

RÈGLEMENT (CE) N° 1021/2008 DE LA COMMISSION**du 17 octobre 2008****modifiant les annexes I, II et III du règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et le règlement (CE) n° 2076/2005 en ce qui concerne les mollusques bivalves vivants, certains produits de la pêche et le personnel prenant part aux contrôles officiels dans les abattoirs****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 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 ⁽¹⁾, et notamment son article 16 et son article 17, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

(1) L'annexe I, section I, chapitre III, du règlement (CE) n° 854/2004 définit les exigences relatives au marquage de salubrité des carcasses lorsqu'il n'existe aucun motif de déclarer la viande impropre à la consommation humaine. Plusieurs de ces exigences ont semé une certaine confusion concernant l'identification des produits originaires de la Communauté et des produits originaires de pays tiers. Aux fins de leur bonne exécution, il est donc nécessaire de clarifier ces dispositions.

(2) Toutefois, afin de ne pas perturber les échanges commerciaux des produits concernés, il convient d'autoriser, jusqu'au 31 décembre 2009, l'importation dans la Communauté des produits sur lesquels une marque de salubrité a été appliquée conformément au règlement (CE) n° 854/2004 avant le 1^{er} novembre 2009.

(3) L'article 5, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 854/2004 dispose que les États membres peuvent autoriser le personnel des abattoirs à participer aux contrôles officiels et à accomplir certaines tâches spécifiques des auxiliaires officiels liées à la production de viande de volaille et de lagomorphes. À l'annexe I, section III, chapitre III, partie A, ledit règlement dispose que cette autorisation ne peut être accordée qu'à la condition que le personnel de l'établissement ait reçu, de manière satisfaisante aux yeux de l'autorité compétente, une formation comparable à celle des auxiliaires officiels pour les tâches desdits auxiliaires.

(4) L'article 14 du 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 ⁽²⁾ prévoit que cette formation peut, jusqu'au 31 décembre 2009, se limiter à faire en sorte que le personnel de l'abattoir soit spécifiquement formé pour les tâches qu'il est habilité à effectuer.

(5) Cette restriction n'a pas eu d'incidence négative sur le niveau d'exigence des contrôles officiels prévus par le règlement (CE) n° 854/2004 en ce qui concerne la viande fraîche. Par conséquent, il convient de donner un caractère permanent à la disposition transitoire prévue dans le règlement (CE) n° 2076/2005 et de permettre aux États membres de mettre en place un système de formation complet ou restreint et d'en déterminer les modalités pratiques, y compris en ce qui concerne la procédure d'examen. Il y a donc lieu de supprimer l'article 14 du règlement (CE) n° 2076/2005 et de modifier l'annexe I, section III, chapitre III, partie A, du règlement (CE) n° 854/2004 en conséquence.

(6) Selon l'annexe II, chapitre II, partie A, point 4, du règlement (CE) n° 854/2004, les mollusques bivalves vivants des zones de classe B ne peuvent pas dépasser la limite de 4 600 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire. L'article 17 bis du règlement (CE) n° 2076/2005 prévoit qu'un dépassement est toléré, jusqu'au 31 décembre 2009, pour 10 % des échantillons de mollusques bivalves vivants issus de ces zones.

(7) Cette tolérance ne présente pas de risque pour la santé publique dès lors qu'aucun des échantillons appartenant à la tranche de 10 % de mollusques bivalves vivants ne dépasse la limite de 46 000 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire. Par conséquent, il convient de donner à cette tolérance un caractère permanent. Il y a donc lieu de supprimer l'article 17 bis du règlement (CE) n° 2076/2005 et de modifier l'annexe II, chapitre II, partie A, point 4, du règlement (CE) n° 854/2004 en conséquence.

⁽¹⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 206; version rectifiée au JO L 226 du 25.6.2004, p. 83.

⁽²⁾ JO L 338 du 22.12.2005, p. 83.

- (8) Dans un avis sur les contaminants de la chaîne alimentaire concernant la toxicité des produits de la pêche appartenant à la famille des *Gempylidae*, adopté le 30 août 2004, l'Autorité européenne de sécurité des aliments a démontré que les produits de la pêche appartenant à cette famille, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, peuvent provoquer des troubles gastro-intestinaux si certaines conditions de consommation ne sont pas respectées. Le règlement (CE) n° 854/2004 impose aux autorités compétentes des États membres d'effectuer des contrôles concernant les conditions de mise sur le marché des produits de la pêche appartenant à la famille des *Gempylidae* que les exploitants du secteur alimentaire doivent observer.
- (9) Ces conditions s'appliquent aux produits de la pêche frais, préparés et transformés issus de ces espèces. Or les produits de la pêche congelés de ladite famille présentent les mêmes risques pour le consommateur. Par conséquent, il convient d'imposer aux autorités compétentes d'effectuer des contrôles concernant également les produits de la mer congelés appartenant à cette famille.
- (10) Il y a donc lieu de modifier les règlements (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 2076/2005 en conséquence.
- (11) Les mesures prévues dans le 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

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

Article 2

Les articles 14 et 17 bis du règlement (CE) n° 2076/2005 sont supprimés.

Article 3

Les produits d'origine animale sur lesquels une marque de salubrité a été appliquée conformément à l'annexe I, section I, chapitre III, paragraphe 3, point c), du règlement (CE) n° 854/2004 avant le 1^{er} novembre 2009 peuvent être importés dans la Communauté jusqu'au 31 décembre 2009.

Article 4

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

En revanche, le point 1 a) de l'annexe du présent règlement s'applique à partir du 1^{er} novembre 2009.

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

Fait à Bruxelles, le 17 octobre 2008.

Par la Commission
Androulla VASSILIOU
Membre de la Commission

ANNEXE

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

1) L'annexe I est modifiée comme suit:

a) À la section 1, chapitre III, paragraphe 3, le point c) est remplacé par le texte suivant:

«c) lorsqu'elle est appliquée dans un abattoir situé sur le territoire de la Communauté, la marque doit comporter l'abréviation CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK ou WE.

Ces abréviations ne doivent pas figurer dans les marques appliquées sur la viande importée dans la Communauté depuis des abattoirs situés en dehors de la Communauté.»

b) À la section III, chapitre III, partie A, le point a) est remplacé par le texte suivant:

«a) si l'établissement a appliqué avec succès des bonnes pratiques d'hygiène conformément à l'article 4, paragraphe 4, du présent règlement et des procédures fondées sur le système HACCP pendant au moins douze mois, l'autorité compétente peut autoriser le personnel de l'établissement à réaliser des tâches des auxiliaires officiels. Cette autorisation ne peut être accordée qu'à la condition que le personnel de l'établissement ait reçu, de manière satisfaisante aux yeux de l'autorité compétente, une formation comparable à celle des auxiliaires officiels pour les tâches desdits auxiliaires ou pour les tâches spécifiques qu'ils sont autorisés à effectuer. Ce personnel est placé sous le contrôle, l'autorité et la responsabilité du vétérinaire officiel. Le vétérinaire officiel est alors présent pendant les inspections ante mortem et post mortem; il supervise ces activités et effectue régulièrement des contrôles d'exécution afin de s'assurer que la réalisation des tâches par le personnel de l'abattoir satisfait aux critères spécifiques fixés par l'autorité compétente et il consigne par écrit les résultats de ces contrôles. Si le niveau d'hygiène dans l'établissement baisse du fait des opérations réalisées par ce personnel, si celui-ci n'effectue pas ses tâches correctement ou si, en général, ledit personnel accomplit ses tâches de manière insatisfaisante aux yeux de l'autorité compétente, ce personnel doit être remplacé par des auxiliaires officiels spécialisés.»

2) À l'annexe II, chapitre II, partie A, le point 4 est remplacé 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, pour 90 % des échantillons, la limite de 4 600 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire. Pour les 10 % d'échantillons restants, les mollusques bivalves vivants 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 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.»

3) À l'annexe III, chapitre II, la partie G est remplacée par le texte suivant:

«G. *PRODUITS DE LA PÊCHE TOXIQUES*

Des contrôles doivent être effectués pour veiller à ce que:

1. les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne soient pas mis sur le marché: *Tetraodontidae*, *Moridae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*;
2. les produits de la pêche frais, préparés, congelés et transformés de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne soient mis sur le marché que conditionnés ou emballés et soient étiquetés de manière appropriée afin d'informer le consommateur des méthodes de préparation et/ou de cuisson, ainsi que du risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux. Le nom scientifique des produits de la pêche et leur appellation commune doivent figurer sur l'étiquette;
3. les produits de la pêche contenant des biotoxines, telles que la *ciguatera* ou d'autres toxines dangereuses pour la santé humaine, ne soient pas mis sur le marché. Toutefois, les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins peuvent être mis sur le marché s'ils ont été produits conformément à l'annexe III, section VII, du règlement (CE) n° 853/2004 et satisfont aux normes fixées au chapitre V, point 2, de cette section.»