

RÈGLEMENT (UE) N° 558/2010 DE LA COMMISSION**du 24 juin 2010****modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

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

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 prévoit entre autres que les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent mettre sur le marché que des produits d'origine animale préparés et manipulés exclusivement dans des établissements satisfaisant aux exigences concernées de son annexe III.
- (2) En son annexe III, section I, chapitre VII, ce règlement dispose que la viande d'ongulés domestiques peut être transportée avant que la température requise en vertu de ses dispositions soit atteinte si l'autorité compétente l'autorise pour permettre la production de produits spécifiques, et ce, sous certaines conditions.
- (3) Au vu des connaissances disponibles sur les critères microbiologiques et thermiques requis, il est admis qu'une disposition similaire profiterait à la production de foie gras, en permettant le recours à des méthodes traditionnelles de production.
- (4) La congélation effectuée immédiatement après l'abattage et la réfrigération limite la croissance des bactéries et, par conséquent, la charge microbiologique lors de la décongélation. À l'instar de ce qui est déjà prévu pour la viande d'ongulés domestiques, la viande de volaille et de lagomorphes destinée à être congelée devrait l'être sans retard indu après l'abattage et la réfrigération. Il convient dès lors de modifier l'annexe III, section II, chapitre V, du règlement (CE) n° 853/2004 en conséquence.
- (5) Les règles établies à l'annexe III, section VII, chapitre II, dudit règlement incluent des exigences spécifiques concernant la classification microbiologique des zones de production des mollusques bivalves, des échinodermes, des tuniciers et des gastéropodes marins vivants.

- (6) En son article 6, le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil⁽²⁾ prévoit que les États membres veillent à ce que la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins vivants soient soumises à des contrôles officiels tels que prévus à son annexe II.
- (7) L'annexe II de ce règlement établit que les zones de production sont classées en fonction de leur niveau de contamination fécale. Les animaux filtreurs comme les mollusques bivalves peuvent accumuler des micro-organismes représentant une menace pour la santé publique.
- (8) Les gastéropodes marins ne sont généralement pas des animaux filtreurs. Par conséquent, on peut considérer que le risque d'accumulation de micro-organismes lié à la contamination fécale est faible. En outre, aucune information épidémiologique n'étaye l'existence d'un lien entre les dispositions prévoyant la classification des zones de production et les risques pour la santé publique associés aux gastéropodes marins non filtreurs. Pour cette raison, il convient d'exclure les gastéropodes marins des dispositions relatives à la classification des zones de production établies à l'annexe III, section VII, chapitre II, du règlement (CE) n° 853/2004.
- (9) L'annexe III, section VII, chapitre VI, du règlement (CE) n° 853/2004 prévoit seulement que les colis unitaires de mollusques bivalves vivants remis directement au consommateur doivent être fermés et le rester après avoir quitté le centre d'expédition jusqu'à leur présentation à la vente au consommateur final. En conséquence, les autres types de colis de mollusques bivalves vivants ne sont pas couverts. Dans l'intérêt de la santé publique, il convient de modifier cette exigence pour que tous les colis de mollusques bivalves vivants restent fermés jusqu'à leur présentation au consommateur final.
- (10) L'annexe III, section VII, chapitre IX, du règlement (CE) n° 853/2004 fixe des exigences spécifiques applicables aux pectinidés récoltés en dehors des zones de production classifiées. Ces exigences devraient aussi s'appliquer aux gastéropodes marins vivants non filtreurs. Le point 4 dudit chapitre établit des règles spécifiques pour l'emballage des pectinidés. Il convient que les exigences applicables à l'emballage des mollusques bivalves vivants transportés du centre d'expédition jusqu'au point de vente au détail s'appliquent aussi aux pectinidés et aux gastéropodes marins non filtreurs récoltés en dehors des zones de production classifiées.

⁽¹⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 206.

- (11) L'annexe III, section VIII, chapitre III, point A, du règlement (CE) n° 853/2004 fixe des règles particulières applicables à la manipulation des produits frais de la pêche. La définition des produits frais de la pêche donnée à l'annexe I, point 3.5, dudit règlement ne recouvre pas les produits de la pêche non transformés décongelés, ni les produits frais de la pêche auxquels des additifs alimentaires ont été ajoutés conformément à la législation appropriée afin d'en garantir la conservation. Dans un souci de cohérence de la législation de l'Union, les exigences applicables à ces produits devraient être les mêmes que celles s'appliquant aux produits frais de la pêche.
- (12) L'annexe III, section VIII, chapitre VII, point 2, et chapitre VIII, point 1 b), du règlement (CE) n° 853/2004, prévoit, pour les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve, une dérogation à l'obligation générale de maintenir les produits de la pêche congelés à une température ne dépassant pas -18°C . Les poissons congelés en saumure doivent être maintenus à une température ne dépassant pas -9°C .
- (13) Conformément aux pratiques communes d'utilisation de la saumure pour la congélation de poissons entiers destinés à l'industrie de la conserve, quand le poisson ainsi congelé est retiré de la saumure, il n'est pas nécessaire que la température soit davantage abaissée par d'autres moyens à au moins -18°C .
- (14) L'annexe III, section XIV, chapitre I, point 1, et section XV, chapitre I, point 1, du règlement (CE) n° 853/2004 établit les exigences applicables aux matières premières utilisées pour la production de gélatine et de collagène destinés à être utilisés dans des denrées alimentaires.
- (15) En janvier 2005, l'Autorité européenne de sécurité des aliments a publié un avis scientifique sur la sécurité du collagène et une méthode de traitement pour sa production⁽¹⁾. Selon cet avis, l'utilisation d'os dans la production de collagène ne doit pas être considérée comme entraînant un risque pour la santé publique. Il convient donc de fixer des exigences de traitement conformes à l'avis de l'EFSA, en précisant que les os utilisés comme matières premières ne peuvent être des matériels à risque spécifiés au sens du règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles⁽²⁾. Il convient de modifier l'annexe III, section XV, chapitre I, point 1, en conséquence.
- (16) Dans un souci de cohérence de la législation de l'Union, l'annexe III, section XIV, chapitre III, point 1, et chapitre I, point 1, du règlement (CE) n° 853/2004 concernant les matières premières entrant dans la production de gélatine doit être modifiée en conséquence.
- (17) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

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

Article 2

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

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

Fait à Bruxelles, le 24 juin 2010.

Par la Commission

Le président

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ *Opinion of the Scientific Panel on Biological hazards (BIOHAZ) on the safety of collagen and on a processing method for the production of collagen*, avis adopté le 26 janvier 2005.

⁽²⁾ JO L 147 du 31.5.2001, p. 1.

ANNEXE

L'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 est modifiée comme suit:

1. À la section II, chapitre V, les points 3 et 4 sont remplacés par le texte suivant:

- «3. Dès qu'elles sont découpées et, le cas échéant, emballées, les viandes doivent être réfrigérées à une température ne dépassant pas 4 °C.
- 4. La température des viandes avant le transport ne doit pas dépasser 4 °C; en outre, cette température doit être maintenue durant le transport. Cependant, si les autorités compétentes l'autorisent, les foies destinés à la production de foie gras peuvent être transportés à une température dépassant 4 °C, à condition:
 - a) que ce transport s'effectue conformément aux exigences prévues par l'autorité compétente pour le transport d'un établissement à l'autre; et
 - b) que les viandes quittent immédiatement l'abattoir, ou la salle de découpe, et que le transport ne dure pas plus de deux heures.
- 5. Les viandes de volaille et de lagomorphes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu.
- 6. Lors de l'entreposage et du transport, les viandes nues doivent être séparées des viandes emballées, à moins qu'elles ne soient entreposées ou transportées à des moments différents ou de telle manière que l'emballage et le mode d'entreposage ou de transport ne peuvent constituer une source de contamination pour la viande.»

2. La section VII est modifiée comme suit:

a) À la partie liminaire de cette section, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. La présente section s'applique aux mollusques bivalves vivants. À l'exception des dispositions concernant la purification, elle s'applique également aux échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants. Les dispositions relatives à la classification des zones de production figurant au chapitre II, partie A, de la présente section ne s'appliquent pas aux gastéropodes marins non filtreurs.»

b) Au chapitre VI, le point 2 est remplacé par le texte suivant:

«2. Tous les colis de mollusques bivalves vivants quittant un centre d'expédition ou destinés à un autre centre d'expédition doivent être fermés. Les colis de mollusques bivalves vivants destinés à la vente au détail directe doivent rester fermés jusqu'à leur présentation à la vente au consommateur final.»

c) Le chapitre IX est remplacé par le texte suivant:

«CHAPITRE IX: EXIGENCES SPÉCIFIQUES APPLICABLES AUX PECTINIDÉS ET AUX GASTÉROPODES MARINS NON FILTREURS RÉCOLTÉS EN DEHORS DES ZONES DE PRODUCTION CLASSIFIÉES

Les exploitants du secteur alimentaire qui récoltent des pectinidés et des gastéropodes marins non filtreurs en dehors des zones de production classifiées ou qui manipulent ces pectinidés et/ou gastéropodes marins doivent se conformer aux obligations visées ci-après:

- 1. les pectinidés et gastéropodes marins non filtreurs ne peuvent être mis sur le marché que s'ils sont récoltés et manipulés conformément au chapitre II, partie B, et répondent aux normes fixées au chapitre V, comme l'aura prouvé un système d'autocontrôle;
- 2. en outre, lorsque des données provenant de programmes de surveillance officiels permettent à l'autorité compétente de classer les fonds de pêche – le cas échéant en coopération avec les exploitants du secteur alimentaire –, les dispositions du chapitre II, partie A, s'appliquent par analogie aux pectinidés;
- 3. les pectinidés et gastéropodes marins non filtreurs ne peuvent être mis sur le marché en vue de la consommation humaine autrement qu'à la criée ou par l'intermédiaire d'un centre d'expédition ou d'un établissement de transformation. Lorsqu'ils manipulent des pectinidés ou ces gastéropodes marins, les exploitants du secteur alimentaire exploitant de tels établissements doivent en informer l'autorité compétente et, en ce qui concerne les centres d'expédition, répondre aux exigences pertinentes des chapitres III et IV;
- 4. les exploitants du secteur alimentaire manipulant des pectinidés et gastéropodes marins vivants non filtreurs doivent se conformer:
 - a) aux exigences du chapitre I, points 3 à 7, concernant les documents, le cas échéant. Dans ce cas, le document d'enregistrement doit indiquer clairement l'endroit où se trouve la zone de récolte des pectinidés et/ou des gastéropodes marins vivants; ou
 - b) aux exigences du chapitre VI, point 2, concernant la fermeture de tous les colis de pectinidés et gastéropodes marins vivants expédiés en vue de leur vente au détail et du chapitre VII concernant le marquage d'identification et l'étiquetage.»

3. La section VIII est modifiée comme suit:

a) À la partie liminaire de cette section, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. La présente section ne s'applique pas aux mollusques bivalves, aux échinodermes, aux tuniciers et aux gastéropodes marins lorsqu'ils sont mis sur le marché vivants. À l'exception des chapitres I et II, elle s'applique à ces animaux lorsqu'ils ne sont pas mis sur le marché vivants, auquel cas ils doivent avoir été obtenus conformément à la section VII.

Elle s'applique aux produits de la pêche non transformés décongelés et aux produits de la pêche frais auxquels des additifs alimentaires ont été ajoutés conformément à la législation de l'Union.»

b) Au chapitre VII, le point 2 est remplacé par le texte suivant:

«2. Les produits de la pêche congelés doivent être conservés à une température ne dépassant pas – 18 °C en tous points du produit; cependant, les poissons entiers initialement congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas – 9 °C.»

c) Au chapitre VIII, le point 1 b) est remplacé par le texte suivant:

«b) les produits de la pêche congelés, à l'exception des poissons entiers initialement congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve, doivent être maintenus pendant le transport à une température homogène ne dépassant pas – 18 °C en tous points, de brèves fluctuations vers le haut de 3 °C au maximum étant tolérées.»

4. À la section XIV, chapitre I, le point 1 a) est remplacé par le texte suivant:

«a) les os, en dehors des matériels à risque spécifiés au sens de l'article 3, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil (*);

(*) JO L 147 du 31.5.2001, p. 1.»

5. La section XV est modifiée comme suit:

a) Au chapitre I, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Les matières premières suivantes peuvent être utilisées pour la production de collagène destiné à être employé dans des denrées alimentaires:

a) les os, en dehors des matériels à risque spécifiés au sens de l'article 3, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 999/2001;

b) les peaux de ruminants d'élevage;

c) les peaux de porc;

d) les peaux de volaille;

e) les tendons et les nerfs;

f) les peaux de gibier sauvage; et

g) les peaux et les arêtes de poisson.»

b) Au chapitre III, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Le processus de fabrication du collagène doit garantir que:

a) tous les os de ruminants qui proviennent d'animaux nés, élevés ou abattus dans des pays ou régions présentant un risque d'ESB contrôlé ou indéterminé conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 999/2001 sont soumis à un procédé garantissant qu'ils sont tous finement broyés, dégraissés à l'eau chaude et traités à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4 % et un pH < 1,5) pendant une période d'au moins deux jours; ce traitement doit être suivi d'une adaptation du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali, puis d'un ou de plusieurs rinçages, d'une filtration et d'une extrusion, ou d'un procédé agréé équivalent;

b) les matières premières autres que celles visées au point a) sont soumises à un traitement comportant un lavage, une adaptation du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali, puis un ou plusieurs rinçages, une filtration et une extrusion, ou un procédé agréé équivalent; l'étape de l'extrusion peut être omise lors de la fabrication de collagène à poids moléculaire réduit à partir de matières premières ne provenant pas de ruminants.»