

Sommaire

I Actes pris en application des traités CE/Euratom dont la publication est obligatoire

RÈGLEMENTS

★ Règlement (CE) n° 1437/2007 du Conseil du 26 novembre 2007 portant modification du règlement (CE) n° 1290/2005 relatif au financement de la politique agricole commune	1
Règlement (CE) n° 1438/2007 de la Commission du 6 décembre 2007 établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes	6
★ Règlement (CE) n° 1439/2007 de la Commission du 5 décembre 2007 relatif au classement de certaines marchandises dans la nomenclature combinée	8
★ Règlement (CE) n° 1440/2007 de la Commission du 5 décembre 2007 relatif au classement de certaines marchandises dans la nomenclature combinée	10
★ Règlement (CE) n° 1441/2007 de la Commission du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ⁽¹⁾	12
Règlement (CE) n° 1442/2007 de la Commission du 6 décembre 2007 fixant les restitutions à l'exportation pour le sucre blanc et le sucre brut exportés en l'état	30
Règlement (CE) n° 1443/2007 de la Commission du 6 décembre 2007 fixant le montant maximal de la restitution à l'exportation de sucre blanc dans le cadre de l'adjudication permanente prévue par le règlement (CE) n° 900/2007	32
Règlement (CE) n° 1444/2007 de la Commission du 6 décembre 2007 fixant le montant maximal de la restitution à l'exportation de sucre blanc dans le cadre de l'adjudication permanente prévue par le règlement (CE) n° 1060/2007	33

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

(Suite au verso.)

II Actes pris en application des traités CE/Euratom dont la publication n'est pas obligatoire

DÉCISIONS

Commission

2007/795/CE:

- ★ **Décision de la Commission du 4 décembre 2007 concernant la contribution financière de la Communauté, pour l'année 2007, à des études, à des analyses d'impact et à des évaluations dans les domaines de la sécurité alimentaire, de la santé et du bien-être des animaux et de la zootechnie** 34

2007/796/CE:

- ★ **Décision de la Commission du 5 décembre 2007 modifiant la décision 2007/554/CE relative à certaines mesures de protection contre la fièvre aphteuse au Royaume-Uni [notifiée sous le numéro C(2007) 5890] ⁽¹⁾**..... 37



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

I

(Actes pris en application des traités CE/Euratom dont la publication est obligatoire)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT (CE) N° 1437/2007 DU CONSEIL

du 26 novembre 2007

portant modification du règlement (CE) n° 1290/2005 relatif au financement de la politique agricole commune

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

personnel engendrés par l'exécution de tels mesures et programmes.

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 37, paragraphe 2, troisième alinéa,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen ⁽¹⁾,

considérant ce qui suit:

(1) Dans le cas des mesures d'intervention pour lesquelles il n'a pas été fixé de montant unitaire dans le cadre d'une organisation commune de marché, il y a lieu d'arrêter des dispositions d'application en ce qui concerne, notamment, la façon de déterminer les montants à financer, le financement des dépenses résultant de l'immobilisation des fonds nécessaires pour l'achat des produits et le financement des dépenses résultant des opérations de stockage et, le cas échéant, de transformation.

(2) Au vu de la nature des mesures et des programmes visés par la décision 90/424/CEE du Conseil, du 26 juin 1990, relative à certaines dépenses dans le domaine vétérinaire ⁽²⁾, il reviendrait au Fonds européen agricole de garantie (FEAGA), dans des cas exceptionnels dûment justifiés, de financer les coûts administratifs et de

(3) Le règlement (CE) n° 1290/2005 ⁽³⁾ indique la procédure à suivre par la Commission en matière de réduction ou de suspension des paiements mensuels ainsi que la procédure à suivre en matière de suspension ou de réduction des paiements intermédiaires.

(4) Conformément au règlement (CE) n° 1290/2005, la Commission décide des montants à écarter du financement communautaire lorsqu'elle constate que les dépenses concernées n'ont pas été effectuées conformément aux règles communautaires. Dans le cadre de la procédure débouchant sur l'exclusion du financement communautaire, la Commission, afin de remédier au problème, adresse à l'État membre en cause des recommandations sur la manière d'appliquer la législation communautaire. Si l'État membre n'applique pas ces recommandations, la Commission arrête d'autres décisions en vue d'exclure les montants concernés du financement communautaire. Par ailleurs, il peut être établi, dans certains cas, que les recommandations ne seront pas appliquées à brève échéance, ou ne pourront pas l'être.

(5) Dans ces circonstances, la possibilité de suspendre ou de réduire les paiements mensuels ou les paiements intermédiaires, telle qu'elle est actuellement prévue dans le règlement (CE) n° 1290/2005, ne protège pas suffisamment les intérêts financiers de la Communauté. Il est jugé opportun, à cet égard, de mettre en place une nouvelle procédure permettant à la Commission de suspendre ou de réduire plus efficacement les paiements dans des situations bien précises.

⁽¹⁾ Avis du 11 octobre 2007 (non encore paru au Journal officiel).

⁽²⁾ JO L 224 du 18.8.1990, p. 19. Décision modifiée en dernier lieu par la décision 2006/965/CE (JO L 397 du 30.12.2006, p. 22).

⁽³⁾ JO L 209 du 11.8.2005, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 378/2007 (JO L 95 du 5.4.2007, p. 1).

- (6) Une suspension ou une réduction ex ante des paiements dans le secteur agricole pourrait avoir de graves conséquences financières pour l'État membre concerné. En outre, par comparaison avec la procédure de décision d'apurement de conformité, l'État membre ne dispose que de possibilités limitées pour défendre sa position vis-à-vis de la Commission. Il convient dès lors que la nouvelle procédure de suspension ou de réduction des paiements ne soit utilisée que si un ou plusieurs des éléments clés du système de contrôle national concerné font défaut ou sont inopérants en raison de la gravité ou de la persistance des déficiences constatées.
- (7) Il y a lieu de clarifier les conditions dans lesquelles une déclaration de dépenses intermédiaire au titre du Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader) n'est pas recevable.
- (8) En vertu du règlement (CEE) n° 4045/89 du Conseil du 21 décembre 1989 relatif aux contrôles, par les États membres, des opérations faisant partie du système de financement par le Fonds européen d'orientation et de garantie agricole, section «Garantie»⁽¹⁾, les États membres doivent effectuer les contrôles ex post relatifs à certaines dépenses de la politique agricole commune pour l'exercice financier «n» au cours de la période qui s'étend du 1^{er} juillet de l'exercice n + 1 au 30 juin de l'exercice n + 2. Le rapport sur les activités de contrôle au cours de cette période ne doit être présenté à la Commission qu'à la fin de l'exercice n + 2.
- (9) Compte tenu du délai de rigueur prévu pour les décisions d'apurement de conformité dans le règlement (CE) n° 1290/2005, la Commission n'a, en pratique, aucune possibilité d'arrêter une décision d'exclusion du financement communautaire lorsqu'un État membre ne se conforme pas aux obligations de contrôle qui lui sont imposées par le règlement (CEE) n° 4045/89. Il convient, pour résoudre ce problème, que le délai de rigueur ne s'applique pas aux infractions aux obligations de contrôle qui échoient aux États membres en vertu du règlement (CEE) n° 4045/89, dès lors que la Commission réagit au rapport présenté par les États membres dans les douze mois suivant sa réception.
- (10) Étant donné qu'il n'est pas nécessaire que les États membres informent la Commission de la manière dont ils ont décidé ou envisagent de réutiliser les fonds annulés et de modifier le plan de financement du programme de développement rural concerné, il y a lieu de supprimer la disposition correspondante du règlement (CE) n° 1290/2005.
- (11) En vue d'aligner les règles transitoires concernant le Fonds européen d'orientation et de garantie agricole (FEOGA), section «Garantie», sur les nouvelles dispositions applicables pour la prochaine période de programmation des Fonds structurels, il y a lieu d'aligner le règlement (CE) n° 1290/2005 sur le règlement (CE) n° 1083/2006 du Conseil du 11 juillet 2006 portant dispositions générales sur le Fonds européen de développement régional, le Fonds social européen et le Fonds de cohésion⁽²⁾.
- (12) Il importe de clarifier la base juridique pour l'adoption des modalités d'application du règlement (CE) n° 1290/2005. Il convient, en particulier, que la Commission puisse adopter des modalités d'application en ce qui concerne la publication d'informations relatives aux bénéficiaires de la politique agricole commune, les interventions pour lesquelles il n'a pas été défini de montant unitaire forfaitaire dans le cadre d'une organisation commune de marchés et les crédits reportés en vue de financer les paiements directs aux agriculteurs prévus dans le cadre de la politique agricole commune.
- (13) Dans le cadre de la révision du règlement (CE, Euratom) n° 1605/2002 du Conseil du 25 juin 2002 portant règlement financier applicable au budget général des Communautés européennes⁽³⁾, les dispositions relatives à la publication annuelle a posteriori des noms des bénéficiaires de fonds en provenance du budget ont été ajoutées aux fins de la mise en œuvre de l'initiative européenne en matière de transparence. Les modalités de cette publication feront l'objet de réglementations sectorielles. Le FEAGA et le Feader relèvent tous deux du budget général des Communautés européennes et financent des dépenses en gestion partagée entre les États membres et la Communauté. Il y a donc lieu d'établir les règles régissant la publication des informations relatives aux bénéficiaires de ces fonds. Il convient à cette fin que les États membres assurent la publication annuelle a posteriori des noms des bénéficiaires ainsi que des montants reçus par chaque bénéficiaire au titre de chacun de ces fonds.
- (14) Le fait de mettre ces informations à la disposition du public accroît la transparence de l'utilisation des fonds communautaires dans le cadre de la politique agricole commune et améliore la bonne gestion financière de ces fonds, notamment en renforçant le contrôle public de l'utilisation des sommes concernées. Compte tenu de l'importance primordiale des objectifs poursuivis, il est justifié, conformément au principe de proportionnalité et aux exigences relatives à la protection des données à caractère personnel, de prévoir la publication générale des informations pertinentes, étant donné que cette disposition ne va pas au-delà de ce qui est nécessaire dans une société démocratique et aux fins de la prévention des irrégularités. Compte tenu de l'avis du Contrôleur européen de la protection des données du 10 avril 2007⁽⁴⁾, il convient de prévoir que les bénéficiaires de fonds soient informés du fait que les données en question peuvent être rendues publiques et qu'elles peuvent être traitées par les organes compétents en matière d'audit et d'enquête.

(1) JO L 388 du 30.12.1989, p. 18. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2154/2002 (JO L 328 du 5.12.2002, p. 4).

(2) JO L 210 du 31.7.2006, p. 25. Règlement modifié par le règlement (CE) n° 1989/2006 (JO L 411 du 30.12.2006, p. 6).

(3) JO L 248 du 16.9.2002, p. 1. Règlement modifié par le règlement (CE) n° 1995/2006 (JO L 390 du 30.12.2006, p. 1).

(4) JO C 134 du 16.6.2007, p. 1.

(15) Il y a donc lieu de modifier le règlement (CE) n° 1290/2005 en conséquence,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CE) n° 1290/2005 est modifié comme suit:

1) à l'article 3, le paragraphe suivant est ajouté:

«3. Lorsqu'il n'est pas défini de montant unitaire, dans le cadre d'une organisation commune des marchés, aux fins d'une intervention, le FEAGA finance la mesure concernée sur la base de montants forfaitaires uniformes pour toute la Communauté, en particulier pour ce qui est des fonds originaires des États membres utilisés aux fins des achats de produits, des opérations physiques liées au stockage et, le cas échéant, de la transformation des produits d'intervention.

Les frais et coûts correspondants sont calculés conformément à la procédure visée à l'article 41, paragraphe 3.»

2) à l'article 13, l'alinéa suivant est ajouté:

«Dans des cas exceptionnels dûment justifiés, le premier alinéa ne s'applique pas aux mesures et aux programmes visés par la décision 90/424/CEE du Conseil du 26 juin 1990 relative à certaines dépenses dans le domaine vétérinaire (*).

(*) JO L 224 du 18.8.1990, p. 19. Décision modifiée en dernier lieu par la décision 2006/965/CE (JO L 397 du 30.12.2006, p. 22).»

3) l'article suivant est inséré:

«Article 17 bis

Réduction et suspension des paiements mensuels dans certains cas précis

1. Sans préjudice de l'article 17, la Commission peut prendre la décision, conformément aux paragraphes 2 et 3 du présent article, de réduire ou de suspendre les paiements mensuels visés à l'article 14 pour une durée à fixer dans la décision correspondante, qui ne peut excéder douze mois mais peut être prorogée de durées n'excédant pas douze mois si les conditions visées au paragraphe 2 du présent article sont toujours réunies.

2. Les paiements mensuels peuvent faire l'objet d'une réduction ou d'une suspension si toutes les conditions suivantes sont réunies:

- a) un ou plusieurs éléments clés du système de contrôle national en cause font défaut ou sont inopérants en raison de la gravité ou de la persistance des déficiences constatées;
- b) les déficiences visées au point a) ont un caractère persistant et ont été à l'origine d'au moins deux décisions en vertu de l'article 31 visant à exclure du financement communautaire des dépenses de l'État membre concerné; et
- c) la Commission conclut que l'État membre concerné n'a pas appliqué les recommandations qu'elle a formulées en vue de remédier au problème et n'est pas en mesure de le faire à brève échéance.

3. Avant de prendre la décision visée au paragraphe 1, la Commission informe l'État membre concerné de son intention et l'invite à réagir dans un délai qu'elle fixe en fonction de la gravité du problème et qui ne peut, en règle générale, être inférieur à trente jours.

Le pourcentage de réduction ou de suspension des paiements mensuels est le pourcentage fixé par la Commission dans la dernière des décisions visées au paragraphe 2, point b). Il s'applique aux dépenses correspondantes effectuées par l'organisme payeur où existent les déficiences visées au paragraphe 2, point a).

4. La réduction ou suspension n'est pas maintenue si les conditions visées au paragraphe 2 ne sont plus réunies, sans préjudice de l'apurement de conformité au titre de l'article 31.»

4) à l'article 26, le paragraphe 4 est remplacé par le texte suivant:

«4. Si l'une des exigences prévues au paragraphe 3 n'est pas remplie, la Commission en informe immédiatement l'organisme payeur agréé et l'organisme de coordination, lorsqu'il en a été désigné un. En cas de non-respect d'une des exigences prévues au paragraphe 3, points a) ou c), la déclaration de dépenses n'est pas recevable.»

5) l'article suivant est inséré:

«Article 27 bis

Suspension et réduction des paiements intermédiaires dans certains cas précis

L'article 17 bis s'applique mutatis mutandis à la suspension et à la réduction des paiements intermédiaires visés à l'article 26.»

6) à l'article 31, paragraphe 5, le point suivant est ajouté:

«c) du non-respect par les États membres des obligations qui leur incombent en vertu du règlement (CEE) n° 4045/89 du Conseil, du 21 décembre 1989, relatif aux contrôles, par les États membres, des opérations faisant partie du système de financement par le Fonds européen d'orientation et de garantie agricole, section «Garantie» (*), pour autant que la Commission ait notifié par écrit à l'État membre concerné le résultat des vérifications dans les douze mois suivant la réception du rapport de l'État membre sur les résultats des contrôles effectués par ses soins sur les dépenses en cause.

(*) JO L 388 du 30.12.1989, p. 18. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2154/2002 (JO L 328 du 5.12.2002, p. 4).»

7) à l'article 33, paragraphe 4, le deuxième alinéa est supprimé;

8) à l'article 40, le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Par dérogation à l'article 31, paragraphe 2, à l'article 32, paragraphe 4, et à l'article 37, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1260/1999 du Conseil du 21 juin 1999 portant dispositions générales sur les Fonds structurels (*), les parties des sommes engagées pour les interventions cofinancées par le FEAGA, section «Orientation», approuvées par la Commission entre le 1^{er} janvier 2000 et le 31 décembre 2006, et pour lesquelles l'état certifié des dépenses effectivement supportées, le rapport final d'exécution et la déclaration visée à l'article 38, paragraphe 1, point f), dudit règlement n'ont pas été transmis à la Commission dans les quinze mois suivant la date ultime d'éligibilité des dépenses visée dans la décision d'octroi d'une contribution des fonds, sont dégagées d'office par la Commission, au plus tard six mois après l'échéance et donnent lieu à la restitution des sommes indues.

(*) JO L 161 du 26.6.1999, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1198/2006 (JO L 223 du 15.8.2006, p. 1).»

9) l'article 42 est modifié comme suit:

a) le point 1) est remplacé par le texte suivant:

«1. les conditions applicables à l'agrément des organismes payeurs ainsi qu'à l'agrément spécifique des organismes de coordination, à leurs fonctions respectives, aux informations requises et aux modalités de leur mise à disposition ou de leur transmission à la Commission;»

b) les points suivants sont insérés:

«8 bis) les modalités relatives au financement et au cadre comptable des interventions sous forme de stockage public ainsi qu'à d'autres dépenses financées par le FEAGA et le Feader;

8 ter) les modalités concernant la publication des informations relatives aux bénéficiaires visée à l'article 44 bis et les aspects pratiques relatifs à la protection des individus eu égard au traitement de leurs données personnelles, conformément à la législation communautaire relative à la protection des données. Ces modalités garantissent notamment que les bénéficiaires de fonds sont informés du fait que les données en question peuvent être rendues publiques et qu'elles peuvent être traitées par les organes compétents en matière d'audit et d'enquête aux fins de la protection des intérêts financiers des Communautés, et précisent le moment opportun pour cette information;

8 quater) les conditions et les modalités applicables aux crédits reportés conformément à l'article 149, paragraphe 3, du règlement (CE, Euratom) n° 1605/2002 en vue de financer les dépenses visées à l'article 3, paragraphe 1, point c), du présent règlement.»

10) l'article suivant est inséré:

«Article 44 bis

Publication de la liste des bénéficiaires

Conformément à l'article 53 ter, paragraphe 2, point d), du règlement (CE, Euratom) n° 1605/2002, les États membres assurent la publication annuelle a posteriori des noms des bénéficiaires du FEAGA et du Feader ainsi que des montants reçus par chaque bénéficiaire au titre de chacun de ces Fonds.

Ces informations comprennent au minimum:

a) dans le cas du FEAGA, l'indication du montant concerné, ventilé en paiements directs au sens de l'article 2, point d), du règlement (CE) n° 1782/2003 et autres dépenses;

b) dans le cas du Feader, le montant total du financement public par bénéficiaire.»

Article 2

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

Les points 3) et 5) de l'article 1^{er} s'appliquent à compter du 1^{er} juillet 2008.

Le point 6) de l'article 1^{er} s'applique aux rapports des États membres parvenus à la Commission après le 1^{er} janvier 2008, à l'exclusion des dépenses effectuées par les États membres avant l'exercice budgétaire 2006.

Le point 10) de l'article 1^{er} s'applique aux dépenses encourues par le Feaga à compter du 16 octobre 2007 et aux dépenses encourues par le FEADER à compter du 1^{er} janvier 2007.

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

Fait à Bruxelles, le 26 novembre 2007.

Par le Conseil

Le président

J. SILVA

RÈGLEMENT (CE) N° 1438/2007 DE LA COMMISSION**du 6 décembre 2007****établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 3223/94 de la Commission du 21 décembre 1994 portant modalités d'application du régime à l'importation des fruits et légumes ⁽¹⁾, et notamment son article 4, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 3223/94 prévoit, en application des résultats des négociations commerciales multilatérales du cycle d'Uruguay, les critères pour la fixation par la Commission des valeurs forfaitaires à l'importation des pays tiers, pour les produits et les périodes qu'il précise dans son annexe.

- (2) En application des critères susvisés, les valeurs forfaitaires à l'importation doivent être fixées aux niveaux repris à l'annexe du présent règlement,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les valeurs forfaitaires à l'importation visées à l'article 4 du règlement (CE) n° 3223/94 sont fixées comme indiqué dans le tableau figurant en annexe.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 7 décembre 2007.

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

Fait à Bruxelles, le 6 décembre 2007.

Par la Commission

Jean-Luc DEMARTY

*Directeur général de l'agriculture et
du développement rural*

⁽¹⁾ JO L 337 du 24.12.1994, p. 66. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 756/2007 (JO L 172 du 30.6.2007, p. 41).

ANNEXE

du règlement de la Commission du 6 décembre 2007 établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes

(EUR/100 kg)

Code NC	Code des pays tiers ⁽¹⁾	Valeur forfaitaire à l'importation
0702 00 00	IL	114,0
	MA	65,3
	SY	68,2
	TR	128,1
	ZZ	93,9
0707 00 05	JO	196,3
	MA	52,5
	TR	130,3
	ZZ	126,4
0709 90 70	MA	58,8
	TR	110,8
	ZZ	84,8
0805 10 20	AR	21,0
	AU	12,3
	BR	12,7
	SZ	31,4
	TR	60,4
	ZA	39,8
	ZW	20,2
	ZZ	28,3
0805 20 10	MA	65,8
	ZZ	65,8
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	CN	61,4
	HR	32,2
	IL	66,8
	TR	70,6
	UY	95,3
	ZZ	65,3
0805 50 10	EG	108,5
	TR	116,9
	ZA	61,9
	ZZ	95,8
0808 10 80	AR	87,7
	CA	87,3
	CL	86,0
	CN	87,0
	MK	31,5
	US	101,0
	ZA	82,4
	ZZ	80,4
0808 20 50	AR	71,0
	CN	77,6
	TR	145,7
	ZZ	98,1

⁽¹⁾ Nomenclature des pays fixée par le règlement (CE) n° 1833/2006 de la Commission (JO L 354 du 14.12.2006, p. 19). Le code «ZZ» représente «autres origines».

RÈGLEMENT (CE) N° 1439/2007 DE LA COMMISSION**du 5 décembre 2007****relatif au classement de certaines marchandises dans la nomenclature combinée**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 1, alinéa a),

considérant ce qui suit:

- (1) Afin d'assurer l'application uniforme de la nomenclature combinée annexée au règlement (CEE) n° 2658/87, il y a lieu d'arrêter des dispositions concernant le classement des marchandises reprises à l'annexe du présent règlement.
- (2) Le règlement (CEE) n° 2658/87 a fixé les règles générales pour l'interprétation de la nomenclature combinée. Ces règles s'appliquent également à toute autre nomenclature qui la reprend, même en partie ou en y ajoutant éventuellement des subdivisions, et qui est établie par des réglementations communautaires spécifiques, en vue de l'application de mesures tarifaires ou autres dans le cadre des échanges de marchandises.
- (3) En application desdites règles générales, les marchandises désignées dans la colonne 1 du tableau repris à l'annexe doivent être classées dans les codes NC correspondants indiqués dans la colonne 2 et cela en vertu des motivations indiquées dans la colonne 3 dudit tableau.

(4) Il est opportun que les renseignements tarifaires contraignants, délivrés par les autorités douanières des États membres en matière de classement des marchandises dans la nomenclature combinée et qui ne sont pas conformes au droit établi par le présent règlement, puissent continuer à être invoqués par leur titulaire pendant une période de trois mois, conformément aux dispositions de l'article 12, paragraphe 6, du règlement (CEE) n° 2913/92 du Conseil du 12 octobre 1992 établissant le code des douanes communautaire ⁽²⁾.

(5) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité du code des douanes,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les marchandises désignées dans la colonne 1 du tableau repris à l'annexe doivent être classées dans la nomenclature combinée dans les codes NC correspondants indiqués dans la colonne 2 dudit tableau.

Article 2

Les renseignements tarifaires contraignants, délivrés par les autorités douanières des États membres qui ne sont pas conformes au droit établi par le présent règlement, peuvent continuer à être invoqués, conformément aux dispositions de l'article 12, paragraphe 6, du règlement (CEE) n° 2913/92, pendant une période de trois mois.

Article 3

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

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

Fait à Bruxelles, le 5 décembre 2007.

Par la Commission

László KOVÁCS

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 256 du 7.9.1987, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 580/2007 (JO L 138 du 30.5.2007, p. 1).

⁽²⁾ JO L 302 du 19.10.1992, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1791/2006 (JO L 363 du 20.12.2006, p. 1).

ANNEXE

Désignation des marchandises	Classement (code NC)	Motifs
(1)	(2)	(3)
<p>Assortiment composé de plusieurs adhésifs et de patchs contenant les ingrédients suivants (% par rapport au poids):</p> <ul style="list-style-type: none"> — tourmaline 4 — chitosan 5 — vinaigre de bois 30 — poudre de perles 4 — silice pure 4 — acide glycolique 3 — dextrine 50 <p>Conformément aux informations reprises sur l'emballage, le produit est utilisé pour améliorer la circulation sanguine et pour enlever les toxines du corps.</p> <p>Les patchs doivent être collés sur la plante des pieds durant 8 à 10 heures.</p> <p>Le produit est conditionné dans une boîte en carton vendue à l'unité.</p>	3824 90 98	<p>Le classement est déterminé par les dispositions des règles générales 1, 3(b) et 6 pour l'interprétation de la nomenclature combinée, et par le libellé des codes NC 3824, 3824 90 et 3824 90 98.</p> <p>Le produit ne peut être considéré comme une préparation pour les soins de la peau ni comme une préparation pour pédicures car il n'est prévu pour aucun de ces usages [notes explicatives du système harmonisé 3304, (A) (3) et (B)].</p> <p>Les patchs donnent au produit son caractère essentiel. Comme leur effet thérapeutique (réduction de la toxicité dans l'ensemble du corps) n'a pas été scientifiquement prouvé, ils ne peuvent pas être classés dans la position 3004 ou 3005. Ils doivent donc être classés au 3824 90 98 comme autres préparations chimiques non dénommées ni comprises ailleurs.</p>

RÈGLEMENT (CE) N° 1440/2007 DE LA COMMISSION**du 5 décembre 2007****relatif au classement de certaines marchandises dans la nomenclature combinée**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 1, alinéa a),

considérant ce qui suit:

- (1) Afin d'assurer l'application uniforme de la nomenclature combinée annexée au règlement (CEE) n° 2658/87, il y a lieu d'arrêter des dispositions concernant le classement des marchandises reprises à l'annexe du présent règlement.
- (2) Le règlement (CEE) n° 2658/87 a fixé les règles générales pour l'interprétation de la nomenclature combinée. Ces règles s'appliquent également à toute autre nomenclature qui la reprend, même en partie ou en y ajoutant éventuellement des subdivisions, et qui est établie par des réglementations communautaires spécifiques, en vue de l'application de mesures tarifaires ou autres dans le cadre des échanges de marchandises.
- (3) En application desdites règles générales, les marchandises désignées dans la colonne 1 du tableau repris à l'annexe doivent être classées dans les codes NC correspondants indiqués dans la colonne 2 et cela en vertu des motivations indiquées dans la colonne 3 dudit tableau.

(4) Il est opportun que les renseignements tarifaires contraignants, délivrés par les autorités douanières des États membres en matière de classement des marchandises dans la nomenclature combinée et qui ne sont pas conformes au droit établi par le présent règlement, puissent continuer à être invoqués par leur titulaire pendant une période de trois mois, conformément aux dispositions de l'article 12, paragraphe 6, du règlement (CEE) n° 2913/92 du Conseil du 12 octobre 1992 établissant le code des douanes communautaire ⁽²⁾.

(5) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité du code des douanes,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les marchandises désignées dans la colonne 1 du tableau repris à l'annexe doivent être classées dans la nomenclature combinée dans les codes NC correspondants indiqués dans la colonne 2 dudit tableau.

Article 2

Les renseignements tarifaires contraignants, délivrés par les autorités douanières des États membres qui ne sont pas conformes au droit établi par le présent règlement, peuvent continuer à être invoqués, conformément aux dispositions de l'article 12, paragraphe 6, du règlement (CEE) n° 2913/92, pendant une période de trois mois.

Article 3

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

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

Fait à Bruxelles, le 5 décembre 2007.

Par la Commission

László KOVÁCS

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 256 du 7.9.1987, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 580/2007 (JO L 138 du 30.5.2007, p. 1).

⁽²⁾ JO L 302 du 19.10.1992, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1791/2006 (JO L 363 du 20.12.2006, p. 1).

ANNEXE

Désignation des marchandises	Classement (code NC)	Motivation
(1)	(2)	(3)
<p>1. Enveloppe de petite taille (dimensions approximatives 40 × 50 mm), autoadhésive, composée de deux feuilles en complexe plastique et aluminium thermoscellées contenant un échantillon de parfum sous forme de gel. Le nom du parfum est imprimé sur l'enveloppe.</p> <p>Il faut soulever la feuille supérieure pour découvrir l'échantillon de parfum, dont la quantité est suffisante pour se parfumer les poignets.</p> <p>Le produit n'est pas destiné à la vente au détail, mais à être inséré dans des brochures, dépliants, cartes ou pages publicitaires de magazines assorties d'images et de texte consacrés à la promotion de ce parfum.</p>	3303 00 10	<p>Le classement est déterminé par les dispositions des règles générales 1 et 6 pour l'interprétation de la nomenclature combinée, la note 2 de la section VI ainsi que par le libellé des codes NC 3303 00 et 3303 00 10.</p> <p>Le produit doit être classé dans la sous-position 3303 00 10 car la quantité de parfum est suffisante pour parfumer le corps humain.</p>
<p>2. Page de publicité imprimée de format A4 partiellement ou complètement pliée. L'échantillon de parfum sous forme de microcapsules, de pâte ou de poudre se trouve sous le rabat de la page. Le rabat est thermoscellé.</p> <p>Il faut soulever le rabat pour découvrir l'échantillon de parfum dont la quantité est insuffisante pour se parfumer les poignets.</p> <p>Le produit n'est pas destiné à la vente au détail mais à être inséré dans des magazines ou des articles similaires assortis d'images et de texte consacrés à la promotion de ce parfum.</p>	4911 10 90	<p>Le classement est déterminé par les règles générales 1, 3 (b) et 6 pour l'interprétation de la nomenclature combinée, ainsi que par le libellé des codes NC 4911, 4911 10 et 4911 10 90.</p> <p>Le produit ne peut pas être classé dans la sous-position 3303 00 10 car la quantité de parfum est insuffisante pour parfumer le corps humain.</p> <p>Le produit doit être classé dans la sous-position 4911 10 90 en tant qu'imprimé publicitaire car c'est l'imprimé publicitaire qui confère au produit son caractère essentiel (notes explicatives du système harmonisé du chapitre 49, Considérations générales, premier paragraphe).</p>

RÈGLEMENT (CE) N° 1441/2007 DE LA COMMISSION

du 5 décembre 2007

modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

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

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 4, paragraphe 4,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ⁽²⁾ établit les critères microbiologiques applicables à certains micro-organismes et les règles d'application que les exploitants du secteur alimentaire doivent observer lorsqu'ils mettent en œuvre les mesures d'hygiène générales et spécifiques visées à l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004. Le règlement (CE) n° 2073/2005 dispose également que les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les denrées alimentaires respectent les critères microbiologiques pertinents établis à l'annexe I de ce règlement.

(2) Les chapitres 1 et 2 de l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 énoncent les critères de sécurité et les critères d'hygiène des procédés concernant les préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois («préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre»). Le chapitre 2, partie 2.2, de cette annexe dispose que lorsque des préparations en poudre pour nourrissons et des aliments diététiques sont analysés et que des *Enterobacteriaceae* sont détectés dans une unité de l'échantillon, le lot doit faire l'objet d'une recherche d'*Enterobacter sakazakii* et de *Salmonella*.

(3) Le 24 janvier 2007, le groupe scientifique sur les risques biologiques (groupe Biohaz) de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a émis un avis sur les *Enterobacteriaceae* comme indicateurs de la présence de *Salmonella* et d'*Enterobacter sakazakii*. Il a conclu qu'il n'est pas

possible d'établir une corrélation entre les *Enterobacteriaceae* et *Salmonella*, et qu'il n'existe aucune corrélation universelle entre les *Enterobacteriaceae* et *Enterobacter sakazakii*. Toutefois, une corrélation pourrait être établie entre les *Enterobacteriaceae* et *Enterobacter sakazakii* au niveau de chaque usine.

(4) Il s'ensuit que l'exigence énoncée dans le règlement (CE) n° 2073/2005 concernant la recherche de *Salmonella* et d'*Enterobacter sakazakii* dans les préparations en poudre pour nourrissons et les aliments diététiques en poudre lorsque des *Enterobacteriaceae* sont détectés dans une unité de l'échantillon ne doit plus être appliquée. Il convient donc de modifier en conséquence l'annexe I, chapitre 2, partie 2.2, de ce règlement.

(5) Conformément à l'avis relatif aux risques microbiologiques dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, émis par le groupe Biohaz de l'EFSA le 9 septembre 2004, il convient d'établir des critères microbiologiques applicables à *Salmonella* et aux *Enterobacteriaceae* pour les préparations de suite en poudre.

(6) Le groupe Biohaz de l'EFSA a émis un avis concernant *Bacillus cereus* et les autres *Bacillus* spp. dans les denrées alimentaires les 26 et 27 janvier 2005. Il a conclu qu'une des mesures de contrôle les plus importantes consiste à surveiller la température et à mettre en place un système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP). Les aliments déshydratés, qui contiennent fréquemment des spores de *Bacillus* spp. pathogènes, peuvent favoriser le développement de *Bacillus cereus* une fois réhydratés dans de l'eau chaude. Certains aliments déshydratés, dont les préparations en poudre pour nourrissons et les aliments diététiques en poudre, sont consommés par des personnes potentiellement fragiles. Conformément à l'avis de l'EFSA, la concentration de spores de *Bacillus cereus* dans les préparations en poudre pour nourrissons et les aliments diététiques en poudre doit être maintenue aussi faible que possible pendant le traitement et un critère d'hygiène du procédé doit être établi en plus des bonnes pratiques visant à réduire le délai qui s'écoule entre la préparation et la consommation.

(7) L'annexe I, chapitre 1, du règlement (CE) n° 2073/2005 établit la méthode d'analyse de référence pour les entérotoxines staphylococciques dans certains fromages, dans le lait en poudre et le lactosérum en poudre. Le laboratoire communautaire de référence a revu cette méthode en ce qui concerne les staphylocoques à coagulase positive. Il convient dès lors de modifier la référence à cette méthode d'analyse de référence. L'annexe I, chapitre 1, de ce règlement doit donc être modifiée en conséquence.

⁽¹⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 1, rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 3.

⁽²⁾ JO L 338 du 22.12.2005, p. 1.

- (8) L'annexe I, chapitre 3, du règlement (CE) n° 2073/2005 établit les règles d'échantillonnage applicables aux carcasses de bovins, de porcins, d'ovins, de caprins et d'équidés aux fins d'analyses portant sur *Salmonella*. Conformément à ces règles, la surface d'échantillonnage doit être d'au moins 100 cm² par zone sélectionnée. Toutefois, ni le nombre de zones d'échantillonnage, ni la surface minimale totale d'échantillonnage ne sont précisés. Afin d'améliorer l'application de ces règles dans la Communauté, il convient de préciser en outre dans le règlement (CE) n° 2073/2005 que les zones les plus susceptibles d'être contaminées doivent être sélectionnées à des fins d'échantillonnage et que la surface totale d'échantillonnage doit être augmentée. L'annexe I, chapitre 3, de ce règlement doit donc être modifiée en conséquence.
- (9) Dans un souci de clarté de la législation communautaire, il y a lieu de remplacer l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 par le texte de l'annexe du présent règlement.
- (10) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 est remplacée par le texte de l'annexe du présent règlement.

Article 2

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

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

Fait à Bruxelles, le 5 décembre 2007.

Par la Commission
Markos KYPRIANOU
Membre de la Commission

ANNEXE

«ANNEXE I

Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Chapitre 1	Critères de sécurité des denrées alimentaires	15
Chapitre 2	Critères d'hygiène des procédés	20
2.1	Viandes et produits à base de viande	20
2.2	Lait et produits laitiers	23
2.3	Ovoproduits	26
2.4	Produits de la pêche	27
2.5	Légumes, fruits et produits à base de légumes et de fruits	28
Chapitre 3	Règles de prélèvement et de préparation des échantillons à analyser	29
3.1	Règles générales de prélèvement et de préparation des échantillons à analyser	29
3.2	Échantillonnage bactériologique dans les abattoirs et les lieux de production de viandes hachées et de préparations de viande	29

Chapitre 1 Critères de sécurité des denrées alimentaires

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.1 Denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons et denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées à des fins médicales spéciales (4)	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 11290-1	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.2 Denrées alimentaires prêtes à être consommées pouvant favoriser le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g (5)		EN/ISO 11290-2 (6)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		5	0	Absence dans 25 g (7)		EN/ISO 11290-1	Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire qui la fabrique
1.3 Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne favorisant pas le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales (4) (8)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2 (6)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.4 Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.5 Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i>	5	0	À partir du 1 ^{er} janvier 2006 Absence dans 10 g À partir du 1 ^{er} janvier 2010 Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.6 Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 10 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.7 Viandes séparées mécaniquement (9)	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 10 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.8 Produits à base de viande destinés à être consommés crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)			Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère
		n	c	m	M			
1.9 Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	<i>Salmonella</i>	5	0	À partir du 1 ^{er} janvier 2006 Absence dans 10 g À partir du 1 ^{er} janvier 2010 Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.10 Gélatine et collagène	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.11 Fromages, beurre et crème fabriqués à partir de lait cru ou de lait traité à une température inférieure à celle de la pasteurisation (10)	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.12 Lait en poudre et lactosérum en poudre	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.13 Crèmes glacées (11), excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.14 Ovoproduits, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.15 Denrées alimentaires prêtes à être consommées contenant des œufs crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g ou ml			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.16 Crustacés et mollusques cuits	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.17 Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciens et gastéropodes vivants	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.18 Graines germées (prêtes à être consommées) (12)	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g			EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.19 Fruits et légumes prédécoupés (prêts à être consommés)	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.20 Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à être consommés)	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.21 Fromages, lait en poudre et lactosérum en poudre, visés dans les critères staphylocoques à coagulase positive au chapitre 2.2 de la présente annexe	Entérotoxines staphylocoques	5	0	Pas de détection dans 25 g		Méthode européenne de détection du LCR pour les staphylocoques à coagulase positive (13)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.22 Préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois	<i>Salmonella</i>	30	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.23 Préparations de suite en poudre	<i>Salmonella</i>	30	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.24 Préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois (14)	<i>Enterobacter sakazakii</i>	30	0	Absence dans 10 g		ISO/TS 22964	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.25 Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants	<i>E. coli</i> (15)	1 (16)	0	230 NPP/100 g de chair et de liquide intravalvaire		ISO/TS 16649-3	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.26 Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine (17)	Histamine	9 (18)	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC (19)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.27 Produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine (17)	Histamine	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC (19)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

(2) Pour les points 1.1 à 1.25, m = M.

(3) Il y a lieu d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

(4) Des essais périodiques fondés sur ce critère ne sont pas utiles, en temps normal, pour les denrées alimentaires prêtes à consommer suivantes:

- denrées alimentaires ayant fait l'objet d'un traitement thermique ou d'une autre transformation efficace pour éliminer *L. monocytogenes*, lorsque la recontamination n'est pas possible après ce traitement (par exemple, les produits traités thermiquement dans leur emballage final),
- fruits et légumes frais, non découpés et non transformés, à l'exception des graines germées,
- pain, biscuits et produits similaires,
- eaux, boissons non alcoolisées, bière, cidre, vin, boissons spiritueuses en bouteille ou conditionnées et produits similaires,
- sucre, miel et confiserie, y compris les produits à base de cacao et de chocolat,
- mollusques bivalves vivants.

(5) Ce critère est applicable lorsque le fabricant est en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc pendant toute la durée de conservation. L'exploitant peut fixer, pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour garantir que la limite de 100 ufc ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation.

(6) 1 ml d'inoculum est déposé sur une boîte de Petri d'un diamètre de 140 mm ou sur trois boîtes de Petri d'un diamètre de 90 mm.

(7) Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils n'échappent à la maîtrise immédiate de l'exploitant du secteur alimentaire, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation.

(8) Les produits pour lesquels $\text{pH} \leq 4,4$ ou $a_w \leq 0,92$, les produits pour lesquels $\text{pH} \leq 5,0$ et $a_w \leq 0,94$, les produits à durée de conservation inférieure à 5 jours appartiennent automatiquement à cette catégorie. D'autres genres de produits peuvent aussi appartenir à cette catégorie, sous réserve d'une justification scientifique.

(9) Ce critère est applicable aux viandes séparées mécaniquement produites par les techniques visées au chapitre III, paragraphe 3, de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil.

(10) Excepté les produits pour lesquels le fabricant peut démontrer, à la satisfaction des autorités compétentes, qu'en raison du temps d'affinage et de la valeur a_w du produit le cas échéant, il n'y a aucun risque de contamination par les salmonelles.

(11) Uniquement les crèmes glacées contenant des ingrédients laitiers.

(12) Le lot de graines doit être analysé avant le début du procédé de germination ou de l'échantillonnage à mener à l'étape où la probabilité de trouver des salmonelles est la plus grande.

(13) Référence: laboratoire communautaire de référence pour les staphylocoques à coagulase positive. Méthode européenne de dépistage pour la détection des entérotoxines staphylococciques dans le lait et les produits laitiers.

(14) Des essais en parallèle seront réalisés pour les *Enterobacteriaceae* et *E. sakazakii*, sauf si une corrélation entre ces micro-organismes a été établie au niveau d'une usine. Si des *Enterobacteriaceae* sont détectés dans un échantillon du produit analysé dans cette usine, le lot doit être analysé pour *E. sakazakii*. Il appartiendra au fabricant de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, s'il existe une telle corrélation entre *Enterobacteriaceae* et *E. sakazakii*.

(15) *E. coli* est utilisée ici comme indicateur de contamination fécale.

(16) Échantillon groupé comprenant au moins dix animaux différents.

(17) En particulier les espèces de poissons des familles *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombrotoxicidae*.

(18) Des échantillons uniques peuvent être prélevés au niveau de la vente au détail. Dans ce cas, la présomption de l'article 14, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 178/2002, selon laquelle tout le lot doit être considéré comme dangereux, n'est pas applicable.

(19) Références: 1) Malle (P), Valle (M), Bouquelet (S), Assay of biogenic amines involved in fish decomposition, J. AOAC Internat., n° 79, 1996, p. 43-49; 2) Duflos (G), Dervin (C), Malle (P), Bouquelet (S), Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangius merlangus*), J. AOAC Internat., n° 82, 1999, p. 1097-1101.

Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée, à l'exception des mollusques bivalves vivants et des échinodermes, tuniciers et gastropodes vivants pour lesquels, s'agissant de la recherche d'*E. coli*, la limite s'applique à un échantillon groupé.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du lot contrôlé⁽¹⁾.

L. monocytogenes dans les denrées alimentaires prêtes à consommer destinées aux nourrissons et à des fins médicales spéciales:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insuffisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

L. monocytogenes dans les denrées alimentaires prêtes à consommer pouvant favoriser le développement de *L. monocytogenes* avant que l'exploitant produisant ces denrées alimentaires n'en perde la maîtrise immédiate, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer que ces produits ne dépasseront pas la valeur limite de 100 UFC/g pendant toute leur durée de conservation:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insuffisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

L. monocytogenes dans les autres denrées alimentaires prêtes à consommer et *E. coli* dans les mollusques bivalves vivants:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont \leq à la limite,
- qualité insuffisante lorsque l'une des valeurs est $>$ à la limite.

Salmonella dans les différentes catégories de denrées alimentaires:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insuffisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

Entérotoxines staphylococciques dans les produits laitiers:

- qualité satisfaisante lorsque ces entérotoxines ne sont détectées dans aucune unité de l'échantillon,
- qualité insuffisante lorsque ces entérotoxines sont détectées dans une unité de l'échantillon.

Enterobacter sakazakii dans les préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insuffisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

Histamine dans les produits de la pêche provenant d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine:

— qualité satisfaisante lorsque les exigences suivantes sont remplies:

1. la valeur moyenne observée est \leq m,
2. un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M,
3. aucune valeur observée ne dépasse la limite de M,

— qualité insuffisante lorsque la valeur moyenne observée dépasse m, ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M, ou lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont supérieures à M.

⁽¹⁾ Les résultats des analyses peuvent aussi être utilisés pour démontrer l'efficacité de l'application du système HACCP ou des bonnes pratiques d'hygiène dans le cadre du procédé.

Chapitre 2 Critères d'hygiène des procédés

2.1 Viandes et produits à base de viande

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.1.1 Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés (4)	Nombre de colonies aérobies			3,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien	5,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	ISO 4833	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
	Enterobacteriaceae			1,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien	2,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien	ISO 21528-2	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
2.1.2 Carcasses de porcins (4)	Nombre de colonies aérobies			4,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	5,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	ISO 4833	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
	Entérobactériacés			2,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	3,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	ISO 21528-2	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
2.1.3 Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés	<i>Salmonella</i>	50 (5)	2 (6)	Absence dans la partie examinée de la carcasse		EN/ISO 6579	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé et de l'origine des animaux
	<i>Salmonella</i>	50 (5)	5 (6)	Absence dans la partie examinée de la carcasse		EN/ISO 6579	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine
2.1.5 Carcasses de volailles: poulets et dindons	<i>Salmonella</i>	50 (5)	7 (6)	Absence dans 25 g d'un échantillon groupé de peau du cou		EN/ISO 6579	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.1.6 Viande hachée	Nombre de colonies aérobies (4)	5	2	5×10^5 ufc/g	5×10^6 ufc/g	ISO 4833	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
	<i>E. coli</i> (5)	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
2.1.7 Viandes séparées mécaniquement (6)	Nombre de colonies aérobies	5	2	5×10^5 ufc/g	5×10^6 ufc/g	ISO 4833	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
	<i>E. coli</i> (5)	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
2.1.8 Préparations à base de viande	<i>E. coli</i> (5)	5	2	500 ufc/g ou cm ²	5 000 ufc/g ou cm ²	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

(2) Pour les points 2.1.3 à 2.1.5, m = M.

(3) Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

(4) Ces limites (m et M) ne s'appliquent qu'aux échantillons prélevés par la méthode destructive. Le log moyen quotidien est calculé en prenant un log de chacun des différents résultats d'analyse et en calculant ensuite la moyenne de ces logs.

(5) Les 50 échantillons sont prélevés au cours de dix échantillonnages consécutifs conformément aux règles et fréquences d'échantillonnage fixées dans le présent règlement.

(6) Nombre d'échantillons où la présence de salmonelles est détectée. La valeur c est soumise à réexamen afin de prendre en compte les progrès réalisés en matière de réduction de la prévalence des salmonelles. Les États membres ou les régions où la prévalence des salmonelles est faible peuvent utiliser des valeurs c moins élevées même avant le réexamen.

(7) Ce critère ne s'applique pas aux viandes hachées produites au détail lorsque la durée de conservation est inférieure à 24 heures.

(8) *E. coli* est utilisée ici comme indicateur de contamination fécale.

(9) Ces critères s'appliquent aux viandes séparées mécaniquement produites par les techniques visées au chapitre III, paragraphe 3, de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil.

Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée, à l'exception des carcasses pour lesquelles les limites s'appliquent à des échantillons groupés..

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

Nombre d'entérobactériacés et de colonies aérobies dans les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins, d'équidés et de porcins:

- qualité satisfaisante lorsque la moyenne quotidienne est $\leq m$,
- qualité acceptable lorsque la moyenne quotidienne se situe entre m et M ,
- qualité insuffisante lorsque la moyenne quotidienne est $> M$.

Salmonella dans les carcasses:

- qualité satisfaisante lorsque la présence de *Salmonella* est détectée dans un nombre maximal d'échantillons de c/n ,
- qualité insuffisante lorsque la présence de *Salmonella* est détectée dans un nombre d'échantillons supérieur à c/n .

Après chaque échantillonnage, il est procédé à une analyse des résultats des dix derniers échantillonnages pour obtenir le nombre d'échantillons n .

Nombre d'*E. coli* et de colonies aérobies dans la viande hachée et les préparations à base de viande:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M , et que le reste des valeurs observées est $\leq m$,
- qualité insuffisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M .

2.2 Lait et produits laitiers

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage (4)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (5)	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.2.1 Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés (4)	Entérobactériacés	5	2	< 1/ml	5/ml	ISO 21528-1	Fin du procédé de fabrication	Contrôle de l'efficacité du traitement thermique et de la prévention de la recontamination et contrôle de la qualité des matières premières
2.2.2 Fromages à base de lait ou de lactosérum ayant subi un traitement thermique	<i>E. coli</i> (5)	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Pendant le procédé de fabrication, au moment où l'on prévoit le nombre de <i>E. coli</i> le plus élevé (6)	Améliorations de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières
2.2.3 Fromages au lait cru	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g	EN/ISO 6888-2	Pendant le procédé de fabrication, au moment où l'on prévoit le nombre de <i>E. coli</i> le plus élevé	Améliorations de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières. Lorsque des valeurs > 10 ⁵ ufc/g sont détectées, le lot de fromages doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques.
2.2.4 Fromages à base de lait ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation (7) et fromages affinés à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation (7)	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2		
2.2.5 Fromages à pâte molle non affinés (fromages frais) à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation (7)	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de la production. Lorsque des valeurs > 10 ⁵ ufc/g sont détectées, le lot de fromages doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques.
2.2.6 Beurre et crème au lait cru ou lait ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation	<i>E. coli</i> (5)	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.2.7 Lait en poudre et lactosérum en poudre (4)	Entérobactériacés	5	0	10 ufc/g		ISO 21528-2	Fin du procédé de fabrication	Contrôle de l'efficacité du traitement thermique et prévention de la recontamination
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production. Lorsque des valeurs > 10 ⁵ ufc/g sont détectées, le lot de fromages doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques
2.2.8 Crèmes glacées (5) et desserts lactés congelés	Entérobactériacés	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	ISO 21528-2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production
2.2.9 Préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois	Entérobactériacés	10	0	Absence dans 10 g		ISO 21528-1	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production afin de réduire au minimum la contamination (6).
2.2.10 Préparations de suite en poudre	Entérobactériacés	5	0	Absence dans 10 g		ISO 21528-1	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production afin de réduire au minimum la contamination.
2.2.11 Préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois	Présomption de <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 ufc/g	500 ufc/g	EN/ISO 7932 (10)	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production. Prévention de la recontamination. Sélection des matières premières.

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M

(2) Pour les points 2.2.7, 2.2.9 et 2.2.10 m = M.

(3) Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

(4) Ce critère ne s'applique pas aux produits destinés à être encore transformés dans le secteur alimentaire.

(5) *E. coli* est utilisée ici comme indicateur du niveau d'hygiène.

(6) Pour les fromages ne pouvant pas favoriser le développement de *E. Coli*, le nombre de *E. Coli* est généralement le plus élevé au début de la période d'affinage, et pour les fromages pouvant favoriser le développement de *E. Coli*, il l'est en principe à la fin de la période d'affinage.

(7) A l'exception des fromages pour lesquels le fabricant peut démontrer, à la satisfaction des autorités compétentes, qu'ils ne présentent aucun risque de contamination par entérotoxines staphylococciques.

(8) Uniquement les crèmes glacées contenant des ingrédients lactés.

(9) Des essais en parallèle seront réalisés pour les *Enterobacteriaceae* et *E. sakazakii*, sauf si une corrélation entre ces micro-organismes a été établie au niveau d'une usine. Si des *Enterobacteriaceae* sont détectés dans un échantillon du produit analysé dans cette usine, le lot doit être analysé pour *E. sakazakii*. Il appartiendra au fabricant de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, s'il existe une telle corrélation entre *Enterobacteriaceae* et *E. sakazakii*.

(10) 1 ml d'inoculum est déposé sur une boîte de Petri d'un diamètre de 140 mm ou sur trois boîtes de Petri d'un diamètre de 90 mm.

Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

Entérobactériacés dans les préparations en poudre pour nourrissons, les aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois et les préparations de suite en poudre:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insuffisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

E. coli, entérobactériacés (autres catégories de dérivés alimentaires) et staphylocoques à coagulase positive:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M , et que le reste des valeurs observées est $\leq m$,
- qualité insuffisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M .

Présomption de *Bacillus cereus* dans les préparations en poudre pour nourrissons et les aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M , et que le reste des valeurs observées est $\leq m$,
- qualité insuffisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M .

2.3 Oviproduits

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage ⁽¹⁾		Limites		Méthode d'analyse de référence ⁽²⁾	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.3.1 Oviproduits	Entérobactériacés	5	2	10 ufc/g ou ml	100 ufc/g ou ml	ISO 21528-2	Fin du procédé de fabrication	Contrôles de l'efficacité du traitement thermique et de la prévention de la recontamination

⁽¹⁾ n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

⁽²⁾ Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

Entérobactéries dans les oviproduits:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M , et que le reste des valeurs observées est $\leq m$,
- qualité insuffisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M .

2.4 Produits de la pêche

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage (1)		Limites		Méthode d'analyse de référence (2)	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.4.1 Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits	<i>E. coli</i>	5	2	1/g	10/g	ISO TS 16649-3	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100 UFC/g	1 000 UFC/g	EN/ISO 6888-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

(2) Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

E. coli dans les produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont \leq m,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est \leq m,
- qualité insuffisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $>$ M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.

Staphylocoques à coagulase positive dans les produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont \leq m,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est \leq m,
- qualité insuffisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $>$ M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.

2.5 Légumes, fruits et produits à base de légumes et de fruits

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage ⁽¹⁾		Limites		Méthode d'analyse de référence ⁽²⁾	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.5.1 Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	<i>E. coli</i>	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières
2.5.2 Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer)	<i>E. coli</i>	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières

⁽¹⁾ n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

⁽²⁾ Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

E. coli dans les fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer) et dans les jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer):

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est $\leq m$,
- qualité insuffisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.

Chapitre 3 Règles de prélèvement et de préparation des échantillons à analyser

3.1 Règles générales de prélèvement et de préparation des échantillons à analyser

En l'absence de règles plus spécifiques concernant le prélèvement et la préparation des échantillons à analyser, il convient de se référer aux normes correspondantes de l'ISO (International organisation for standardization) et aux lignes directrices du Codex alimentarius.

3.2 Échantillonnage bactériologique dans les abattoirs et les lieux de production de viandes hachées et de préparations à base de viande

Règles d'échantillonnage applicables aux carcasses de bovins, de porcins, d'ovins, de caprins et d'équidés

Les méthodes d'échantillonnage destructives et non destructives, la sélection des zones d'échantillonnage ainsi que les règles concernant l'entreposage et le transport des échantillons sont décrites dans la norme ISO/FDIS 17604.

Lors de chaque séance d'échantillonnage, les prélèvements sont effectués de manière aléatoire sur cinq carcasses. Les zones d'échantillonnages sont choisies en tenant compte de la technique d'abattage utilisée dans chaque établissement.

Les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur les entérobactériacés et le nombre de colonies aérobies sont effectués à quatre endroits différents de la carcasse. Quatre échantillons de tissus d'une surface totale de 20 cm² sont prélevés par la méthode destructive. Lorsque la méthode non destructive est utilisée à cet effet, la surface d'échantillonnage est d'au moins 100 cm² (50 cm² pour les carcasses de petits ruminants) par zone d'échantillonnage.

Les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur *Salmonella* sont effectués à l'aide d'une éponge abrasive. Les zones les plus susceptibles d'être contaminées sont choisies. La surface totale d'échantillonnage est d'au moins 400 cm².

Les échantillons prélevés sur les différentes zones d'échantillonnage de la carcasse sont regroupés avant l'examen.

Règles d'échantillonnage applicables aux carcasses de volailles

Pour les analyses portant sur *Salmonella*, un échantillonnage aléatoire est pratiqué sur un minimum de quinze carcasses lors de chaque séance d'échantillonnage et après le ressuage. Un morceau de peau du cou d'environ 10 g est prélevé sur chaque carcasse. Chaque fois, avant l'examen, les échantillons de peau du cou de trois carcasses sont regroupés en cinq échantillons finaux de 25 g.

Lignes directrices pour l'échantillonnage

Des lignes directrices plus détaillées pour l'échantillonnage des carcasses, concernant en particulier les zones d'échantillonnage, peuvent être intégrées dans les guides de bonnes pratiques visés à l'article 7 du règlement (CE) n° 852/2004.

Fréquences d'échantillonnage des carcasses, des viandes hachées, des préparations de viande et des viandes séparées mécaniquement

Les exploitants du secteur alimentaire des abattoirs ou des établissements producteurs de viande hachée, de préparations de viande ou de viande séparée mécaniquement prélèvent au moins une fois par semaine des échantillons destinés à une analyse microbiologique. Le jour de l'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert.

Pour les échantillonnages de viande hachée et de préparations à base de viande destinés aux analyses portant sur *E. coli* et le nombre de colonies aérobies, ainsi que pour les échantillonnages de carcasses destinés aux analyses portant sur les entérobactériacés et le nombre de colonies aérobies, cette fréquence peut être réduite à une fois tous les quinze jours si des résultats satisfaisants sont obtenus six semaines d'affilée.

Pour les prélèvements d'échantillons de viande hachée, de préparations de viande et de carcasses destinés aux analyses portant sur *Salmonella*, cette fréquence peut être réduite à une fois tous les quinze jours si des résultats satisfaisants sont obtenus trente semaines d'affilée. Elle peut aussi être réduite s'il existe un programme national ou régional de contrôle des salmonelles et si ce programme comprend des tests qui remplacent l'échantillonnage susmentionné. Enfin, la fréquence d'échantillonnage peut également être réduite si le programme national ou régional de contrôle des salmonelles démontre que la prévalence des salmonelles est faible dans les animaux achetés par l'abattoir.

Cependant, les petits abattoirs et les établissements qui produisent en petites quantités de la viande hachée et des préparations à base de viande peuvent être dispensés de l'obligation d'observer ces fréquences lorsque cette dispense est justifiée par une analyse des risques et autorisée de ce fait par les autorités compétentes.»

RÈGLEMENT (CE) N° 1442/2007 DE LA COMMISSION**du 6 décembre 2007****fixant les restitutions à l'exportation pour le sucre blanc et le sucre brut exportés en l'état**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 318/2006 du Conseil du 20 février 2006 portant organisation commune des marchés dans le secteur du sucre⁽¹⁾, et notamment son article 33, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Aux termes de l'article 32 du règlement (CE) n° 318/2006, la différence entre les prix des produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 1, point b), dudit règlement sur le marché mondial et sur le marché communautaire peut être couverte par une restitution à l'exportation.
- (2) Eu égard à la situation actuelle du marché dans le secteur du sucre, des restitutions à l'exportation doivent être fixées conformément aux règles et à certains critères prévus aux articles 32 et 33 du règlement (CE) n° 318/2006.

- (3) Le premier alinéa de l'article 33, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 318/2006 dispose que la restitution peut être différenciée selon les destinations lorsque la situation du marché mondial ou les exigences spécifiques de certains marchés le justifient.

- (4) Seules peuvent être allouées des restitutions aux produits autorisés à circuler librement dans la Communauté et qui remplissent les conditions du règlement (CE) n° 318/2006.

- (5) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion du sucre,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les produits bénéficiant des restitutions à l'exportation prévues à l'article 32 du règlement (CE) n° 318/2006 et les montants de ces restitutions sont spécifiés à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 7 décembre 2007.

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

Fait à Bruxelles, le 6 décembre 2007.

Par la Commission

Jean-Luc DEMARTY

Directeur général de l'agriculture et
du développement rural

⁽¹⁾ JO L 58 du 28.2.2006, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 247/2007 de la Commission (JO L 69 du 9.3.2007, p. 3). Le règlement (CE) n° 318/2006 sera remplacé par le règlement (CE) n° 1234/2007 (JO L 299 du 16.11.2007, p. 1) à compter du 1^{er} octobre 2008.

ANNEXE

Restitutions à l'exportation pour le sucre blanc et le sucre brut exportés en l'état applicables à partir du 7 décembre 2007

Code du produit	Destination	Unité de mesure	Montant de la restitution
1701 11 90 9100	S00	EUR/100 kg	28,88 ⁽¹⁾
1701 11 90 9910	S00	EUR/100 kg	29,49 ⁽¹⁾
1701 12 90 9100	S00	EUR/100 kg	28,88 ⁽¹⁾
1701 12 90 9910	S00	EUR/100 kg	29,49 ⁽¹⁾
1701 91 00 9000	S00	EUR/1 % de saccharose × 100 kg de produit net	0,3140
1701 99 10 9100	S00	EUR/100 kg	31,40
1701 99 10 9910	S00	EUR/100 kg	32,06
1701 99 10 9950	S00	EUR/100 kg	32,06
1701 99 90 9100	S00	EUR/1 % de saccharose × 100 kg de produit net	0,3140

NB: Les destinations sont définies comme suit:

S00 — toutes les destinations à l'exception de:

- a) pays tiers: Albanie, Croatie, Bosnie-et-Herzégovine, Monténégro, Serbie, Kosovo, Ancienne République yougoslave de Macédoine, Andorre, Liechtenstein, Saint-Siège (Cité du Vatican).
- b) territoires des États membres de l'UE ne faisant pas partie du territoire douanier de la Communauté: Ceuta, Melilla, les Communes de Livigno et de Campione d'Italia, l'île d'Helgoland, le Groenland, les îles Féroé et les zones de la République de Chypre dans lesquelles le gouvernement de la République de Chypre n'exerce pas de contrôle effectif.
- c) territoires européens dont un État membre assume les relations extérieures ne faisant pas partie du territoire douanier de la Communauté: Gibraltar

⁽¹⁾ Le présent montant est applicable au sucre brut d'un rendement de 92 %. Si le rendement du sucre brut exporté s'écarte de 92 %, le montant de la restitution applicable est multiplié, pour chaque opération exportatrice concernée, par un facteur de conversion obtenu en divisant par 92 le rendement du sucre brut exporté, calculé conformément au point III, paragraphe 3, de l'annexe I du règlement (CE) n° 318/2006.

RÈGLEMENT (CE) N° 1443/2007 DE LA COMMISSION**du 6 décembre 2007****fixant le montant maximal de la restitution à l'exportation de sucre blanc dans le cadre de l'adjudication permanente prévue par le règlement (CE) n° 900/2007**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 318/2006 du Conseil du 20 février 2006 portant organisation commune des marchés dans le secteur du sucre ⁽¹⁾, et notamment son article 33, paragraphe 2, deuxième et troisième alinéas, point b),

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 900/2007 de la Commission du 27 juillet 2007 relatif à une adjudication permanente jusqu'à la fin de la campagne de commercialisation 2007/2008 pour la détermination de restitutions à l'exportation de sucre blanc ⁽²⁾ requiert de procéder à des adjudications partielles.
- (2) Conformément à l'article 8, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 900/2007 et à la suite d'un examen des offres présentées en réponse à l'adjudication partielle se termi-

nant le 6 décembre 2007, il convient de fixer un montant maximal de la restitution à l'exportation pour l'adjudication partielle en cause.

- (3) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion du sucre,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Pour l'adjudication partielle se terminant le 6 décembre 2007, le montant maximal de la restitution à l'exportation pour le produit visé à l'article 1^{er}, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 900/2007 est fixé à 37,062 EUR/100 kg.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 7 décembre 2007.

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

Fait à Bruxelles, le 6 décembre 2007.

Par la Commission

Jean-Luc DEMARTY

Directeur général de l'agriculture et
du développement rural

⁽¹⁾ JO L 58 du 28.2.2006, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 247/2007 de la Commission (JO L 69 du 9.3.2007, p. 3). Le règlement (CE) n° 318/2006 sera remplacé par le règlement (CE) n° 1234/2007 (JO L 299 du 16.11.2007, p. 1) à compter du 1^{er} octobre 2008.

⁽²⁾ JO L 196 du 28.7.2007, p. 26. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1298/2007 de la Commission (JO L 289 du 7.11.2007, p. 3).

RÈGLEMENT (CE) N° 1444/2007 DE LA COMMISSION**du 6 décembre 2007****fixant le montant maximal de la restitution à l'exportation de sucre blanc dans le cadre de l'adjudication permanente prévue par le règlement (CE) n° 1060/2007**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 318/2006 du Conseil du 20 février 2006 portant organisation commune des marchés dans le secteur du sucre ⁽¹⁾, et notamment son article 33, paragraphe 2, deuxième alinéa et troisième alinéa, point b),

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) n° 1060/2007 de la Commission du 14 septembre 2007 relatif à l'ouverture d'une adjudication permanente pour la revente à l'exportation de sucre détenu par les organismes d'intervention belge, tchèque, espagnol, irlandais, italien, hongrois, polonais, slovaque et suédois ⁽²⁾ requiert de procéder à des adjudications partielles.

(2) Conformément à l'article 4, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1060/2007 et à la suite d'un examen des offres présentées en réponse à l'adjudication partielle se termi-

nant le 5 décembre 2007, il convient de fixer un montant maximal de la restitution à l'exportation pour l'adjudication partielle en cause.

(3) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion du sucre,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Pour l'adjudication partielle se terminant le 5 décembre 2007, le montant maximal de la restitution à l'exportation pour le produit visé à l'article 1^{er}, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1060/2007 est fixé à 433,98 EUR/t.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 7 décembre 2007.

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

Fait à Bruxelles, le 6 décembre 2007.

Par la Commission

Jean-Luc DEMARTY

Directeur général de l'agriculture et
du développement rural

⁽¹⁾ JO L 58 du 28.2.2006, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 247/2007 de la Commission (JO L 69 du 9.3.2007, p. 3). Le règlement (CE) n° 318/2006 sera remplacé par le règlement (CE) n° 1234/2007 (JO L 299 du 16.11.2007, p. 1) à compter du 1^{er} octobre 2008.

⁽²⁾ JO L 242 du 15.9.2007, p. 8.

II

(Actes pris en application des traités CE/Euratom dont la publication n'est pas obligatoire)

DÉCISIONS

COMMISSION

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 4 décembre 2007

concernant la contribution financière de la Communauté, pour l'année 2007, à des études, à des analyses d'impact et à des évaluations dans les domaines de la sécurité alimentaire, de la santé et du bien-être des animaux et de la zootechnie

(2007/795/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

dans le plan d'action communautaire pour la protection et le bien-être des animaux au cours de la période 2006-2010.

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la décision 90/424/CEE du Conseil du 26 juin 1990 relative à certaines dépenses dans le domaine vétérinaire ⁽¹⁾, et notamment son article 20,

(3) Les différentes tâches font toutes l'objet de contrats spécifiques conclus en application d'un contrat-cadre d'évaluation pour lequel un appel d'offres a été lancé en 2004. Ces contrats spécifiques doivent être conclus entre la Commission et le contractant sélectionné selon les modalités prévues dans le contrat-cadre.

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à la décision 90/424/CEE, la Communauté peut entreprendre ou aider les États membres ou les organisations internationales à entreprendre les actions techniques et scientifiques nécessaires au développement de la législation communautaire dans les domaines vétérinaire et de l'enseignement ou de la formation dans ce domaine.

(4) Des études, des analyses d'impact et des évaluations couvrant les domaines de la sécurité alimentaire, de la santé et du bien-être des animaux et de la zootechnie doivent contribuer au développement de la législation vétérinaire communautaire et au développement de l'éducation ou de la formation dans ce domaine et soutiendront aussi les actions déterminées dans le plan d'action communautaire pour la protection et le bien-être des animaux au cours de la période 2006-2010.

(2) Des études, des analyses d'impact ainsi que des évaluations systématiques et en temps opportun des programmes de dépenses dans les domaines de la sécurité alimentaire, de la santé et du bien-être des animaux et de la zootechnie sont essentielles pour mener à bien ces actions. Elles soutiendront aussi les actions déterminées

(5) Il est donc approprié que la Communauté finance, pour l'année 2007, des études, des analyses d'impact et des évaluations dans les domaines de la sécurité alimentaire, de la santé et du bien-être des animaux et de la zootechnie. Le montant maximal à consacrer à ces actions doit être précisé.

⁽¹⁾ JO L 224 du 18.8.1990, p. 19. Décision modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1791/2006 (JO L 363 du 20.12.2006, p. 1).

(6) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

DÉCIDE:

Article unique

Les actions mentionnées en annexe sont approuvées et seront financées sur la ligne budgétaire 17 04 02 01 du budget des Communautés européennes pour 2007 jusqu'à concurrence de 700 000 EUR.

Fait à Bruxelles, le 4 décembre 2007.

Par la Commission
Markos KYPRIANOU
Membre de la Commission

ANNEXE

Domaines: Sécurité alimentaire, santé et bien-être des animaux et zootechnie.

Base juridique: Décision 90/424/CEE du Conseil du 26 juin 1990 relative à certaines dépenses dans le domaine vétérinaire.

Objectifs politiques: Le plan d'action communautaire pour la protection et le bien-être des animaux au cours de la période 2006-2010 ⁽¹⁾ a défini plusieurs domaines d'action, parmi lesquels en particulier le renforcement des normes minimales existantes en matière de protection et de bien-être des animaux et l'établissement d'indicateurs standardisés en matière de bien-être animal. D'après les avis d'experts scientifiques concernant le transport des animaux, il importe de fixer de nouvelles règles appropriées pour la durée des voyages et les densités de chargement. Le commissaire Kyprianou a donc annoncé à plusieurs reprises, notamment au cours du Conseil «Agriculture» en octobre 2007, que la Commission étudie la question en vue de proposer une révision du règlement (CE) n° 1/2005 du Conseil ⁽²⁾ en 2009.

En ce qui concerne l'étiquetage relatif au bien-être animal, le plan d'action demande à la Commission de présenter un rapport sur la possibilité d'un système d'étiquetage obligatoire pour la viande et les produits à base de viande de poulet, fondé sur le respect des normes de bien-être animal, ainsi que de soumettre au Conseil et au Parlement européen un rapport sur l'application ultérieure d'indicateurs mesurables dans la législation communautaire relative au bien-être des animaux. En outre, le Conseil a invité la Commission, en mai 2007 ⁽³⁾, à lui soumettre un rapport sur l'étiquetage relatif au bien-être des animaux afin de permettre un débat approfondi sur ce sujet. Pour ces raisons, il importe de présenter une plus vaste étude sur l'impact de l'étiquetage relatif au bien-être animal et sur un centre de référence en matière de bien-être animal qui pourrait servir d'organisme coordinateur pour les différentes initiatives liées au bien-être animal (standardisation/certification des indicateurs de bien-être, systèmes d'audit, bases de données relatives aux labels certifiés existants).

Tâches: Différents types d'études et autres services à l'appui de la conception et de la préparation des propositions de la Commission.

Des études et autres services ont été programmés pour 2007 à l'appui de la mise en œuvre du plan d'action communautaire pour la protection et le bien-être des animaux au cours de la période 2006-2010, en particulier pour la préparation d'analyses d'impact en relation avec le transport et l'abattage des animaux ainsi que pour la préparation d'un rapport sur l'étiquetage relatif au bien-être animal, demandé par le Conseil.

Crédits 2007: 17 04 02 01 — Autres actions dans les domaines vétérinaire, du bien-être animal et de la santé publique: 700 000 EUR.

Nombre d'actions spécifiques prévues: Environ quatre.

Toutes les actions sont régies par les règles applicables en matière d'attribution des marchés publics et feront l'objet de contrats spécifiques en application d'un contrat-cadre. Les contrats spécifiques seront signés au cours du dernier trimestre de 2007.

⁽¹⁾ Communication de la Commission au Parlement européen et au Conseil concernant un plan d'action communautaire pour la protection et le bien-être des animaux au cours de la période 2006-2010 [COM(2006) 13 final].

⁽²⁾ JO L 3 du 5.1.2005, p. 1.

⁽³⁾ Conférence «Un label pour améliorer le bien-être animal?» — Conclusions du Conseil, http://www.consilium.europa.eu/ueDocs/cms_Data/docs/pressData/fr/agricult/93988.pdf

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 5 décembre 2007

modifiant la décision 2007/554/CE relative à certaines mesures de protection contre la fièvre aphteuse au Royaume-Uni

[notifiée sous le numéro C(2007) 5890]

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

(2007/796/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 89/662/CEE du Conseil du 11 décembre 1989 relative aux contrôles vétérinaires applicables dans les échanges intracommunautaires dans la perspective de la réalisation du marché intérieur ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 4,

vu la directive 90/425/CEE du Conseil du 26 juin 1990 relative aux contrôles vétérinaires et zootechniques applicables dans les échanges intracommunautaires de certains animaux vivants et produits dans la perspective de la réalisation du marché intérieur ⁽²⁾, et notamment son article 10, paragraphe 4,

vu la directive 2003/85/CE du Conseil du 29 septembre 2003 établissant des mesures communautaires de lutte contre la fièvre aphteuse, abrogeant la directive 85/511/CEE et les décisions 89/531/CEE et 91/665/CEE et modifiant la directive 92/46/CEE ⁽³⁾, et notamment son article 60, paragraphe 2, et son article 62, paragraphes 1 et 3,

considérant ce qui suit:

(1) À la suite de la récente apparition de foyers de fièvre aphteuse en Grande-Bretagne, la décision 2007/554/CE de la Commission du 9 août 2007 concernant certaines mesures de protection contre la fièvre aphteuse au Royaume-Uni et abrogeant la décision 2007/552/CE ⁽⁴⁾ a été adoptée en vue du renforcement des mesures de lutte contre la fièvre aphteuse prises par ledit État membre en application de la directive 2003/85/CE.

(2) La décision 2007/554/CE fixe les règles applicables à l'expédition, au départ des zones à haut risque énumérées à l'annexe I et des zones à faible risque énumérées à l'annexe II de cette décision («zones réglementées») de

Grande-Bretagne, de produits réputés sûrs qui ont été fabriqués avant la mise en place des restrictions au Royaume-Uni à partir de matières premières ne provenant pas de zones réglementées ou qui ont fait l'objet d'un traitement dont la capacité à inactiver le virus de la fièvre aphteuse a été démontrée.

(3) Dans la décision 2007/554/CE, telle que modifiée par la décision 2007/664/CE, la Commission établit des règles concernant l'expédition de certaines catégories de viande provenant de zones figurant à l'annexe III de la décision 2007/554/CE, telle que modifiée, où aucun foyer de fièvre aphteuse n'est apparu pendant une période d'au moins 90 jours avant l'abattage et qui satisfont à certaines conditions spécifiques.

(4) Compte tenu de l'évolution de la situation dans le domaine de la santé animale au Royaume-Uni, et en particulier des résultats de la surveillance en cours, il est maintenant possible d'étendre encore les zones dont la liste figure à l'annexe II et de réduire la zone constituée des unités administratives dont la liste figure à l'annexe I de la décision 2007/554/CE.

(5) Il convient de modifier la décision 2007/554/CE en conséquence.

(6) Les mesures prévues dans la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Les annexes I, II et III de la décision 2007/554/CE sont remplacées par le texte en annexe.

*Article 2***Mise en œuvre**

Les États membres adaptent les mesures qu'ils appliquent aux échanges de manière à assurer leur conformité avec la présente décision. Ils en informent immédiatement la Commission.

⁽¹⁾ JO L 395 du 30.12.1989, p. 13. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2004/41/CE du Parlement européen et du Conseil (JO L 157 du 30.4.2004, p. 33); rectifiée au JO L 195 du 2.6.2004, p. 12.

⁽²⁾ JO L 224 du 18.8.1990, p. 29. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2002/33/CE du Parlement européen et du Conseil (JO L 315 du 19.11.2002, p. 14).

⁽³⁾ JO L 306 du 22.11.2003, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2006/104/CE (JO L 363 du 20.12.2006, p. 352).

⁽⁴⁾ JO L 210 du 10.8.2007, p. 36. Décision modifiée en dernier lieu par la décision 2007/746/CE (JO L 303 du 21.11.2007, p. 24).

*Article 3***Destinataires**

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 5 décembre 2007.

Par la Commission
Markos KYPRIANOU
Membre de la Commission

ANNEXE

«ANNEXE I

Les zones suivantes au Royaume-Uni:

1	2	3
GROUPE	SNMA	Unité administrative
Angleterre	41	Bracknell Forest Borough
	66	Slough
	76	Windsor and Maidenhead
	77	Wokingham
	138	Buckinghamshire County, district de: South Buckinghamshire
	148	Hampshire County, districts de: Hart Rushmoor
	163	Surrey
	168	Greater London Authority, arrondissements de: Hillingdon Hounslow Richmond upon Thames Kingston upon Thames Ealing Harrow Brent Hammersmith and Fulham Wandsworth Merton Sutton

ANNEXE II

Les zones suivantes au Royaume-Uni:

Grande-Bretagne, à l'exception des zones dont la liste figure à l'annexe I.

ANNEXE III

Les zones suivantes figurant à l'annexe I ont le statut des zones visées à l'annexe III:

1	2	3	4	5	6	7	8
GROUPE	SNMA	Unité administrative	B	O/C	P	GE	GS
Angleterre	41	Bracknell Forest	+	+	+	+	
	66	Slough	+	+	+	+	
	76	Windsor and Maidenhead	+	+	+	+	
	77	Wokingham	+	+	+	+	
	138	Buckinghamshire County, district de: South Buckinghamshire	+	+	+	+	
	148	Hampshire County, districts de: Hart Rushmoor	+	+	+	+	
	163	Surrey County	+	+	+	+	
	168	Greater London Authority, arrondissements de: Hillingdon Hounslow Richmond upon Thames Kingston upon Thames Ealing Harrow Brent Hammersmith and Fulham Wandsworth Merton Sutton	+	+	+	+	
			+	+	+	+	
			+	+	+	+	

SNMA = code du système de notification des maladies des animaux (décision 2005/176/CE de la Commission)

B = viandes bovines

O/C = viandes ovines et caprines

P = viandes porcines

GE = gibier d'élevage d'espèces sensibles à la fièvre aphteuse

GS = gibier sauvage d'espèces sensibles à la fièvre aphteuse»