type de conditionnement

PAYS:

Produits de la pêche

II.	Information sanitaire	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
-----	-----------------------	---	-------

Partie II: Certification

II.1. (1) Attestation de santé publique

Le soussigné déclare avoir connaissance des dispositions applicables du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1), du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1), du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55) et du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1), et certifie que les produits de la pêche décrits ci-dessus ont été produits conformément à ces exigences, et notamment:

- qu'ils proviennent d'un ou de plusieurs établissements appliquant un programme fondé sur les principes du système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP), conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004;
- qu'ils ont été capturés et manipulés à bord de navires, débarqués, manipulés et, le cas échéant, préparés, transformés, congelés et décongelés de façon hygiénique dans le respect des exigences fixées à l'annexe III, section VIII, chapitres I à IV, du règlement (CE) n° 853/2004;
- qu'ils satisfont aux normes en matière de santé énoncées à l'annexe III, section VIII, chapitre V, du règlement (CE) n° 853/2004 et aux critères fixés dans le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1);
- qu'ils ont été emballés, entreposés et transportés conformément à l'annexe III, section VIII, chapitres VI à VIII, du règlement (CE) n° 853/2004;
- qu'ils ont été marqués conformément à l'annexe II, section I, du règlement (CE) n° 853/2004;
- que les garanties couvrant les animaux vivants et les produits tirés de ces animaux, s'ils sont issus de l'aquaculture, prévues par les plans relatifs aux résidus présentés conformément à la directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE (JO L 125 du 23.5.1996, p. 10), et notamment à son article 29, sont réunies et
- qu'ils ont subi avec succès les contrôles officiels prévus aux articles 59 à 65 du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) no 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels (JO L 131 du 17.5.2019, p. 61).

II.2. (2) (4) Attestation de santé animale pour les poissons et crustacés issus de l'aquaculture**II.2.1. (3) (4) [Exigences applicables aux espèces sensibles à la nécrose hématopoïétique épizootique (NHE), au syndrome de Taura et à la maladie de la tête jaune**

Le soussigné, inspecteur officiel, certifie que les animaux d'aquaculture ou produits issus de ces animaux décrits dans la partie I du présent certificat:

(5) sont originaires d'un pays/territoire, d'une zone ou d'un compartiment déclarés indemnes (4) [de la NHE] (4) [du syndrome de Taura] (4) [de la maladie de la tête jaune] conformément au chapitre VII de la directive 2006/88/CE du Conseil du 24 octobre 2006 relative aux conditions de police sanitaire applicables aux animaux et aux produits d'aquaculture, et relative à la prévention de certaines maladies chez les animaux aquatiques et aux mesures de lutte contre ces maladies (JO L 328 du 24.11.2006, p. 14) ou à la norme correspondante de l'OIE par l'autorité compétente de son pays,

- i) dans lequel les maladies concernées doivent être déclarées à l'autorité compétente et les notifications relatives à la présence suspectée de l'une des maladies concernées doivent immédiatement donner lieu à une enquête diligente par celle-ci,
- ii) dans lequel les espèces sensibles aux maladies concernées ne peuvent être introduites que lorsqu'elles proviennent d'une zone déclarée indemne de la maladie et

PAYS:

Produits de la pêche

II. Information sanitaire	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>iii) dans lequel les espèces sensibles aux maladies concernées ne sont pas vaccinées contre celles-ci].</p>		
<p>II.2.2. ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ [Exigences applicables aux espèces sensibles à la septicémie hémorragique virale (SHV), à la nécrose hématoépithéliale infectieuse (NHI), à l'anémie infectieuse du saumon (AIS), à l'herpès-virose de la carpe koï (KHV) et à la maladie des points blancs destinées à un État membre, à une zone ou à un compartiment déclarés indemnes d'une maladie ou faisant l'objet d'un programme de surveillance ou d'éradication de la maladie concernée</p>		
<p>Le soussigné, inspecteur officiel, certifie que les animaux d'aquaculture ou produits issus de ces animaux décrits dans la partie I du présent certificat:</p>		
<p>⁽⁶⁾ sont originaires d'un pays/territoire, d'une zone ou d'un compartiment déclarés indemnes de ⁽⁴⁾ [la SHV] ⁽⁴⁾ [la NHI] ⁽⁴⁾ [l'AIS] ⁽⁴⁾ [la KHV] ⁽⁴⁾ [la maladie des points blancs] conformément au chapitre VII de la directive 2006/88/CE ou à la norme correspondante de l'OIE par l'autorité compétente de son pays,</p>		
<p>i) dans lequel les maladies concernées doivent être déclarées à l'autorité compétente et les notifications relatives à la présence suspectée de l'une des maladies concernées doivent immédiatement donner lieu à une enquête diligentée par celle-ci,</p> <p>ii) dans lequel les espèces sensibles aux maladies concernées ne peuvent être introduites que lorsqu'elles proviennent d'une zone déclarée indemne de la maladie et</p> <p>iii) dans lequel les espèces sensibles aux maladies concernées ne sont pas vaccinées contre celles-ci].</p>		
<p>II.2.3. Exigences en matière de transport et d'étiquetage</p>		
<p>Le soussigné, inspecteur officiel, certifie:</p>		
<p>II.2.3.1. que les animaux d'aquaculture décrits ci-dessus sont placés dans des conditions dans lesquelles la qualité de l'eau n'a aucune incidence sur leur statut sanitaire;</p>		
<p>II.2.3.2. que, préalablement au chargement, le conteneur de transport ou le bateau vivier est propre et a été désinfecté ou n'a encore jamais servi et</p>		
<p>II.2.3.3. que l'envoi est identifié par une étiquette lisible placée sur la face extérieure du conteneur ou, en cas de transport par bateau vivier, dans le manifeste, portant les renseignements utiles figurant dans la partie I, cases I.7 à I.11, du présent certificat, ainsi que la mention suivante:</p>		
<p>«⁽⁴⁾ [Poissons] ⁽⁴⁾ [Crustacés] destinés à la consommation humaine dans l'Union».</p>		
<p>Notes</p>		
<p>Voir les notes de l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (JO L 131 du 17.5.2019, p. 101).</p>		
<p>Partie I:</p>		
<p>— Case I.8: Région d'origine: pour les mollusques bivalves congelés ou transformés, indiquer la zone de production.</p>		
<p>— Case I.20: cocher «industrie de la conserve» pour les poissons entiers initialement congelés en saumure à une température de – 9 °C ou à une température supérieure à – 18 °C et destinés à l'industrie de la conserve conformément aux exigences de l'annexe III, section VIII, chapitre I, point II 7, du règlement (CE) n° 853/2004. Cocher l'option «Consommation humaine» dans les autres cas.</p>		
<p>— Case I.25: saisir le ou les codes appropriés du système harmonisé (SH) en utilisant des positions telles que: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 0511, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605 ou 2106.</p>		
<p>— Case I.25: <i>Nature de la marchandise:</i> préciser s'il s'agit de produits issus de l'aquaculture ou d'origine sauvage.</p>		
<p><i>Type de traitement:</i> préciser s'il s'agit de produits vivants, réfrigérés, congelés ou transformés.</p>		
<p><i>Atelier de fabrication:</i> sont compris les navires-usines, bateaux congélateurs, navires frigorifiques, entrepôts frigorifiques et ateliers de transformation.</p>		
<p>Partie II:</p>		
<p>(1) La partie II.1 du présent certificat <u>ne s'applique pas</u> aux pays soumis à des exigences particulières de certification en matière de santé publique fixées dans des accords d'équivalence ou d'autres actes législatifs de l'Union européenne.</p>		

PAYS:

Produits de la pêche

II. Information sanitaire	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>(²) La partie II.2 du présent certificat <u>ne s'applique pas</u>:</p> <p>a) aux crustacés non viables, à savoir les crustacés qui ont perdu la faculté d'exister en tant qu'animaux vivants si on les replace dans leur environnement d'origine;</p> <p>b) aux poissons qui sont abattus et éviscérés avant l'expédition;</p> <p>c) aux animaux d'aquaculture et aux produits issus de ces animaux qui sont mis sur le marché en vue d'une consommation humaine, sans transformation ultérieure, à condition qu'ils soient conditionnés dans des emballages de vente au détail conformes aux prescriptions y afférentes du règlement (CE) n° 853/2004;</p> <p>d) aux crustacés destinés à des établissements de transformation agréés conformément à l'article 4, paragraphe 2, de la directive 2006/88/CE, ou à des centres d'expédition, à des centres de purification ou à des entreprises similaires équipés d'un dispositif de traitement des effluents qui inactive les agents pathogènes en cause ou dans lesquels les effluents sont soumis à d'autres types de traitement réduisant à un niveau acceptable le risque de propagation de maladies aux eaux naturelles, et</p> <p>e) aux crustacés qui sont destinés à une transformation ultérieure avant consommation humaine sans entreposage temporaire au lieu de transformation et conditionnés et étiquetés à cet effet conformément au règlement (CE) n° 853/2004.</p> <p>(³) Les parties II.2.1 et II.2.2 du présent certificat s'appliquent <u>uniquement</u> aux espèces sensibles à une ou à plusieurs des maladies figurant dans l'intitulé du point concerné. Les espèces sensibles sont répertoriées à l'annexe IV de la directive 2006/88/CE.</p> <p>(⁴) Choisir la mention qui convient.</p> <p>(⁵) L'autorisation d'entrée dans toute partie de l'Union européenne des envois contenant des espèces sensibles à la NHE, au syndrome de Taura et/ou à la maladie de la tête jaune est subordonnée à la présence de cette déclaration.</p> <p>(⁶) L'autorisation d'entrée dans un État membre, une zone ou un compartiment (Partie I, cases I.9 et I.10, du certificat) déclarés indemnes de la SHV, de la NHI, de l' AIS, de la KHV ou de la maladie des points blancs, ou faisant l'objet d'un programme de surveillance ou d'éradication établi conformément à l'article 44, paragraphe 1 ou 2, de la directive 2006/88/CE est subordonnée à la présence d'une de ces déclarations si l'envoi contient des espèces sensibles à la ou aux maladies dont l'absence a été déclarée ou pour lesquelles s'appliquent un ou plusieurs programmes. Les données relatives au statut sanitaire de chaque ferme aquacole ou parc à mollusques de l'Union peuvent être consultées à l'adresse suivante: http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm</p> <p>— La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.</p>		
<p>Inspecteur officiel</p> <p>Nom (en lettres capitales):</p> <p>Date:</p> <p>Sceau:</p> <p>Qualification et titre:</p> <p>Signature:</p>		

CHAPITRE B: MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR LES PRODUITS DE LA PÊCHE QUI ONT ETE CAPTURÉS PAR DES NAVIRES BATTANT PAVILLON D'UN ÉTAT MEMBRE ET SONT PASSÉS, AVEC OU SANS ENTREPOSAGE, PAR DES PAYS TIERS

PAYS:				Certificat vétérinaire vers l'Union européenne			
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur Nom			I.2. N° de référence du certificat	I.2.a. N° de référence IMSOC		
	Adresse			I.3. Autorité centrale compétente			
	N° tél.			I.4. Autorité locale compétente			
	I.5. Destinataire/Importateur Nom			I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne Nom			
	Adresse			Adresse			
	Code postal			Code postal			
	N° tél.						
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8. Région d'origine	Code	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10.
	I.11. Lieu d'expédition Nom		Numéro d'agrément		I.12. Lieu de destination Nom		
	Adresse				Adresse		
I.13. Lieu de chargement			I.14. Date et heure du départ				
I.15. Moyens de transport				I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne		I.17. Documents d'accompagnement Type N°	
Avion <input type="checkbox"/>	Navire <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>					
Véhicule routier <input type="checkbox"/>	Wagon <input type="checkbox"/>						
I.18. Température produit							
Ambiante <input type="checkbox"/>	Réfrigérée <input type="checkbox"/>	Congelée <input type="checkbox"/>					
I.19. N° des scellés/N° des conteneurs							

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de: Industrie de la conserve <input type="checkbox"/> Consommation humaine <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)
I.25. Description marchandise N° Code et intitulé NC			
Espèce (nom scientifique) Zone Consommateur final Nombre de conditionnements <input type="checkbox"/>	Nature de la marchandise Navire/Atelier de fabrication Poids net Numéro du lot		Type de traitement Entrepôt frigorifique Type de conditionnement

PAYS:

Produits de la pêche passés par des pays tiers

II. Information sanitaire	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
---------------------------	---	-------

II.1. Attestation de santé publique

Le soussigné déclare avoir connaissance des dispositions applicables du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1), du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1), du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55) et du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1), et certifie que les produits de la pêche décrits ci-dessus:

- ont été débarqués et déchargés de manière hygiénique du ou des navires agréés/immatriculés (indiquer le ou les numéros d'agrément/d'immatriculation et le nom du ou des États membres du pavillon), conformément aux exigences applicables énoncées à l'annexe III, section VIII, chapitre II, du règlement (CE) n° 853/2004;
 - ont été, le cas échéant, entreposés dans un ou des entrepôts frigorifiques agréés (indiquer le ou les numéros d'agrément), conformément aux exigences applicables de l'annexe III, section VIII, chapitre VII, du règlement (CE) n° 853/2004;
 - ont été, le cas échéant, chargés de manière hygiénique sur le ou les navires agréés (indiquer le ou les numéros d'agrément du ou des États membres ou du ou des pays tiers et le nom du ou des États membres ou du ou des pays tiers du pavillon), conformément aux exigences applicables énoncées à l'annexe III, section VIII, chapitres I et VIII, du règlement (CE) n° 853/2004;
 - ont été, le cas échéant, chargés dans un conteneur (indiquer le numéro du conteneur), dans un camion (indiquer son numéro d'immatriculation et celui de la remorque) ou dans un avion (indiquer le numéro du vol), conformément aux exigences énoncées à l'annexe III, section VIII, chapitre VIII, du règlement (CE) n° 853/2004 et
 - sont accompagnés d'une version imprimée (**) du ou des journaux de pêche ou de leurs parties pertinentes (**).
- (**) Le format électronique est aussi accepté.

Notes

Voir les notes de l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (JO L 131 du 17.5.2019, p. 101).

Partie I:

- Case I.11: Lieu d'expédition: nom, adresse et numéro d'agrément de l'entrepôt frigorifique du pays tiers d'expédition ou, si le produit n'était pas entreposé dans un entrepôt frigorifique, nom et numéro d'agrément ou d'immatriculation du navire battant pavillon de l'État membre d'origine.
- Case I.15: moyen de transport au départ du pays tiers d'expédition. S'il s'agit d'un bateau congélateur ou d'un navire frigorifique, indiquer le nom du navire, le numéro d'agrément et l'État du pavillon; s'il s'agit d'un navire de pêche, indiquer le numéro d'immatriculation et l'État du pavillon. Si les moyens de transport sont des conteneurs, des camions ou des avions, fournir les mêmes informations que celles demandées à la partie II.1., quatrième tiret.
- Case I.20: cocher «industrie de la conserve» pour les poissons entiers initialement congelés en saumure à une température de -9 °C ou à une température supérieure à -18 °C et destinés à l'industrie de la conserve conformément aux exigences de l'annexe III, section VIII, chapitre I, point II 7, du règlement (CE) n° 853/2004. Cocher l'option «Consommation humaine» dans les autres cas.

PAYS:

Produits de la pêche passés par des pays tiers

II. Information sanitaire	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.						
<p>— Case I.25: saisir le ou les codes appropriés du système harmonisé (SH) en utilisant des positions telles que: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 0511, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605 ou 2106.</p> <p>— Case I.25: Type de traitement: préciser s'il s'agit de produits réfrigérés, congelés ou transformés.</p> <p>(*) y compris, le cas échéant, navire de pêche, navire-usine, bateau congélateur et navire frigorifique.</p>								
<p>Inspecteur officiel</p> <table><tr><td data-bbox="229 723 496 752">Nom (en lettres capitales):</td><td data-bbox="863 723 1066 752">Qualification et titre:</td></tr><tr><td data-bbox="229 777 288 806">Date:</td><td data-bbox="863 777 970 806">Signature:</td></tr><tr><td data-bbox="229 831 304 860">Sceau:</td><td></td></tr></table>			Nom (en lettres capitales):	Qualification et titre:	Date:	Signature:	Sceau:	
Nom (en lettres capitales):	Qualification et titre:							
Date:	Signature:							
Sceau:								

CHAPITRE C: MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL QUI DOIT ÊTRE SIGNÉ PAR LE CAPITAINE ET ACCOMPAGNER LES PRODUITS DE LA PÊCHE CONGELÉS ENTRANT DANS L'UNION EN VUE DE LEUR MISE SUR LE MARCHÉ, DIRECTEMENT À PARTIR D'UN BATEAU CONGÉLATEUR, D'UN NAVIRE FRIGORIFIQUE OU D'UN NAVIRE-USINE

PAYS:				Certificat vétérinaire vers l'Union européenne			
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur			I.2. N° de référence du certificat		I.2.a. N° de référence IMSOC	
	Nom						
	Adresse			I.3.			
	N° tél.			I.4.			
	I.5. Destinataire/Importateur			I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne			
	Nom			Nom			
	Adresse			Adresse			
	Code postal			Code postal			
	N° tél.						
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8. Région d'origine	Code	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10.
I.11. Lieu d'expédition		Numéro d'agrément		I.12. Lieu de destination			
Nom				Nom			
Adresse				Adresse			
I.13.				I.14. Date et heure du départ			
I.15.			I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne				
			I.17. Documents d'accompagnement				
			Type				
			N°				
I.18.							
I.19.							

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de: Industrie de la conserve <input type="checkbox"/> Consommation humaine <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)
I.25. Description marchandise N° Code et intitulé NC			
Espèce (nom scientifique) Consommateur final Nombre de conditionnements <input type="checkbox"/>	Poids net	Numéro du lot	Type de conditionnement

PAYS:

Produits de la pêche

I (bis). Autres informations

Zone(s) de pêche:

Numéro OMI/Lloyd (le cas échéant) ou indicatif d'appel du navire:

Période de pêche:

Date de début: .../.../...

Date de fin: .../.../...

II. Attestation sanitaire

II.a. Numéro de référence du
certificat

II.b.

II.1 Attestation de santé publique

Le soussigné déclare:

- avoir connaissance des dispositions applicables du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1), du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1), du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55) et du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1), et certifie que les produits de la pêche décrits ci-dessus ont été produits conformément à ces exigences, en particulier que le navire figure sur la liste des navires en provenance desquels les importations dans l'Union sont autorisées (c'est-à-dire qu'il est «inscrit sur la liste de l'Union européenne»);
- que le navire dispose d'un programme fondé sur les principes du système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP), conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004;
- que les produits de la pêche ont été capturés et manipulés à bord de navires, débarqués, manipulés et, le cas échéant, préparés, transformés, congelés et décongelés de façon hygiénique dans le respect des exigences fixées à l'annexe III, section VIII, chapitres I à IV, du règlement (CE) n° 853/2004, que les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique ont été retirées le plus rapidement possible et qu'elles ont été conservées à l'écart des produits destinés à la consommation humaine;
- que les produits de la pêche satisfont aux normes en matière de santé énoncées à l'annexe III, section VIII, chapitre V, du règlement (CE) n° 853/2004 et, le cas échéant, aux critères fixés dans le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1);
- que les produits de la pêche ont été emballés, entreposés et transportés conformément à l'annexe III, section VIII, chapitres VI à VIII, du règlement (CE) n° 853/2004;
- que les produits de la pêche ont été marqués conformément à l'annexe II, section I, du règlement (CE) n° 853/2004;
- que les garanties couvrant les animaux vivants et les produits tirés de ces animaux, s'ils sont issus de l'aquaculture, prévues par les plans relatifs aux résidus présentés conformément à la directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE (JO L 125 du 23.5.1996, p. 10), et notamment à son article 29, sont réunies et
- que les produits de la pêche congelés ont été maintenus à une température ne dépassant pas – 18 °C en tous points du produit, à l'exception des poissons entiers initialement congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve, qui peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas – 9 °C.

Partie II: Certification

PAYS:

Produits de la pêche

II. Attestation sanitaire	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p>Notes</p> <p>Voir les notes de l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (JO L 131 du 17.5.2019, p. 101).</p> <p>Partie I:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Case I.2: numéro unique attribué au document selon votre propre classification. — Case I.5: nom et adresse (rue, ville et code postal) de la personne physique ou morale à laquelle l'envoi importé directement dans l'État membre de destination est destiné. — Case I.7: pays dont le pavillon est battu par le navire délivrant le présent document. — Case I.11: nom et numéro d'agrément du navire figurant sur la liste visée à l'article 14, paragraphe 10, du règlement délégué (UE) 2019/625 de la Commission du 4 mars 2019 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences applicables à l'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine (JO L 131 du 17.5.2019, p. 18), en provenance duquel les produits de la pêche sont importés directement. — Case I.20: cocher «industrie de la conserve» pour les poissons entiers initialement congelés en saumure à une température de – 9 °C ou à une température supérieure à – 18 °C et destinés à l'industrie de la conserve conformément aux exigences de l'annexe III, section VIII, chapitre I, point II 7, du règlement (CE) n° 853/2004. Cocher l'option «Consommation humaine» dans les autres cas. — Case I.25: saisir le ou les codes appropriés du système harmonisé (SH) en utilisant des positions telles que: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 0511, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605 ou 2106. — Case I.25: Type de traitement: préciser s'il s'agit de produits réfrigérés, congelés ou transformés. <p>(*) y compris, le cas échéant, navire de pêche, navire-usine, bateau congélateur et navire frigorifique.</p>		
<p>Capitaine du navire</p> <p>Nom (en lettres capitales):</p> <p>Date: Signature:</p> <p>Sceau:</p>		

PARTIE III

MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION EN VUE DE LEUR MISE SUR LE MARCHÉ DE CUISSES DE GRENOUILLE RÉFRIGÉRÉES, CONGELÉES OU PRÉPARÉES DESTINÉES À LA CONSOMMATION HUMAINE

PAYS:			Certificat vétérinaire vers l'Union européenne		
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a. N° de référence IMSOC
	Nom				
	Adresse		I.3. Autorité centrale compétente		
	N° tél.		I.4. Autorité locale compétente		
	I.5. Destinataire/Importateur		I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne		
	Nom		Nom		
	Adresse		Adresse		
	Code postal		Code postal		
	N° tél.				
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8.	I.9. Pays de destination	Code ISO
I.11. Lieu d'expédition		Numéro d'agrément	I.12. Lieu de destination		
Nom			Nom		
Adresse		Adresse			
I.13. Lieu de chargement			I.14. Date et heure du départ		
I.15. Moyens de transport				I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne	
Avion <input type="checkbox"/>	Navire <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>		I.17. Documents d'accompagnement	
Véhicule routier <input type="checkbox"/>	Wagon <input type="checkbox"/>				
Identification:					
I.18. Température produit				Type	
Ambiante <input type="checkbox"/>	Réfrigérée <input type="checkbox"/>	Congelée <input type="checkbox"/>		N°	
I.19. N° des scellés/N° des conteneurs					

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)
I.25. Description marchandise N° Code et intitulé NC			
Espèce (nom scientifique) Consommateur final Nombre de conditionnements <input type="checkbox"/>	Atelier de fabrication Poids net Numéro du lot		Type de traitement Entrepôt frigorifique Type de conditionnement

Modèle FRG

Cuisses de grenouille réfrigérées, congelées ou préparées destinées à la consommation humaine

PAYS:

Partie II: Certification	II. Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b.
	II.1. Attestation de santé publique <p>Le soussigné déclare avoir connaissance des dispositions applicables du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1), du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1), du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55) et du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1), et</p> <p>certifie que les cuisses de grenouille décrites ci-dessus ont été produites conformément à ces exigences, et notamment:</p> <ul style="list-style-type: none"> — qu'elles proviennent d'un ou de plusieurs établissements appliquant un programme fondé sur les principes du système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP), conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004; — qu'elles ont été manipulées et, le cas échéant, préparées, emballées et entreposées de façon hygiénique, conformément aux exigences de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004; et — qu'elles proviennent de grenouilles qui ont été saignées, préparées et, selon le cas, réfrigérées, congelées ou transformées, emballées et entreposées de façon hygiénique conformément aux exigences de l'annexe III, section XI, du règlement (CE) n° 853/2004. <p>Notes</p> <p>Voir les notes de l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (JO L 131 du 17.5.2019, p. 101).</p> <p>Partie I:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Case I.25: saisir le ou les codes NC appropriés, tels que: 0208 90 70, 0210 99 39 ou 1602 90 99. — Case I.25: <i>Type de traitement</i>: fraîches, traitées. <p>Partie II:</p> <ul style="list-style-type: none"> — La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat. 		
Inspecteur officiel			
Nom (en lettres capitales):		Qualification et titre:	
Date:		Signature:	
Sceau:			

PARTIE IV

MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION EN VUE DE LEUR MISE SUR LE MARCHÉ D'ESCARGOTS RÉFRIGÉRÉS, CONGELÉS, DÉCOQUILLÉS, CUITS, PRÉPARÉS OU MIS EN CONSERVE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

PAYS:			Certificat vétérinaire vers l'Union européenne		
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a. N° de référence IMSOC
	Nom				
	Adresse		I.3. Autorité centrale compétente		
	N° tél.		I.4. Autorité locale compétente		
	I.5. Destinataire/Importateur		I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne		
	Nom		Nom		
	Adresse		Adresse		
	Code postal		Code postal		
	N° tél.				
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8.	I.9. Pays de destination	Code ISO
I.11. Lieu d'expédition		Numéro d'agrément	I.12. Lieu de destination		
Nom			Nom		
Adresse		Adresse			
I.13. Lieu de chargement			I.14. Date et heure du départ		
I.15. Moyens de transport				I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne	
Avion <input type="checkbox"/>	Navire <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>		I.17. Documents d'accompagnement	
Véhicule routier <input type="checkbox"/>	Wagon <input type="checkbox"/>				
Identification:					
I.18. Température produit				Type	
Ambiante <input type="checkbox"/>	Réfrigérée <input type="checkbox"/>	Congelée <input type="checkbox"/>		N°	
I.19. N° des scellés/N° des conteneurs					

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)
I.25. Description marchandise N° Code et intitulé NC			
Espèce (nom scientifique) Consommateur final Nombre de conditionnements <input type="checkbox"/>	Atelier de fabrication Poids net Numéro du lot		Type de traitement Entrepôt frigorifique Type de conditionnement

Modèle SNS

Escargots réfrigérés, congelés, décoquillés, cuits, préparés ou mis en conserve destinés à la consommation humaine

PAYS:

II. Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b.
II.1. Attestation de santé publique		
<p>Le soussigné déclare avoir connaissance des dispositions applicables du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1), du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1), du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55) et du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1), et</p>		
<p>certifie que les escargots décrits ci-dessus ont été produits conformément à ces exigences, et notamment:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> — qu'ils proviennent d'un ou de plusieurs établissements appliquant un programme fondé sur les principes du système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP), conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004; — qu'ils ont été manipulés et, le cas échéant, préparés, emballés et entreposés de façon hygiénique, conformément aux exigences de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004; et — qu'ils ont été manipulés et, selon le cas, décoquillés, cuits, préparés, mis en conserve, congelés, emballés et entreposés de façon hygiénique conformément aux exigences de l'annexe III, section XI, du règlement (CE) n° 853/2004. 		
<p>Notes</p>		
<p>Voir les notes de l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (JO L 131 du 17.5.2019, p. 101).</p>		
<p>Partie I:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> — Case I.25: saisir le ou les codes SH/NC appropriés, tels que: 0307 60 00 ou 1605. — Case I.25: <i>Type de traitement</i>: frais, traités. 		
<p>Partie II:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> — La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat. 		
<p>Inspecteur officiel</p>		
<p>Nom (en lettres capitales):</p>	<p>Qualification et titre:</p>	
<p>Date:</p>	<p>Signature:</p>	
<p>Sceau:</p>		

Partie II: Certification

PARTIE V

MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION EN VUE DE LEUR MISE SUR LE MARCHÉ DE GRAISSES ANIMALES FONDUES ET CRETONS DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

PAYS:			Certificat vétérinaire vers l'Union européenne			
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur Nom		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a. N° de référence IMSOC	
	Adresse		I.3. Autorité centrale compétente			
	N° tél.		I.4. Autorité locale compétente			
	I.5. Destinataire/Importateur Nom		I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne Nom			
	Adresse		Adresse			
	Code postal		Code postal			
	N° tél.					
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8.	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10.
	I.11. Lieu d'expédition Nom		Numéro d'agrément	I.12. Lieu de destination Nom		
	Adresse			Adresse		
I.13. Lieu de chargement			I.14. Date et heure du départ			
I.15. Moyens de transport			I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne			
Avion <input type="checkbox"/>	Navire <input type="checkbox"/>		I.17. Documents d'accompagnement			
Véhicule routier <input type="checkbox"/>	Wagon <input type="checkbox"/>	Type				
Identification:		N°				
I.18. Température produit						
Ambiante <input type="checkbox"/>	Réfrigérée <input type="checkbox"/>	Congelée <input type="checkbox"/>				
I.19. N° des scellés/N° des conteneurs						

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)
I.25. Description marchandise N° Code et intitulé NC			
Espèce (nom scientifique) Consommateur final Nombre de conditionnements <input type="checkbox"/>	Atelier de fabrication Poids net Numéro du lot		Entrepôt frigorifique Type de conditionnement

Graisses animales fondues et cretons destinés à la consommation humaine

PAYS:

II. Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b.
----------------------------------	-------------------------------------	-------

II.1. Attestation de santé publique

Le soussigné déclare avoir connaissance des dispositions applicables du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1), du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1), du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55) et du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1), et

certifie que les graisses animales fondues et cretons décrits ci-dessus ont été produits conformément à ces exigences, et notamment:

- qu'ils proviennent d'un ou de plusieurs établissements appliquant un programme fondé sur les principes du système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP), conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004;
- qu'ils ont été manipulés et, le cas échéant, préparés, emballés et entreposés de façon hygiénique, conformément aux dispositions de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004; et
- qu'ils sont conformes aux exigences de l'annexe III, section XII, du règlement (CE) n° 853/2004.

II.2. Attestation de santé animale

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les graisses animales fondues et cretons décrits ci-dessus satisfont aux exigences suivantes et proviennent

II.2.1. soit de pays tiers, territoires, parties de pays tiers ou de territoires figurant sur la liste des pays tiers, territoires et parties de pays tiers ou territoires en provenance desquels l'exportation vers l'Union de viandes fraîches est autorisée conformément à l'annexe II, partie 1, du règlement (UE) n° 206/2010 de la Commission du 12 mars 2010 établissant des listes des pays tiers, territoires ou parties de pays tiers ou territoires en provenance desquels l'introduction dans l'Union européenne de certains animaux et viandes fraîches est autorisée, et définissant les exigences applicables en matière de certification vétérinaire (JO L 73 du 20.3.2010, p. 1);

II.2.1. soit de pays tiers, territoires, parties de pays tiers ou territoires en provenance desquels l'exportation vers l'Union de viandes fraîches de volailles est autorisée conformément à l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 798/2008 de la Commission du 8 août 2008 établissant une liste des pays tiers, territoires, zones ou compartiments en provenance desquels les volailles et les produits de volailles peuvent être importés dans la Communauté et transiter par celle-ci ainsi que les règles en matière de certification vétérinaire (JO L 226 du 23.8.2008, p. 1);

II.2.1. soit de pays tiers, territoires, parties de pays tiers ou territoires en provenance desquels est autorisée l'exportation vers l'Union de produits à base de viande des espèces concernées, sous réserve de l'application du traitement spécifié pour les espèces animales dont sont tirés les produits à base de viande, et qui figurent sur la liste des pays tiers et territoires de l'annexe II, partie 1, de la décision 2007/777/CE de la Commission du 29 novembre 2007 établissant les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que les modèles de certificats pour l'importation de certains produits à base de viande et d'estomacs, vessies et boyaux traités destinés à la consommation humaine en provenance de pays tiers et abrogeant la décision 2005/432/CE (JO L 312 du 30.11.2007, p. 49).

Notes

Voir les notes de l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (JO L 131 du 17.5.2019, p. 101).

Partie I:

- Case I.25: saisir le ou les codes SH/NC appropriés, tels que: 1501, 1502, 1503 00, 1504, 1506 00 00, 1516 10, 1517, 1518 00 91, 1518 00 95, 1518 00 99 ou 2301.

PARTIE VI

**MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION EN VUE DE SA MISE SUR LE
MARCHÉ DE GÉLATINE DESTINÉE À LA CONSOMMATION HUMAINE**

PAYS:			Certificat vétérinaire vers l'Union européenne		
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a. N° de référence IMSOC
	Nom				
	Adresse		I.3. Autorité centrale compétente		
	N° tél.		I.4. Autorité locale compétente		
	I.5. Destinataire/Importateur		I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne		
	Nom		Nom		
	Adresse		Adresse		
	Code postal		Code postal		
	N° tél.				
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8.	I.9. Pays de destination	Code ISO
I.11. Lieu d'expédition		Numéro d'agrément	I.12. Lieu de destination		
Nom			Nom		
Adresse		Adresse			
I.13. Lieu de chargement			I.14. Date et heure du départ		
I.15. Moyens de transport			I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne		
Avion <input type="checkbox"/>	Navire <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>	I.17. Documents d'accompagnement		
Véhicule routier <input type="checkbox"/>	Wagon <input type="checkbox"/>				
Identification:					
I.18. Température produit			Type		
Ambiante <input type="checkbox"/>	Réfrigérée <input type="checkbox"/>	Congelée <input type="checkbox"/>	N°		
I.19. N° des scellés/N° des conteneurs					

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)	
I.25. Description marchandise N° Code et intitulé NC				
Espèce (nom scientifique)		Atelier de fabrication		Entrepôt frigorifique
Consommateur final <input type="checkbox"/>	Nombre de conditionnements	Poids net	Numéro du lot	Type de conditionnement

Modèle GEL

PAYS:

Gélatine destinée à la consommation humaine

II. Information sanitaire

II.a. N° de référence du certificat

II.b.

II.1. Attestation de santé publique

Le soussigné déclare avoir connaissance des dispositions applicables du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1), du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1), du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55) et du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1), et

certifie que la gélatine décrite ci-dessus a été produite conformément à ces exigences, et notamment:

- qu'elle provient d'un ou de plusieurs établissements appliquant un programme fondé sur les principes du système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP), conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004;
- qu'elle a été produite à partir de matières premières conformes aux exigences de l'annexe III, section XIV, chapitres I et II, du règlement (CE) n° 853/2004;
- qu'elle a été fabriquée dans le respect des exigences fixées à l'annexe III, section XIV, chapitre III, du règlement (CE) n° 853/2004;
- qu'elle satisfait aux critères de l'annexe III, section XIV, chapitre IV, du règlement (CE) n° 853/2004 et du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1);

(¹) et, si elle provient de bovins, d'ovins ou de caprins,

qu'elle a été obtenue à partir d'animaux qui ont été soumis à des inspections ante mortem et post mortem dont les résultats se sont révélés favorables,

(¹) et, à l'exception de la gélatine dérivée de cuirs et de peaux,

(¹) soit

- [qu'elle provient d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE de la Commission du 29 juin 2007 déterminant le statut au regard de l'ESB des États membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque d'ESB (JO L 172 du 30.6.2007, p. 84), comme présentant un risque d'ESB négligeable;
- que la gélatine ne contient pas et n'est pas dérivée de matériels à risque spécifiés, tels que définis à l'annexe V, point 1, du règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles (JO L 147 du 31.5.2001, p. 1) (²);
- que la gélatine ne contient pas et n'est pas dérivée de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir des os de bovins, d'ovins ou de caprins, sauf si elle est obtenue à partir d'animaux nés, élevés en permanence et abattus dans un pays ou une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB négligeable, et dans lequel il n'y a pas eu de cas d'ESB autochtones;
- que les animaux dont provient la gélatine n'ont pas été abattus, après étourdissement, par injection d'un gaz dans la cavité crânienne, ni mis à mort selon la même méthode, ou n'ont pas été abattus, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne, sauf si ces animaux sont nés, ont été élevés en permanence et ont été abattus dans un pays ou une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB négligeable;
- (¹) [que les animaux à partir desquels est obtenue la gélatine sont originaires d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB indéterminé, et qu'ils n'ont pas été alimentés avec des farines de viande et d'os ou des cretons, tels que définis dans le *Code sanitaire pour les animaux terrestres* de l'Organisation mondiale de la santé animale];

Modèle GEL

PAYS:

Gélatine destinée à la consommation humaine

II. Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b.
<p>— (1) [que les animaux à partir desquels est obtenue la gélatine sont originaires d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB indéterminé, et que la gélatine a été obtenue et manipulée de manière à ne pas contenir de tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de désossage et à ne pas être contaminée par ceux-ci.]</p> <p>(1) soit</p> <p>— [qu'elle provient d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE de la Commission du 29 juin 2007 déterminant le statut au regard de l'ESB des États membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque d'ESB (JO L 172 du 30.6.2007, p. 84), comme présentant un risque d'ESB contrôlé;</p> <p>— que les animaux dont provient la gélatine n'ont pas été mis à mort, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne, ou par injection d'un gaz dans la cavité crânienne;</p> <p>— qu'elle ne contient pas et n'est pas dérivée de matériels à risque spécifiés, tels que définis à l'annexe V, point 1, du règlement (CE) n° 999/2001, ni de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir des os de bovins, d'ovins ou de caprins.]</p> <p>(1) soit</p> <p>— [qu'elle provient d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE du 29 juin 2007 déterminant le statut au regard de l'ESB des États membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque d'ESB (JO L 172 du 30.6.2007, p. 84), comme présentant un risque d'ESB indéterminé;</p> <p>— que les animaux dont provient la gélatine n'ont pas été alimentés avec des farines de viande et d'os ou des cretons tels que définis dans le <i>Code sanitaire pour les animaux terrestres</i> de l'Organisation mondiale de la santé animale et dérivés de ruminants;</p> <p>— que les animaux dont provient la gélatine n'ont pas été mis à mort, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne, ou par injection d'un gaz dans la cavité crânienne;</p> <p>— que la gélatine n'est pas tirée:</p> <p>i) de matériels à risque spécifiés, tels que définis à l'annexe V, point 1, du règlement (CE) n° 999/2001;</p> <p>ii) de tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de désossage;</p> <p>iii) de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir des os de bovins, d'ovins ou de caprins.</p>		
<p>Notes</p>		
<p>Voir les notes de l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (JO L 131 du 17.5.2019, p. 101).</p>		
<p>Partie I:</p>		
<p>— Case I.25: saisir le ou les codes appropriés du système harmonisé (SH) en utilisant une position telle que 3503 par exemple.</p>		
<p>Partie II:</p>		
<p>(1) Supprimer la ou les mentions inutiles.</p>		
<p>(2) Le retrait des matériels à risque spécifiés n'est pas exigé si la gélatine provient d'animaux nés, élevés en permanence et abattus dans un pays tiers ou une région d'un pays tiers classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB négligeable.</p>		
<p>— La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.</p>		
<p>Vétérinaire officiel</p> <p>Nom (en lettres capitales):</p> <p>Date:</p> <p>Sceau:</p> <p>Qualification et titre:</p> <p>Signature:</p>		

PARTIE VII

**MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION EN VUE DE SA MISE SUR LE
MARCHÉ DE COLLAGÈNE DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE**

PAYS:				Certificat vétérinaire vers l'Union européenne			
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur			I.2. N° de référence du certificat	I.2.a. N° de référence IMSOC		
	Nom				I.3. Autorité centrale compétente		
	Adresse			I.4. Autorité locale compétente			
	N° tél.			I.5. Destinataire/Importateur			
	Nom			I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne			
	Adresse			Nom			
	Code postal			Adresse			
	N° tél.			Code postal			
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8.		I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10.
	I.11. Lieu d'expédition		Numéro d'agrément		I.12. Lieu de destination		
Nom		Nom					
Adresse				Adresse			
I.13. Lieu de chargement				I.14. Date et heure du départ			
I.15. Moyens de transport				I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne			
Avion <input type="checkbox"/>	Navire <input type="checkbox"/>			Autres <input type="checkbox"/>		I.17. Documents d'accompagnement	
Véhicule routier <input type="checkbox"/>	Wagon <input type="checkbox"/>			Type		N°	
Identification:							
I.18. Température produit				I.19. N° des scellés/N° des conteneurs			
Ambiante <input type="checkbox"/>	Réfrigérée <input type="checkbox"/>			Congelée <input type="checkbox"/>			

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)	
I.25. Description marchandise N° Code et intitulé NC				
Espèce (nom scientifique)		Atelier de fabrication		Entrepôt frigorifique
Consommateur final <input type="checkbox"/>	Nombre de conditionnements	Poids net	Numéro du lot	Type de conditionnement

Modèle COL

PAYS:

Collagène destiné à la consommation humaine

II. Information sanitaire

II.a. N° de référence du certificat

II.b.

II.1. Attestation de santé publique

Le soussigné déclare avoir connaissance des dispositions applicables du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1), du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1), du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55) et du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1), et

certifie que le collagène décrit ci-dessus a été produit conformément à ces exigences, et notamment:

- qu'il provient d'un ou de plusieurs établissements appliquant un programme fondé sur les principes du système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP), conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004;
- qu'il a été produit à partir de matières premières conformes aux exigences de l'annexe III, section XV, chapitres I et II, du règlement (CE) n° 853/2004;
- qu'il a été fabriqué dans le respect des exigences fixées à l'annexe III, section XV, chapitre III, du règlement (CE) n° 853/2004;
- qu'il satisfait aux critères de l'annexe III, section XV, chapitre IV, du règlement (CE) n° 853/2004 et du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1);

(¹) et, s'il provient de bovins, d'ovins ou de caprins,

qu'il a été obtenu à partir d'animaux qui ont été soumis à des inspections ante mortem et post mortem dont les résultats se sont révélés favorables,

(¹) et, à l'exception du collagène dérivé de cuirs et de peaux,

(¹) soit

- [qu'il provient d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE de la Commission du 29 juin 2007 déterminant le statut au regard de l'ESB des États membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque d'ESB (JO L 172 du 30.6.2007, p. 84), comme présentant un risque d'ESB négligeable;
- que le collagène ne contient pas et n'est pas dérivé de matériels à risque spécifiés, tels que définis à l'annexe V, point 1, du règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles (JO L 147 du 31.5.2001, p. 1) (²);
- que le collagène ne contient pas et n'est pas dérivé de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins ou de caprins, sauf s'il est obtenu à partir d'animaux nés, élevés en permanence et abattus dans un pays ou une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB négligeable, et dans lequel il n'y a pas eu de cas d'ESB autochtones;
- que les animaux dont provient le collagène n'ont pas été abattus, après étourdissement, par injection d'un gaz dans la cavité crânienne, ni mis à mort selon la même méthode, ou n'ont pas été abattus, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne, sauf si ces animaux sont nés, ont été élevés en permanence et ont été abattus dans un pays ou une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB négligeable;
- (¹) [que les animaux à partir desquels est obtenu le collagène sont originaires d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB indéterminé, et qu'ils n'ont pas été alimentés avec des farines de viande et d'os ou des cretons, tels que définis dans le *Code sanitaire pour les animaux terrestres* de l'Organisation mondiale de la santé animale];

Modèle COL

PAYS:

Collagène destiné à la consommation humaine

II. Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b.
<p>— (1) [que les animaux à partir desquels est obtenu le collagène sont originaires d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB indéterminé, et que le collagène a été obtenu et manipulé de manière à ne pas contenir de tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de désossage et à ne pas être contaminé par ceux-ci.]</p> <p>(1) soit</p> <p>— [qu'il provient d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE de la Commission du 29 juin 2007 déterminant le statut au regard de l'ESB des États membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque d'ESB (JO L 172 du 30.6.2007, p. 84), comme présentant un risque d'ESB contrôlé;</p> <p>— que les animaux dont provient le collagène n'ont pas été mis à mort, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne, ou par injection d'un gaz dans la cavité crânienne;</p> <p>— que le collagène ne contient pas et n'est pas dérivé de matériels à risque spécifiés, tels que définis à l'annexe V, point 1, du règlement (CE) n° 999/2001, ni de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir des os de bovins, d'ovins ou de caprins.]</p> <p>(1) soit</p> <p>— [qu'il provient d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE du 29 juin 2007 déterminant le statut au regard de l'ESB des États membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque d'ESB (JO L 172 du 30.6.2007, p. 84), comme présentant un risque d'ESB indéterminé;</p> <p>— que les animaux à partir desquels est obtenu le collagène n'ont pas été alimentés avec des farines de viande et d'os ou des cretons tels que définis dans le <i>Code sanitaire pour les animaux terrestres</i> de l'Organisation mondiale de la santé animale et dérivés de ruminants;</p> <p>— que les animaux dont provient le collagène n'ont pas été mis à mort, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne, ou par injection d'un gaz dans la cavité crânienne;</p> <p>— que le collagène n'est pas dérivé:</p> <p>i) de matériels à risque spécifiés, tels que définis à l'annexe V, point 1, du règlement (CE) n° 999/2001;</p> <p>ii) de tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de désossage;</p> <p>iii) de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir des os de bovins, d'ovins ou de caprins.]</p>		
<p>Notes</p>		
<p>Voir les notes de l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (JO L 131 du 17.5.2019, p. 101).</p>		
<p>Partie I:</p>		
<p>— Case I.25: le présent certificat peut également être utilisé pour l'importation de boyaux de collagène.</p>		
<p>— Case I.25: saisir le ou les codes appropriés du système harmonisé (SH) en utilisant une position telle que 3504 ou 3917 par exemple.</p>		
<p>Partie II:</p>		
<p>(1) Supprimer la ou les mentions inutiles.</p>		
<p>(2) Le retrait des matériels à risque spécifiés n'est pas exigé si le collagène provient d'animaux nés, élevés en permanence et abattus dans un pays tiers ou une région d'un pays tiers classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB négligeable.</p>		
<p>— La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.</p>		
<p>Vétérinaire officiel</p> <p>Nom (en lettres capitales):</p> <p>Date:</p> <p>Sceau:</p> <p>Qualification et titre:</p> <p>Signature:</p>		

PARTIE VIII

MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION EN VUE DE LEUR MISE SUR LE MARCHÉ DE MATIÈRES PREMIÈRES DEVANT SERVIR À LA PRODUCTION DE GÉLATINE ET DE COLLAGÈNE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

PAYS:				Certificat vétérinaire vers l'Union européenne		
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur			I.2. N° de référence du certificat	I.2.a. N° de référence IMSOC	
	Nom			I.3. Autorité centrale compétente		
	Adresse			I.4. Autorité locale compétente		
	N° tél.					
	I.5. Destinataire/Importateur			I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne		
	Nom			Nom		
	Adresse			Adresse		
	Code postal			Code postal		
	N° tél.					
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8. Région d'origine	Code	I.9. Pays de destination	Code ISO
I.11. Lieu d'expédition				I.12. Lieu de destination		
Nom		Numéro d'agrément		Nom		
Adresse				Adresse		
I.13. Lieu de chargement				I.14. Date et heure du départ		
I.15. Moyens de transport				I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne		
Avion <input type="checkbox"/>	Navire <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>		I.17. Documents d'accompagnement		
Véhicule routier <input type="checkbox"/>	Wagon <input type="checkbox"/>			Type		
Identification:				N°		
I.18. Température produit						
Ambiante <input type="checkbox"/>	Réfrigérée <input type="checkbox"/>	Congelée <input type="checkbox"/>				
I.19. N° des scellés/N° des conteneurs						

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)
I.25. Description marchandise N° Code et intitulé NC			
Espèce (nom scientifique) Nombre de conditionnements <input type="checkbox"/>	Nature de la marchandise Atelier de fabrication Poids net Numéro du lot		Entrepôt frigorifique Type de conditionnement

Modèle RCG

Matières premières devant servir à la production de collagène et de gélatine destinés à la consommation humaine

PAYS:

II. Information sanitaire

II.a. N° de référence du certificat

II.b.

II.1. Attestation de santé publique

Le soussigné déclare avoir connaissance des dispositions applicables du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1), du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1), du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55) et du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1), et

certifie que les matières premières décrites ci-dessus satisfont à ces exigences, et notamment:

- (1) [que les os, cuirs et peaux de ruminants, porcs et volailles domestiques et d'élevage ainsi que les tendons et nerfs décrits ci-dessus proviennent d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir et dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation humaine à l'issue des inspections ante mortem et post mortem;]

et/ou

- (1) [que les cuirs, peaux et os de gibier sauvage décrits ci-dessus proviennent d'animaux mis à mort dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation humaine à l'issue des inspections ante mortem et post mortem;]

et/ou

- (1) [que les peaux et arêtes de poisson décrites ci-dessus proviennent d'ateliers qui fabriquent des produits de la pêche destinés à la consommation humaine et dont l'exportation est autorisée;]

(1) et, si elles proviennent de bovins, d'ovins ou de caprins,

- qu'elles ont été obtenues à partir d'animaux qui ont été soumis à des inspections ante mortem et post mortem dont les résultats se sont révélés favorables,

(1) et, à l'exception des cuirs et peaux de ruminants,

(1) soit

- [qu'elles proviennent d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE de la Commission du 29 juin 2007 déterminant le statut au regard de l'ESB des États membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque d'ESB (JO L 172 du 30.6.2007, p. 84), comme présentant un risque d'ESB négligeable;

- qu'elles ne contiennent pas et ne sont pas dérivées de matériels à risque spécifiés, tels que définis à l'annexe V, point 1, du règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles (JO L 147 du 31.5.2001, p. 1) (6);

- qu'elles ne contiennent pas et ne sont pas dérivées de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins ou de caprins, sauf si elles sont obtenues à partir d'animaux nés, élevés en permanence et abattus dans un pays ou une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB négligeable, et dans lesquels il n'y a pas eu de cas d'ESB autochtones;

- que les animaux à partir desquels sont obtenues les matières premières n'ont pas été abattus, après étourdissement, par injection d'un gaz dans la cavité crânienne, ni mis à mort selon la même méthode, ou n'ont pas été abattus, après étourdissement, par laceration du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne, sauf si ces animaux sont nés, ont été élevés en permanence et ont été abattus dans un pays ou une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB négligeable;

Modèle RCG

Matières premières devant servir à la production de collagène et de gélatine destinés à la consommation humaine

PAYS:

II. Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b.
<ul style="list-style-type: none"> — ⁽¹⁾ [que les animaux à partir desquels sont obtenues les matières premières sont originaires d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB indéterminé, et qu'ils n'ont pas été alimentés avec des farines de viande et d'os ou des cretons, tels que définis dans le <i>Code sanitaire pour les animaux terrestres</i> de l'Organisation mondiale de la santé animale]; — ⁽¹⁾ [que les animaux à partir desquels sont obtenues les matières premières sont originaires d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB indéterminé, et que les matières premières ont été obtenues et manipulées de manière à ne pas contenir de tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de désossage et à ne pas être contaminées par ceux-ci.] <p>⁽¹⁾ soit</p> <ul style="list-style-type: none"> — [qu'elles proviennent d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE de la Commission du 29 juin 2007 déterminant le statut au regard de l'ESB des États membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque d'ESB (JO L 172 du 30.6.2007, p. 84), comme présentant un risque d'ESB contrôlé; — que les bovins, ovins et caprins dont proviennent les matières premières destinées à l'exportation n'ont pas été mis à mort, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne, ou par injection d'un gaz dans la cavité crânienne; — que les matières premières d'origine bovine, ovine et caprine ne contiennent pas et ne sont pas dérivées de matériels à risque spécifiés, tels que définis à l'annexe V, point 1, du règlement (CE) n° 999/2001, ou de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir des os de bovins, d'ovins ou de caprins;] <p>⁽¹⁾ soit</p> <ul style="list-style-type: none"> — [qu'elles proviennent d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE de la Commission du 29 juin 2007 déterminant le statut au regard de l'ESB des États membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque d'ESB (JO L 172 du 30.6.2007, p. 84), comme présentant un risque d'ESB indéterminé; — que les animaux dont proviennent les matières premières n'ont pas été alimentés avec des farines de viande et d'os ou des cretons tels que définis dans le <i>Code sanitaire pour les animaux terrestres</i> de l'Organisation mondiale de la santé animale et dérivés de ruminants; — que les bovins, ovins et caprins dont proviennent les matières premières n'ont pas été mis à mort, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne, ou par injection d'un gaz dans la cavité crânienne; — que les matières premières ne sont pas dérivées: <ul style="list-style-type: none"> i) de matériels à risque spécifiés, tels que définis à l'annexe V, point 1, du règlement (CE) n° 999/2001; ii) de tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de désossage; iii) de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir des os de bovins, d'ovins ou de caprins.] 		
<p>II.2. Attestation de santé animale ⁽¹⁾</p> <p>Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les matières premières décrites ci-dessus:</p> <p>II.2.1. sont constituées de produits animaux qui satisfont aux exigences en matière de santé animale ci-dessous;</p> <p>II.2.2. ont été obtenues dans le ou les pays ou la ou les régions de ce ou ces pays suivants: ⁽¹⁾ soit [.....] ⁽¹⁾ ou [.....] ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ à partir:</p> <p>⁽¹⁾ soit [II.2.2.1 d'animaux qui proviennent d'exploitations et sont restés sur ce territoire depuis leur naissance ou au moins pendant les 3 mois ayant précédé leur abattage; et</p> <p>⁽¹⁾ ou bien [i) sont dérivées d'animaux des espèces visées dans le règlement (UE) n° 206/2010 de la Commission du 12 mars 2010 établissant des listes des pays tiers, territoires ou parties de pays tiers ou territoires en provenance desquels l'introduction dans l'Union européenne de certains animaux et viandes fraîches est autorisée, et définissant les exigences applicables en matière de certification vétérinaire (JO L 73 du 20.3.2010, p. 1), conformes à toutes les exigences de police sanitaire applicables à l'importation fixées dans ledit règlement, et qui ont été abattues à des fins de consommation humaine à une date à laquelle l'importation dans l'Union de viandes fraîches d'animaux de ces espèces en provenance du pays ou du territoire concerné était autorisée conformément à la colonne 8 de l'annexe II, partie 1, de ce règlement;]</p>		

Modèle RCG

Matières premières devant servir à la production de collagène et de gélatine destinés à la consommation humaine

PAYS:

II. Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b.
(1) ou bien [ii]		sont dérivées d'animaux des espèces visées dans le règlement (CE) n° 119/2009 de la Commission établissant une liste de pays tiers, ou de parties de pays tiers, pour l'importation dans la Communauté ou le transit par celle-ci de viandes de léporidés sauvages, de certains mammifères terrestres sauvages et de lapins d'élevage, ainsi que les exigences applicables à la certification vétérinaire (JO L 39 du 10.2.2009, p. 12), conformes à toutes les exigences de police sanitaire applicables à l'importation fixées dans ce règlement.]]
(1) soit	II.2.2.1	de volailles qui sont restées sur ce territoire depuis leur éclosion ou qui ont été importées en tant que poussins d'un jour ou que volailles d'abattage en provenance d'un ou de plusieurs pays tiers mentionnés pour ce produit à l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 798/2008 de la Commission du 8 août 2008 établissant une liste des pays tiers, territoires, zones ou compartiments en provenance desquels les volailles et les produits de volailles peuvent être importés dans la Communauté et transiter par celle-ci ainsi que les règles en matière de certification vétérinaire (JO L 226 du 23.8.2008, p. 1) dans des conditions au moins équivalentes à celles prévues dans ce règlement, conformes à toutes les exigences de police sanitaire applicables à l'importation fixées dans le même règlement, et qui ont été abattues à des fins de consommation humaine à une date à laquelle l'importation dans l'Union de viandes d'animaux de ces espèces en provenance du pays ou du territoire concerné était autorisée conformément à la colonne 6 B de l'annexe I, partie 1, dudit règlement.
(1) soit	II.2.2.1	d'animaux qui ont été mis à mort dans la nature sur ce territoire (5), la capture et la mise à mort étant intervenues dans une zone: i) à l'intérieur de laquelle, en ce qui concerne les maladies auxquelles les animaux sont sensibles, aucun cas ou foyer de fièvre aphteuse, de peste bovine, de maladie de Newcastle ou d'influenza aviaire hautement pathogène n'a été constaté au cours des 30 jours précédents, ni aucun cas ou foyer de peste porcine classique ou africaine au cours des 40 jours précédents, et ce dans un rayon de 25 km; et ii) qui est située à une distance de plus de 20 km des frontières délimitant le territoire d'un autre pays ou d'une partie de celui-ci à partir desquels l'exportation de ce type de matières premières vers l'Union n'est, à ces dates, pas autorisée; iii) dans laquelle, après leur mise à mort, les animaux ont été transportés dans les 12 heures en vue de leur réfrigération, soit dans un centre de collecte et, immédiatement après, un établissement de traitement du gibier, soit directement dans un établissement de traitement du gibier;]
II.2.3.		ont été obtenues dans un établissement autour duquel, dans un rayon de 10 km, en ce qui concerne les maladies auxquelles les animaux sont sensibles, aucun cas ni foyer de fièvre aphteuse, de peste bovine, de maladie de Newcastle, d'influenza aviaire hautement pathogène ou de peste porcine classique ou africaine n'a été constaté au cours des 30 jours précédents ou, en cas d'apparition d'un cas de l'une de ces maladies, la préparation de matières premières destinées à l'exportation vers l'Union n'a été autorisée qu'après l'élimination de toutes les viandes et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement sous le contrôle d'un vétérinaire officiel;
II.2.4.		ont été obtenues et préparées en l'absence de tout contact avec d'autres matières qui ne satisfont pas aux conditions fixées plus haut et ont été manipulées de manière à éviter une contamination par des agents pathogènes; et
II.2.5.		ont été transportées dans des conteneurs ou camions propres et scellés.

Notes

Voir les notes de l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (JO L 131 du 17.5.2019, p. 101).

Partie I:

- Case I.8: indiquer le code du territoire tel qu'il figure à l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 798/2008 et/ou à l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 119/2009 et/ou à l'annexe II, partie 1, du règlement (UE) n° 206/2010.
- Case I.25: saisir le ou les codes appropriés du système harmonisé (SH) en utilisant des positions telles que 0206, 0207, 0208, 0302, 0303, 0305, 0505, 0506, 0511 91, 0511 99, 4101, 4102 ou 4103 par exemple.
- Case I.25:
 - Nature de la marchandise:* cuirs, peaux, os, tendons et nerfs;
 - Atelier de fabrication:* sont compris les abattoirs, navires-usines, ateliers de découpe, établissements de traitement du gibier et ateliers de transformation.

Modèle RCG

Matières premières devant servir à la production de collagène et de gélatine destinés à la consommation humaine

PAYS:

II. Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b.
<p>Partie II:</p> <p>(1) Supprimer la ou les mentions inutiles. Dans le cas de produits tirés de produits de la pêche, l'ensemble de la section II.2 doit être supprimé.</p> <p>(2) Indiquer le nom et le code ISO du pays exportateur, du territoire exportateur ou de la zone exportatrice, comme défini:</p> <ul style="list-style-type: none"> — à l'annexe II du règlement délégué (UE) 2019/625 de la Commission du 4 mars 2019 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences applicables à l'entrée dans l'Union d'envoi de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine (JO L 131 du 17.5.2019, p. 18); — à l'annexe I du règlement (CE) n° 798/2008; — à l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 119/2009; — à l'annexe II, partie 1, du règlement (CE) n° 206/2010. <p>(3) Si certaines parties des matières sont tirées d'animaux originaires d'un ou de plusieurs autres pays tiers mentionnés à l'annexe II du règlement (UE) n° 206/2010 en provenance desquels l'importation de cette marchandise dans l'Union européenne est autorisée, indiquer le ou les codes du ou des pays ou du ou des territoires concernés et du pays tiers d'abattage des animaux (les matières ne peuvent provenir d'un pays ou territoire dont la mention est assortie des garanties supplémentaires A ou F dans la colonne 5 de ladite annexe).</p> <p>(4) Si la viande provient de volailles d'abattage originaires d'un ou de plusieurs autres pays tiers mentionnés à l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 798/2008 en provenance desquels l'importation de cette marchandise dans l'Union européenne est autorisée, indiquer le ou les codes du ou des pays ou du ou des territoires concernés et du pays tiers d'abattage des volailles.</p> <p>(5) Uniquement pour les pays en provenance desquels l'importation dans l'Union de viandes de gibier de la même espèce animale destinées à la consommation humaine est autorisée.</p> <p>(6) Le retrait des matériels à risque spécifiés n'est pas exigé si les matières premières proviennent d'animaux nés, élevés en permanence et abattus dans un pays tiers ou une région d'un pays tiers classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB négligeable.</p> <p>— La signature et le sceau doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.</p> <p>NB: Note à l'intention de l'intéressé au chargement au sein de l'Union européenne: le présent certificat est établi exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste de contrôle frontalier. L'envoi doit être transporté directement jusqu'à l'atelier de fabrication de destination.</p>		
<p>Vétérinaire officiel</p> <p>Nom (en lettres capitales):</p> <p>Date:</p> <p>Sceau:</p> <p>Qualification et titre:</p> <p>Signature:</p>		

PARTIE IX

MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION EN VUE DE LEUR MISE SUR LE MARCHÉ DE MATIÈRES PREMIÈRES TRAITÉES DEVANT SERVIR À LA PRODUCTION DE GÉLATINE ET DE COLLAGÈNE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

PAYS:				Certificat vétérinaire vers l'Union européenne		
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur			I.2. N° de référence du certificat	I.2.a. N° de référence IMSOC	
	Nom			I.3. Autorité centrale compétente		
	Adresse			I.4. Autorité locale compétente		
	N° tél.					
	I.5. Destinataire/Importateur			I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne		
	Nom			Nom		
	Adresse			Adresse		
	Code postal			Code postal		
	N° tél.					
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8. Région d'origine	Code	I.9. Pays de destination	Code ISO
I.11. Lieu d'expédition		Numéro d'agrément		I.12. Lieu de destination		
Nom				Nom		
Adresse				Adresse		
I.13. Lieu de chargement				I.14. Date et heure du départ		
I.15. Moyens de transport				I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne		
Avion	<input type="checkbox"/>	Navire	<input type="checkbox"/>	I.17. Documents d'accompagnement		
Véhicule routier	<input type="checkbox"/>	Wagon	<input type="checkbox"/>			
Autres <input type="checkbox"/>						
Identification:				Type		
				N°		
I.18. Température produit						
Ambiante	<input type="checkbox"/>	Réfrigérée	<input type="checkbox"/>	Congelée <input type="checkbox"/>		
I.19. N° des scellés/N° des conteneurs						

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)
I.25. Description marchandise N° Code et intitulé NC			
Espèce (nom scientifique) Nombre de conditionnements <input type="checkbox"/>	Nature de la marchandise Atelier de fabrication Poids net Numéro du lot		Entrepôt frigorifique Type de conditionnement

Modèle TCG

Matières premières traitées devant servir à la production de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine

PAYS:

II. Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b.
<p>II.1. Attestation de santé publique</p> <p>Le soussigné certifie que les matières premières traitées décrites ci-dessus sont conformes aux exigences suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> — elles proviennent d'établissements placés sous le contrôle de l'autorité compétente et répertoriés par celle-ci, et — ⁽¹⁾ [les os, cuirs et peaux de ruminants, porcs et volailles domestiques et d'élevage décrits ci-dessus proviennent d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir et dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation humaine à l'issue des inspections ante mortem et post mortem,] <p>⁽¹⁾ et/ou</p> <ul style="list-style-type: none"> — [les cuirs, peaux et os de gibier sauvage décrits ci-dessus proviennent d'animaux dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation humaine à l'issue des inspections ante mortem et post mortem,] <p>⁽¹⁾ et/ou</p> <ul style="list-style-type: none"> — [les peaux et arêtes de poisson décrites ci-dessus proviennent d'ateliers qui fabriquent des produits de la pêche destinés à la consommation humaine et dont l'exportation est autorisée,] <p>et</p> <p>⁽¹⁾ soit</p> <ul style="list-style-type: none"> — [il s'agit d'os séchés d'animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine, d'élevage ou sauvages, ou de volailles, y compris les ratites et le gibier à plumes, devant servir à la production de gélatine et de collagène, et ces os proviennent d'animaux sains abattus dans un abattoir et ont été traités comme suit: <p>⁽¹⁾ ou</p> <ul style="list-style-type: none"> — [ils ont été broyés en morceaux de 15 mm environ et dégraissés à l'eau chaude à une température minimale de 70 °C pendant au moins 30 minutes, d'au moins 80 °C pendant au moins 15 minutes ou d'au moins 90 °C pendant au moins 10 minutes, puis séparés et ensuite lavés et séchés pendant au moins 20 minutes dans un courant d'air chaud à une température initiale minimale de 350 °C ou pendant 15 minutes dans un courant d'air chaud à une température initiale de plus de 700 °C,] <p>⁽¹⁾ ou [ils ont été séchés au soleil pendant 42 jours au moins à une température moyenne d'au moins 20 °C,]</p> <p>⁽¹⁾ ou [ils ont subi un traitement acide par lequel le pH à cœur est maintenu à moins de 6 pendant au moins une heure avant séchage,]</p> <p>⁽¹⁾ soit [il s'agit de cuirs et de peaux de ruminants d'élevage, de peaux de porcs, de peaux de volailles ou de cuirs et peaux de gibier sauvage, qui proviennent d'animaux sains et</p> <p>⁽¹⁾ ou</p> <ul style="list-style-type: none"> — [ils ont subi un traitement alcalin permettant d'obtenir un pH à cœur > 12, suivi d'un salage pendant au moins sept jours,] <p>⁽¹⁾ ou [ils ont été séchés pendant 42 jours au moins à une température d'au moins 20 °C,]</p> <p>⁽¹⁾ ou [ils ont subi un traitement acide permettant d'obtenir un pH à cœur < 5 pendant au moins une heure,]</p> <p>⁽¹⁾ ou [ils ont subi un traitement alcalin permettant d'obtenir un pH à cœur > 12 pendant au moins 8 heures,]</p> <p>⁽¹⁾ soit [il s'agit d'os, de cuirs ou de peaux de ruminants d'élevage, de peaux de porcs, de peaux de volailles, de peaux de poissons ou de cuirs ou de peaux de gibier sauvage en provenance de pays tiers, parties de pays tiers ou régions de ces pays visés à l'article 15 du règlement d'exécution (UE) 2019/626 de la Commission du 5 mars 2019 concernant les listes des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels l'entrée dans l'Union européenne de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine est autorisée, modifiant le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces listes (JO L 131 du 17.5.2019, p. 31), qui n'ont pas subi d'autres traitements que ceux énumérés ci-dessus et proviennent d'établissements enregistrés ou agréés conformément au règlement (CE) n° 852/2004 ou au règlement (CE) n° 853/2004,</p>		

Partie II: Certification

Modèle TCG

Matières premières traitées devant servir à la production de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine

PAYS:

II. Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b.
<p>(¹) et, s'ils proviennent de bovins, d'ovins ou de caprins,</p> <ul style="list-style-type: none"> — ils ont été obtenus à partir d'animaux qui ont été soumis à des inspections ante mortem et post mortem dont les résultats se sont révélés favorables, <p>(¹) et, à l'exception des cuirs et peaux de ruminants,</p> <p>(¹) soit</p> <ul style="list-style-type: none"> — [ils proviennent d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE de la Commission du 29 juin 2007 déterminant le statut au regard de l'ESB des États membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque d'ESB (JO L 172 du 30.6.2007, p. 84), comme présentant un risque d'ESB négligeable, — ils ne contiennent pas et ne sont pas dérivés de matériels à risque spécifiés, tels que définis à l'annexe V, point 1, du règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles (JO L 147 du 31.5.2001, p. 1) (⁴), — ils ne contiennent pas et ne sont pas dérivés de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir des os de bovins, d'ovins ou de caprins, sauf si les matières premières traitées sont obtenues à partir d'animaux nés, élevés en permanence et abattus dans un pays ou une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB négligeable, et dans lesquels il n'y a pas eu de cas autochtones d'ESB, — les animaux à partir desquels sont obtenues les matières premières traitées n'ont pas été abattus, après étourdissement, par injection d'un gaz dans la cavité crânienne, ni mis à mort selon la même méthode, ou n'ont pas été abattus, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne, sauf si ces animaux sont nés, ont été élevés en permanence et ont été abattus dans un pays ou une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB négligeable, — (¹) [les animaux à partir desquels sont obtenues les matières premières traitées sont originaires d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB indéterminé, et ils n'ont pas été alimentés avec des farines de viande et d'os ou des cretons, tels que définis dans le <i>Code sanitaire pour les animaux terrestres</i> de l'Organisation mondiale de la santé animale], — (¹) [les animaux à partir desquels sont obtenues les matières premières traitées sont originaires d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB indéterminé, et les produits ont été obtenus et manipulés de manière à ne pas contenir de tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de désossage et à ne pas être contaminés par ceux-ci.] <p>(¹) ou</p> <ul style="list-style-type: none"> — [ils proviennent d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE de la Commission du 29 juin 2007 déterminant le statut au regard de l'ESB des États membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque d'ESB (JO L 172 du 30.6.2007, p. 84), comme présentant un risque d'ESB contrôlé, — les bovins, ovins et caprins dont proviennent les matières premières traitées destinées à l'exportation n'ont pas été mis à mort, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne, ou par injection d'un gaz dans la cavité crânienne, — les matières premières traitées d'origine bovine, ovine et caprine ne contiennent pas et ne sont pas dérivées de matériels à risque spécifiés, tels que définis à l'annexe V, point 1, du règlement (CE) n° 999/2001, ou de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins ou de caprins.] <p>(¹) ou</p> <ul style="list-style-type: none"> — [ils proviennent d'un pays ou d'une région classés, conformément à la décision 2007/453/CE de la Commission du 29 juin 2007 déterminant le statut au regard de l'ESB des États membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque d'ESB (JO L 172 du 30.6.2007, p. 84), comme présentant un risque d'ESB indéterminé, — les animaux dont proviennent les matières premières traitées n'ont pas été alimentés avec des farines de viande et d'os ou des cretons tels que définis dans le <i>Code sanitaire pour les animaux terrestres</i> de l'Organisation mondiale de la santé animale et dérivés de ruminants, 		

Modèle TCG

Matières premières traitées devant servir à la production de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine

PAYS:

II. Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b.
<ul style="list-style-type: none"> — les bovins, ovins et caprins dont proviennent les matières premières traitées n'ont pas été mis à mort, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne, ou par injection d'un gaz dans la cavité crânienne, — les matières premières traitées ne sont pas dérivées: <ul style="list-style-type: none"> i) de matériels à risque spécifiés, tels que définis à l'annexe V, point 1, du règlement (CE) n° 999/2001; ii) de tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de désossage; iii) de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins ou de caprins.]] 		
<p>II.2. Attestation de santé animale ⁽¹⁾</p> <p>Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les matières premières traitées décrites ci-dessus:</p> <p>II.2.1. sont constituées de produits animaux qui satisfont aux exigences en matière de santé animale ci-dessous,</p> <p>II.2.2. ont été obtenues dans le ou les pays ou la ou les régions de ce ou ces pays suivants ⁽¹⁾ [:] ⁽¹⁾ ou [.....] ⁽²⁾ ⁽³⁾,</p> <p>II.2.3. ont été obtenues et préparées en l'absence de tout contact avec d'autres matières qui ne satisfont pas aux conditions fixées plus haut et ont été manipulées de manière à éviter une contamination par des agents pathogènes,</p> <p>II.2.4. ont été transportées dans des conteneurs ou camions propres et scellés.</p>		
<p>Notes</p>		
<p>Voir les notes de l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (JO L 131 du 17.5.2019, p. 101).</p>		
<p>Partie I:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> — Case I.8: indiquer le code du territoire tel qu'il figure: <ul style="list-style-type: none"> — à l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 798/2008 de la Commission du 8 août 2008 établissant une liste des pays tiers, territoires, zones ou compartiments en provenance desquels les volailles et les produits de volailles peuvent être importés dans la Communauté et transiter par celle-ci ainsi que les règles en matière de certification vétérinaire (JO L 226 du 23.8.2008, p. 1) ou — à l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 119/2009 de la Commission établissant une liste de pays tiers, ou de parties de pays tiers, pour l'importation dans la Communauté ou le transit par celle-ci de viandes de léporidés sauvages, de certains mammifères terrestres sauvages et de lapins d'élevage, ainsi que les exigences applicables à la certification vétérinaire (JO L 39 du 10.2.2009, p. 12) ou — à l'annexe II, partie 1, du règlement (UE) n° 206/2010 de la Commission du 12 mars 2010 établissant des listes des pays tiers, territoires ou parties de pays tiers ou territoires en provenance desquels l'introduction dans l'Union européenne de certains animaux et viandes fraîches est autorisée, et définissant les exigences applicables en matière de certification vétérinaire (JO L 73 du 20.3.2010, p. 1). — Case I.25: saisir le ou les codes appropriés du système harmonisé (SH) en utilisant des positions telles que: 0210, 0305, 0505, 0506, 0511 91, 0511 99, 1602, 1604, 4101, 4102 ou 4103, par exemple. — Case I.25: <ul style="list-style-type: none"> <i>Nature de la marchandise:</i> cuirs, peaux, os, tendons et nerfs; <i>Atelier de fabrication:</i> sont compris les abattoirs, navires-usines, ateliers de découpe, établissements de traitement du gibier et ateliers de transformation. <i>Numéro d'agrément:</i> le cas échéant. 		

Modèle TCG

Matières premières traitées devant servir à la production de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine

PAYS:

II. Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b.
<p>Partie II:</p> <p>(1) Supprimer la ou les mentions inutiles. Dans le cas de produits tirés de produits de la pêche, l'ensemble de la section II.2 doit être supprimé.</p> <p>(2) Indiquer le nom et le code ISO du pays exportateur, du territoire exportateur ou de la zone exportatrice, comme défini:</p> <ul style="list-style-type: none"> — à l'annexe II, partie 1, du règlement (CE) n° 206/2010; — à l'annexe I du règlement (CE) n° 798/2008; — l'annexe I, partie 1, du règlement (CE) n° 119/2009. <p>(3) Si certaines parties des matières sont tirées d'animaux originaires d'un ou de plusieurs autres pays tiers ou régions de ces pays qui figurent à l'article 15 ou 16 (uniquement en cas de traitement tel qu'énoncé dans la partie II.1) du règlement d'exécution (UE) 2019/626, indiquer le ou les codes de ce ou ces pays ou de la ou des régions.</p> <p>(4) Le retrait des matériels à risque spécifiés n'est pas exigé si les matières premières traitées sont dérivées d'animaux nés, élevés en permanence et abattus dans un pays tiers ou une région d'un pays tiers classés, conformément à la décision 2007/453/CE, comme présentant un risque d'ESB négligeable.</p> <ul style="list-style-type: none"> — La signature et le sceau doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé. <p>NB: Note à l'intention de l'intéressé au chargement au sein de l'Union européenne: le présent certificat est établi exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste de contrôle frontalier. L'envoi doit être transporté directement jusqu'à l'atelier de fabrication de destination.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Le temps de transport peut être inclus dans la durée du traitement. 		
<p>Vétérinaire officiel</p> <p>Nom (en lettres capitales):</p> <p>Date:</p> <p>Sceau:</p> <p>Qualification et titre:</p> <p>Signature:</p>		

PARTIE X

MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION EN VUE DE LEUR MISE SUR LE MARCHÉ DE MIELS ET D'AUTRES PRODUITS APICOLES DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

PAYS:				Certificat vétérinaire vers l'Union européenne		
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur Nom			I.2. N° de référence du certificat	I.2.a. N° de référence IMSOC	
	Adresse			I.3. Autorité centrale compétente		
	N° tél.			I.4. Autorité locale compétente		
	I.5. Destinataire/Importateur Nom			I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne Nom		
	Adresse			Adresse		
	Code postal			Code postal		
	N° tél.					
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8.	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10.
	I.11. Lieu d'expédition Nom		Numéro d'agrément	I.12. Lieu de destination Nom		
	Adresse			Adresse		
I.13. Lieu de chargement			I.14. Date et heure du départ			
I.15. Moyens de transport			I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne			
Avion <input type="checkbox"/>	Navire <input type="checkbox"/>		I.17. Documents d'accompagnement			
Véhicule routier <input type="checkbox"/>	Wagon <input type="checkbox"/>		Type			
Identification:			N°			
I.18. Température produit						
Ambiante <input type="checkbox"/>	Réfrigérée <input type="checkbox"/>		Congelée <input type="checkbox"/>			
I.19. N° des scellés/N° des conteneurs						

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)
I.25. Description marchandise N° Code et intitulé NC			
Espèce (nom scientifique) Consommateur final Nombre de conditionnements <input type="checkbox"/>	Atelier de fabrication Poids net Numéro du lot		Type de traitement Entrepôt frigorifique Type de conditionnement

Modèle HON

PAYS:

Miels et autres produits apicoles destinés à la consommation humaine

II.	Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b.
------------	------------------------------	-------------------------------------	-------

II.1. Attestation de santé publique

Le soussigné déclare avoir connaissance des dispositions applicables du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1), du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1), du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55) et du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1), et

certifie que les miels et autres produits apicoles décrits ci-dessus ont été produits conformément à ces exigences, et notamment:

- qu'ils proviennent d'un ou de plusieurs établissements appliquant un programme fondé sur les principes du système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP), conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004;
- qu'ils ont été manipulés et, le cas échéant, préparés, emballés et entreposés de façon hygiénique, conformément aux dispositions de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004; et
- que les garanties couvrant les animaux vivants et les produits tirés de ces animaux prévues par les plans relatifs aux résidus présentés conformément à la directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE (JO L 125 du 23.5.1996, p. 10), et notamment à son article 29, sont réunies.

Notes

Voir les notes de l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (JO L 131 du 17.5.2019, p. 101).

Partie I:

- Case I.11: Lieu d'expédition: par «numéro d'agrément», on entend le numéro d'enregistrement.
- Case I.25: saisir le ou les codes appropriés du système harmonisé (SH) en utilisant des positions telles que: 0409, 0410, 0510, 1521, 1702 ou 2106, par exemple.
- Case I.25: *Type de traitement*: indiquer «ultrasons», «homogénéisation», «ultrafiltration», «pasteurisation» ou «aucun traitement thermique».

Partie II:

- La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.

Inspecteur officiel

Nom (en lettres capitales):

Qualification et titre:

Date:

Signature:

Sceau:

PARTIE XI

MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION EN VUE DE LEUR MISE SUR LE MARCHÉ DE SULFATE DE CHONDROÏTINE, D'ACIDE HYALURONIQUE, D'AUTRES PRODUITS À BASE DE CARTILAGE HYDROLYSÉ, DE CHITOSANE, DE GLUCOSAMINE, DE PRÉSURE, D'ICHTYOCOLLE ET D'ACIDES AMINÉS, HAUTEMENT RAFFINÉS ET DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

PAYS:			Certificat vétérinaire vers l'Union européenne			
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur Nom		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a. N° de référence IMSOC	
	Adresse		I.3. Autorité centrale compétente			
	N° tél.		I.4. Autorité locale compétente			
	I.5. Destinataire/Importateur Nom		I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne Nom			
	Adresse		Adresse			
	Code postal		Code postal			
	N° tél.					
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8.	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10.
	I.11. Lieu d'expédition Nom		Numéro d'agrément	I.12. Lieu de destination Nom		
	Adresse			Adresse		
I.13. Lieu de chargement			I.14. Date et heure du départ			
I.15. Moyens de transport				I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne		
Avion <input type="checkbox"/>	Navire <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>		I.17. Documents d'accompagnement Type N°		
Véhicule routier <input type="checkbox"/>	Wagon <input type="checkbox"/>					
Identification:						
I.18. Température produit						
Ambiante <input type="checkbox"/>	Réfrigérée <input type="checkbox"/>	Congelée <input type="checkbox"/>				
I.19. N° des scellés/N° des conteneurs						

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)	
I.25. Description marchandise N° Code et intitulé NC				
Espèce (nom scientifique)		Atelier de fabrication		Entrepôt frigorifique
Consommateur final <input type="checkbox"/>	Nombre de conditionnements	Poids net	Numéro du lot	Type de conditionnement

Modèle HRP

Sulfate de chondroïtine, acide hyaluronique, autres produits à base de cartilage hydrolysé, chitosane, glucosamine, présure, ichtyocolle et acides aminés, hautement raffinés et destinés à la consommation humaine

PAYS:

II. Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b.
II.1. Attestation de santé publique		
<p>Le soussigné déclare avoir connaissance des dispositions applicables du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1), du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1), du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55) et du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1), et</p>		
<p>certifie que les produits hautement raffinés décrits ci-dessus ont été produits conformément à ces exigences, et notamment:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> — qu'ils proviennent d'un ou de plusieurs établissements appliquant un programme fondé sur les principes du système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP), conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004; — qu'ils ont été manipulés et, le cas échéant, préparés, emballés et entreposés de façon hygiénique, conformément aux dispositions de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004; — qu'ils sont conformes aux exigences de l'annexe III, section XVI, du règlement (CE) n° 853/2004; et — ⁽¹⁾ s'il s'agit d'acides aminés, <ul style="list-style-type: none"> i) que des cheveux humains n'ont pas été utilisés comme source pour leur fabrication; et ii) qu'ils sont conformes au règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16). 		
<p>Notes</p>		
<p>Voir les notes de l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (JO L 131 du 17.5.2019, p. 101).</p>		
<p>Partie I:</p>		
<p>— Case I.25: saisir le ou les codes appropriés du système harmonisé (SH) en utilisant des positions telles que 2833, ex 3913, 2930, ex 2932, 3507 ou 3503, par exemple.</p>		
<p>Partie II:</p>		
<p>⁽¹⁾ Supprimer la ou les mentions inutiles.</p>		
<p>— La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.</p>		
<p>Vétérinaire officiel</p>		
Nom (en lettres capitales):	Qualification et titre:	
Date:	Signature:	
Sceau:		

PARTIE XII

**MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION EN VUE DE LEUR MISE SUR LE
MARCHÉ DE VIANDES DE REPTILES DESTINÉES À LA CONSOMMATION HUMAINE**

PAYS:			Certificat vétérinaire vers l'Union européenne		
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a. N° de référence IMSOC
	Nom				
	Adresse		I.3. Autorité centrale compétente		
	N° tél.		I.4. Autorité locale compétente		
	I.5. Destinataire/Importateur		I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne		
	Nom		Nom		
	Adresse		Adresse		
	Code postal		Code postal		
	N° tél.				
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8.	I.9. Pays de destination	Code ISO
I.11. Lieu d'expédition		Numéro d'agrément	I.12. Lieu de destination		
Nom			Nom		
Adresse		Adresse			
I.13. Lieu de chargement			I.14. Date et heure du départ		
I.15. Moyens de transport			I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne		
Avion <input type="checkbox"/>	Navire <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>	I.17. Documents d'accompagnement		
Véhicule routier <input type="checkbox"/>	Wagon <input type="checkbox"/>				
Identification:					
I.18. Température produit			Type		
Ambiante <input type="checkbox"/>	Réfrigérée <input type="checkbox"/>	Congelée <input type="checkbox"/>	N°		
I.19. N° des scellés/N° des conteneurs					

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)
I.25. Description marchandise N° Code et intitulé NC			
Espèce (nom scientifique) Consommateur final Nombre de conditionnements <input type="checkbox"/>	Atelier de fabrication Poids net Numéro du lot		Entrepôt frigorifique Type de conditionnement

PAYS:

Viandes de reptiles destinées à la consommation humaine**II. Information sanitaire**

II.a. N° de référence du certificat

II.b.

II.1. Attestation de santé publique

Le soussigné déclare avoir connaissance des dispositions applicables du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1), du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1), du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55) et du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1), et

certifie que les viandes de reptiles décrites ci-dessus ont été produites conformément à ces exigences, et notamment:

- qu'elles proviennent d'un ou de plusieurs établissements appliquant un programme fondé sur les principes du système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP), conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004;
- qu'elles ont été manipulées et, le cas échéant, préparées, emballées et entreposées de façon hygiénique, conformément aux dispositions de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004;
- qu'elles ont été soumises à des épreuves de recherche des salmonelles selon des procédures d'échantillonnage et d'essai fournissant des garanties au moins équivalentes aux exigences énoncées, le cas échéant, dans le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1);
- qu'elles ont été obtenues à partir d'animaux qui ont subi avec succès les inspections ante mortem et post mortem prévues à l'article 73 du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels (JO L 131 du 17.5.2019, p. 51);
- ⁽¹⁾ s'il s'agit de viandes de crocodile ou d'alligator, que la carcasse a été soumise à une épreuve de détection de la présence de *Trichinella* spp. lors de l'inspection post mortem, dont les résultats se sont révélés négatifs, conformément au règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes (JO L 212 du 11.8.2015, p. 7); et
- le cas échéant, que la denrée alimentaire a été autorisée sur le marché de l'Union conformément à l'article 6 du règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission (JO L 327 du 11.12.2015, p. 1), et qu'elle figure sur la liste de l'Union des nouveaux aliments.

Notes

Voir les notes de l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (JO L 131 du 17.5.2019, p. 101).

Partie I:

- Case I.25: saisir le ou les codes appropriés SH/NC en utilisant des positions telles que 0208 50 00, 0210 93 00, 1506, 1601, 1602 ou 1603 par exemple.

PAYS:

Viandes de reptiles destinées à la consommation humaine

II. Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b.
Partie II: (¹) Supprimer la ou les mentions inutiles. — La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.		
Vétérinaire officiel Nom (en lettres capitales): Date: Sceau: Qualification et titre: Signature:		

PARTIE XIII

MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION EN VUE DE LEUR MISE SUR LE MARCHÉ D'INSECTES DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

PAYS:			Certificat vétérinaire vers l'Union européenne			
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur Nom		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a. N° de référence IMSOC	
	Adresse		I.3. Autorité centrale compétente			
	N° tél.		I.4. Autorité locale compétente			
	I.5. Destinataire/Importateur Nom		I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne Nom			
	Adresse		Adresse			
	Code postal		Code postal			
	N° tél.					
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8.	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10.
	I.11. Lieu d'expédition Nom		Numéro d'agrément	I.12. Lieu de destination Nom		
	Adresse			Adresse		
I.13. Lieu de chargement			I.14. Date et heure du départ			
I.15. Moyens de transport			I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne			
Avion <input type="checkbox"/>	Navire <input type="checkbox"/>		I.17. Documents d'accompagnement			
Véhicule routier <input type="checkbox"/>	Wagon <input type="checkbox"/>		Type			
Identification:			N°			
I.18. Température produit						
Ambiante <input type="checkbox"/>	Réfrigérée <input type="checkbox"/>		Congelée <input type="checkbox"/>			
I.19. N° des scellés/N° des conteneurs						

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)
I.25. Description marchandise N° Code et intitulé NC			
Espèce (nom scientifique) Consommateur final Nombre de conditionnements <input type="checkbox"/>	Atelier de découpe/Atelier de fabrication Poids net Numéro du lot		Entrepôt frigorifique Type de conditionnement

PAYS:

Modèle concernant les insectes destinés à la consommation humaine

II. Information sanitaire

II.a. N° de référence du certificat

II.b.

II.1. Attestation de santé publique

Le soussigné déclare avoir connaissance des dispositions applicables du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1), du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1), du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55) et du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil [règlement sur les contrôles officiels (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1)], et

certifie que les insectes décrits ci-dessus ont été produits conformément à ces exigences, et notamment:

- qu'ils proviennent d'un ou de plusieurs établissements appliquant un programme fondé sur les principes du système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP), conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004;
- qu'ils ont été manipulés et, le cas échéant, préparés, emballés et entreposés de façon hygiénique, conformément aux exigences de l'annexe I (production primaire) ou de l'annexe II (autres étapes) du règlement (CE) n° 852/2004;
- qu'ils sont conformes aux exigences énoncées, le cas échéant, à l'annexe III, section XVII, du règlement (CE) n° 853/2004, notamment en ce qui concerne l'utilisation de substrats pour l'alimentation des animaux;
- le cas échéant, que la denrée alimentaire a été autorisée sur le marché de l'Union conformément à l'article 6 du règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission (JO L 327 du 11.12.2015, p. 1), et qu'elle figure sur la liste du règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission du 20 décembre 2017 établissant la liste de l'Union des nouveaux aliments conformément au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments (JO L 351 du 30.12.2017, p. 72).

Notes

Voir les notes de l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (JO L 131 du 17.5.2019, p. 101).

Partie I:

- Case I.25: saisir le ou les codes appropriés SH/NC en utilisant des positions telles que 0106 49 00, 0410 ou 2106, par exemple.

Partie II:

(¹) Supprimer la mention inutile.

- Case II.1 Un programme fondé sur les principes HACCP n'est pas requis si les produits proviennent directement d'un producteur primaire.
- La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales):

Qualification et titre:

Date:

Signature:

Sceau:

PARTIE XIV

MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION EN VUE DE LEUR MISE SUR LE MARCHÉ D'AUTRES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE ET NE RELEVANT PAS DES ARTICLES 7 À 25 DU RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2019/628 DE LA COMMISSION

PAYS:			Certificat vétérinaire vers l'Union européenne			
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur Nom		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a. N° de référence IMSOC	
	Adresse		I.3. Autorité centrale compétente			
	N° tél.		I.4. Autorité locale compétente			
	I.5. Destinataire/Importateur Nom		I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne Nom			
	Adresse		Adresse			
	Code postal		Code postal			
	N° tél.					
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8.	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10.
	I.11. Lieu d'expédition Nom		Numéro d'agrément	I.12. Lieu de destination Nom		
	Adresse			Adresse		
I.13. Lieu de chargement			I.14. Date et heure du départ			
I.15. Moyens de transport				I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne		
Avion <input type="checkbox"/>	Navire <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>		I.17. Documents d'accompagnement Type N°		
Véhicule routier <input type="checkbox"/>	Wagon <input type="checkbox"/>					
Identification:						
I.18. Température produit						
Ambiante <input type="checkbox"/>	Réfrigérée <input type="checkbox"/>	Congelée <input type="checkbox"/>				
I.19. N° des scellés/N° des conteneurs						

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)
I.25. Description marchandise N° Code et intitulé NC			
Espèce (nom scientifique) Consommateur final Nombre de conditionnements <input type="checkbox"/>	Atelier de fabrication Poids net Numéro du lot		Entrepôt frigorifique Type de conditionnement

Modèle PAO

Autres produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et ne relevant pas des articles 7 à 25 du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission

PAYS:

II. Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b.
----------------------------------	-------------------------------------	-------

II.1. Attestation de santé publique

Le soussigné déclare avoir connaissance des dispositions applicables du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1), du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1), du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55) et du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1), et

certifie que les produits décrits ci-dessus ont été produits conformément à ces exigences, et notamment:

- qu'ils proviennent d'un ou de plusieurs établissements appliquant un programme fondé sur les principes du système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP), conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004;
- qu'ils ont été manipulés et, le cas échéant, préparés, emballés et entreposés de façon hygiénique, conformément aux exigences de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004.

Notes

Voir les notes de l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (JO L 131 du 17.5.2019, p. 101).

Partie I:

- Case I.25: saisir le code ou les codes appropriés du système harmonisé (SH) de l'Organisation mondiale des douanes.

Partie II:

- La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales):

Qualification et titre:

Date:

Signature:

Sceau:

PARTIE XV

MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR L'ENTRÉE DANS L'UNION EN VUE DE LEUR MISE SUR LE MARCHÉ DE GERMES ET DE GRAINES DESTINÉES À LA PRODUCTION DE GERMES

PAYS:			Certificat vétérinaire vers l'Union européenne			
Partie I: Renseignements concernant l'envoi expédié	I.1. Expéditeur/Exportateur Nom		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a. N° de référence IMSOC	
	Adresse		I.3. Autorité centrale compétente			
	N° tél.		I.4. Autorité locale compétente			
	I.5. Destinataire/Importateur Nom		I.6. Intéressé au chargement au sein de l'Union européenne Nom			
	Adresse		Adresse			
	Code postal		Code postal			
	N° tél.					
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8.	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10.
	I.11. Lieu d'expédition Nom		Numéro d'agrément	I.12. Lieu de destination Nom		
	Adresse			Adresse		
I.13. Lieu de chargement			I.14. Date et heure du départ			
I.15. Moyens de transport			I.16. PCF d'entrée dans l'Union européenne			
Avion <input type="checkbox"/>	Navire <input type="checkbox"/>		I.17. Documents d'accompagnement			
Véhicule routier <input type="checkbox"/>	Wagon <input type="checkbox"/>		Type			
Identification:			N°			
I.18. Température produit						
Ambiante <input type="checkbox"/>	Réfrigérée <input type="checkbox"/>		Congelée <input type="checkbox"/>			
I.19. N° des scellés/N° des conteneurs						

PAYS:

Certificat vétérinaire vers l'Union européenne

I.20. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23. Nombre total de conditionnements	I.24. Quantité Nombre total	Poids net total (Kg)	Poids brut total (Kg)	
I.25. Description marchandise N° Code et intitulé NC				
Espèce (nom scientifique)		Atelier de fabrication		Entrepôt frigorifique
Consommateur final <input type="checkbox"/>	Nombre de conditionnements	Poids net	Numéro du lot	Type de conditionnement

Certificat pour l'entrée dans l'Union en vue de leur mise sur le marché de germes et de graines destinées à la production de germes

PAYS:

II.	Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b.
Partie II: Certification	L'inspecteur officiel soussigné déclare avoir connaissance des dispositions applicables du règlement (CE) n° 852/2004 et certifie:		
	II.1.1 ⁽¹⁾ que les graines mentionnées ci-dessus ont été produites dans des conditions satisfaisant au règlement (CE) n° 852/2004 et, en particulier, aux dispositions générales d'hygiène applicables à la production primaire et aux opérations connexes établies à l'annexe I, partie A, dudit règlement;		
	II.1.2 ⁽¹⁾ que les germes ont été produits dans des établissements agréés conformément aux exigences énoncées à l'article 2 du règlement (UE) n° 210/2013 de la Commission du 11 mars 2013 relatif à l'agrément des établissements producteurs de graines germées conformément au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil (JO L 68 du 12.3.2013, p. 24);		
II.1.3 ⁽¹⁾ que les germes ont été produits dans des conditions qui respectent les exigences en matière de traçabilité énoncées dans le règlement d'exécution (UE) n° 208/2013 de la Commission du 11 mars 2013 sur les exigences en matière de traçabilité pour les germes et les graines destinées à la production de germes (JO L 68 du 12.3.2013, p. 16), et qu'ils respectent les critères microbiologiques fixés à l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1).			
Notes			
Voir les notes de l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution (UE) 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats (JO L 131 du 17.5.2019, p. 101).			
Partie I:			
— Case I.25: saisir le ou les codes SH appropriés, tels que: 0704 90, 0706 90, 0708 10, 0708 20, 0708 90, 0713 10, 0713 33, 0712 34, 0712 35, 0713 39, 0713 40, 0712 50, 0712 60, 0713 90, 0910 99, 1201 10, 1201 90, 1207 50, 1207 99, 1209 10, 1209 21, 1209 91 ou 1214 90, par exemple.			
— Case I.25: <i>Atelier de fabrication</i> : indiquer le nom des établissements dans lesquels les germes ou les graines ont été produits.			
Partie II:			
⁽¹⁾ Supprimer la mention inutile (selon qu'il s'agit de germes ou de graines).			
— La couleur de la signature doit être différente de celle du texte imprimé. Cette règle s'applique également aux sceaux autres que ceux qui sont en relief ou sous forme de filigrane.			
Inspecteur officiel			
Nom (en lettres capitales):		Qualification et titre:	
Date:		Signature:	
Sceau:			

ANNEXE IV

MODÈLES DE CERTIFICATS OFFICIELS EN CAS D'INSPECTION ANTE MORTEM DANS L'EXPLOITATION D'ORIGINE

Partie I: MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR LES ANIMAUX VIVANTS

CERTIFICAT OFFICIEL

pour les animaux vivants transportés à l'abattoir en cas d'inspection ante mortem dans l'exploitation d'origine, conformément à l'article 5, paragraphe 2, point f), du règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission ⁽¹⁾

Nom du vétérinaire officiel:

N°:

1. Identification des animaux

Espèce(s):

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 le moyen de transport suivant:

4. Autres informations utiles

.....

5. Déclaration

Le soussigné déclare:

— que les animaux décrits ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection avant abattage dans l'exploitation susmentionnée le (jour) à (heure), et qu'ils ont été jugés propres à l'abattage;

— que les observations suivantes sur la santé et le bien-être des animaux ont été formulées: ;

— que les registres et documents concernant ces animaux étaient conformes aux exigences légales et qu'ils ne font pas obstacle à l'abattage des animaux;

— avoir vérifié les informations relatives à la chaîne alimentaire.

Fait à:

(Lieu)

le:

(Date)

Sceau

.....

(Signature du vétérinaire officiel)

(*) facultatif

(¹) Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil (JO L 131 du 17.5.2019, p. 1).

Partie II: MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR LES VOLAILLES DESTINÉES À LA PRODUCTION DE
FOIE GRAS ET LES VOLAILLES À ÉVISCÉRATION DIFFÉRÉE

CERTIFICAT OFFICIEL

*pour les volailles destinées à la production de foie gras et les volailles à éviscération différée
abattues dans l'exploitation d'origine, conformément à l'article 6, paragraphe 2, du règlement
délégué (UE) 2019/624 de la Commission ⁽¹⁾*

Nom du vétérinaire officiel:

N°:

1. Identification des carcasses non éviscérées

Espèce(s):

Nombre:

2. Provenance des carcasses non éviscérées

Adresse de l'exploitation:

3. Destination des carcasses non éviscérées

Les carcasses non éviscérées seront transportées vers l'atelier de découpe suivant:

.....

4. Déclaration

Le soussigné déclare:

— que les carcasses non éviscérées décrites ci-dessus proviennent d'oiseaux qui ont fait l'objet d'une inspection avant abattage dans l'exploitation susmentionnée le (jour) à (heure), et qu'elles ont été jugées propres à l'abattage;

— que les observations suivantes sur la santé et le bien-être des animaux ont été formulées:

— que les registres et documents concernant ces animaux étaient conformes aux exigences légales et qu'ils ne faisaient pas obstacle à l'abattage des oiseaux.

Fait à:

(Lieu)

le:

(Date)

Sceau

.....

(Signature du vétérinaire officiel)

⁽¹⁾ Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil (JO L 131 du 17.5.2019, p. 1).

Partie III: MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR LE GIBIER D'ÉLEVAGE ABATTU DANS L'EXPLOITATION D'ORIGINE

CERTIFICAT OFFICIEL

pour le gibier d'élevage abattu dans l'exploitation conformément à l'article 6, paragraphe 3, du règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission ⁽¹⁾

Nom du vétérinaire officiel:

N°:

1. Identification des animaux

Espèce(s):

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 le moyen de transport suivant:

4. Autres informations utiles

.....

5. Déclaration

Le soussigné déclare:

⁽¹⁾ que les animaux décrits ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection avant abattage dans l'exploitation susmentionnée le (jour) à (heure), et qu'ils ont été jugés propres à l'abattage;

⁽²⁾ qu'ils ont été abattus dans l'exploitation le (jour) à (heure), et que l'abattage et la saignée ont été effectués correctement;

⁽³⁾ que les observations suivantes sur la santé et le bien-être des animaux ont été formulées: ;

⁽⁴⁾ que les registres et documents concernant ces animaux étaient conformes aux exigences légales et qu'ils ne faisaient pas obstacle à l'abattage des animaux.

Fait à:

(Lieu)

le:

(Date)

Sceau

.....

(Signature du vétérinaire officiel)

(*) facultatif

⁽¹⁾ Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil (JO L 131 du 17.5.2019, p. 1).

Partie IV: MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL POUR LE GIBIER D'ÉLEVAGE ABATTU DANS L'EXPLOITATION CONFORMÉMENT À L'ANNEXE III, SECTION III, POINT 3 BIS, DU RÈGLEMENT (CE) N° 853/2004

CERTIFICAT OFFICIEL

pour le gibier d'élevage abattu dans l'exploitation conformément à l'annexe III, section III, point 3 bis, du règlement (CE) n° 853/2004 et à l'article 6, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission (1)

Nom du vétérinaire officiel:

N°:

1. Identification des animaux

Espèce(s):

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 le moyen de transport suivant:

4. Autres informations utiles

.....

5. Déclaration

Le soussigné déclare:

(1) que les animaux décrits ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection avant abattage dans l'exploitation susmentionnée le (jour) à (heure), et qu'ils ont été jugés propres à l'abattage;

(2) que les observations suivantes sur la santé et le bien-être des animaux ont été formulées: ;

(3) que les registres et documents concernant ces animaux étaient conformes aux exigences légales et qu'ils ne faisaient pas obstacle à l'abattage des animaux.

Fait à:

(Lieu)

le:

(Date)

Sceau

.....

(Signature du vétérinaire officiel)

(*) facultatif

(1) Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil (JO L 131 du 17.5.2019, p. 1).

ANNEXE V

**MODÈLES DES CERTIFICATS OFFICIELS EN CAS D'ABATTAGE D'URGENCE EN DEHORS DE L'ABATTOIR
CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 4 DU RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/624 DE LA COMMISSION ⁽¹⁾**

MODÈLE DE CERTIFICAT OFFICIEL EN CAS D'ABATTAGE D'URGENCE EN DEHORS DE L'ABATTOIR

CERTIFICAT OFFICIEL

En cas d'abattage d'urgence en dehors de l'abattoir

Nom du vétérinaire officiel:

N°:

1. Identification des animaux

Espèce(s):

Nombre d'animaux:

Marquage d'identification:

2. Lieu où est effectué l'abattage d'urgence

Adresse:

Identification du local de stabulation*:

3. Destination des animaux

Les animaux seront transportés vers l'abattoir suivant:

.....

par le moyen de transport suivant:

4. Autres informations utiles

.....

5. Déclaration

Le soussigné déclare:

(1) que les animaux décrits ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection avant abattage dans l'exploitation susmentionnée le (jour) à (heure), et qu'ils ont été jugés propres à l'abattage;

(2) qu'ils ont été abattus le (jour) à (heure), et que l'abattage et la saignée ont été effectués correctement;

(3) que le motif de l'abattage d'urgence était le suivant:

(4) que les observations suivantes sur la santé et le bien-être des animaux ont été formulées:

(5) que les traitements suivants ont été administrés à l'animal ou aux animaux:

(6) que les registres et documents concernant ces animaux étaient conformes aux exigences légales et qu'ils ne faisaient pas obstacle à l'abattage des animaux.

Fait à:

(Lieu)

le:

(Date)

Sceau

.....

(Signature du vétérinaire officiel)

(*) facultatif

⁽¹⁾ Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil (JO L 131 du 17.5.2019, p. 1).

ANNEXE VI

TABLEAU DE CORRESPONDANCE MENTIONNÉ À L'ARTICLE 32

Règlement (UE) n° 211/2013	Présent règlement
Article 1 ^{er}	Article 1 ^{er} , paragraphe 2, point b) ii)
Article 2	Article 2, paragraphe 2
Article 3	Article 27
Article 4	—
Article 5	—
Annexe	Annexe III, partie XV

ISSN 1977-0693 (édition électronique)
ISSN 1725-2563 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR