



2024/1141

19.4.2024

**RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2024/1141 DE LA COMMISSION**

**du 14 décembre 2023**

**modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables à certaines viandes, aux produits de la pêche, aux produits laitiers et aux œufs**

(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 <sup>(1)</sup>, et notamment son article 10, paragraphe 1, deuxième alinéa, points a), c), d), e) et f),

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 853/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. En particulier, son annexe II fixe des exigences concernant plusieurs produits d'origine animale, et son annexe III établit des exigences spécifiques. L'annexe II, section I, du règlement (CE) n° 853/2004 fixe les exigences relatives à l'application d'une marque d'identification sur les produits d'origine animale. L'annexe II, section I, partie B, du règlement (CE) n° 853/2004 fait référence à la Communauté européenne au lieu de l'Union européenne. Les abréviations de la marque d'identification faisant référence à l'«Union européenne» devraient donc remplacer les références à la «Communauté européenne». Toutefois, ce remplacement engendre une charge administrative importante. Il y a donc lieu de prévoir une période transitoire pendant laquelle les produits portant une marque d'identification avec l'abréviation relative à la «Communauté européenne» avant la fin de la période transitoire pourront rester sur le marché.
- (2) En outre, il convient de préciser le lien entre la forme de la marque d'identification requise par le règlement (CE) n° 853/2004 et les exigences relatives à une marque d'identification spéciale prévues aux fins de la lutte contre certaines maladies animales dans le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil <sup>(2)</sup>. Il convient de modifier l'annexe II, section I, partie B, du règlement (CE) n° 853/2004 afin de préciser la forme à appliquer dans des circonstances particulières.
- (3) L'annexe II prévoit également que les exploitants du secteur alimentaire gérant des abattoirs doivent, le cas échéant, demander, recevoir et vérifier les informations sur la chaîne alimentaire et intervenir pour tous les animaux, autres que le gibier sauvage, qui sont envoyés ou destinés à être envoyés à l'abattoir. Les mêmes exigences devraient s'appliquer aux exploitants du secteur alimentaire gérant des établissements de traitement du gibier lorsque le gibier d'élevage abattu sur le lieu d'origine est envoyé à l'établissement de traitement du gibier.
- (4) Les abattoirs mobiles sont de plus en plus utilisés pour éviter d'éventuels problèmes en matière de bien-être animal pendant le transport, par exemple du fait de temps de transport longs dans le cas d'animaux élevés dans des zones reculées. Les abattoirs mobiles doivent être agréés comme tout autre abattoir conformément à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 853/2004 dans chaque État membre où ils exercent des activités. Il est toutefois nécessaire de préciser comment cet agrément devrait être appliqué dans le cas d'abattoirs disposant à la fois de structures mobiles et de structures permanentes. L'agrément des abattoirs repose principalement sur le respect des exigences relatives à la construction, à la configuration et à l'équipement de ces abattoirs prévues à l'annexe III, section I, chapitre II, et section II, chapitre II, du règlement (CE) n° 853/2004.

<sup>(1)</sup> JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.

<sup>(2)</sup> Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale («législation sur la santé animale») (JO L 84 du 31.3.2016, p. 1).

- (5) L'article 43, paragraphe 6, du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission<sup>(3)</sup> permet, dans des circonstances exceptionnelles, que des animaux vivants puissent être déplacés vers un autre abattoir. Le règlement (CE) n° 853/2004 ne prévoit pas cette possibilité. Dans un souci de cohérence de la législation de l'Union, il convient d'aligner à cet égard le règlement (CE) n° 853/2004 sur le règlement d'exécution (UE) 2019/627. Il convient donc de modifier l'annexe III, section I, chapitre IV, du règlement (CE) n° 853/2004 en conséquence.
- (6) Le règlement (CE) n° 853/2004 autorise l'étourdissement et la saignée de certains ongulés, en nombre limité, dans l'exploitation, sous réserve du respect de certaines exigences, notamment que les animaux ne puissent pas être transportés vers l'abattoir pour éviter tout risque pour le manipulateur et pour prévenir toute blessure des animaux pendant le transport. Cette exigence limite cette possibilité d'étourdissement et de saignée dans l'exploitation dans une large mesure aux animaux issus d'un élevage extensif et exclut la plupart des animaux manipulés régulièrement par les éleveurs et qui peuvent donc être facilement transportés sans risque. Sur la base de l'expérience acquise par les exploitants du secteur alimentaire et les autorités compétentes et compte tenu de l'intérêt croissant porté au bien-être animal pendant le transport, il convient d'étendre la possibilité d'étourdissement et de saignée des ongulés dans l'exploitation, dans le respect d'exigences spécifiques, aux animaux des espèces ovine et caprine et aux autres ongulés, quelles que soient leurs conditions d'élevage.
- (7) Le 19 janvier 2023, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«EFSA») a publié un avis scientifique sur la sécurité microbiologique de la viande maturée<sup>(4)</sup> («Microbiological safety of aged meat»). Dans son avis, l'EFSA indique que la viande maturée ne présente pas davantage de risques pour la santé publique que la viande fraîche sous réserve du respect de certaines exigences. Compte tenu de la consommation croissante de viande maturée, il convient de fixer dans le règlement (CE) n° 853/2004 des exigences spécifiques recommandées par l'EFSA dans son avis, notamment en ce qui concerne la viande d'animaux de l'espèce bovine maturée à sec. Cette viande est mise sur le marché en tant que viande fraîche ou, si l'on ajoute par exemple des ferments d'affinage à la viande fraîche au cours du processus de maturation à sec, en tant que préparation de viande. L'annexe III, sections I et V, du règlement (CE) n° 853/2004 doit être modifiée en conséquence.
- (8) Le règlement (CE) n° 853/2004 prévoit, en son annexe III, section I, chapitre VII, d'autres conditions pour le transport de carcasses, de demi-carcasses, de quartiers ou de demi-carcasses découpés en trois morceaux de gros d'animaux des espèces ovine et caprine, d'animaux de l'espèce bovine et d'animaux de l'espèce porcine. Ces conditions de transport reposent sur le contrôle de la température de surface de la viande plutôt que sur sa température à cœur et doivent satisfaire à des exigences spécifiques.
- (9) Sur la base de l'expérience acquise par les exploitants du secteur alimentaire et les autorités compétentes, il convient de modifier les exigences spécifiques énoncées à l'annexe III, section I, chapitre VII, du règlement (CE) n° 853/2004, notamment afin de permettre l'enlèvement de la viande d'un entrepôt frigorifique et d'un nombre limité d'abattoirs, de permettre son transport dans le même compartiment que d'autres sortes de viande répondant aux exigences de température finale s'appliquant à ces viandes, et de prévoir des conditions supplémentaires de température et de durée pour le transport de carcasses, de demi-carcasses, de quartiers ou de demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros d'animaux des espèces ovine et caprine et d'animaux de l'espèce bovine dans le cas d'une durée de transport maximale de 30 heures.
- (10) Les autorités compétentes ont rapporté des résultats différents selon les méthodes utilisées pour mesurer la température de surface. Il convient donc d'établir une méthode de référence fondée sur l'expérience acquise par les exploitants du secteur alimentaire et sur l'évolution technologique, tout en maintenant la possibilité d'utiliser d'autres méthodes.
- (11) L'annexe III, section III, du règlement (CE) n° 853/2004 prévoit que les ratites d'élevage et les ongulés d'élevage abattus dans l'exploitation doivent être transportés à l'abattoir en vue d'une manipulation ultérieure. Étant donné que les établissements de traitement du gibier disposent d'installations appropriées pour manipuler de manière hygiénique le gibier d'élevage abattu dans l'exploitation, ils devraient également être autorisés à recevoir et à manipuler des ratites d'élevage et des ongulés d'élevage.

<sup>(3)</sup> Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels (JO L 131 du 17.5.2019, p. 51).

<sup>(4)</sup> EFSA Journal 2023;21(1):7745.

- (12) L'annexe III, section III, point 3 i), exige également qu'une déclaration établie par l'exploitant du secteur alimentaire qui a élevé les animaux soit acheminée avec les ratites d'élevage et les ongulés d'élevage abattus dans l'exploitation jusqu'à l'abattoir. Les informations contenues dans cette déclaration sont similaires aux informations sur la chaîne alimentaire. Il convient de supprimer cette obligation de déclaration afin de réduire la charge administrative engendrée par cette redondance d'informations. Il y a lieu de remplacer les références au point 3 i) par des références aux informations sur la chaîne alimentaire.
- (13) Le gibier d'élevage abattu dans l'exploitation d'origine doit être accompagné d'un certificat attestant le respect des exigences énoncées à l'annexe III, section III, point 3, du règlement (CE) n° 853/2004, en utilisant le modèle de certificat sanitaire figurant à l'annexe IV, chapitre 3, du règlement d'exécution (UE) 2020/2235 de la Commission <sup>(5)</sup>. Afin d'éviter toute ambiguïté entre l'exigence légale prévue dans le règlement (CE) n° 853/2004 et le modèle de certificat sanitaire figurant dans le règlement d'exécution (UE) 2020/2235, il convient que les libellés du certificat sanitaire figurant dans le règlement (CE) n° 853/2004 et de celui figurant dans le règlement d'exécution (UE) 2020/2235 soient pleinement cohérents.
- (14) L'annexe III, section VIII, chapitre VII, points 1 et 2, du règlement (CE) n° 853/2004 dispose que les produits de la pêche frais et les produits de la pêche non transformés décongelés doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante et que les produits de la pêche congelés doivent être conservés à une température ne dépassant pas – 18 °C en tous points. Dans le secteur des produits de la pêche, il est parfois nécessaire d'utiliser des machines pour trancher des produits de la pêche frais, non transformés décongelés ou transformés et qui peuvent reconstituer les tranches grâce à la mise en place automatique d'intercalaires. Dans ce cas, ces produits de la pêche sont placés dans une chambre froide pour faire baisser leur température initiale ou, dans le cas de produits déjà congelés, pour porter leur température à plus de – 18 °C afin de permettre la découpe ou le tranchage. Il convient donc d'autoriser, lorsque cela est nécessaire sur le plan technologique, que la température des produits de la pêche soumis à cette pratique diffère, pour une durée limitée, de celle fixée à l'annexe III, section VIII, chapitre VII, points 1 et 2. Toutefois, l'entreposage et le transport à cette température ne devraient pas être autorisés.
- (15) L'annexe III, section IX, chapitre I, partie I, du règlement (CE) n° 853/2004 établit les exigences sanitaires applicables à la production de lait cru et de colostrum provenant de femelles appartenant à des troupeaux d'animaux d'élevage dont le lait et le colostrum sont collectés en vue de leur mise sur le marché. La partie I prévoit en son point 3 que le lait cru provenant de vaches, de bufflonnes, de brebis ou de chèvres n'appartenant pas un troupeau indemne ou officiellement indemne de brucellose ou de tuberculose doit subir un traitement thermique tel qu'il présente une réaction négative au test de la phosphatase alcaline. Toutefois, le test de la phosphatase alcaline ne permet pas de vérifier le traitement thermique du lait cru provenant d'espèces non bovines ou du lait cru séparé en différentes fractions avant de subir un traitement thermique dans des usines de transformation modernes. D'autres solutions fondées sur les principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) énoncés dans le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil <sup>(6)</sup> devraient donc être proposées aux exploitants du secteur alimentaire pour démontrer l'efficacité du traitement thermique appliqué.
- (16) L'annexe III, section IX, chapitre II, partie II, du règlement (CE) n° 853/2004 établit les exigences concernant le traitement thermique du lait cru, du colostrum, des produits laitiers ou des produits à base de colostrum. La partie II dispose en son point 1 a) que les produits pasteurisés doivent donner, le cas échéant, un résultat négatif au test de phosphatase alcaline immédiatement après avoir subi un tel traitement. Étant donné que le test de phosphatase alcaline ne permet pas de vérifier le traitement thermique du lait cru provenant d'espèces non bovines ou du lait cru séparé en différentes fractions avant de subir un traitement thermique, d'autres solutions fondées sur les principes HACCP devraient également être proposées aux exploitants du secteur alimentaire pour démontrer l'efficacité de la pasteurisation.

<sup>(5)</sup> Règlement d'exécution (UE) 2020/2235 de la Commission du 16 décembre 2020 portant modalités d'application des règlements (UE) 2016/429 et (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les modèles de certificat zoosanitaire, les modèles de certificat officiel et les modèles de certificat zoosanitaire/officiel pour l'entrée dans l'Union et les mouvements au sein de l'Union d'envois de certaines catégories d'animaux et de biens, ainsi qu'en ce qui concerne la certification officielle relative à ces certificats, et abrogeant le règlement (CE) n° 599/2004, les règlements d'exécution (UE) n° 636/2014 et (UE) 2019/628, la directive 98/68/CE et les décisions 2000/572/CE, 2003/779/CE et 2007/240/CE (JO L 442 du 30.12.2020, p. 1).

<sup>(6)</sup> Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1).

- (17) L'annexe III, section X, chapitre I, du règlement (CE) n° 853/2004 fixe les règles d'hygiène applicables à la production d'œufs et prévoit notamment que, dans les locaux du producteur et jusqu'à la vente au consommateur, les œufs doivent être maintenus à l'abri d'odeurs étrangères car celles-ci peuvent révéler une altération des œufs qui les rendrait impropres à la consommation directe par le consommateur final. Toutefois, lorsqu'une odeur étrangère est appliquée volontairement à des œufs par un exploitant du secteur alimentaire afin de leur conférer un arôme particulier, la présence d'une telle odeur ne signifie pas que les œufs présentent un risque pour le consommateur. Il convient donc d'autoriser la mise sur le marché d'œufs auxquels une odeur a été appliquée volontairement, à condition que cette pratique ne soit pas destinée à dissimuler la préexistence d'une odeur étrangère.
- (18) Il convient de laisser aux exploitants du secteur alimentaire un délai suffisant pour s'adapter aux nouvelles exigences relatives à la maturation à sec de la viande bovine ou pour apporter la preuve, à la satisfaction des autorités compétentes, de la sécurité des autres approches. Par conséquent, les nouvelles exigences énoncées à l'annexe III, section I, chapitre VII, du règlement (CE) n° 853/2004, modifié par le présent règlement, devraient s'appliquer six mois après la date d'entrée en vigueur du présent règlement.
- (19) Il convient donc de modifier le règlement (CE) n° 853/2004 en conséquence,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

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

*Article 2*

La marque d'identification apposée sur des produits d'origine animale peut continuer à inclure les abréviations de «Communauté européenne» figurant à l'annexe II, section I, partie B, point 8, du règlement (CE) n° 853/2004, dans sa version antérieure aux modifications apportées par le présent règlement, jusqu'au 31 décembre 2028, et les produits d'origine animale munis de telles marques d'identification apposées avant cette date peuvent rester sur le marché.

*Article 3*

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

Le point 3 a) iv) 1) de l'annexe s'applique à partir du 9 novembre 2024.

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

Fait à Bruxelles, le 14 décembre 2023.

*Par la Commission*  
*La présidente*  
Ursula VON DER LEYEN

## ANNEXE

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

- 1) À l'annexe II, section I, la partie B est modifiée comme suit:
    - a) le point 8 est remplacé par le texte suivant:

«8. Lorsqu'elle est appliquée dans un établissement situé dans l'Union, la marque doit être de forme ovale et inclure l'abréviation d'Union européenne ("UE") dans l'une des langues officielles de l'Union, comme suit: EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÚ.

Ces abréviations ne doivent pas figurer dans les marques appliquées par des établissements situés en dehors de l'Union sur des produits importés dans l'Union.»;
    - b) Le point suivant est ajouté:

«8 bis. Les exigences relatives à la forme de la marque d'identification figurant dans la présente partie B peuvent être remplacées par les exigences relatives à une marque d'identification spéciale conformément à l'article 65, paragraphe 1, point h), du règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil (\*) et aux règles adoptées conformément à l'article 67, point a), à l'article 71, paragraphe 3 ou 4, ou à l'article 259, paragraphe 1 ou 2, dudit règlement.
- (\*) (\*) Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale ("législation sur la santé animale") (JO L 84 du 31.3.2016, p. 1).».
- 2) À l'annexe II, la section III est modifiée comme suit:
    - a) l'alinéa introductif est remplacé par le texte suivant:

«Les exploitants du secteur alimentaire gérant des abattoirs ou des établissements de traitement du gibier doivent, le cas échéant, demander, recevoir et vérifier les informations sur la chaîne alimentaire et intervenir comme décrit dans la présente section pour tous les animaux, autres que le gibier sauvage, qui sont envoyés ou destinés à être envoyés à l'abattoir ou dans un établissement de traitement du gibier.»;
    - b) aux points 1, 2, 4, 5, 6 et 7, les termes «abattoir» ou «abattoirs» sont remplacés par les termes «abattoir ou établissement de traitement du gibier» ou «des abattoirs ou établissements de traitement du gibier».
  - 3) L'annexe III est modifiée comme suit:
    - a) la section I est modifiée comme suit:
      - i) au chapitre II, la phrase introductive est remplacée par le texte suivant:

«Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la construction, la configuration et l'équipement des abattoirs où sont abattus des ongulés domestiques soient conformes aux exigences fixées aux points 1 à 9. Les abattoirs mobiles ne disposant pas de tous les équipements doivent exercer leurs activités en coopération avec des installations d'abattage permanentes complémentaires afin de constituer un abattoir complet répondant aux exigences énoncées aux points 1 à 9 ci-après. Les abattoirs mobiles ne disposant pas de tous les équipements peuvent exercer leurs activités avec plusieurs installations d'abattage complémentaires, constituant ainsi plusieurs abattoirs.»;
      - ii) au chapitre IV, le point 1) est remplacé par le texte suivant:

«1) après l'arrivée des animaux dans l'abattoir, l'abattage ne doit pas être indûment retardé. Toutefois, lorsque les exigences de bien-être le requièrent, les animaux doivent être mis au repos avant l'abattage. Les animaux présentés à l'abattage dans un abattoir sont abattus à cet endroit et les mouvements directs vers un autre abattoir ne peuvent être autorisés que dans des circonstances exceptionnelles, conformément à l'article 43, paragraphe 6, deuxième alinéa, du règlement d'exécution (UE) 2019/627.»;
      - iii) le chapitre VI bis est modifié comme suit:
        - 1) le titre est remplacé par le texte suivant:

«Chapitre VI bis: ABATTAGE DANS L'EXPLOITATION D'ORIGINE D'ANIMAUX DOMESTIQUES DES ESPÈCES BOVINE, À L'EXCEPTION DES BISONS, ET OVINE, CAPRINE ET PORCINE ET DE SOLIPÈDES DOMESTIQUES, AUTRE QUE L'ABATTAGE D'URGENCE»;

- 2) la phrase introductive est remplacée par le texte suivant:

«Jusqu'à trois animaux domestiques de l'espèce bovine, à l'exception des bisons, jusqu'à trois solipèdes domestiques, jusqu'à six animaux domestiques de l'espèce porcine ou jusqu'à neuf animaux des espèces ovine ou caprine peuvent être abattus à la même occasion dans l'exploitation d'origine, lorsque l'autorité compétente l'autorise conformément aux exigences suivantes:»;
- 3) le point a) est supprimé;
- iv) le chapitre VII est modifié comme suit:
  - 1) le point suivant est inséré après le point 2):

«2 bis) Aux fins du présent point, on entend par "maturation à sec" l'entreposage de viandes fraîches dans des conditions aérobies sous forme de carcasses ou de découpes suspendues non emballées ou emballées dans des sacs perméables à la vapeur d'eau dans un local ou une armoire réfrigérée pour subir une période de maturation de plusieurs semaines dans des conditions ambiantes contrôlées de température, d'humidité relative et de circulation d'air.

Avant leur mise sur le marché ou leur congélation, les viandes bovines soumises à la maturation à sec doivent être entreposées à une température de surface comprise entre - 0,5 °C et 3,0 °C, avec une humidité relative maximale de 85 % et une circulation d'air compris entre 0,2 m/s et 0,5 m/s dans un local ou une armoire spécifique pendant une durée maximale de 35 jours à compter de la fin de la période de stabilisation à l'abattage. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire peuvent appliquer d'autres combinaisons de température de surface, d'humidité relative, de circulation d'air et de durée, ou procéder à la maturation à sec de viandes d'autres espèces, s'ils démontrent, à la satisfaction de l'autorité compétente, que des garanties équivalentes sont fournies quant à la sécurité des viandes.

En outre, les mesures spécifiques suivantes sont appliquées:

- i) la maturation à sec commence immédiatement après la période de stabilisation à l'abattage et la découpe et/ou le transport vers un établissement effectuant la maturation à sec indûment retardés;
  - ii) les viandes ne sont pas placées dans le local ou l'armoire tant que la température et l'humidité relative visées au deuxième alinéa n'ont pas été atteintes;
  - iii) les viandes doivent être suspendues par l'os ou, en cas d'utilisation d'une étagère, une perforation suffisante doit être faite pour faciliter la circulation de l'air et les viandes doivent être retournées régulièrement tout en respectant les conditions d'hygiène;
  - iv) la circulation de l'air peut être accélérée au début du processus de maturation à sec afin de faciliter la formation précoce d'une croûte et de réduire l'activité de l'eau en surface;
  - v) des thermomètres, des sondes pour mesurer l'humidité relative et d'autres appareils permettant de surveiller avec précision et de faciliter le contrôle des conditions ambiantes dans le local ou dans l'armoire doivent être utilisés;
  - vi) l'air sortant de l'évaporateur, refluant dans l'évaporateur et entrant en contact avec la viande bovine doit être filtré ou traité aux UV;
  - vii) lorsque la croûte est parée, ce parage est effectué dans le respect de l'hygiène.»;
- 2) au point 3 b), les points iv) à viii) sont remplacés par le texte suivant:

- «iv) le véhicule transportant les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros prend en charge, pour chaque opération de transport, les viandes provenant de trois abattoirs maximum ou d'un entrepôt frigorifique prenant en charge les viandes directement auprès des abattoirs; toutes les exigences énoncées au présent point b) s'appliquent à tous les chargements de carcasses, de demi-carcasses, de quartiers ou de demi-carcasses découpés en trois morceaux de gros expédiés de l'abattoir et de l'entrepôt frigorifique prenant en charge les viandes auprès de l'abattoir susmentionné;
- v) les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros doivent avoir une température à cœur de 15 °C au début du transport s'ils sont destinés à être transportés dans le même compartiment que des viandes répondant à l'exigence de température énoncée au point 1 pour les abats et à 7 °C pour les autres viandes;

- vi) une déclaration établie par l'exploitant du secteur alimentaire accompagne l'envoi; cette déclaration doit indiquer la durée de réfrigération avant le premier chargement, l'heure à laquelle le premier chargement des carcasses, des demi-carcasses, des quartiers ou des demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros a commencé, la température de surface pour l'heure en question, la température de l'air maximale pendant le transport à laquelle les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros peuvent être soumis, la durée de transport maximale autorisée, la date de l'autorisation et le nom de l'autorité compétente autorisant le transport conformément au point ii);
- vii) l'exploitant du secteur alimentaire du lieu de destination doit informer l'autorité compétente avant de recevoir pour la première fois les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros n'atteignant pas la température visée au point 1 avant le début du transport;
- viii) la viande doit être transportée conformément aux paramètres suivants:

— Pour une durée de transport maximale (\*) de six heures:

Espèce	Température de surface (1)	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface (2)	Température de l'air maximale durant le transport (3)	Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal (4)
Animaux des espèces ovine et caprine	7 °C	8 heures	6 °C	$\log_{10} 3,5$ ufc/cm <sup>2</sup>
Animaux de l'espèce bovine		20 heures		$\log_{10} 3,5$ ufc/cm <sup>2</sup>
Animaux de l'espèce porcine		16 heures		$\log_{10} 4$ ufc/cm <sup>2</sup>

(1) Température de surface maximale autorisée au moment du chargement et après celui-ci, mesurée au niveau de la partie la plus épaisse de la carcasse, des demi-carcasses, des quartiers ou des demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros.

(2) Durée maximale autorisée entre le moment de la mise à mort et l'obtention de la température de surface maximale autorisée lors du chargement.

(3) Température de l'air maximale à laquelle la viande est autorisée à être soumise à partir du début du chargement et pendant toute la durée du transport.

(4) Nombre de colonies aérobies des carcasses moyennes journalier maximal mesuré dans l'abattoir en se basant sur une fenêtre "glissante" de 10 semaines, autorisé pour les carcasses des espèces concernées, tel qu'évalué par l'exploitant, à la satisfaction de l'autorité compétente, conformément aux procédures d'échantillonnage et d'essai énoncées à l'annexe I, chapitre 2, points 2.1.1 et 2.1.2, et à l'annexe I, chapitre 3, point 3.2, du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1).

La durée maximale de transport peut être portée à 30 heures si la température à cœur avant le début du transport est inférieure à 15 °C.

— Pour une durée de transport maximale (\*\*) de 60 heures:

Espèce	Température de surface <sup>(1)</sup>	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface <sup>(2)</sup>	Température à cœur <sup>(3)</sup>	Température de l'air maximale durant le transport <sup>(4)</sup>	Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal <sup>(5)</sup>
Animaux des espèces ovine et caprine	4 °C	12 heures	15 °C	3 °C	log <sub>10</sub> 3 ufc/cm <sup>2</sup>
Animaux de l'espèce bovine		24 heures			

<sup>(1)</sup> Température de surface maximale autorisée au moment du chargement et après celui-ci, mesurée au niveau de la partie la plus épaisse de la carcasse, des demi-carcasses, des quartiers ou des demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros.

<sup>(2)</sup> Durée maximale autorisée entre le moment de la mise à mort et l'obtention de la température de surface maximale autorisée lors du chargement.

<sup>(3)</sup> Température à cœur maximale de la viande autorisée au moment du chargement et après celui-ci.

<sup>(4)</sup> Température de l'air maximale à laquelle la viande est autorisée à être soumise à partir du début du chargement et pendant toute la durée du transport.

<sup>(5)</sup> Nombre de colonies aérobies des carcasses moyennes journalier maximal mesuré dans l'abattoir en se basant sur une fenêtre "glissante" de 10 semaines, autorisé pour les carcasses des espèces concernées, tel qu'évalué par l'exploitant, à la satisfaction de l'autorité compétente, conformément aux procédures d'échantillonnage et d'essai énoncées à l'annexe I, chapitre 2, points 2.1.1 et 2.1.2, et à l'annexe I, chapitre 3, point 3.2, du règlement (CE) n° 2073/2005.

ix) les méthodes de mesure de la température de surface sont validées et la méthode suivante est utilisée comme méthode de référence:

— un thermomètre étalonné conformément à la dernière version de la norme ISO 13485 est utilisé;

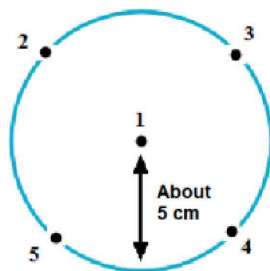
— le capteur doit être introduit perpendiculairement dans la partie la plus épaisse à une profondeur comprise entre 0,5 cm et 1 cm de la partie extérieure:

a) soit de l'épaule;

b) soit de la patte pour les animaux des espèces bovine, ovine et caprine, ou du jambon, ou de la surface interne du jambon dans la partie supérieure du milieu pour les animaux de l'espèce porcine;



- cinq mesures de température sont effectuées comme suit:



- au moins une des cinq mesures doit être inférieure aux exigences relatives à la température de surface fixées au point viii).

- (\*) (\*) Durée maximale autorisée à partir du début du chargement de la viande dans le véhicule jusqu'à achèvement de la livraison finale. Le chargement de la viande dans le véhicule peut être différé au-delà de la durée maximale autorisée pour la réfrigération de la viande jusqu'à sa température de surface spécifiée. Si c'est le cas, alors la durée de transport maximale autorisée doit être réduite d'une durée qui soit égale à la durée pour laquelle le chargement a été différé. L'autorité compétente de l'État membre de destination peut limiter le nombre de points de livraison.
- (\*\*) (\*\*) Durée maximale autorisée à partir du début du chargement de la viande dans le véhicule jusqu'à achèvement de la livraison finale. Le chargement de la viande dans le véhicule peut être différé au-delà de la durée maximale autorisée pour la réfrigération de la viande jusqu'à sa température de surface spécifiée. Si c'est le cas, alors la durée de transport maximale autorisée doit être réduite d'une durée qui soit égale à la durée pour laquelle le chargement a été différé. L'autorité compétente de l'État membre de destination peut limiter le nombre de points de livraison.»;

- b) dans la section II, chapitre II, la phrase introductive est remplacée par le texte suivant:

«Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la construction, la configuration et l'équipement des abattoirs où des volailles ou des lagomorphes sont abattus soient conformes aux exigences fixées aux points 1 à 7. Les abattoirs mobiles ne disposant pas de tous les équipements doivent exercer leurs activités en coopération avec des installations d'abattage permanentes complémentaires afin de constituer un abattoir complet répondant aux exigences énoncées aux points 1 à 7 ci-après. Les abattoirs mobiles ne disposant pas de tous les équipements peuvent exercer leurs activités avec plusieurs installations d'abattage complémentaires, constituant ainsi plusieurs abattoirs.»;

- c) la section III est modifiée comme suit:

- 1) le point 3 est modifié comme suit:

- i) le point h) est remplacé par le texte suivant:

«h) les animaux abattus et saignés sont transportés vers l'abattoir ou vers un établissement de traitement du gibier, selon le cas, dans des conditions hygiéniques et sans retard indu. Si le transport dure plus de deux heures, les animaux doivent être réfrigérés; si les conditions climatiques le permettent, une réfrigération active n'est pas nécessaire. L'éviscération peut être effectuée sur place, sous le contrôle du vétérinaire officiel;»;

- ii) le point i) est supprimé;

et

- iii) le point j) est remplacé par le texte suivant:

«j) le certificat sanitaire prévu à l'annexe IV, chapitre 3, du règlement d'exécution (UE) 2020/2235, délivré et signé par le vétérinaire officiel, attestant que le résultat de l'inspection ante mortem est favorable et que l'abattage et la saignée ont été effectués correctement et indiquant la date et l'heure de l'abattage, doit accompagner l'animal abattu jusqu'à l'abattoir ou jusqu'à un établissement de traitement du gibier, selon le cas, ou doit être envoyé à l'avance sous quelque forme que ce soit.»;

- 2) le point 3 *bis* est remplacé par le texte suivant:
- «3 *bis*. Par dérogation au point 3 j), l'autorité compétente peut permettre que seules les informations sur la chaîne alimentaire conformément à l'annexe II, section III, du présent règlement, attestent que l'abattage et la saignée ont été effectués correctement et indiquent la date et l'heure de l'abattage, pour autant que:
- a) l'exploitation ne soit pas située dans une zone réglementée définie à l'article 4, point 41, du règlement (UE) 2016/429;
  - b) l'exploitant du secteur alimentaire ait démontré qu'il possède le niveau de compétence approprié pour abattre des animaux sans leur causer de douleur, détresse ou souffrance évitables, conformément à l'article 7, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1099/2009, et sans préjudice de l'article 12 dudit règlement.»;
- d) à la section V, chapitre III, le point suivant est ajouté:
- «6) Les préparations de viandes soumises à la maturation à sec satisfont aux exigences énoncées à la section I, chapitre VII, point 2 *bis*, de la présente annexe III.»;
- e) à la section VIII, chapitre VII, le point suivant est ajouté:
- «4) Lorsque des produits frais de la pêche, des produits de la pêche non transformés décongelés ou des produits de la pêche transformés doivent être à une température inférieure à celle de la glace fondante pour permettre l'utilisation de machines qui tranchent ou découpent les produits de la pêche, ils peuvent être maintenus à la température requise sur le plan technologique pendant une durée aussi brève que possible et, en tout état de cause, ne dépassant pas 96 heures. L'entreposage et le transport à cette température ne sont pas autorisés.
- Lorsque des produits de la pêche congelés doivent être à une température supérieure à – 18 °C pour permettre l'utilisation de machines qui tranchent ou découpent les produits de la pêche, ils peuvent être maintenus à la température requise sur le plan technologique pendant une durée aussi brève que possible et, en tout état de cause, ne dépassant pas 96 heures. Le stockage et le transport à cette température ne sont pas autorisés.»;
- f) la section IX est modifiée comme suit:
- i) au chapitre I, partie I, le point 3 est remplacé par le texte suivant:

«3. Toutefois, le lait cru ou le colostrum provenant d'animaux qui ne satisfont pas aux exigences du point 2 peut être utilisé avec l'autorisation de l'autorité compétente:

    - a) dans le cas de vaches, de bufflonnes, de brebis, de chèvres ou de femelles d'autres espèces qui ne présentent pas de réaction positive aux tests de dépistage de la tuberculose ou de la brucellose, ni aucun symptôme de ces maladies, et dans le cas de brebis ou de chèvres qui ont été vaccinées contre la brucellose dans le cadre d'un programme d'éradication agréé et qui ne présentent aucun symptôme de cette maladie, après avoir subi un traitement thermique tel qu'il présente, le cas échéant, une réaction négative au test de la phosphatase alcaline. Lorsque le test de la phosphatase alcaline ne permet pas de démontrer l'efficacité du traitement thermique appliqué, par exemple lorsque le lait cru est produit à partir d'espèces non bovines ou séparé en différentes fractions avant d'être soumis à un traitement thermique, les exploitants du secteur alimentaire sont autorisés à fournir à l'autorité compétente les assurances nécessaires et à tenir les registres correspondants dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004;
    - b) dans le cas de brebis ou de chèvres qui ne présentent pas de réaction positive aux tests de dépistage de la brucellose, ou qui ont été vaccinées contre la brucellose dans le cadre d'un programme d'éradication agréé, et qui ne présentent aucun symptôme de cette maladie, pour la fabrication de fromages d'une durée de maturation d'au moins deux mois.»;
  - ii) au chapitre II, partie II, le point 1 a) est remplacé par le texte suivant:

«a) La pasteurisation est réalisée par un traitement impliquant:

    - i) une température élevée pendant une courte période: au moins 72 °C pendant 15 secondes;
    - 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.

Le traitement visé aux points i), ii) et iii) garantit que les produits présentent, le cas échéant, une réaction négative au test de la phosphatase alcaline immédiatement après avoir subi un tel traitement. Lorsque le test de la phosphatase alcaline ne permet pas de démontrer l'efficacité de la pasteurisation, par exemple lorsque les produits proviennent d'espèces non bovines ou sont séparés en différentes fractions avant d'être pasteurisés, les exploitants du secteur alimentaire sont autorisés à fournir à l'autorité compétente les assurances nécessaires et à tenir les registres correspondants dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004.»

- g) à la section X, chapitre I, le point 1 est remplacé par le texte suivant:
- «1. Dans les locaux du producteur et jusqu'à la vente au consommateur, les œufs doivent être maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères involontaires, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil. Toute application intentionnelle d'une odeur étrangère aux œufs ne doit pas viser à dissimuler une odeur préexistante.»
-