

**RÈGLEMENT (CE) N° 2074/2005 DE LA COMMISSION du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004**

J.O. L 338 du 22.12.2005

Modifié par: (CE) n° 1664/2006 J.O. L 320 du 18.11.2004  
(CE) n° 1244/2007 J.O. L 281 du 25.10.2007  
(CE) n° 1022/2008 J.O. L 277 du 18.10.2008  
(CE) n° 1250/2008 + dispositions transitoires J.O. L 337 du 16.12.2008

LA COMMISSION DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

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 13, paragraphe 2,

vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (2), et notamment ses articles 9, 10 et 11,

vu le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (3), et notamment ses articles 16, 17 et 18,

vu le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux (4), et notamment son article 63,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 853/2004 fixe des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Il convient d'établir des mesures d'application pour la viande, les mollusques bivalves vivants, les produits de la pêche, le lait, les œufs, les cuisses de grenouille et les escargots, ainsi que pour les produits issus de leur transformation.
- (2) Le règlement (CE) n° 854/2004 fixe des règles spécifiques pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. Il convient de préciser certaines règles et de définir d'autres exigences.
- (3) Le règlement (CE) n° 882/2004 établit, au niveau communautaire, un cadre harmonisé de règles générales pour l'organisation des contrôles officiels. Il convient de préciser certaines règles et de définir d'autres exigences.
- (4) La décision 20XX/.../CE de la Commission (5) abroge certaines décisions portant application de mesures prévues par les directives abrogées par la directive 2004/41/CE du Parlement européen et du Conseil du 21 avril 2004 abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et modifiant les directives 89/662/CEE et 92/118/CEE du Conseil ainsi que la décision 95/408/CE du Conseil (6). Certaines parties des décisions concernées doivent par conséquent être conservées dans le présent règlement.
- (5) En vertu du règlement (CE) n° 852/2004, les exploitants du secteur alimentaire doivent tenir des registres et les conserver, et mettre les informations pertinentes figurant dans ces registres à la disposition de l'autorité compétente et des exploitants du secteur alimentaire destinataires s'ils en font la demande.
- (6) En vertu du règlement (CE) n° 853/2004, les exploitants d'abattoirs doivent également demander, recevoir et vérifier les informations sur la chaîne alimentaire, et intervenir en conséquence pour tous les animaux autres que le gibier sauvage qui sont envoyés ou destinés à être envoyés à l'abattoir. Ils sont également tenus de s'assurer que les informations sur la chaîne alimentaire comportent tous les éléments prévus par le règlement (CE) n° 853/2004.
- (7) Les informations sur la chaîne alimentaire aident les exploitants d'abattoirs à organiser les opérations d'abattage et contribuent à la détermination par le vétérinaire officiel des procédures d'inspection requises. Il convient que ces informations soient analysées par le vétérinaire officiel et utilisées en tant que partie intégrante des procédures d'inspection.

- (8) Les systèmes d'information existants devraient être utilisés dans la mesure du possible et adaptés de manière à satisfaire aux exigences relatives aux informations sur la chaîne alimentaire établis par le règlement (CE) n° 854/2004.
- (9) Afin d'améliorer la gestion des animaux au niveau des exploitations et conformément au règlement (CE) n° 854/2004, le vétérinaire officiel doit enregistrer tout état pathologique ou maladie détecté à l'abattoir chez un animal ou un troupeau et pouvant affecter la santé publique ou animale ou nuire au bien-être des animaux et, le cas échéant, en informer l'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'exploitation d'origine et le vétérinaire qui s'occupe des animaux de cette exploitation, ou toute autorité compétente concernée.
- (10) Les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 fixent les exigences applicables à la détection de parasites lors de la manipulation des produits de la pêche à terre et à bord de navires. Il incombe aux exploitants du secteur alimentaire de réaliser les contrôles requis à toutes les étapes de la production des produits de la pêche, conformément aux dispositions de l'annexe III, section VIII, chapitre V, point D, du règlement (CE) n° 853/2004, afin que les produits de la pêche manifestement infestés de parasites ne soient pas mis sur le marché pour la consommation humaine. L'adoption de règles détaillées concernant les contrôles visuels implique que soient déterminés les concepts de parasites visibles et de contrôle visuel, ainsi que le type et la fréquence de ces contrôles.
- (11) Les contrôles prévus par le règlement (CE) n° 853/2004 pour éviter la mise sur le marché de produits de la pêche impropres à la consommation humaine peuvent recourir à certains contrôles chimiques, dont le contrôle de l'azote basique volatil total (ABVT). Il est nécessaire de fixer des teneurs limites en ABVT pour certaines catégories d'espèces, ainsi que les méthodes d'analyse à utiliser. Les méthodes d'analyse scientifiquement reconnues pour le contrôle de l'ABVT doivent continuer d'être utilisées systématiquement, mais il convient d'élaborer une méthode de référence utilisable en cas de doute sur les résultats ou en cas de litige.
- (12) Les limites pour les toxines paralysantes (Paralytic Shellfish Poison — PSP), les toxines amnésiantes (Amnesic Shellfish Poison — ASP) et les toxines lipophiles sont fixées par le règlement (CE) n° 853/2004. Le dosage biologique constitue la méthode de référence pour détecter certaines toxines et prévenir la récolte de coquillages toxiques. Les limites maximales et les méthodes d'analyse doivent être harmonisées et appliquées par les États membres afin de protéger la santé humaine. Outre les méthodes d'analyse biologiques, d'autres méthodes de détection, telles que des méthodes chimiques et des essais *in vitro*, doivent être autorisées s'il est démontré que les méthodes choisies sont au moins aussi efficaces que les méthodes biologiques et que leur application assure un degré équivalent de protection de la santé publique. Les limites maximales proposées pour les toxines lipophiles sont basées sur des données provisoires et devront être réexaminées lorsque de nouvelles données scientifiques seront disponibles. Du fait du manque de matériel de référence, un recours exclusif à des tests non biologiques ne permettrait pas, à l'heure actuelle, d'assurer à l'égard de toutes les toxines spécifiées un niveau de protection de la santé publique équivalent à celui qu'offrent les essais biologiques. Il convient de prendre les mesures nécessaires au remplacement des essais biologiques dans les meilleurs délais.
- (13) Les viandes séparées mécaniquement (VSM) au moyen de techniques n'altérant pas la structure des os utilisés pour leur production doivent être distinguées des VSM produites au moyen de techniques altérant la structure des os.
- (14) Dans le premier cas, les VSM produites dans des conditions spécifiées et selon une composition précise doivent être autorisées dans les préparations carnées n'étant manifestement pas destinées à être consommées avant d'avoir subi un traitement thermique. Ces conditions sont notamment liées à la teneur en calcium des VSM, laquelle devra être précisée conformément à l'article 11, point 2, du règlement (CE) n° 853/2004. La teneur maximale en calcium autorisée par ledit règlement pourra être adaptée une fois que seront disponibles des informations détaillées sur les variations observées en fonction du type de matière première utilisée.
- (15) L'article 31, paragraphe 2, point f, du règlement (CE) n° 882/2004 prévoit que les États membres tiennent à jour une liste des établissements agréés. Il convient d'élaborer un cadre commun pour la présentation des informations pertinentes aux autres États membres et au public.
- (16) Les dispositions de l'annexe III, section XI, du règlement (CE) n° 853/2004 fixent les exigences applicables à la préparation des cuisses de grenouille et des escargots destinés à la consommation humaine. Des exigences spécifiques, dont des modèles de certificat sanitaire, doivent également être établies pour l'importation depuis des pays tiers de cuisses de grenouille et d'escargots destinés à la consommation humaine.
- (17) Les sections XIV et XV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 fixent les règles applicables à la production et à la mise sur le marché de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine. Des exigences spécifiques, dont des modèles de certificat sanitaire, doivent également être établies pour l'importation depuis des pays tiers de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine, ainsi que des matières premières utilisées pour leur production.
- (18) Une certaine flexibilité est nécessaire pour permettre la poursuite de la production de denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles. Les États membres ont déjà accordé des dérogations pour de nombreuses denrées alimentaires de ce type en application de la législation en vigueur avant le 1er janvier 2006. Les exploitants du secteur alimentaire doivent pouvoir continuer d'appliquer les pratiques existantes sans interruption après cette date. Une procédure permettant aux États membres de faire preuve de souplesse est

prévue par les règlements (CE) n°s 852/2004, 853/2004 et 854/2004. Dans la plupart des cas ayant déjà fait l'objet d'une dérogation, il ne s'agit que de perpétuer des pratiques établies; une procédure de notification complète, impliquant une analyse de risques exhaustive, est par conséquent susceptible de représenter une charge inutile et disproportionnée pour les États membres. Il convient donc de définir les denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles et de fixer des conditions générales s'y appliquant par dérogation aux exigences structurelles prévues par le règlement (CE) n° 852/2004, tout en tenant dûment compte des objectifs de salubrité des denrées alimentaires.

- (19) Les règlements (CE) n° 853/2004 et 854/2004 ayant été adoptés avant l'élargissement de l'Union le 1er mai 2004, ils ne font pas référence aux nouveaux États membres. Les codes ISO correspondant à ces États membres et les abréviations de «Communauté européenne» dans leurs langues respectives doivent par conséquent être ajoutés dans les dispositions concernées desdits règlements.
- (20) L'annexe III, section I, du règlement (CE) n° 853/2004 fixe les règles applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes provenant d'ongulés domestiques. Les dérogations au dépouillement complet des carcasses et des autres parties du corps de l'animal destinées à la consommation humaine sont établies dans le chapitre IV, point 8, de ladite section. Il convient d'étendre ces dérogations aux pieds de bovins adultes, sous réserve qu'ils remplissent les mêmes conditions que celles applicables aux pieds de veaux.
- (21) Certaines pratiques peuvent tromper le consommateur quant à la composition de certains produits. Notamment pour ne pas décevoir les attentes des consommateurs, la commercialisation en tant que viande fraîche de volaille traitée avec des agents de rétention d'eau doit être prohibée.
- (22) L'avis adopté le 30 août 2004 par l'Autorité européenne de sécurité des aliments a montré que les produits de la pêche de la famille des Gempylidae, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, peuvent causer des troubles gastro-intestinaux s'ils sont consommés dans certaines conditions. La commercialisation des produits issus de cette famille doit, par conséquent, être soumise à certains critères.
- (23) L'annexe III, section IX, du règlement (CE) n° 853/2004 fixe des règles d'hygiène spécifiques pour le lait cru et les produits laitiers. En vertu des dispositions du chapitre I, point II B 1 e), les traitements par immersion des trayons ou l'utilisation d'autres produits de nettoyage du pis sont soumis à l'approbation de l'autorité compétente. Or, aucun dispositif d'autorisation détaillé n'est exposé audit point. Il convient par conséquent, pour assurer l'harmonisation des pratiques des États membres, de clarifier les procédures d'octroi d'autorisations.
- (24) En vertu du règlement (CE) n° 853/2004, les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de veiller à ce que les traitements thermiques utilisés pour la transformation du lait cru et des produits laitiers répondent à une norme reconnue au niveau international. Il est toutefois nécessaire, vu la spécificité de certains traitements thermiques utilisés dans ce secteur et de leur influence sur la sécurité des aliments et la santé des animaux, de donner aux exploitants du secteur alimentaire des orientations plus claires à cet égard.
- (25) Le règlement (CE) n° 853/2004 établit une nouvelle définition couvrant les produits dérivés d'œufs qui, après enlèvement de la coquille, n'ont pas encore été transformés. Il convient donc de clarifier les règles applicables à ces produits et de modifier l'annexe III, section X, chapitre II, du règlement (CE) n° 853/2004 en conséquence.
- (26) L'annexe III, section XIV, du règlement (CE) n° 853/2004, fixe des règles sanitaires spécifiques applicables à la gélatine. Ces dispositions réglementent notamment les matières premières pouvant être utilisées ainsi que le transport et l'entreposage de ces dernières. Elles fixent également des règles applicables à la fabrication de gélatine. Toutefois, des règles doivent également être établies pour l'étiquetage de la gélatine.
- (27) Le progrès scientifique a abouti à l'adoption de la norme ISO 16649-3 comme méthode de référence reconnue pour l'analyse des *E. coli* dans les mollusques bivalves. Cette méthode de référence est déjà utilisée pour les mollusques bivalves vivants provenant de zones de production de classe A, conformément au règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (7). Par conséquent, la méthode ISO 16649-3 doit également constituer la méthode de référence du NPP (nombre le plus probable) pour l'analyse des *E. coli* dans les mollusques bivalves provenant de zones de classe B et C. Le recours à d'autres méthodes doit uniquement être autorisé lorsque celles-ci sont considérées équivalentes à la méthode de référence.
- (28) Il convient donc de modifier les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 en conséquence.
- (29) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

(1) JO L 139 du 30.4.2004, p. 1. Rectifié par JO L 226 du 25.6.2004, p. 3.  
(2) JO L 139 du 30.4.2004, p. 55. Rectifié par JO L 226 du 25.6.2004, p. 22.  
(3) JO L 139 du 30.4.2004, p. 206. Rectifié par JO L 226 du 25.6.2004, p. 83.  
(4) JO L 165 du 30.4.2004, p. 1. Rectifié par JO L 191 du 28.5.2004, p. 1.  
(5) Non encore publiée au Journal officiel.  
(6) JO L 157 du 30.4.2004, p. 33. Rectifiée au JO L 195 du 2.6.2004, p. 12.  
(7) Voir page 1 de ce Journal officiel.

Les considérants dans le préambule du Règlement modifiant (CE) n° 1664/2006 sont rédigés comme suit :

- (1) Le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission (4) établit des mesures d'application pour les règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004.
- (2) L'annexe VI du règlement (CE) n° 2074/2005 établit des modèles de certificat sanitaire pour l'importation de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. Ces certificats ont été mis au point dans un but de mise en conformité avec le système expert TRACES élaboré par la Commission, qui vise à suivre tous les mouvements d'animaux et de produits d'origine animale à l'intérieur du territoire de l'Union européenne et au départ de pays tiers. Certains détails concernant la description des produits ont récemment fait l'objet d'une actualisation. Il convient donc de modifier en conséquence les modèles de certificat sanitaire existants.
- (3) Les règlements (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil (5) et (CE) n° 853/2004 fixent des règles relatives à la production de produits de la pêche, de mollusques bivalves vivants et de miel destinés à la consommation humaine. Il convient d'établir dans le règlement (CE) n° 2074/2005 des dispositions particulières, y compris des modèles de certificat sanitaire, concernant les importations de ces produits en provenance de pays tiers. En conséquence, il y a lieu d'abroger les décisions existantes établissant les certificats d'importation, après un délai destiné à donner aux pays tiers la possibilité d'adapter leur législation.
- (4) Il est également opportun de simplifier la procédure de certification des produits de la pêche et des mollusques bivalves vivants et, dans le cas de lots destinés à la consommation humaine, de tenir compte des exigences de certification en matière de santé animale fixées par la décision 2003/804/CE de la Commission du 14 novembre 2003 établissant les conditions de police sanitaire et les exigences de certification applicables à l'importation de mollusques, de leurs œufs et de leurs gamètes, aux fins d'élevage, d'engraissement, de reparcage ou de consommation humaine (6) et par la décision 2003/858/CE de la Commission du 21 novembre 2003 établissant les conditions de police sanitaire et les exigences de certification applicables à l'importation de poissons d'aquaculture vivants, de leurs œufs et de leurs gamètes aux fins d'élevage, ainsi que des poissons vivants issus de l'aquaculture et de produits qui en sont dérivés, destinés à la consommation humaine (7).
- (5) Conformément à l'article 11, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 882/2004, il convient d'établir des méthodes d'analyse et de test pour le lait et les produits laitiers. Dans ce contexte, le laboratoire communautaire de référence a compilé une liste de méthodes de référence actualisées, que les laboratoires nationaux de référence ont approuvée à leur réunion de 2005. Il est donc nécessaire de faire référence, dans le règlement (CE) n° 2074/2005, à la dernière liste adoptée des méthodes d'analyse et de test de référence à utiliser pour contrôler le respect des dispositions du règlement (CE) n° 853/2004. En conséquence, il y a lieu d'abroger la décision 91/180/CEE de la Commission du 14 février 1991 arrêtant certaines méthodes d'analyse et de test du lait cru et du lait traité thermiquement (8). Il convient d'accorder aux États membres un délai leur permettant de se mettre en conformité avec les nouvelles méthodes.
- (6) Le règlement (CE) n° 2074/2005 établit les méthodes d'analyse à utiliser pour déterminer la teneur en toxines paralysantes (paralytic shellfish poison — PSP) des parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément). La méthode dite de Lawrence, publiée en tant que méthode officielle 2005.06 de l'AOAC (Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish), est à considérer comme une autre méthode possible pour la détection des PSP chez les mollusques bivalves. Il convient d'examiner son utilisation, compte tenu du travail d'analyse actuellement réalisé par le laboratoire communautaire de référence pour les biotoxines marines.
- (7) Il y a donc lieu de modifier le règlement (CE) n° 2074/2005 en conséquence.
- (8) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, d'origine animale dont la liste figure à l'annexe VI du présent règlement, sont établis à ladite annexe VI.

Les considérants dans le préambule du Règlement modifiant (CE) n° 1244/2007 sont rédigés comme suit :

- (1) Le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, le règlement (CE) n° 854/2004 et le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux fixent les règles et obligations sanitaires relatives aux denrées alimentaires d'origine animale et aux contrôles officiels requis.
- (2) Les mesures d'application de ces règlements sont établies par le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004.
- (3) Conformément au règlement (CE) n° 854/2004, l'autorité compétente peut décider qu'il n'est pas nécessaire que le vétérinaire officiel soit présent tout au long des inspections post mortem dans certains abattoirs ou établissements de traitement du gibier déterminés sur la base d'une analyse de risques. Le cas échéant, les inspections post mortem sont effectuées par un auxiliaire officiel, ce qui pourrait contribuer à réduire la charge financière supportée par les établissements à faible capacité.
- (4) Les critères d'octroi de telles dérogations sont déterminés sur la base d'une analyse de risques. Plus particulièrement, les établissements qui ne pratiquent pas l'abattage ou le traitement du gibier de manière continue remplissent une fonction sociale et économique dans les communautés rurales. Ces établissements doivent donc pouvoir bénéficier de telles dérogations, sous réserve qu'ils respectent les exigences légales et sanitaires fixées.
- (5) Le règlement (CE) n° 854/2004 prévoit que l'autorité compétente peut décider que les porcs d'engraissement détenus depuis le sevrage dans des conditions d'hébergement contrôlées dans des systèmes de production intégrée peuvent uniquement faire l'objet d'un examen visuel. Il convient d'établir des exigences plus spécifiques concernant les conditions dans lesquelles ces procédures d'inspection des viandes simplifiées, mais fondées sur une évaluation des risques, peuvent être autorisées.
- (6) Le 24 février 2000, le comité scientifique des mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique a adopté un « avis sur la révision des procédures d'inspection des viandes » traitant des principes généraux applicables à l'inspection des viandes. Cet avis conclut que les dispositions actuelles d'inspection des viandes peuvent être améliorées grâce à des informations sur la totalité de la

chaîne de production, l'analyse des risques, l'application des principes HACCP (analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise) dans les abattoirs et la surveillance microbiologique des indicateurs fécaux.

- (7) Les 20 et 21 juin 2001, le comité scientifique des mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique a adopté un « avis sur l'identification des espèces/catégories d'animaux de boucherie dans les systèmes de production intégrés où l'inspection des viandes peut être revue ». Ce dernier indique qu'il existe déjà, dans les Etats membres, un certain nombre de systèmes de production qui remplissent les conditions requises pour l'application d'un dispositif d'inspection des viandes simplifié.
- (8) Les 14 et 15 avril 2003, le comité scientifique des mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique a adopté un avis « concernant la révision de l'inspection sanitaire de la viande pour les veaux de boucherie » indiquant qu'un examen visuel des veaux de boucherie élevés dans un système intégré suffit en tant qu'inspection de routine, mais que tant que la tuberculose bovine n'aura pas été éradiquée, la surveillance de cette maladie chez les bovins devra être maintenue, dans les exploitations comme dans les abattoirs.
- (9) Le 26 novembre 2003, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a adopté un avis sur la « tuberculose chez les bovins : risques pour la santé humaine et stratégies de lutte », qui conclut qu'un examen post mortem rigoureux de certains ganglions lymphatiques et des poumons constitue un élément important des programmes nationaux d'éradication de la tuberculose bovine et qu'il fait partie intégrante des programmes d'inspection vétérinaire des viandes visant à protéger la santé humaine.
- (10) Le 1<sup>er</sup> décembre 2004, l'EFSA a adopté un avis sur la révision des procédures d'inspection des viandes pour les bovins élevés dans des systèmes de production intégrés (« Revision of meat inspection for beef raised in integrated production systems »), selon lequel l'incision des ganglions lymphatiques devrait être maintenue dans la procédure d'inspection post mortem révisée afin de pouvoir détecter les lésions tuberculeuses.
- (11) Le 18 mai 2006, l'EFSA a adopté un avis sur « une évaluation des risques pour la santé publique et animale liés à l'adoption d'un système d'inspection visuelle de veaux de boucherie élevés dans un Etat membre (ou une partie d'un Etat membre) considéré comme indemne de tuberculose ». Selon cet avis, dans le cas de veaux élevés dans des unités de production intégrées dans des troupeaux officiellement indemnes de tuberculose bovine, l'inspection post mortem peut se limiter à l'observation et à la palpation de ganglions lymphatiques.
- (12) Le 22 avril 2004, l'EFSA a adopté un avis « sur les procédures d'inspection des viandes d'agneau et de chèvre ». Cet avis indique que les principales pathologies détectées lors de l'inspection des viandes d'agneau et de chevreau peuvent être diagnostiquées par une inspection visuelle, ce qui permet d'éviter une contamination croisée en réduisant les manipulations.
- (13) Les 27 et 28 septembre 2000, le comité scientifique des mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique a adopté un avis sur « le contrôle des taenioses/cysticercoses chez l'homme et l'animal », qui précise les conditions à remplir pour garantir un environnement exempt de cysticercoses.
- (14) Les 26 et 27 janvier 2005, l'EFSA a adopté un avis « sur l'évaluation des risques d'une inspection révisée des animaux d'abattage dans les régions à faible prévalence de *Cysticercus*. Ce dernier insiste sur la nécessité d'établir un profil de risques pour les différents systèmes de production de veaux. Une inspection post mortem simplifiée pourrait être appliquée aux veaux provenant de systèmes intégrés de production dont les profils auraient été préalablement estimés à risques faibles.
- (15) Sur la base de ces avis scientifiques, il convient de déterminer, pour les jeunes ruminants, les conditions pour une procédure d'inspection des viandes simplifiée, mais fondée sur les risques.
- (16) La disponibilité d'informations sur le chaîne alimentaire vingt-quatre heures avant l'abattage doit être une condition indispensable pour un dispositif d'inspection fondée sur les risques sans procédure d'incision. Pas conséquent, à chaque fois qu'une telle procédure simplifiée d'inspection des viandes est appliquée, l'exploitant du secteur alimentaire ne doit pas pouvoir bénéficier des dispositions transitoires établies par le règlement (CE) n° 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004.
- (17) Le règlement (CE) n° 2074/2005 établit les méthodes d'analyse pour déterminer la teneur en toxines amnésiantes (amnesic shellfish poison – ASP) des parties comestibles des mollusques. La méthode 2006.02 ASP ELISA, telle que publiée dans le Journal of AOAC International, en juin 2006, est à considérer comme une autre méthode de détection des ASP chez les mollusques bivalves pouvant se substituer à la chromatographie liquide à haute performance. La méthode ELISA présente l'avantage de permettre l'analyse d'un nombre important d'échantillons pour un coût relativement peu élevé.
- (18) L'annexe I, section IV, chapitre IX, partie D, du règlement (CE) n° 854/2004 prévoit que les solipèdes doivent, s'il y a lieu, être soumis à un examen de recherche de la morve. Un examen post mortem détaillé de recherche de la morve doit être obligatoire pour les solipèdes ou la viande de solipèdes provenant de pays qui ne sont pas indemnes de cette maladie.
- (19) Il convient dès lors de modifier le règlement (CE) n° 2074/2005 en conséquence.
- (20) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale.

Les considérants dans le préambule du Règlement modifiant (CE) n° 1022/2008 sont rédigés comme suit :

- (1) L'annexe III, section VIII, du règlement (CE) n° 853/2004 prévoit que les exploitants du secteur alimentaire doivent effectuer des contrôles spécifiques afin d'éviter que des produits de la pêche impropres à la consommation humaine soient mis sur le marché. Ces contrôles portent également sur les limites d'azote basique volatil total (ABVT) qui ne doivent pas être dépassées.
- (2) L'annexe II, section II, chapitre I, du règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, définit les valeurs limites en ABVT pour certaines catégories de produits de la pêche et les méthodes d'analyse à utiliser.
- (3) Conformément à l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, lorsque des navires qui ne sont pas conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures débarquent leur prise, lesdits produits doivent être glacés dès que possible après le débarquement et entreposés à une température correspondant à celle de la glace fondante.

- (4) Cependant, lorsque des produits de la pêche entiers manipulés sur de tels navires sont utilisés directement dans la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine, les matières premières peuvent être transformées dans les trente-six heures suivant la prise ou le chargement sur le navire sans être refroidies, à condition que les produits de la pêche répondent encore aux critères de fraîcheur.
- (5) Dès lors, il convient de fixer une valeur limite générale en ABVT que les espèces de poissons employées pour la production directe d'huile de poisson destinée à la consommation humaine ne doivent pas dépasser lorsque la possibilité susmentionnée est utilisée.
- (6) En raison des différences entre les espèces, il peut également être opportun de définir des limites d'ABVT plus élevées pour certaines d'entre elles. En attendant l'harmonisation au niveau communautaire de ces limites d'ABVT plus élevées, les États membres doivent être autorisés à appliquer des limites nationales à certaines espèces, pour autant que les poissons répondent encore aux critères de fraîcheur.
- (7) Il convient dès lors de modifier le règlement (CE) n° 2074/2005 en conséquence.
- (8) Les mesures prévues dans le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale.

Les considérants dans le préambule du Règlement modifiant (CE) n° 1250/2008 sont rédigés comme suit :

- (1) Le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 établit, à l'annexe VI, appendices IV et V, des modèles de certificat sanitaire pour l'importation de produits de la pêche et de mollusques bivalves destinés à la consommation humaine.
- (2) La directive 2006/88/CE du Conseil et le règlement (CE) n° 1251/2008 de la Commission du 12 décembre 2008 portant application de la directive 2006/88/CE en ce qui concerne les conditions et les exigences de certification applicables à la mise sur le marché et à l'importation dans le Communauté d'animaux d'aquaculture et de produits issus de ces animaux et établissant une liste des espèces vectrices prévoient des conditions de police sanitaire applicables à la mise sur le marché et à l'importation d'animaux d'aquaculture et de produits issus de ces animaux destinés à la consommation humaine.
- (3) Parmi ces conditions figurent des restrictions applicables à l'importation de certains lots d'animaux d'aquaculture et de produits issus de ces animaux appartenant à des espèces sensibles aux maladies des animaux aquatiques répertoriées à l'annexe IV, partie II, de la directive 2006/88/CE, ainsi que des exigences en matière de transport.
- (4) Il y a lieu de modifier les modèles de certificat établis par le règlement (CE) n° 2074/2005 pour les mettre en conformité avec les conditions fixées par la directive 2006/88/CE et le règlement (CE) n° 1251/2008.
- (5) Les exigences spécifiques concernant les mollusques bivalves vivants visées à l'annexe III, section VII, du règlement (CE) n° 853/2004 s'appliquent également aux échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants. Il est par conséquent approprié d'étendre le champ d'application du certificat prévu pour les importations de mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine aux échinodermes vivants, aux tuniciers vivants et aux gastéropodes marins vivants.
- (6) Il y a donc lieu de modifier le règlement (CE) n° 2074/2005 en conséquence.
- (7) Il est indiqué de prévoir une période transitoire afin de permettre aux États membres et au secteur de prendre les mesures nécessaires pour se conformer aux nouvelles exigences prévues au présent règlement.
- (8) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale.

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

*Article premier*

**Exigences concernant les informations sur la chaîne alimentaire aux fins des règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004**

Les exigences concernant les informations sur la chaîne alimentaire mentionnées à l'annexe II, section III, du règlement (CE) n° 853/2004 et à l'annexe I, section I, chapitre II, point A, du règlement (CE) n° 854/2004, sont énoncées à l'annexe I du présent règlement.

*Article 2*

**Exigences concernant les produits de la pêche aux fins des règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004**

Les exigences concernant les produits de la pêche mentionnées à l'article 11, point 9, du règlement (CE) n° 853/2004 et à l'article 18, points 14 et 15, du règlement (CE) n° 854/2004 sont énoncées à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*

**Méthodes reconnues d'analyse des biotoxines marines aux fins des règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004**

Les méthodes d'analyse reconnues des biotoxines marines mentionnées à l'article 11, point 4, du règlement (CE) n° 853/2004 et à l'article 18, point 13 a), du règlement (CE) n° 854/2004 sont décrites à l'annexe III du présent règlement.

*Article 4*

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

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

*Article 5*

**Listes des établissements aux fins du règlement (CE) n° 882/2004**

Les exigences concernant les listes des établissements mentionnées à l'article 31, paragraphe 2, point f), du règlement (CE) n° 882/2004 sont énoncées à l'annexe V du présent règlement.

*[Article 6*

Modèles de certificat sanitaire pour l'importation de certains produits d'origine animale aux fins du règlement (CE) n° 853/2004

Les modèles de certificat sanitaire mentionnés à l'article 6, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) n° 853/2004, qui doivent être utilisés lors de l'importation de produits d'origine animale dont la liste figure à l'annexe VI du présent règlement, sont établis à ladite annexe VI.]

[(CE) n° 1664/2006, art. 1<sup>er</sup>, 1)]

**(CE) n° 1250/2008, art. 2**  
**Dispositions transitoires**

1. Pendant une période transitoire expirant le 30 juin 2009, les lots pour lesquels un certificat sanitaire a été délivré conformément au modèle établi par le règlement (CE) n° 2074/2005, modifié par le règlement (CE) n° 1664/2006, peuvent être importés dans la Communauté.

2. Pendant une période transitoire expirant le 31 juillet 2010, les lots visés ci-après pour lesquels un certificat sanitaire a été délivré conformément au modèle établi par le règlement (CE) n° 2074/2005, modifié par le règlement (CE) n° 1664/2006, peuvent être importés dans la Communauté:

- a) les lots de produits de la pêche pour lesquels l'attestation de santé animale figurant dans la partie II du modèle de certificat sanitaire établi à l'annexe VI, appendice IV, du règlement (CE) n° 2074/2005, modifié par le présent règlement, n'est pas requise, comme indiqué dans la note 2 de cette partie II;
- b) les lots de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins vivants pour lesquels l'attestation de santé animale figurant dans la partie II du modèle de certificat sanitaire établi à l'annexe VI, appendice V, du règlement (CE) n° 2074/2005, modifié par le présent règlement, n'est pas requise, comme indiqué dans la note 2 de cette partie II.

▼ [Article 6 bis

**Méthodes de test du lait cru et du lait traité thermiquement**

Les autorités compétentes et, lorsqu'il y a lieu, les exploitants du secteur alimentaire recourent aux méthodes d'analyse décrites à l'annexe VI bis du présent règlement pour vérifier le respect des limites fixées à l'annexe III, section IX, chapitre I, partie III, du règlement (CE) n° 853/2004 et pour veiller à la bonne exécution d'un processus de pasteurisation des produits laitiers conformément à l'annexe III, section IX, chapitre II, partie II, dudit règlement.]

[(CE) n° 1664/2006, art. 1<sup>er</sup>, 2)]

▼ [Article 6 ter

**Exigences concernant les contrôles officiels relatifs à l'inspection des viandes aux fins de l'application du règlement (CE) n° 854/2007**

Les exigences concernant les contrôles officiels relatifs à l'inspection des viandes sont établis à l'annexe VI ter.]

[(CE) n° 1244/2007, art. 1<sup>er</sup>, 1)]

*Article 7*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Article 8*

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

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

*Article 9*

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

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

*Article 10*

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

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

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

Fait à Bruxelles, le 5 décembre 2005.

*ANNEXE I*

**INFORMATIONS SUR LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE**

SECTION I

**OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE**

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

SECTION II

**OBLIGATIONS DES AUTORITÉS COMPÉTENTES**

*CHAPITRE I*

**COMMUNICATION D'INFORMATIONS SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE**

1. L'autorité compétente du lieu d'expédition informe l'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'expédition des éléments d'information minimaux à fournir à l'abattoir sur la chaîne alimentaire, conformément à l'annexe II, section III, du règlement (CE) n° 853/2004.
2. L'autorité compétente du lieu d'abattage vérifie que:
  - a) les informations sur la chaîne alimentaire sont communiquées de manière systématique et effective à l'exploitant de l'abattoir par l'exploitant chargé de l'élevage des animaux ou de leur garde avant expédition;
  - b) les informations sur la chaîne alimentaire sont valables et fiables;
  - c) l'exploitation bénéficie, le cas échéant, d'un retour des informations pertinentes.
3. Lorsque les animaux sont envoyés dans un abattoir d'un autre État membre, les autorités compétentes du lieu d'expédition et du lieu d'abattage coopèrent afin de veiller à ce que les informations fournies par l'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'expédition soient facilement accessibles à l'exploitant de l'abattoir à qui elles sont destinées.

*CHAPITRE II*

**RETOUR D'INFORMATIONS VERS L'EXPLOITATION D'ORIGINE**

1. Le vétérinaire officiel peut utiliser le modèle de document figurant à l'appendice I pour enregistrer les résultats d'inspections pertinents qui doivent être communiqués à l'exploitation où les animaux ont été élevés avant leur abattage dans le même État membre, conformément à l'annexe I, section II, chapitre I, du règlement (CE) n° 854/2004.
  2. Lorsque les animaux proviennent d'une exploitation située dans un autre État membre, il incombe à l'autorité compétente de communiquer les résultats d'inspection pertinents; elle utilise à cette fin une version du modèle de document figurant à l'appendice, dans la langue du pays d'expédition et dans celle du pays de destination.
-

Appendice à l'annexe I

**MODÈLE DE DOCUMENT**

---

**1. Éléments d'identification**

---

1.1. Exploitation d'origine (propriétaire ou gérant, par exemple)

Nom/numéro

Adresse complète

Numéro de téléphone

1.2. numéros d'identification (joindre une liste séparée)

nombre total d'animaux (par espèce)

problèmes d'identification (le cas échéant)

1.3. identification du troupeau/de la cage (le cas échéant)

1.4. espèce animale

1.5. numéro de référence du certificat sanitaire

---

**2. Observations ante mortem**

---

2.1. bien-être des animaux

nombre d'animaux concernés

type/classe/âge

observations (ex.caudophagie)

2.2. état de saleté des animaux

2.3. observations médicales (pathologie)

nombre d'animaux concernés

type/classe/âge

observations

date de l'inspection

2.4. résultats de laboratoire (1)

---

**3. Observations post mortem**

---

3.1. observations (macroscopiques)

nombre d'animaux concernés

type/classe/âge

partie ou organe affecté de l'animal ou des animaux

date de l'abattage

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

nombre d'animaux concernés

type/classe/âge

partie ou organe affecté de l'animal ou des animaux

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

---

---

date de l'abattage

3.3. résultats de laboratoire (1)

3.4. autres résultats (parasites, corps étrangers, etc.)

3.5. observations concernant le bien-être des animaux (ex. pattes cassées)

---

**4. Autres informations**

---

**5. Coordonnées**

5.1. abattoir (numéro d'agrément)

Nom

Adresse complète

Numéro de téléphone

5.2. adresse électronique, le cas échéant

---

**6. Vétérinaire officiel (en capitales)**

Signature et cachet

---

**7. Date**

---

**8. Nombre de pages jointes au présent formulaire**

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

(2) Les autorités compétentes peuvent introduire les codes suivants: code A pour les pathologies figurant sur la liste zoonitaire de l'OIE; codes B100 et B200 pour les questions liées au bien-être des animaux [annexe I, section I, chapitre II, point C, du règlement (CE) no 854/2004] et C100 à C290 pour les décisions concernant la viande [annexe I, section II, chapitre V, point 1, points a) à u), du règlement (CE) no 854/2004]. Ce système de codification peut, si nécessaire, comporter des subdivisions supplémentaires (par exemple, C141 pour une pathologie bénigne généralisée, C142 pour une pathologie plus grave, etc.). Si des codes sont utilisés, ceux-ci doivent être facilement accessibles à l'exploitant du secteur alimentaire, accompagnés d'explications claires concernant leur signification.

*ANNEXE II*

**PRODUITS DE LA PÊCHE**

SECTION I

**OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE**

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

CHAPITRE I

**DÉFINITIONS**

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

CHAPITRE II

**CONTRÔLE VISUEL**

1. Le contrôle visuel doit porter sur un nombre représentatif d'échantillons. Les personnes responsables des établissements à terre et le personnel qualifié à bord des navires usines déterminent le nombre et la fréquence des contrôles en fonction de la nature des produits de la pêche, de leur origine géographique et de l'usage auquel ils sont destinés. Au cours de la production, le contrôle visuel des poissons éviscérés est réalisé par des personnes qualifiées et porte sur la cavité abdominale, les foies, les œufs et les laitances destinés à la consommation humaine. Selon le système d'éviscération utilisé, le contrôle visuel doit être réalisé:
  - a) de manière continue par le manipulateur pendant l'éviscération et le lavage, en cas d'éviscération manuelle;
  - b) par sondage sur un nombre représentatif d'échantillons, de dix poissons par lot au moins, en cas d'éviscération mécanique.
2. Le contrôle visuel des filets ou tranches de poissons est effectué par des personnes qualifiées pendant le parage et après le filetage ou le tranchage. Lorsqu'un examen individuel est impossible en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage doit être établi et tenu à la disposition de l'autorité compétente, conformément à l'annexe III, section VIII, chapitre II, point 4, du règlement (CE) no 853/2004. Lorsque le mirage des filets s'avère nécessaire d'un point de vue technique, il doit être inclus dans le plan d'échantillonnage.

SECTION II

**OBLIGATIONS DES AUTORITÉS COMPÉTENTES**

CHAPITRE I

**VALEURS LIMITES EN AZOTE BASIQUE VOLATIL TOTAL (ABVT) POUR CERTAINES CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA PÊCHE ET MÉTHODES D'ANALYSE À UTILISER**

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

La méthode de référence pour contrôler la teneur en ABVT consiste à distiller un extrait déprotéinisé par l'acide perchlorique, conformément au chapitre III.]

[(CE) n° 1022/2008, art. 1<sup>er</sup> + Annexe ]

- 2. La distillation mentionnée au paragraphe 1 doit être réalisée à l'aide d'un dispositif conforme au schéma présenté au chapitre IV.
- 3. Les méthodes de routine utilisables pour le contrôle de la valeur limite en ABVT sont les suivantes:
  - la microdiffusion, décrite par Conway et Byrne (1933),
  - la distillation directe, décrite par Antonacopoulos (1968),
  - la distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloracétique [comité du Codex Alimentarius pour les poissons et produits de la pêche (1968)].
- 4. L'échantillon doit consister en 100 grammes de chair environ, prélevés en trois endroits différents au moins et mélangés par broyage.

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

CHAPITRE II

**CATÉGORIES D'ESPÈCES POUR LESQUELLES UNE VALEUR LIMITE EN ABVT EST FIXÉE**

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

### CHAPITRE III

#### **DÉTERMINATION DE LA CONCENTRATION EN ABVT DANS LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

##### **Procédure de référence**

##### 1. *Objet et champ d'application*

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

##### 2. *Définition*

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

Elle s'exprime en mg/100 g.

##### 3. *Brève description*

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

##### 4. *Substances chimiques*

Sauf indication contraire, il convient d'utiliser des produits chimiques ayant la qualité de réactifs. L'eau utilisée doit être distillée ou déminéralisée et de pureté au moins équivalente. Sauf indication contraire, on entend par «solution» une solution aqueuse répondant aux caractéristiques suivantes:

- a) solution d'acide perchlorique = 6 g/100 ml;
- b) solution d'hydroxyde de potassium = 20 g/100 ml;
- c) solution standard d'acide chlorhydrique à 0,05 mol/l (0,05 N);

Note: avec un appareil de distillation automatique, le titrage doit se faire avec une solution standard d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l (0,01 N).

- d) solution d'acide borique = 3 g/100 ml;
- e) agent antimoussant à base de silicone;
- f) solution de phénolphtaléine = 1 g/100 ml d'éthanol à 95 %;
- g) indicateur (Tashiro Mixed Indicator): dissoudre 2 g de rouge de méthyle et 1 g de bleu de méthylène dans 1 000 ml d'éthanol à 95 %.

##### 5. *Instruments et accessoires*

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

##### 6. *Exécution*

**Avertissement:** lors de la manipulation d'acide perchlorique, qui est très corrosif, il convient de prendre les précautions et mesures préventives qui s'imposent. Les échantillons doivent, dans la mesure du possible, être préparés dans les plus brefs délais après leur arrivée, conformément aux instructions suivantes:

a) Préparation de l'échantillon

Broyer soigneusement l'échantillon à analyser dans un hachoir conforme aux spécifications du point 5 a). Prélever 10 g + 0,1 g de l'échantillon broyé et placer le prélèvement dans un récipient adapté. Ce prélèvement est mélangé avec 90,0 ml d'une solution d'acide perchlorique conforme aux spécifications du point 4 a), homogénéisé pendant deux minutes au moyen d'un mélangeur conforme aux spécifications du point 5 b), puis filtré. L'extrait ainsi obtenu peut être conservé pendant au moins sept jours à une température comprise entre + 2 et + 6 °C environ.

b) Distillation à la vapeur d'eau

Mettre 50,0 ml de l'extrait obtenu conformément au point a) dans un appareil de distillation à la vapeur [point 5 e)]. Pour une vérification ultérieure de l'alcalinisation de l'extrait, ajouter plusieurs gouttes de phénolphthaléine [point 4 f)]. Après adjonction de quelques gouttes d'agent antimoussant à base de silicone, ajouter à l'extrait 6,5 ml de solution de soude caustique [point 4 b)] et commencer immédiatement la distillation à la vapeur.

Régler le dispositif de distillation de façon à obtenir environ 100 ml de distillat en 10 minutes. Immerger le tube d'écoulement du distillat dans un réceptacle contenant 100 ml d'une solution d'acide borique [point 4 d)], à laquelle ont été ajoutées 3 à 5 gouttes d'indicateur [point 4 g)]. Arrêter la distillation après exactement 10 minutes. Enlever le tube d'écoulement du réceptacle et le rincer à l'eau. Les bases volatiles contenues dans la solution du réceptacle sont déterminées par titrage avec une solution standard d'acide chlorhydrique [point 4 c)].

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

c) Titrage

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

d) Essai à blanc

Effectuer un essai à blanc conformément au point b). À la place de l'extrait, utiliser 50,0 ml de solution d'acide perchlorique [point 4, a)].

7. Calcul de la concentration en ABVT

Calculer la concentration en ABVT par titrage de la solution du réceptacle avec de l'acide chlorhydrique [point 4, c)] en appliquant l'équation suivante:

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

V1 = volume d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l en ml pour l'échantillon

V0 = volume d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l en ml pour le témoin

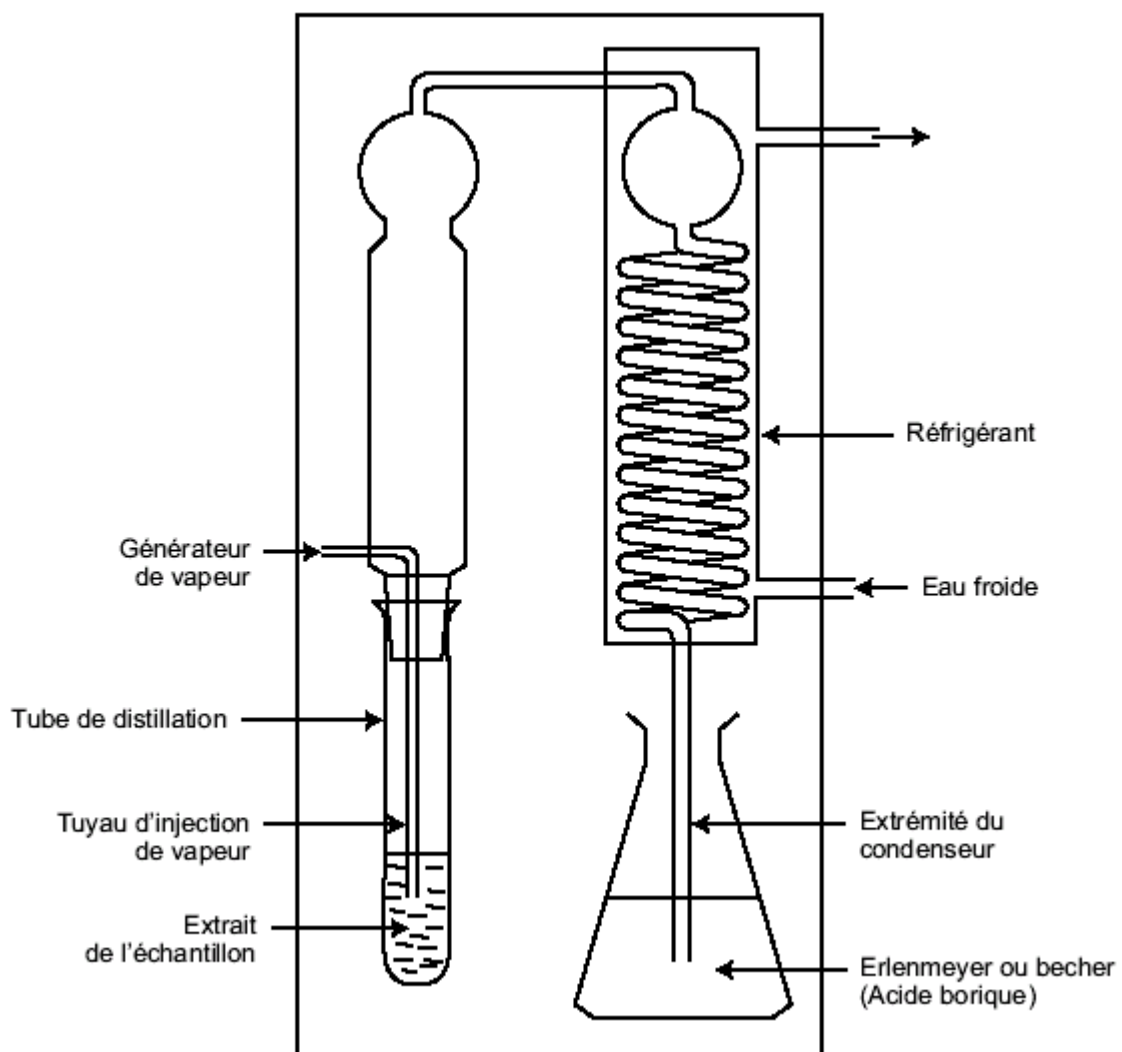
M = masse de l'échantillon en g.

**Remarques**

1. Les analyses doivent être effectuées en double. La méthode appliquée est correcte si la différence entre les deux analyses ne dépasse pas 2 mg/100 g.
2. Vérifier l'équipement en distillant des solutions de NH<sub>4</sub>Cl équivalant à 50 mg d'ABVT/100 g.
3. Écart type de reproductibilité S<sub>r</sub> = 1,20 mg/100 g. Écart type de comparabilité S<sub>R</sub> = 2,50mg/100 g.

CHAPITRE IV

**DISPOSITIF DE DISTILLATION À LA VAPEUR DE L'ABVT**



### ANNEXE III

## MÉTHODES RECONNUES DE DÉTECTION D'ANALYSE DES BIOTOXINES MARINES

Les autorités compétentes et, s'il y a lieu, les exploitants du secteur alimentaire recourent aux méthodes d'analyse décrites ci-après pour vérifier le respect des limites fixées à l'annexe III, section VII, chapitre V, point 2, du règlement (CE) n° 853/2004.

Conformément à l'article 7, paragraphes 2 et 3, de la directive 86/609/CEE du Conseil (1), il faut, en cas de recours à des méthodes biologiques, s'efforcer de remplacer ces méthodes, d'utiliser les animaux les moins sensibles et les méthodes causant le moins de souffrances, ainsi que d'utiliser un nombre minimal d'animaux.

(1) JO L 358 du 18.12.1986, p. 1.



### CHAPITRE I

#### MÉTHODE DE DÉTECTION D'ANALYSE DES TOXINES PARALYSANTES (PSP)

1. La teneur en toxines paralysantes (paralytic shellfish poison — PSP) des parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) doit être déterminée conformément à la méthode d'analyse biologique ou à toute autre méthode reconnue au niveau international. La méthode dite de Lawrence, publiée en tant que méthode officielle 2005.06 de l'AOAC (Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish), peut également être utilisée pour la détection de ces toxines.
2. En cas de contestation des résultats, la méthode de référence est la méthode biologique.
3. Les points 1 et 2 seront revus lorsque le laboratoire communautaire de référence pour les biotoxines marines aura mené à bien l'harmonisation du protocole de la méthode de Lawrence.]

[(CE) n° 1664/2006, Annexe I]



### [CHAPITRE II

#### MÉTHODE DE DÉTECTION DES TOXINES AMNÉSIANTES (ASP)

La teneur totale en toxines amnésiantes (amnesic shellfish poison — ASP) des parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) doit être déterminée par chromatographie liquide haute performance (CLHP) ou par toute autre méthode reconnue au niveau international.

Toutefois, à des fins de dépistage, la méthode 2006.02 ASP ELISA, telle que publiée dans le journal of AOAC International en juin 2006, peut également être utilisée pour déterminer la teneur totale en ASP des parties comestibles de mollusques.

En cas de contestation des résultats, la méthode de référence est la méthode de CLHP.]

[(CE) n° 1244/2007, art. 1<sup>er</sup>, 2 → Annexe I]

### CHAPITRE III

#### MÉTHODES DE DÉTECTION D'ANALYSE DES TOXINES LIPOPHILES

##### A. Méthodes biologiques

1. Diverses procédures de dosage biologique sur souris, différant par la prise d'essai (hépatopancréas ou corps entier) et par les solvants utilisés pour l'extraction et la purification, peuvent être appliquées pour détecter les toxines marines mentionnées à l'annexe III, section VII, chapitre V, point 2 c), d) et e), du règlement (CE) n° 853/2004. Leur sensibilité et leur spécificité dépendent du choix des solvants utilisés pour l'extraction et la purification et il convient d'en tenir compte au moment du choix de la méthode, afin de couvrir la gamme complète des toxines.
2. Un seul essai biologique sur souris avec extraction à l'acétone peut être utilisé pour détecter l'acide okadaïque, les dinophysistoxines, les pecténotoxines et les yessotoxines. Ce test peut être complété au besoin par des opérations de séparation liquide/liquide avec de l'acétate d'éthyle/eau ou du dichlorométhane/eau afin d'éliminer les interférences potentielles. La détection des azaspiracides au moyen de cette procédure à des fins réglementaires requiert l'utilisation du corps entier comme prise d'essai.
3. Trois souris doivent être utilisées pour chaque test. La mort d'au moins deux souris sur trois dans les vingtquatre heures suivant l'inoculation d'un extrait équivalent à 5 g d'hépatopancréas ou 25 g de corps entier doit être considérée comme critère de la présence, dans des proportions supérieures aux limites fixées, d'une ou plusieurs toxines mentionnées à l'annexe III, section VII, chapitre V, points 2 c), d) et e), du règlement (CE) n° 853/2004.

4. Le dosage biologique sur souris avec extraction à l'acétone suivie d'une séparation liquide/liquide avec de l'éther diéthylique peut être utilisé pour détecter l'acide okadaïque, les dinophysistoxines, les pecténotoxines et les azaspiracides, mais il ne peut être utilisé pour les yessotoxines, qui peuvent être éliminées au cours de la phase de séparation. Trois souris doivent être utilisées pour chaque test. La mort d'au moins deux souris sur trois dans les vingt-quatre heures suivant l'inoculation d'un extrait équivalent à 5 g d'hépatopancréas ou 25 g de corps entier doit être considérée comme critère de la présence d'acide okadaïque, de dinophysistoxines, de pecténotoxines et d'azaspiracides dans des proportions supérieures aux limites fixées à l'annexe III, section VII, chapitre V, points 2 c) et e), du règlement (CE) n° 853/2004.
5. Un dosage biologique sur rat peut être utilisé pour détecter l'acide okadaïque, les dinophysistoxines et les azaspiracides. Trois rats doivent être utilisés pour chaque test. Une réaction diarrhéique chez l'un des trois rats est considérée comme critère de la présence d'acide okadaïque, de dinophysistoxines et d'azaspiracides dans des proportions supérieures aux limites fixées à l'annexe III, section VII, chapitre V, points 2 c) et e), du règlement (CE) n° 853/2004.

#### B. Autres méthodes de détection

1. Une série de méthodes telles que la chromatographie liquide haute performance (CLHP) avec détection fluorimétrique, la chromatographie liquide (CL), la spectrométrie de masse (SM), les immuno-essais et les tests fonctionnels, tels que le test d'inhibition de la phosphatase, peuvent être utilisées en lieu et place des méthodes biologiques ou les compléter, sous réserve que, seules ou combinées, elles permettent de détecter au moins les analogues ci-après, elles ne soient pas moins efficaces que les méthodes biologiques et que leur mise en œuvre assure un degré équivalent de protection de la santé publique:
  - acide okadaïque et dinophysistoxines: une hydrolyse peut être nécessaire pour détecter la présence de DTX3,
  - pecténotoxines: PTX1 et PTX2,
  - yessotoxines: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX et 45 OH Homo YTX,
  - azaspiracides: AZA1, AZA2 et AZA3.
2. Si de nouveaux analogues importants pour la santé publique sont découverts, ils doivent être inclus dans l'analyse. Des normes devront être disponibles avant que l'analyse chimique puisse être réalisée. La toxicité totale sera calculée à l'aide de facteurs de conversion fondés sur les données de toxicité disponibles pour chaque toxine.
3. Les caractéristiques de performance de ces méthodes doivent être définies après validation selon un protocole reconnu au niveau international.
1. Les méthodes biologiques seront remplacées par d'autres méthodes de détection dès lors que du matériel de référence concernant la détection des toxines mentionnées à l'annexe III, section VI, chapitre V, du règlement (CE) n° 853/2004 sera facilement accessible, que ces méthodes auront été validées et que le présent chapitre aura été modifié en conséquence.

*ANNEXE IV*

**TENEUR EN CALCIUM DES VIANDES SÉPARÉES MÉCANIQUEMENT**

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

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

---

*ANNEXE V*

**LISTES DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE AGRÉÉS**

CHAPITRE I

**ACCÈS AUX LISTES DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE AGRÉÉS**

Afin d'aider les États membres à mettre à la disposition des autres États membres et du public une liste actualisée des établissements du secteur alimentaire agréés, la Commission met en place un site web pour lequel chaque État membre fournit un lien vers son site national.

CHAPITRE II

**STRUCTURE DES SITES WEB NATIONAUX**

**A. Index**

1. Chaque État membre fournit à la Commission un lien vers un site national unique où figure l'index des listes des établissements du secteur alimentaire agréés pour les produits d'origine animale au sens de l'annexe I, point 8.1, du règlement (CE) n° 853/2004.
2. L'index mentionné au point 1 consiste en une page, présentée en une ou plusieurs langues officielles de la Communauté.

**B. Schéma opérationnel**

1. Le site web contenant l'index est développé par l'autorité compétente ou, le cas échéant, par l'une des autorités compétentes mentionnées à l'article 4 du règlement (CE) n° 882/2004.
2. L'index comporte des liens:
  - a) vers d'autres pages du même site;
  - b) vers des sites gérés par d'autres autorités, unités ou organes compétents, lorsque certaines listes d'établissements du secteur alimentaire agréés ne sont pas tenues par l'autorité compétente mentionnée au point 1.

CHAPITRE III

**PRÉSENTATION ET CODES POUR LES LISTES DES ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS**

La présentation, y compris les informations pertinentes et les codes utilisés, doit permettre d'assurer une grande disponibilité des informations concernant les établissements du secteur alimentaire agréés et d'améliorer la lisibilité des listes.

CHAPITRE IV

**SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

Les tâches et activités mentionnées aux chapitres II et III sont réalisées conformément aux spécifications techniques publiées par la Commission.

\_\_\_\_\_

▼  
[ANNEXE VI

**MODÈLES DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE CERTAINS PRODUITS  
D'ORIGINE ANIMALE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE**

SECTION I

**CUISSES DE GRENOUILLE ET ESCARGOTS**

Les certificats sanitaires mentionnés à l'article 6, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) n° 853/2004, établis pour l'importation de cuisses de grenouille et d'escargots, doivent être conformes aux modèles présentés dans les parties A et B de l'appendice I de la présente annexe.

SECTION II

**GÉLATINE**

Sans préjudice d'autres dispositions communautaires spécifiques, et notamment des dispositions relatives aux encéphalopathies spongiformes transmissibles et aux hormones, les certificats sanitaires mentionnés à l'article 6, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) n° 853/2004, établis pour l'importation de gélatine et des matières premières nécessaires à sa fabrication, doivent être conformes aux modèles présentés dans les parties A et B de l'appendice II de la présente annexe.

SECTION III

**COLLAGÈNE**

Sans préjudice d'autres dispositions communautaires spécifiques, et notamment des dispositions relatives aux encéphalopathies spongiformes transmissibles et aux hormones, les certificats sanitaires mentionnés à l'article 6, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) n° 853/2004, établis pour l'importation de collagène et des matières premières nécessaires à sa fabrication, doivent être conformes aux modèles présentés dans les parties A et B de l'appendice III de la présente annexe.

SECTION IV

**PRODUITS DE LA PÊCHE**

Le certificat sanitaire mentionné à l'article 6, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) n° 853/2004, établi pour l'importation de produits de la pêche, doit être conforme au modèle présenté à l'appendice IV de la présente annexe.

SECTION V

**MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS**

Le certificat sanitaire mentionné à l'article 6, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) n° 853/2004, établi pour l'importation de mollusques bivalves vivants, doit être conforme au modèle présenté à l'appendice V de la présente annexe.

SECTION VI

**MIEL ET AUTRES PRODUITS DE L'APICULTURE**

Le certificat sanitaire mentionné à l'article 6, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) n° 853/2004, établi pour l'importation de miel et d'autres produits de l'apiculture, doit être conforme au modèle présenté à l'appendice VI de la présente annexe.

---

## Appendice 1 de l'annexe VI

## PARTIE A

**MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE CUISSÉS DE GRENOUILLE RÉFRIGÉRÉES, CONGELÉES OU PRÉPARÉES DESTINÉES À LA CONSOMMATION HUMAINE**

**PAYS****Certificat vétérinaire vers l'UE**

<b>Partie I: Renseignements concernant le lot expédié</b>	I.1. Expéditeur Nom		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a.	
	Adresse Code postal Tél.		I.3. Autorité centrale compétente			
			I.4. Autorité locale compétente			
	I.5. Destinataire Nom		I.6.			
	Adresse Code postal Tél.					
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8.	I.9. Pays de destination	code ISO	I.10.
	I.11. Lieu d'origine  Nom Adresse		I.12.			
	Numéro d'agrément					
	I.13. Lieu de chargement		I.14. Date du départ			
	I.15. Moyens de transport Avion <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Wagon <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/> Identification: Référence documentaire:		I.16. PIF d'entrée dans l'UE		I.17.	
	I.18. Description marchandise		I.19. Code marchandise (Code SH) <b>0208 20</b>		I.20. Quantité	
	I.21. Température produit Ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/> Congelée <input type="checkbox"/>		I.22. Nombre de conditionnement		I.24. Type de conditionnement	
	I.23. N° des scellés et n° des conteneurs					
I.25. Marchandises certifiées aux fins de:  Consommation humaine <input type="checkbox"/>						
I.26.		I.27. Pour importation ou admission dans l'UE <input type="checkbox"/>				
I.28. Identification des marchandises		Numéro d'agrément des établissements				
Espèce (Nom scientifique)	Type de traitement	Atelier de fabrication	Nombre de conditionnement	Poids net		

PAYS		Cuisses de grenouille	
<b>Partie II: Certification</b>	II. <b>Attestation sanitaire</b>	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
	<p>Je soussigné déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des règlements (CE) n° 178/2002,(CE) n° 852/2004 et (CE) n° 53/2004 et certifie que les cuisses de grenouille susmentionnées ont été produites conformément auxdites dispositions, et notamment qu'elles proviennent: produites conformément auxdites dispositions, et notamment qu'elles proviennent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) n° 852/2004,</li> <li>et</li> <li>— de grenouilles qui ont été saignées, préparées et, selon le cas, réfrigérées, congelées ou transformées, emballées et entreposées de façon hygiénique, conformément aux dispositions de l'annexe III, section XI, du règlement (CE) n° 853/2004.</li> </ul>		
<b>Notes</b>			
<b>Partie I:</b>			
— Rubrique I.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.			
— Rubrique I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.			
— Rubrique I.23: n° des scellés et n° des conteneurs: uniquement lorsque la réglementation l'exige.			
— Rubrique I.28: type de traitement: réfrigération, congélation, transformation.			
<b>Partie II:</b>			
— La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.			
Inspecteur officiel			
Nom (en majuscules):		Titre et qualité:	
Date:		Signature:	
Cachet:			

## PARTIE B

**MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION D'ES CARGOTS RÉFRIGÉRÉS, CONGELÉS, DÉCOQUILLÉS, CUISINÉS, PRÉPARÉS OU CONSERVÉS DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE**

## PAYS

## Certificat vétérinaire vers l'UE

<b>Partie I: Renseignements concernant le lot expédié</b>	I.1. Expéditeur Nom		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a.	
	Adresse Code postal Tél.		I.3. Autorité centrale compétente			
	I.5. Destinataire Nom		I.4. Autorité locale compétente			
	Adresse Code postal Tél.		I.6.			
	I.7. Pays d'origine	code ISO	I.8.	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10.
	I.11. Lieu d'origine		I.12.			
	Nom Adresse		Numéro d'agrément			
	I.13. Lieu de chargement		I.14. Date du départ			
	I.15. Moyens de transport Avion <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Wagon <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/> Identification: Référence documentaire:		I.16. PIF d'entrée dans l'UE			
	I.18. Description marchandise		I.19. Code marchandise (code SH)		I.17.	
				I.20. Quantité		
I.21. Température produit Ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/> Congelée <input type="checkbox"/>				I.22. Nombre de conditionnement		
I.23. N° des scellés et n° des conteneurs				I.24. Type de conditionnement		
I.25. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>						
I.26.			I.27. Pour importation ou admission dans l'UE <input type="checkbox"/>			
I.28. Identification des marchandises						
Espèce (Nom scientifique)	Type de traitement	Numéro d'agrément des établissements Atelier de fabrication		Nombre de conditionnement	Poids net	

PAYS	Escargots			
<b>Partie II: Certification</b>	<b>II. Attestation sanitaire</b>	II.a. Numéro de référence du certificat II.b.		
	<p>Je soussigné déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 53/2004 et certifie que les escargots susmentionnés ont été produits conformément auxdites dispositions, et notamment:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— qu'ils proviennent d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) n° 852/2004,</li> <li>et</li> <li>— qu'ils ont été manipulés et, selon le cas, décoquillés, blanchis, préparés, mis en conserve, congelés, emballés et entreposés de façon hygiénique, conformément aux dispositions de l'annexe III, section XI, du règlement (CE) n° 853/2004.</li> </ul> <p><b>Notes</b></p> <p><b>Partie I:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Rubrique 1.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition. .</li> <li>— Rubrique 1.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.</li> <li>— Rubrique 1.19: utiliser les codes SH appropriés: 03.07.60, 16.05.</li> <li>— Rubrique 1.23: n° des scellés et no des conteneurs: uniquement lorsque la réglementation l'exige.</li> <li>— Rubrique 1.28: type de traitement: réfrigération, congélation, décoquillage, blanchiment, préparation, mise en conserve.</li> </ul> <p><b>Partie II:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.</li> </ul>			
<p>Inspecteur officiel</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">           Nom (en majuscules):            Date:            Cachet:         </td> <td style="width: 50%;">           Titre et qualité:            Signature:         </td> </tr> </table>			Nom (en majuscules): Date: Cachet:	Titre et qualité: Signature:
Nom (en majuscules): Date: Cachet:	Titre et qualité: Signature:			

## Appendice II de l'annexe VI

## PARTIE A

## MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE GÉLATINE DESTINÉE À LA CONSOMMATION HUMAINE

## PAYS

## Certificat vétérinaire vers l'UE

<b>Partie I: Renseignements concernant le lot expédié</b>	I.1. Expéditeur Nom		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a.	
	Adresse Code postal Tel.		I.3. Autorité centrale compétente			
	I.5. Destinataire Nom		I.6.			
	Adresse Code postal Tel.					
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8.	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10.
	I.11. Lieu d'origine  Nom Adresse		Numéro d'agrément		I.12.	
	I.13. Lieu de chargement		I.14. Date du départ			
	I.15. Moyens de transport Avion <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Wagon <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/> Identification Référence documentaire		I.16. PIF d'entrée dans l'UE		I.17.	
	I.18. Description marchandise		I.19. Code marchandise (code SH)		35.03	
					I.20. Quantité	
	I.21. Température produit Ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/> Congelée <input type="checkbox"/>				I.22. Nombre de conditionnement	
	I.23. N° des scellés et n° des conteneurs				I.24. Type de conditionnement	
	I.25. Marchandises certifiées aux fins de :  Consommation humaine <input type="checkbox"/>					
	I.26.		I.27. Pour importation ou admission dans l'UE		<input type="checkbox"/>	
	I.28. Identification des marchandises		Numéro d'agrément des établissements			
Espèce (Nom scientifique)	Type de traitement	Atelier de fabrication	Nombre de conditionnement	Poids net		

PAYS		Gélatine destinée à la consommation humaine			
<b>Partie II: Certification</b>	II. <b>Attestation sanitaire</b>	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.		
	<p>Je soussigné déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004 et certifie que la gélatine susmentionnée a été produite conformément auxdites dispositions, et notamment qu'elle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— provient d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) n° 852/2004,</li> <li>— a été produite à partir de matières premières conformes aux dispositions de l'annexe III, section XIV, chapitres I et II, du règlement (CE) n° 853/2004,</li> <li>— a été fabriquée dans le respect des conditions de l'annexe III, section XIV, chapitre III, du règlement (CE) n° 853/2004,</li> <li>— satisfait aux critères de l'annexe III, section XIV, chapitre IV, du règlement (CE) n° 853/2004, ainsi qu'au règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, et (*)</li> <li>— si elle provient de ruminants, ne contient pas et n'est pas dérivée: <ul style="list-style-type: none"> <li>soit (*)</li> <li>de matériels à risque spécifiés définis à l'annexe XI, point A, du règlement (CE) n° 999/2001 produits après le 31 mars 2001 ni de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins ou de caprins produites après le 31 mars 2001. Après le 31 mars 2001, les bovins, ovins et caprins dont ce produit est dérivé n'ont pas été abattus après étourdissement par injection de gaz dans la cavité crânienne ni mis à mort selon la même méthode et n'ont pas été abattus, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé, en forme de tige, introduit dans la cavité crânienne,</li> <li>soit</li> <li>de matériels de bovins, d'ovins et de caprins autres que ceux provenant d'animaux nés, élevés sans interruption et abattus en/au/à .....(*) (*).</li> </ul> </li> </ul>				
<p><b>Notes</b></p> <p><b>Partie I:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Rubrique I.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.</li> <li>— Rubrique I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.</li> <li>— Rubrique I.23: n° des scellés et n° des conteneurs: uniquement lorsque la réglementation l'exige.</li> <li>— Rubrique I.28: type de traitement: date de fabrication (jj/mm/aaaa).</li> </ul> <p><b>Partie II:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(*) Biffer les mentions inutiles.</li> <li>(*) Insérer le nom du pays.</li> <li>(*) Conformément à la liste établie à l'annexe XI, point 15 b), du règlement (CE) n° 999/2001, tel que modifié.</li> <li>— La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.</li> </ul>					
<p>Vétérinaire officiel</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Nom (en majuscules):</p> <p>Date:</p> <p>Cachet:</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Titre et qualité:</p> <p>Signature:</p> </td> </tr> </table>				<p>Nom (en majuscules):</p> <p>Date:</p> <p>Cachet:</p>	<p>Titre et qualité:</p> <p>Signature:</p>
<p>Nom (en majuscules):</p> <p>Date:</p> <p>Cachet:</p>	<p>Titre et qualité:</p> <p>Signature:</p>				

## PARTIE B

**MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE MATIÈRES PREMIÈRES POUR LA PRODUCTION DE GÉLATINE DESTINÉE À LA CONSOMMATION HUMAINE**

**PAYS****Certificat vétérinaire vers l'UE**

<b>Partie I: Renseignements concernant le lot expédié</b>	I.1. Expéditeur Nom				I.2. N° de référence du certificat		I.2.a.
	Adresse Code postal Tél.				I.3. Autorité centrale compétente		
	I.5. Destinataire Nom				I.4. Autorité locale compétente		
	Adresse Code postal Tél.				I.6.		
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8. Région d'origine	Code	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10.
	I.11. Lieu d'origine  Nom Adresse				I.12.  Numéro d'agrément		
	I.13. Lieu de chargement				I.14. Date du départ		
	I.15. Moyens de transport Avion <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Wagon <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/> Identification: Référence documentaire:				I.16. PIF d'entrée dans l'UE		
	I.18. Description marchandise				I.19. Code marchandise (code SH)		I.17.
						I.20. Quantité	
	I.21. Température produit Ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/> Congelée <input type="checkbox"/>				I.22. Nombre de conditionnement		
	I.23. N° des scellés et n° des conteneurs				I.24. Type de conditionnement		
	I.25. Marchandises certifiées aux fins de:  Consommation humaine <input type="checkbox"/>						
	I.26.				I.27. Pour importation ou admission dans l'UE <input type="checkbox"/>		
	I.28. Identification des marchandises						
	Espèce (Nom scientifique)	Nature du produit	Numéro d'agrément des établissements Atelier de fabrication		Nombre de conditionnement	Poids net	

PAYS

## Matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine

<b>Partie II: Certification</b>	<b>II. Attestation sanitaire</b>	<b>II.a. Numéro de référence du certificat</b>	<b>II.b.</b>		
	<p>Je soussigné déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 et certifie que les matières premières susmentionnées sont conformes auxdites dispositions, et notamment:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— que les os et peaux d'animaux ruminants domestiques et d'élevage, les peaux de porcs, ainsi que les peaux de volailles et les tendons décrits ci-dessus proviennent d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir et dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation humaine à l'issue d'inspections ante et post mortem<sup>(1)</sup></li> <li>et/ou</li> <li>— que les peaux de gibier sauvage décrites ci-dessus proviennent d'animaux tués dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation humaine à l'issue d'une inspection post mortem<sup>(1)</sup></li> <li>et/ou</li> <li>— que la peau et les arêtes de poisson décrites ci-dessus proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine et agréées pour l'exportation<sup>(1)</sup></li> <li>et que<sup>(1)</sup></li> <li>— si elles proviennent de ruminants, elles ne contiennent pas et ne sont pas dérivées: <ul style="list-style-type: none"> <li>soit<sup>(1)</sup></li> <li>de matériels à risque spécifiés définis à l'annexe XI, point A, du règlement (CE) n° 999/2001 produits après le 31 mars 2001 ni de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins ou de caprins produites après le 31 mars 2001. Après le 31 mars 2001, les bovins, ovins et caprins dont ce produit est dérivé n'ont pas été abattus après étourdissement par injection de gaz dans la cavité crânienne ni mis à mort selon la même méthode et n'ont pas été abattus, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé, en forme de tige, introduit dans la cavité crânienne,</li> <li>soit</li> <li>de matériels de bovins, d'ovins et de caprins autres que ceux provenant d'animaux nés, élevés sans interruption et abattus en/au/à .....<sup>(2)</sup> <sup>(2)</sup>.</li> </ul> </li> </ul>				
<p><b>Notes</b></p> <p><b>Partie I:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Rubrique I.8: région d'origine: si nécessaire.</li> <li>— Rubrique I.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.</li> <li>— Rubrique I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.</li> <li>— Rubrique I.19: utiliser les codes SH appropriés: 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.</li> <li>— Rubrique I.23: n° des scellés et no des conteneurs: uniquement lorsque la réglementation l'exige.</li> <li>— Rubrique I.28: nature de la marchandise: (peaux), (os) et (tendons); atelier de fabrication: y compris les abattoirs, navires-usines, ateliers de découpe, établissements de traitement du gibier et établissements de transformation.</li> </ul> <p><b>Partie II:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><sup>(1)</sup> Biffer les mentions inutiles.</li> <li><sup>(2)</sup> Insérer le nom du pays.</li> <li><sup>(2)</sup> Conformément à la liste établie à l'annexe XI, point 15 b), du règlement (CE) n° 999/2001, tel que modifié.</li> <li>— La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.</li> </ul>					
<p>Vétérinaire officiel</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Nom (en majuscules):</p> <p>Date:</p> <p>Cachet:</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Titre et qualité:</p> <p>Signature:</p> </td> </tr> </table>				<p>Nom (en majuscules):</p> <p>Date:</p> <p>Cachet:</p>	<p>Titre et qualité:</p> <p>Signature:</p>
<p>Nom (en majuscules):</p> <p>Date:</p> <p>Cachet:</p>	<p>Titre et qualité:</p> <p>Signature:</p>				

## Appendice III de l'annexe VI

## PARTIE A

## MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE COLLAGÈNE DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE

## PAYS

## Certificat vétérinaire vers l'UE

<b>Partie I: Renseignements concernant le lot expédié</b>	I.1. Expéditeur		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a.	
	Nom					
	Adresse		I.3. Autorité centrale compétente			
	Code postal					
	Tél.		I.4. Autorité locale compétente			
	I.5. Destinataire		I.6.			
	Nom					
	Adresse					
	Code postal					
	Tél.					
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8.	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10.
	I.11. Lieu d'origine		I.12.			
	Nom		Numéro d'agrément			
	Adresse					
	I.13. Lieu de chargement		I.14. Date du départ			
I.15. Moyens de transport		I.16. PIF d'entrée dans l'UE				
Avion <input type="checkbox"/>		Navire <input type="checkbox"/>		Wagon <input type="checkbox"/>		
Véhicule routier <input type="checkbox"/>		Autres <input type="checkbox"/>				
Identification:		I.17.				
Référence documentaire:						
I.18. Description marchandise				I.19. Code marchandise (code SH)		
				35.04		
				I.20. Quantité		
I.21. Température produit				I.22. Nombre de conditionnement		
Ambiante <input type="checkbox"/>				Réfrigérée <input type="checkbox"/>		
				Congelée <input type="checkbox"/>		
I.23. N° des scellés et n° des conteneurs				I.24. Type de conditionnement		
I.25. Marchandises certifiées aux fins de:						
Consommation humaine <input type="checkbox"/>						
I.26.			I.27. Pour importation ou admission dans l'UE <input type="checkbox"/>			
I.28. Identification des marchandises						
Espèce		Type de traitement		Numéro d'agrément des établissements		
(Nom scientifique)		Atelier de fabrication		Nombre de conditionnement		
				Poids net		

PAYS	Collagène destinée à la consommation humaine			
<b>Partie II: Certification</b>	<b>II. Attestation sanitaire</b>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="772 226 1059 309"> <b>II.a. Numéro de référence du certificat</b> </td> <td data-bbox="1064 226 1337 309"> <b>II.b.</b> </td> </tr> </table>	<b>II.a. Numéro de référence du certificat</b>	<b>II.b.</b>
	<b>II.a. Numéro de référence du certificat</b>	<b>II.b.</b>		
<p>Je soussigné déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004 et certifie que le collagène susmentionné a été produit conformément auxdites dispositions, et notamment qu'il:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— provient d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) n° 852/2004,</li> <li>— a été produit à partir de matières premières conformes aux dispositions de l'annexe III, section XV, chapitres I et II, du règlement (CE) n° 853/2004,</li> <li>— a été fabriqué dans le respect des conditions de l'annexe III, section XV, chapitre III, du règlement (CE) n° 853/2004,</li> </ul> <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— satisfait aux critères de l'annexe III, section XV, chapitre IV, du règlement (CE) n° 853/2004, ainsi qu'au règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.</li> </ul> <p><b>Notes</b></p> <p><b>Partie I:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Rubrique I.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.</li> <li>— Rubrique I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.</li> <li>— Rubrique I.23: no des scellés et no des conteneurs: uniquement lorsque la réglementation l'exige.</li> <li>— Rubrique I.28: type de traitement: date de fabrication (jj/mm/aaaa).</li> </ul> <p><b>Partie II:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat..</li> </ul>				
<p>Vétérinaire officiel</p> <table border="0"> <tr> <td data-bbox="331 1424 488 1487">           Nom (en majuscules):            Date:            Cachet:         </td> <td data-bbox="1027 1424 1134 1464">           Titre et qualité:            Signature:         </td> </tr> </table>		Nom (en majuscules): Date: Cachet:	Titre et qualité: Signature:	
Nom (en majuscules): Date: Cachet:	Titre et qualité: Signature:			

## PARTIE B

**MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE MATIÈRES PREMIÈRES POUR LA PRODUCTION DE COLLAGÈNE DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE**

**PAYS****Certificat vétérinaire vers l'UE**

<b>Partie I: Renseignements concernant le lot expédié</b>	I.1. Expéditeur Nom				I.2. N° de référence du certificat		I.2.a.
	Adresse Code postal Tél.				I.3. Autorité centrale compétente		
	I.5. Destinataire Nom				I.4. Autorité locale compétente		
	Adresse Code postal Tél.				I.6.		
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8. Région d'origine	Code	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10.
	I.11. Lieu d'origine  Nom Adresse				I.12.		
	Numéro d'agrément						
	I.13. Lieu de chargement				I.14. Date du départ		
	I.15. Moyens de transport Avion <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Wagon <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/> Identification: Référence documentaire:				I.16. PIF d'entrée dans l'UE		
					I.17.		
	I.18. Description marchandise					I.19. Code marchandise (code SH)	
						I.20. Quantité	
	I.21. Température produit Ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/> Congelée <input type="checkbox"/>					I.22. Nombre de conditionnement	
	I.23. N° des scellés et n° des conteneurs					I.24. Type de conditionnement	
I.25. Marchandises certifiées aux fins de:  Consommation humaine <input type="checkbox"/>							
I.26.				I.27. Pour importation ou admission dans l'UE <input type="checkbox"/>			
I.28. Identification des marchandises							
Espèce (Nom scientifique)	Nature du produit	Numéro d'agrément des établissements Atelier de fabrication		Nombre de conditionnement	Poids net		

PAYS

## Matières premières pour la production de collagène destiné à la consommation humaine

<b>Partie II: Certification</b>	<b>II. Attestation sanitaire</b>	<b>II.a. Numéro de référence du certificat</b>	<b>II.b.</b>
	<p>Je soussigné déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 et certifie que les matières premières susmentionnées sont conformes auxdites dispositions, et notamment:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— que les peaux d'animaux ruminants domestiques et d'élevage, les peaux, os et intestins de porcs, ainsi que les peaux et os de volailles et les tendons décrits ci-dessus proviennent d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir et dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation humaine à l'issue d'inspections ante et post mortem <sup>(1)</sup>;</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">et/ou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— que les peaux de gibier sauvage décrites ci-dessus proviennent d'animaux tués dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation humaine à l'issue d'une inspection post mortem <sup>(1)</sup>;</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">et/ou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— que la peau et les arêtes de poisson décrites ci-dessus proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine et agréées pour l'exportation <sup>(1)</sup>.</li> </ul>		
<b>Notes</b>			
<b>Partie I:</b>			
— Rubrique 1.8: région d'origine: si nécessaire.			
— Rubrique 1.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.			
— Rubrique 1.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.			
— Rubrique 1.19: utiliser les codes SH appropriés: 05.04, 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.			
— Rubrique 1.23: n° des scellés et no des conteneurs: uniquement lorsque la réglementation l'exige.			
— Rubrique 1.28: nature de la marchandise: (peaux), (os), (intestins) et (tendons); atelier de fabrication: y compris les abattoirs, navires-usines, ateliers de découpe, établissements de traitement du gibier et établissements de transformation.			
<b>Partie II:</b>			
<sup>(1)</sup> Biffer les mentions inutiles.			
— La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.			
Vétérinaire officiel			
Nom (en majuscules):		Titre et qualité:	
Date:		Signature:	
Cachet:			

«Appendice IV de l'annexe VI

**MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE PRODUITS DE LA PÊCHE DESTINÉS À  
LA CONSOMMATION HUMAINE**

PAYS		Certificat vétérinaire vers l'UE		
Partie I: Renseignements concernant le lot expédié	I.1. Expéditeur Nom  Adresse N° tél.		I.2. N° de référence du certificat I.2.a	
			I.3. Autorité centrale compétente	
			I.4. Autorité locale compétente	
	I.5. Destinataire Nom  Adresse Code postal N° tél.		I.6.	
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8. Région d'origine	Code
			I.9. Pays de destination	Code ISO
			I.10.	
	I.11. Lieu d'origine Nom Adresse  Numéro d'agrément		I.12.	
	I.13. Lieu de chargement		I.14. Date du départ	
	I.15. Moyens de transport Avion <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Wagon <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/> Identification: Référence documentaire:		I.16. PIF d'entrée dans l'UE	
		I.17.		
I.18. Description marchandise		I.19. Code marchandise (Code SH)		
		I.20. Quantité		
I.21. Température produit Ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/> Congelée <input type="checkbox"/>		I.22. Nombre de conditionnement		
I.23. N° des scellés et n° des conteneurs		I.24. Type de conditionnement		
I.25. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>				
I.26.		I.27. Pour importation ou admission dans l'UE <input type="checkbox"/>		
I.28. Identification des marchandises				
Espèce (Nom scientifique)		Numéro d'agrément des établissements		
Nature de la marchandise	Type de traitement	Atelier de fabrication	Nombre de conditionnement	
			Poids net	

PAYS		Produits de la pêche	
II.	Attestation sanitaire	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
Partie II: certification	<b>II.1</b>	<b>(<sup>1</sup>) Attestation de santé publique</b>	
		Le soussigné déclare avoir connaissance des dispositions applicables des règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 et certifie que les produits de la pêche susmentionnés ont été produits conformément à ces dispositions, et notamment:	
		— qu'ils proviennent d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) n° 852/2004;	
		— qu'ils ont été capturés et manipulés à bord de navires, débarqués, manipulés et, le cas échéant, préparés, transformés, congelés et décongelés de façon hygiénique dans le respect des exigences fixées à l'annexe III, section VIII, chapitres I à IV, du règlement (CE) n° 853/2004;	
		— qu'ils satisfont aux normes sanitaires fixées à l'annexe III, section VIII, chapitre V, du règlement (CE) n° 853/2004 et aux critères énoncés au règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;	
	— qu'ils ont été emballés, entreposés et transportés conformément à l'annexe III, section VIII, chapitres VI à VIII, du règlement (CE) n° 853/2004;		
	— qu'ils ont été marqués conformément à l'annexe II, section I, du règlement (CE) n° 853/2004;		
	— que les garanties couvrant les animaux vivants et les produits issus de ces animaux, ils proviennent de l'aquaculture, prévus par les plans relatifs aux résidus présentés conformément à la directive 96/23/CE, et notamment à son article 29, sont réunies; et		
	— qu'ils ont subi de manière satisfaisante les contrôles officiels prévus à l'annexe III du règlement (CE) n° 854/2004.		
	<b>II.2</b>	<b>(<sup>2</sup>)(<sup>4</sup>)Attestation de santé animale pour les poissons et crustacés issus de l'aquaculture</b>	
	<b>II.2.1</b>	<b>(<sup>3</sup>)(<sup>4</sup>)[Exigences applicables aux espèces sensibles au syndrome ulcératif épizootique (SUE), à la nécrose hématopoïétique épizootique (NHE), au syndrome de Taura et à la maladie de la tête jaune</b>	
		Je soussigné, inspecteur officiel, certifie que les animaux d'aquaculture ou produits issus de ces animaux visés à la partie I du présent certificat:	
		( <sup>5</sup> )[proviennent d'un pays/territoire, d'une zone ou d'un compartiment déclaré indemne ( <sup>4</sup> ) [du SUE] ( <sup>4</sup> ) [de la NHE] ( <sup>4</sup> ) [du syndrome de Taura] ( <sup>4</sup> ) [de la maladie de la tête jaune] conformément au chapitre VII de la directive 2006/88/CE ou à la norme correspondante de l'OIE par l'autorité compétente de mon pays,	
		i) dans lequel les maladies concernées doivent être déclarées à l'autorité compétente et les notifications relatives à la présence suspectée de l'une des maladies concernées doivent immédiatement donner lieu à une enquête diligentée par les services officiels,	
		ii) dans lequel les espèces sensibles aux maladies concernées ne peuvent être introduites que lorsqu'elles proviennent d'une zone déclarée indemne de la maladie et	
		iii) dans lequel les espèces sensibles aux maladies concernées ne sont pas vaccinées contre celles-ci].	
	<b>II.2.2</b>	<b>(<sup>3</sup>)(<sup>4</sup>)[Exigences applicables aux espèces sensibles à la septicémie hémorragique virale (SHV), à la nécrose hématopoïétique infectieuse (NHI), à l'anémie infectieuse du saumon (AIS), à l'herpèsvirose de la carpe koï (KHV) et à la maladie des points blancs destinées à un État membre, à une zone ou à un compartiment déclaré indemne d'une maladie ou faisant l'objet d'un programme de surveillance ou d'éradication de la maladie concernée</b>	
		Je soussigné, inspecteur officiel, certifie que les animaux d'aquaculture ou produits issus de ces animaux visés à la partie I du présent certificat:	
		( <sup>5</sup> ) [proviennent d'un pays/territoire, d'une zone ou d'un compartiment déclaré indemne ( <sup>4</sup> ) [de la SHV] ( <sup>4</sup> ) [de la NHI] ( <sup>4</sup> ) [de l'AIS] ( <sup>4</sup> ) [de la KHV] ( <sup>4</sup> ) [de la maladie des points blancs] conformément au chapitre VII de la directive 2006/88/CE ou à la norme correspondante de l'OIE par l'autorité compétente de mon pays,	
		i) dans lequel les maladies concernées doivent être déclarées à l'autorité compétente et les notifications relatives à la présence suspectée de l'une des maladies concernées doivent immédiatement donner lieu à une enquête diligentée par celle-ci,	
		ii) dans lequel les espèces sensibles aux maladies concernées ne peuvent être introduites que lorsqu'elles proviennent d'une zone déclarée indemne de la maladie et	
		iii) dans lequel les espèces sensibles aux maladies concernées ne sont pas vaccinées contre celles-ci].	
	<b>II.2.3</b>	<b>Exigences en matière de transport et d'étiquetage</b>	
		Je soussigné, inspecteur officiel, certifie:	
	<b>II.2.3.1</b>	que les animaux d'aquaculture visés ci-dessus sont placés dans des conditions (y compris en ce qui concerne la qualité de l'eau) qui n'ont aucune incidence sur leur statut sanitaire;	
	<b>II.2.3.2</b>	que, préalablement au chargement, le conteneur de transport ou le bateau vivier est propre et a été désinfecté ou était inutilisé et	
	<b>II.2.3.3</b>	que le lot est identifié par une étiquette lisible placée sur la face extérieure du conteneur ou, en cas de transport par bateau vivier, dans le manifeste, portant les renseignements utiles visés à la partie I, cases 1.7 à 1.11, du présent certificat, ainsi que la mention suivante: "( <sup>4</sup> )[Poissons]( <sup>4</sup> )[Crustacés] destinés à la consommation humaine dans la Communauté".	

PAYS		Produits de la pêche	
II.	Attestation sanitaire	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
<p><b>Notes</b></p> <p><b>Partie I:</b></p> <p>— Case I.8: région d'origine: pour les mollusques bivalves congelés ou transformés, indiquer la zone de production.</p> <p>— Case I.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.</p> <p>— Case I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.</p> <p>— Case I.19: utiliser le code SH correspondant: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 051191, 1504, 151800, 1603, 1604, 1605.</p> <p>— Case I.23: identification du conteneur/numéro de scellé: le cas échéant, indiquer le numéro de série du scellé.</p> <p>— Case I.28: identification des marchandises: préciser s'il s'agit de produits issus de l'aquaculture ou d'origine sauvage. type de traitement: préciser s'il s'agit de produits vivants, réfrigérés, congelés ou transformés. atelier de fabrication: y compris les navires-usines, les navires-congélateurs, les entrepôts frigorifiques et les ateliers de transformation.</p> <p><b>Partie II:</b></p> <p>(<sup>1</sup>) La partie II.1 du présent certificat ne s'applique pas aux pays soumis à des exigences particulières de certification sanitaire fixées dans des accords d'équivalence ou d'autres actes communautaires.</p> <p>(<sup>2</sup>) La partie II.2 du présent certificat ne s'applique pas:</p> <p>a) aux crustacés non viables, à savoir les crustacés qui ont perdu la faculté d'exister en tant qu'animaux vivants si on les replace dans leur environnement d'origine;</p> <p>b) aux poissons qui sont mis à mort et éviscérés avant l'expédition;</p> <p>c) aux animaux d'aquaculture et aux produits issus de ces animaux qui sont mis sur le marché, sans transformation ultérieure, en vue d'une consommation humaine, à condition qu'ils soient présentés dans des emballages de vente au détail conformes aux prescriptions y afférentes du règlement (CE) n° 853/2004;</p> <p>d) aux crustacés destinés à des établissements de transformation agréés conformément à l'article 4, paragraphe 2, de la directive 2006/88/CE, ou à des centres d'expédition, à des centres de purification ou à des entreprises similaires équipés d'un dispositif de traitement des effluents qui inactive les agents pathogènes en cause ou dans lesquels les effluents font l'objet d'autres types de traitement réduisant à un niveau acceptable le risque de propagation de maladies aux eaux naturelles;</p> <p>e) aux crustacés qui sont destinés à une transformation ultérieure avant consommation humaine sans entreposage temporaire au lieu de transformation et emballés et étiquetés à cet effet conformément au règlement (CE) n° 853/2004.</p> <p>(<sup>3</sup>) Les parties II.2.1 et II.2.2 du présent certificat s'appliquent uniquement aux espèces sensibles à une ou à plusieurs des maladies visées dans leur intitulé. Les espèces sensibles sont répertoriées à l'annexe IV de la directive 2006/88/CE.</p> <p>(<sup>4</sup>) Biffer les mentions inutiles.</p> <p>(<sup>5</sup>) L'autorisation d'entrée dans toute partie de la Communauté des lots contenant des espèces sensibles au SUE, à la NHE, au syndrome de Taura et/ou à la maladie de la tête jaune est subordonnée à la présence de cette déclaration.</p> <p>(<sup>6</sup>) L'autorisation d'entrée dans un État membre, une zone ou un compartiment (Partie I, cases I.9 et I.10, du certificat) déclaré indemne de la SHV, de la NHI, de l'AIS, de la KHV ou de la maladie des points blancs, ou faisant l'objet d'un programme de surveillance ou d'éradication établi conformément à l'article 44, paragraphe 1 ou 2, de la directive 2006/88/CE est subordonnée à la présence d'une de ces déclarations si le lot contient des espèces sensibles à la maladie ou aux maladies dont l'absence a été reconnue ou pour lesquelles s'applique un ou plusieurs programmes. Les données relatives au statut sanitaire de chaque ferme aquacole ou parc à mollusques de la Communauté peuvent être consultées à l'adresse suivante: <a href="http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm">http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm</a></p> <p>— La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.</p>			
<p>Inspecteur officiel</p> <p>Nom (en lettres capitales):</p> <p>Date:</p> <p>Cachet:</p> <p>Titre et qualité:</p> <p>Signature:»</p>			

«Appendice V de l'annexe VI

## PARTIE A

**MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE MOLLUSQUES BIVALVES,  
D'ÉCHINODERMES, DE TUNICIERS ET DE GASTÉROPODES MARINS VIVANTS DESTINÉS À LA  
CONSOMMATION HUMAINE**

PAYS		Certificat vétérinaire vers l'UE		
Partie I: Renseignements concernant le lot expédié	I.1. Expéditeur Nom  Adresse N° tél.		I.2. N° de référence du certificat I.2.a	
			I.3. Autorité centrale compétente	
			I.4. Autorité locale compétente	
	I.5. Destinataire Nom  Adresse Code postal N° tél.		I.6.	
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8. Région d'origine	Code
	I.9. Pays de destination		Code ISO	I.10.
	I.11. Lieu d'origine Nom Adresse Numéro d'agrément		I.12.	
	I.13. Lieu de chargement		I.14. Date du départ	
	I.15. Moyens de transport Avion <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Wagon <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/> Identification: Référence documentaire:		I.16. PIF d'entrée dans l'UE	
	I.17.			
I.18. Description marchandise		I.19. Code marchandise (Code SH)	03 07	
		I.20. Quantité		
I.21. Température produit Ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/> Congelée <input type="checkbox"/>		I.22. Nombre de conditionnement		
I.23. N° des scellés et n° des conteneurs		I.24. Type de conditionnement		
I.25. Marchandises certifiées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>				
I.26.		I.27. Pour importation ou admission dans l'UE <input type="checkbox"/>		
I.28. Identification des marchandises				
Espèce (Nom scientifique)	Numéro d'agrément des établissements Atelier de fabrication	Nombre de conditionnement	Poids net	

PAYS		Mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants	
II.	Attestation sanitaire	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.
Partie II: certification	<b>II.1</b>	<b>(<sup>1</sup>) Attestation de santé publique pour les mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants</b>	
		Le soussigné déclare avoir connaissance des dispositions applicables des règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 et certifie que les ( <sup>2</sup> ) [mollusques bivalves vivants] ( <sup>3</sup> ) [échinodermes vivants] ( <sup>4</sup> ) [tuniciers vivants] ( <sup>5</sup> ) [gastéropodes marins vivants] susmentionnés ont été produits conformément à ces dispositions, et notamment:	
		— qu'ils proviennent d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) n° 852/2004;	
		— qu'ils ont été récoltés, au besoin reparqués, et transportés conformément à l'annexe III, section VII, chapitres I et II, du règlement (CE) n° 853/2004;	
		— qu'ils ont été manipulés, au besoin purifiés, et emballés conformément à l'annexe III, section VII, chapitres III et IV, du règlement (CE) n° 853/2004;	
		— qu'ils satisfont aux normes sanitaires fixées à l'annexe III, section VII, chapitre V, du règlement (CE) n° 853/2004 et aux critères énoncés au règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;	
		— qu'ils ont été emballés, entreposés et transportés conformément à l'annexe III, section VII, chapitres VI et VIII, du règlement (CE) n° 853/2004;	
		— qu'ils ont été marqués et étiquetés conformément à l'annexe II, section I, et à l'annexe III, section VII, chapitre VII, du règlement (CE) n° 853/2004;	
		— dans le cas de pectinidés récoltés en dehors des zones de production classifiées, qu'ils satisfont aux exigences spécifiques fixées à l'annexe III, section VII, chapitre IX, du règlement (CE) n° 853/2004, et	
		— qu'ils ont subi de manière satisfaisante les contrôles officiels prévus à l'annexe II du règlement (CE) n° 854/2004.	
	<b>II.2</b>	<b>(<sup>2</sup>)(<sup>4</sup>) Attestation de santé animale pour les mollusques bivalves vivants issus de l'aquaculture</b>	
	<b>II.2.1</b>	<b>(<sup>2</sup>)(<sup>4</sup>) [Exigences applicables aux espèces sensibles à l'infection à <i>Bonamia exitiosa</i>, à l'infection à <i>Perkinsus marinus</i> et à l'infection à <i>Mikrocytos mackini</i>]</b>	
		Je soussigné, inspecteur officiel, certifie que les mollusques bivalves vivants visés à la partie I du présent certificat:	
		( <sup>5</sup> ) [proviennent d'un pays/territoire, d'une zone ou d'un compartiment déclaré indemne ( <sup>3</sup> ) [de l'infection à <i>Bonamia exitiosa</i> ] ( <sup>4</sup> ) [de l'infection à <i>Perkinsus marinus</i> ] ( <sup>6</sup> ) [de l'infection <i>Mikrocytos mackini</i> ] conformément au chapitre VII de la directive 2006/88/CE ou à la norme correspondante de l'OIE par l'autorité compétente de mon pays,	
		— dans lequel les maladies concernées doivent être déclarées à l'autorité compétente et les notifications relatives à la présence suspectée de l'une des maladies concernées doivent immédiatement donner lieu à une enquête diligentée par les services officiels, et	
		— dans lequel les espèces sensibles aux maladies concernées ne peuvent être introduites que lorsqu'elles proviennent d'une zone déclarée indemne de la maladie.]	
	<b>II.2.2</b>	<b>(<sup>3</sup>)(<sup>4</sup>) [Exigences applicables aux espèces sensibles à l'infection à <i>Marteilia refringens</i> et à l'infection à <i>Bonamia ostreae</i> destinées à un État membre, à une zone ou à un compartiment déclaré indemne d'un maladie ou faisant l'objet d'un programme de surveillance ou d'éradication de la maladie concernée]</b>	
		Je soussigné, inspecteur officiel, certifie que les mollusques bivalves vivants visés ci-dessus:	
		( <sup>6</sup> ) [proviennent d'un pays/territoire, d'une zone ou d'un compartiment déclaré indemne (4) [de l'infection à <i>Marteilia refringens</i> ] (4) [de l'infection à <i>Bonamia ostreae</i> ] conformément au chapitre VII de la directive 2006/88/CE ou à la norme correspondante de l'OIE par l'autorité compétente de mon pays,	
		i) dans lequel les maladies concernées doivent être déclarées à l'autorité compétente et les notifications relatives à la présence suspectée de l'une des maladies concernées doivent immédiatement donner lieu à une enquête diligentée par les services officiels, et	
		ii) dans lequel les espèces sensibles aux maladies concernées ne peuvent être introduites que lorsqu'elles proviennent d'une zone déclarée indemne de la maladie.]	
	<b>II.2.3</b>	<b>Exigences en matière de transport et d'étiquetage</b>	
		Je soussigné, inspecteur officiel, certifie:	
	<b>II.2.3.1</b>	que les mollusques bivalves vivants visés ci-dessus sont placés dans des conditions (y compris en ce qui concerne la qualité de l'eau) qui n'ont aucune incidence sur leur statut sanitaire;	
	<b>II.2.3.2</b>	que, préalablement au chargement, le conteneur de transport ou le bateau vivier est propre et a été désinfecté ou était inutilisé et	
	<b>II.2.3.3</b>	que le lot est identifié par une étiquette lisible placée sur la face extérieure du microconteneur ou, en cas de transport par bateau vivier, dans le manifeste, portant les renseignements utiles visés à la partie I, cases I.7 à I.11, du présent certificat, ainsi que la mention suivante: "Mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine dans la Communauté".	

PAYS		Mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants	
II. Attestation sanitaire	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.	
<p><b>Notes</b></p> <p><b>Partie I:</b></p> <p>— Case I.8: région d'origine: indiquer la zone de production.</p> <p>— Case I.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.</p> <p>— Case I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.</p> <p>— Case I.23: identification du conteneur/numéro de scellé: le cas échéant, indiquer le numéro de série du scellé.</p> <p>— Case I.28: atelier de fabrication: y compris le centre d'expédition et le centre de purification.</p> <p><b>Partie II:</b></p> <p>(<sup>1</sup>) La partie II.1 ne s'applique pas aux pays soumis à des exigences particulières de certification sanitaire fixées dans des accords d'équivalence ou d'autres actes communautaires.</p> <p>(<sup>2</sup>) La partie II.2 du présent certificat ne s'applique pas:</p> <p>a) aux mollusques non viables, à savoir les mollusques qui ont perdu la faculté d'exister en tant qu'animaux vivants si on les replace dans leur environnement d'origine;</p> <p>b) aux mollusques bivalves vivants qui sont mis sur le marché, sans transformation ultérieure, en vue d'une consommation humaine, à condition qu'ils soient présentés dans des emballages de vente au détail conformes aux prescriptions y afférentes du règlement (CE) n° 853/2004;</p> <p>c) aux mollusques bivalves vivants destinés à des établissements de transformation agréés conformément à l'article 4, paragraphe 2, de la directive 2006/88/CE, ou à des centres d'expédition, à des centres de purification ou à des entreprises similaires équipées d'un dispositif de traitement des effluents qui inactive les agents pathogènes en cause ou dans lesquels les effluents font l'objet d'autres types de traitement réduisant à un niveau acceptable le risque de propagation de maladies aux eaux naturelles;</p> <p>d) aux mollusques bivalves vivants qui sont destinés à une transformation ultérieure avant consommation humaine sans entreposage temporaire au lieu de transformation et emballés et étiquetés à cet effet conformément au règlement (CE) n° 853/2004.</p> <p>(<sup>3</sup>) Les parties II.2.1 et II.2.2 s'appliquent uniquement aux espèces sensibles à une ou à plusieurs des maladies visées dans leur intitulé. Les espèces sensibles sont répertoriées à l'annexe IV de la directive 2006/88/CE.</p> <p>(<sup>4</sup>) Biffer les mentions inutiles.</p> <p>(<sup>5</sup>) L'autorisation d'entrée dans toute partie de la Communauté des lots contenant des espèces sensibles à l'infection à <i>Bonamia exitiosa</i>, à l'infection à <i>Perkinsus marinus</i> et à l'infection à <i>Mikrocytos mackini</i> est subordonnée à la présence de cette déclaration.</p> <p>(<sup>6</sup>) L'autorisation d'entrée dans un État membre, une zone ou un compartiment (cases I.9 et I.10 de la partie I du certificat) déclaré indemne de l'infection à <i>Martellia refringens</i> ou de l'infection à <i>Bonamia ostreae</i>, ou faisant l'objet d'un programme de surveillance ou d'éradication établi conformément à l'article 44, paragraphe 1 ou 2, de la directive 2006/88/CE est subordonnée à la présence d'une de ces déclarations si le lot contient des espèces sensibles à la maladie ou aux maladies dont l'absence a été reconnue ou pour lesquelles s'applique un ou plusieurs programmes. Les données relatives au statut sanitaire de chaque ferme aquacole ou parc à mollusques de la Communauté peuvent être consultées à l'adresse suivante: <a href="http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm">http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm</a></p> <p>— La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.</p>			
<p>Inspecteur officiel</p> <p>Nom (en lettres capitales):</p> <p>Date:</p> <p>Cachet:</p> <p>Titre et qualité:</p> <p>Signature:»</p>			

PARTIE B

**MODÈLE D'ATTESTATION SANITAIRE SUPPLÉMENTAIRE POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES TRANSFORMÉS APPARTENANT À L'ESPÈCE ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM**

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

1. ont été récoltés dans des zones de production clairement identifiées, surveillées et autorisées par l'autorité compétente aux fins de la décision 2006/766/CE <sup>(1)</sup> de la Commission, et où le taux de toxines PSP dans les parties comestibles de ces mollusques est inférieur à 300 µg pour 100 g;
2. ont été transportés dans des conteneurs ou véhicules scellés par l'autorité compétente directement vers l'établissement:  
.....  
(Nom et numéro d'agrément officiel de l'établissement expressément autorisé par l'autorité compétente à procéder à leur traitement);
3. étaient accompagnés, pendant leur transport vers ledit établissement, d'un document délivré par l'autorité compétente autorisant le transport et attestant la nature et la quantité du produit, la zone d'origine et l'établissement de destination;
4. ont été soumis au traitement thermique défini à l'annexe de la décision 96/77/CE;
5. ne contiennent pas de toxines PSP à un taux détectable par la méthode d'analyse biologique, comme l'atteste(nt) le(s) rapport(s) d'analyse ci-joint(s) concernant les tests effectués sur chaque lot inclus dans l'envoi faisant l'objet de la présente attestation.

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

L'inspecteur officiel soussigné déclare qu'il a connaissance des dispositions de la décision 96/77/CE et que le(s) rapport(s) d'analyse ci-joint(s) correspond(ent) aux tests effectués sur les produits après leur transformation.

Inspecteur officiel	
Nom (en majuscules):	Titre et qualité:
Date:	Signature:
Cachet:	

## Appendice VI de l'annexe VI

## MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'IMPORTATION DE MIEL ET D'AUTRES PRODUITS DE L'APICULTURE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

## PAYS

## Certificat vétérinaire vers l'UE

<b>Partie I: Renseignements concernant le lot expédié</b>	I.1. Expéditeur Nom		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a.	
	Adresse Code postal Tél.		I.3. Autorité centrale compétente			
	I.5. Destinataire Nom		I.4. Autorité locale compétente			
	Adresse Code postal Tél.		I.6.			
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8.	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10.
	I.11. Lieu d'origine  Nom Adresse		I.12.			
	I.13. Lieu de chargement		I.14. Date du départ			
	I.15. Moyens de transport Avion <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Wagon <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/> Identification: Référence documentaire:		I.16. PIF d'entrée dans l'UE			
	I.18. Description marchandise		I.19. Code marchandise (code SH)		I.17.	
					I.20. Quantité	
	I.21. Température produit Ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/> Congelée <input type="checkbox"/>				I.22. Nombre de conditionnement	
	I.23. N° des scellés et n° des conteneurs				I.24. Type de conditionnement	
	I.25. Marchandises certifiées aux fins de:  Consommation humaine <input type="checkbox"/>					
	I.26.		I.27. Pour importation ou admission dans l'UE <input type="checkbox"/>			
	I.28. Identification des marchandises					
Espèce (Nom scientifique)	Type de traitement	Numéro d'agrément des établissements Atelier de fabrication		Nombre de conditionnement	Poids net	

PAYS		Miel et produits de l'apiculture			
<b>Partie II: Certification</b>	<b>II. Attestation sanitaire</b>	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.		
	<p>Je soussigné déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004 et certifie que le miel et les produits de l'apiculture susmentionnés ont été produits conformément auxdites dispositions, et notamment:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— qu'ils proviennent d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) n° 852/2004,</li> <li>— qu'ils ont été manipulés et, le cas échéant, préparés, emballés et entreposés de façon hygiénique, conformément aux dispositions de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004,</li> <li>et</li> <li>— que les garanties couvrant les animaux vivants et les produits issus de ces animaux prévues par les plans relatifs aux résidus présentés conformément à la directive 96/23/CE, et notamment à son article 29, sont réunies.</li> </ul>				
<p><b>Notes</b></p> <p><b>Partie I:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Rubrique I.11: lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.</li> <li>— Rubrique I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.</li> <li>— Rubrique I.19: utiliser les codes SH appropriés: 04.09, 04.10.</li> <li>— Rubrique I.23: n° des scellés et no des conteneurs: uniquement lorsque la réglementation l'exige.</li> </ul> <p><b>Partie II:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— La couleur du cachet et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat.</li> </ul>					
<p>Inspecteur officiel</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Nom (en majuscules):</p> <p>Date:</p> <p>Cachet:</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Titre et qualité:</p> <p>Signature:</p> </td> </tr> </table>				<p>Nom (en majuscules):</p> <p>Date:</p> <p>Cachet:</p>	<p>Titre et qualité:</p> <p>Signature:</p>
<p>Nom (en majuscules):</p> <p>Date:</p> <p>Cachet:</p>	<p>Titre et qualité:</p> <p>Signature:</p>				

[(CE) n° 1664/2006, Annexe II]

]



[ANNEXE VI BIS

**MÉTHODES DE TEST DU LAIT CRU ET DU LAIT TRAITÉ THERMIQUEMENT**

CHAPITRE I

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

1. Lors des contrôles réalisés au regard des critères de l'annexe III, section IX, chapitre I, partie III, du règlement (CE) n° 853/2004, il faut appliquer comme méthodes de référence les normes suivantes:
  - a) EN/ISO 4833 pour la teneur en germes à 30 °C;
  - b) ISO 13366-1 pour la teneur en cellules somatiques.
2. Le recours à d'autres méthodes d'analyse est acceptable:
  - a) Pour la teneur en germes à 30 °C, lorsque les méthodes sont validées par rapport à la méthode de référence définie au point 1.a) conformément au protocole établi par la norme EN/ISO 16140 ou à d'autres protocoles analogues reconnus sur le plan international.

En particulier, la relation de conversion entre une autre méthode et la méthode de référence définie au point 1.a) est établie conformément à la norme ISO 21187;
  - b) Pour la teneur en cellules somatiques, lorsque les méthodes sont validées par rapport à la méthode de référence définie au point 1.b) conformément au protocole établi par la norme ISO 8196 et lorsqu'elles sont mises en œuvre conformément à la norme ISO 13366-2 ou à d'autres protocoles analogues reconnus sur le plan international.

CHAPITRE II

**DÉTERMINATION DE L'ACTIVITÉ DE LA PHOSPHATASE ALCALINE**

1. Lors de la détermination de l'activité de la phosphatase alcaline, il faut appliquer comme méthode de référence la norme ISO 11816-1.
2. L'activité de la phosphatase alcaline s'exprime en milli-unités d'activité enzymatique par litre (mU/l). Une unité d'activité de la phosphatase alcaline est la quantité d'enzyme de la phosphatase alcaline qui catalyse la transformation de 1 micromole de substrat par minute.
3. On considère qu'un test d'activité de la phosphatase alcaline donne un résultat négatif si l'activité mesurée dans le lait de vache n'est pas supérieure à 350 mU/l.
4. Le recours à d'autres méthodes d'analyse est acceptable lorsque ces méthodes sont validées par rapport à la méthode de référence définie au point 1 conformément à des protocoles reconnus sur le plan international.]

[(CE) n° 1664/2006, Annexe III]

[ANNEXE VI ter

**EXIGENCES APPLICABLES AUX CONTROLES OFFICIELS RELATIFS  
A L'INSPECTION DES VIANDES**

1. Aux fins de la première annexe, les définitions suivantes s'appliquent :
- a) on entend par « conditions d'hébergement contrôlées et systèmes de production intégrés » un type d'élevage dans lequel les animaux sont élevés dans des conditions répondant aux critères établies à l'appendice ;
  - b) on entend par « jeune bovin » un bovin de sexe indifférent âgé de moins de huit mois ;
  - c) on entend par « jeune ovin » un ovin de sexe indifférent qui ne présente pas d'incisives permanentes et qui est âgé de moins de douze mois ;
  - d) on entend par « jeune caprin » un caprin de sexe indifférent âgé de moins de six mois ;
  - e) on entend par « troupeau » un animal ou un groupe d'animaux détenus sur une exploitation et constituant une unité épidémiologique ; lorsque l'exploitation compte plusieurs troupeaux, chacun d'entre eux constitue une unité épidémiologique distincte ;
  - f) on entend par « exploitation » tout établissement, toute construction ou, dans le cas d'une exploitation à ciel ouvert, tout lieu situé sur le territoire d'un Etat membre dans lequel des animaux sont détenus, élevés ou entretenus,
  - g) on entend par « établissement pratiquant l'abattage ou le traitement de gibier de manière discontinue » un abattoir ou un établissement de traitement du gibier désigné par l'autorité compétente sur la base d'une analyse des risques dans lequel, en particulier, les activités d'abattage ou de traitement du gibier n'occupent pas la totalité de la journée de travail ou des journées de travail consécutives dans la semaine.
2. Inspections post mortem dans les établissements pratiquant l'abattage ou le traitement de gibier de manière discontinue.
- a) Conformément au point 2 b) du chapitre II de la section III de l'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004, l'autorité compétente peut décider qu'il n'est pas nécessaire que le vétérinaire officiel soit présent tout au long de l'inspection post mortem, sous réserve que les conditions suivantes soient satisfaites :
    - i) l'établissement concerné est un établissement pratiquant l'abattage ou le traitement de gibier de manière discontinue et il dispose d'installations suffisantes pour stocker la viande présentant des anomalies jusqu'à ce que l'inspection post mortem définitive par le vétérinaire officiel puisse avoir lieu ;
    - ii) un auxiliaire officiel effectue l'inspection post mortem ;
    - iii) le vétérinaire officiel est présent dans l'établissement concerné au moins une fois par jour lorsque des activités d'abattage y sont ou y ont été exécutées ;
    - iv) l'autorité compétente a mis en place une procédure pour évaluer régulièrement les performances des auxiliaires officiels dans ces établissements, notamment pour :
      - contrôler les performances individuelles,
      - vérifier les documents concernant les conclusions de l'inspection et effectuer une comparaison par rapport aux carcasses correspondantes,
      - contrôler les carcasses dans la pièce de stockage.
  - b) L'analyse de risques effectuée par l'autorité compétente visée au point 1 g) pour déterminer les établissements pouvant bénéficier d'une dérogation, telle que prévue au point 2 a), doit tenir compte au moins des éléments suivants :
    - i) le nombre d'animaux abattus ou traités par heure ou par jour ;

- ii) les espèces et les catégories d'animaux abattues ou traitées ;
  - iii) la capacité de l'établissement ;
  - iv) les antécédents de l'établissement concernant les activités d'abattage ou de traitement d'animaux ;
  - v) l'efficacité de toute mesure complémentaire au niveau de la chaîne alimentaire concernant l'approvisionnement en animaux destinés à l'abattage et devant garantir la sécurité alimentaire ;
  - vi) l'efficacité du système HACCP en place ;
  - vii) les rapport d'audit ;
  - viii) les antécédents de l'autorité compétente concernant les inspections ante et post mortem.
3. Exigences relatives à une inspection des viandes fondée sur les risques et sans incision
- a) Conformément au point 2 de la partie B du chapitre IV de la section IV de l'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004, l'autorité compétente peut décider de limiter des procédures d'inspection post mortem des porcs d'engraissement à un examen visuel, sous réserve que les conditions suivantes soient satisfaites :
    - i) l'exploitant du secteur alimentaire garantit que les animaux sont élevés dans des conditions d'hébergement contrôlées et des systèmes de production intégrés, conformément à l'appendice de la présente annexe ;
    - ii) l'exploitant du secteur alimentaire ne bénéficie pas des dispositions transitoires en matière d'information sur la chaîne alimentaire visés à l'article 8 du règlement (CE) n° 2076/2005 de la Commission ;
    - iii) l'autorité compétente réalise ou ordonne le suivi sérologique et/ou microbiologique d'un certain nombre d'animaux choisis sur la base d'une analyse des risques pour la sécurité alimentaire que présentent les animaux vivants et qui sont pertinents au niveau de l'exploitation.
  - b) En dérogation aux dispositions spécifiques des chapitres I et II de la section IV de l'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004, mes procédures d'inspection post mortem des jeunes bovins, ovins et caprins peuvent être restreintes à un examen visuel accompagné de palpations limitées, sous réserve que les conditions suivantes soient satisfaites :
    - i) l'exploitant du secteur alimentaire garantit que les jeunes bovins sont élevés dans des conditions d'hébergement contrôlées et dans un système de production intégré, conformément à l'appendice de la présente annexe ;
    - ii) l'exploitant du secteur alimentaire garantit que les jeunes bovins sont élevés dans un troupeau officiellement indemne de tuberculose bovine ;
    - iii) l'exploitant du secteur alimentaire ne bénéficie pas des dispositions transitoire en matière d'information sur la chaîne alimentaire visées à l'article 8 du règlement (CE) n° 2076/2005 ;
    - iv) l'autorité compétente réalise ou ordonne le suivi sérologique et/ou microbiologique d'un certain nombre d'animaux choisis sur la base d'une analyse des risques pour la sécurité alimentaire que présentent les animaux vivants et qui sont pertinents au niveau de l'exploitation ;
    - v) les inspections post mortem des jeunes bovins incluent systématiquement la palpation des ganglions lymphatiques rétropharyngiens, bronchiques et médiastinaux.
  - c) Si une anomalie est détectée, la carcasse et les abats sont soumis à un examen post mortem complet tel qu'établi aux chapitres I et II de la section IV du règlement (CE) n° 854/2004. L'autorité compétente peut toutefois décider, sur la base d'une analyse des risques, que la viande présentant certaines anomalies mineures, telles que définies par l'autorité et ne présentant aucun risque pour la santé humaine, ne doit pas nécessairement être soumises à une inspection post mortem complète.
  - d) Les jeunes bovins, ovins et caprins et les porcs sevrés qui ne vont pas directement de l'exploitation où ils sont nés à l'abattoir peuvent être déplacés une fois vers une autre exploitation (à des fins d'élevage ou d'engraissement) avant d'être envoyés à l'abattoir. Le cas échéant :

- i) des centres de rassemblement agréés peuvent être utilisées pour les jeunes bovins, ovins ou caprins entre l'exploitation d'origine et l'exploitation d'élevage ou d'engraissement, ainsi qu'entre ces exploitations et l'abattoir ;
  - ii) il convient de veiller à la traçabilité de chaque animal ou lot d'animaux.
4. Exigences complémentaires concernant l'examen post mortem des solipèdes.
- a) La viande fraîche de solipèdes élevés dans des pays non indemnes de morve conformément à l'article 2.5.8.2. du code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation mondiale de la santé animale ne doit pas être mis sur le marché, sauf si cette viande provient de solipèdes ayant fait l'objet d'un examen de recherche de morve conformément au point D du chapitre IX de la section IV de l'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004.
  - b) La viande fraîche de solipèdes chez lesquels la morve a été diagnostiquée doit être déclarée impropre à la consommation humaine, tel que prévu au point D du chapitre IX de la section IV de l'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004.

[(CE) n° 1244/2007, art. 1,3 → Annexe II]



[Appendice à l'annexe VI ter

Aux fins de la présente annexe, « conditions d'hébergement contrôlées et systèmes de production intégrés » signifie que l'exploitant du secteur alimentaire se conforme aux critères ci-après :

- a) tous les aliments proviennent d'un établissement produisant des aliments pour animaux conformément aux dispositions des articles 4 et 5 du règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et de Conseil <sup>(1)</sup> ; si les animaux sont nourris avec du fourrage grossier ou des végétaux, il convient de les traiter de manière appropriée et, dans la mesure du possible, de les sécher et/ou compacter ;
- b) un système tout plein – tout vide est appliqué dans la mesure du possible. Lorsque des animaux sont introduits dans un troupeau, ils sont maintenus à l'isolement aussi longtemps que l'exigent les services vétérinaires pour prévenir l'introduction de maladies ;
- c) aucun animal n'a accès à des installations extérieures, sauf si l'exploitant peut démontrer de manière satisfaisante à l'autorité compétente, analyse de risques à l'appui, que la période de temps, les installations et les circonstances relatives à cet accès à l'extérieur ne présentent aucun risque d'introduction d'une maladie dans le troupeau ;
- d) il existe des informations détaillées, de la naissance à l'abattage, concernant les animaux et les données de production, telles qu'établies à la section III de l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004 ;
- e) si les animaux disposent d'une litière, il convient d'éviter la présence ou l'introduction d'une maladie en soumettant le matériau composant la litière à un traitement approprié ;
- f) le personnel de l'exploitation respecte des dispositions générales relatives à l'hygiène établies à l'annexe I du règlement (CE) n° 852/2004 ;
- g) il existe des procédures de contrôle de l'accès aux installations où les animaux sont détenus ;
- h) l'exploitation ne comporte pas d'infrastructures d'accueil de touristes ou de camping, sauf si l'exploitant peut démontrer de manière satisfaisante à l'autorité compétente, analyse de risques à l'appui, que ces installations sont suffisamment bien séparées des unités d'élevage pour éviter tout contact direct et indirect entre humains et animaux ;
- i) les animaux n'ont pas accès à un dépôt d'ordures ou à des déchets ménagers ;
- j) un plan de contrôle et de gestion des parasites a été mis en place ;
- k) aucun aliment ensilé n'est utilisé, sauf si l'exploitant peut démontrer de manière satisfaisante à l'autorité compétente, analyse de risques à l'appui, que l'aliment concerné ne présente aucun risque pour les animaux ;
- l) aucun effluent ni sédiment d'usines de traitement des eaux usées n'est rejeté dans des zones accessibles aux animaux ou utilisé comme engrais dans les champs où poussent des cultures servant à l'alimentation des animaux, sauf traitement approprié, à la satisfaction de l'autorité compétente.]

(CE) n° 1244/2007, art. 1,3 → Annexe II]

<sup>(1)</sup> JO L 35 du 8.2.2005, p. 1

*ANNEXE VII*

**MODIFICATIONS AU RÈGLEMENT (CE) N° 853/2004**

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

- 1) L'annexe II, section I, titre B, est modifiée comme suit:
  - a) Au point 6, le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE et UK».
  - b) Le point 8 est remplacé par le texte suivant:

«8. Lorsqu'elle est appliquée dans un établissement situé dans la Communauté, la marque doit être de forme ovale et inclure l'abréviation CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB ou WE.»
- 2) L'annexe III est modifiée comme suit:
  - a) À la section I, chapitre IV, le point 8 est remplacé par le texte suivant:

«8. Il y a lieu de procéder à un dépouillement complet des carcasses et des autres parties du corps de l'animal destinées à la consommation humaine, sauf pour les porcins, les têtes d'ovins, de caprins et de veaux ainsi que pour les pattes de bovins, d'ovins et de caprins. Les têtes et les pattes doivent être manipulées de manière à éviter toute contamination.»
  - b) À la section II, le chapitre VII suivant est ajouté:

«CHAPITRE VII: AGENTS DE RÉTENTION D'EAU

Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les viandes de volaille traitées en vue de favoriser la rétention d'eau ne soient pas mises sur le marché en tant que viandes fraîches mais en tant que préparations de viande ou soient utilisées pour la production de produits transformés.»
  - c) À la section VIII, chapitre V, point E, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthigasteridae. Les produits de la pêche frais, préparés et transformés de la famille des Gempylidae, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne peuvent être mis sur le marché que conditionnés ou emballés et doivent être étiquetés de manière appropriée afin d'informer le consommateur des méthodes de préparation et/ou de cuisson, ainsi que du risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux. Le nom scientifique doit accompagner l'appellation commune sur l'étiquette.»
  - d) La section IX est modifiée comme suit:
    - i) au chapitre I, partie II, titre B, le point 1 e) est remplacé par ce qui suit:

«e) que les traitements par immersion ou par pulvérisation des trayons ne soient utilisés qu'après avoir été autorisés ou enregistrés, conformément à la directive 98/8/CE du Parlement européen et du Conseil du 16 février 1998 concernant la mise sur le marché des produits biocides (\*).
    - ii) au chapitre II, partie II, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

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

- a) La pasteurisation est réalisée par un traitement impliquant:
- i) une température élevée pendant une courte période (au moins 72 °C pendant 15 secondes), ou
  - ii) une température modérée pendant une longue période (au moins 63 °C pendant 30 minutes), ou
  - iii) toute autre combinaison temps-température permettant d'obtenir un effet équivalent, de sorte que les produits donnent, le cas échéant, un résultat négatif au test de phosphatase alcaline immédiatement après avoir subi un tel traitement.
- b) Le traitement Ultrahaute température (UHT) est réalisé par un traitement:
- i) nécessitant un flux thermique continu et une température élevée pendant une courte période (135 °C au moins pendant une durée appropriée) afin d'éliminer tout micro-organisme ou spore viable capable de croître dans le produit traité lorsqu'il est maintenu dans un récipient fermé aseptique à température ambiante, et
  - ii) suffisant à assurer la stabilité microbiologique des produits après une période d'incubation de 15 jours à 30 °C ou de 7 jours à 55 °C dans un récipient fermé ou après la mise en œuvre de toute autre méthode démontrant que le traitement thermique approprié a été appliqué.»
- e) À la section X, le chapitre II est modifié comme suit:
- i) au III, le point 5 est remplacé par le texte suivant:  
«5. après cassage, l'œuf liquide doit être intégralement soumis, aussi rapidement que possible, à un traitement visant à éliminer les dangers microbiologiques ou à les ramener à un niveau acceptable. Un lot dont la transformation a été insuffisante peut être soumis sans délai à une nouvelle transformation dans le même établissement, à condition que cette transformation le rende propre à la consommation humaine. Au cas où il est constaté qu'il est impropre à la consommation humaine, le lot doit être dénaturé afin d'assurer qu'il ne sera pas utilisé pour la consommation humaine.»
  - ii) au V, le point 2 est remplacé par le texte suivant:  
«2. Pour les œufs liquides, l'étiquette mentionnée au point 1 doit aussi porter la mention: "œuf liquide non pasteurisé — à traiter sur le lieu de destination" et indiquer la date et l'heure de cassage des œufs.»
- f) À la section XIV, le chapitre V suivant est ajouté:

«CHAPITRE V: ÉTIQUETAGE

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

---

ANNEXE VIII

**MODIFICATIONS AU REGLEMENT (CE) N° 854/2004**

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

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

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

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