

D023049/06

ASSEMBLÉE NATIONALE

QUATORZIÈME LÉGISLATURE

SÉNAT

SESSION EXTRAORDINAIRE DE 2012-2013

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale
le 30 juillet 2013

Enregistré à la Présidence du Sénat
le 30 juillet 2013

**TEXTE SOUMIS EN APPLICATION DE
L'ARTICLE 88-4 DE LA CONSTITUTION**

PAR LE GOUVERNEMENT,

À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT.

Règlement (UE) de la Commission modifiant certaines annexes des règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil ainsi que du règlement (CE) n° 2074/2005



**CONSEIL DE
L'UNION EUROPÉENNE**

**Bruxelles, le 16 juillet 2013 (18.07)
(OR. en)**

12412/13

**AGRILEG 107
DENLEG 80
VETER 71**

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	12 juillet 2013
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
N° doc. Cion:	D023049/06
Objet:	RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION du XXX modifiant certaines annexes des règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil ainsi que du règlement (CE) n° 2074/2005

Les délégations trouveront ci-joint le document de la Commission D023049/06.

p.j.: D023049/06



Bruxelles, le **XXX**
SANCO/10667/2012
(POOL/G4/2012/10667/10667-EN.doc)
D023049/06
[...] (2013) **XXX** draft

RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION

du **XXX**

**modifiant certaines annexes des règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 du
Parlement européen et du Conseil ainsi que du règlement (CE) n° 2074/2005**

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

RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION

du **XXX**

modifiant certaines annexes des règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil ainsi que du règlement (CE) n° 2074/2005

(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 animale¹, et notamment son article 10, paragraphe 1,

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 humaine², et notamment son article 17, paragraphe 1, et son article 18, points 3 et 10,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 853/2004 fixe, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Conformément à l'annexe II dudit règlement, les exploitants du secteur alimentaire gérant des abattoirs doivent 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. Parmi ces informations figure celle du statut de l'exploitation d'origine.
- (2) Le règlement (UE) n° .../.... modifiant le règlement (CE) n° 2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes³ accorde une dérogation aux dispositions sur les tests aux exploitations qui appliquent des conditions d'hébergement contrôlées. Cette information devrait donc figurer parmi les informations sur la chaîne alimentaire qui doivent être fournies à l'abattoir afin de permettre aux États membres d'appliquer le régime de tests approprié pour détecter la présence de *Trichinella*.

¹ JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.

² JO L 139 du 30.4.2004, p. 206.

³ C(2013).... (SANCO/11157/2012).

- (3) Le règlement (CE) n° 853/2004 fixe les conditions dans lesquelles les viandes d'animaux ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence en dehors d'un abattoir sont propres à la consommation humaine. Étant donné que les viandes provenant d'un abattage d'urgence qui ont passé avec succès l'inspection ne présentent pas de risque pour la santé publique, il convient, pour ce type de viandes, de supprimer dudit règlement l'exigence d'une marque de salubrité spéciale et la restriction au marché national, et de supprimer du règlement (CE) n° 854/2004 l'exigence d'une marque de salubrité spéciale.
- (4) Le règlement (CE) n° 854/2004 fixe les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale. Son annexe I, en particulier, fixe les règles relatives aux inspections ante mortem et post mortem, y compris l'examen visuel, et aux risques spécifiques dans les viandes fraîches.
- (5) Le règlement (CE) n° 854/2004 prévoit que les auxiliaires officiels peuvent assister le vétérinaire officiel dans l'exécution des contrôles officiels, sous réserve de certaines restrictions. En ce qui concerne les inspections ante mortem et les contrôles concernant le bien-être des animaux, les auxiliaires officiels devraient être autorisés à aider le vétérinaire officiel à présélectionner les animaux présentant des anomalies.
- (6) L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a adopté le 3 octobre 2011 un avis scientifique sur les risques de santé publique devant être couverts par l'inspection des viandes (porcines)⁴, dans lequel elle a conclu que les palpations et incisions actuellement requises dans le cadre de l'inspection post mortem présentaient un risque de contamination croisée. Pour éviter cette contamination croisée, il convient d'exiger que les palpations et les incisions soient désormais réalisées uniquement sur les animaux chez qui des anomalies ont été décelées, et non plus sur les animaux normaux. Dans son avis, l'EFSA indique que les agents pathogènes responsables de l'endocardite chez les porcs ne sont pas pertinents du point de vue de la santé publique. L'incision habituelle du cœur n'étant pas justifiée par des raisons de sécurité, elle ne devrait plus être exigée.
- (7) Dans le même avis, l'EFSA indique que les salmonelles présentent un risque élevé pour la santé publique dans le cadre de la consommation de viande porcine et recommande de prévenir la contamination des carcasses de porcs par les salmonelles.
- (8) L'annexe I, section IV, chapitre IX, du règlement (CE) n° 854/2004 prévoit des dispositions sur les tâches du vétérinaire officiel en ce qui concerne les risques spécifiques. Les salmonelles devraient également faire l'objet d'une tâche spécifique du vétérinaire officiel, notamment en cas de non-conformité avec la législation spécifique de l'Union. En particulier, la vérification du respect du critère d'hygiène du procédé existant en ce qui concerne les salmonelles dans les carcasses, prévue par le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires⁵, et de la mise en œuvre de mesures par l'exploitant du secteur alimentaire en cas de non-conformité avec la législation spécifique de l'Union devraient faire partie intégrante de l'inspection des viandes porcines. Cette vérification constitue également un outil présentant un bon rapport coût/efficacité pour fournir des informations sur la

⁴ EFSA Journal 2011, 9(10):2351.

⁵ JO L 338 du 22.12.2005, p. 1.

surveillance obligatoire des salmonelles dans la chaîne de production des viandes porcines conformément à la directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil⁶.

- (9) 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° 854/2004⁷ fixe les conditions spécifiques dans lesquelles l'inspection post mortem de certains porcs peut être limitée à un examen visuel. Avec les modifications des exigences de base en matière d'inspection post mortem du règlement (CE) n° 854/2004 proposées dans le présent règlement, les conditions évoquées ci-dessus deviennent sans objet; il convient donc de les modifier.
- (10) Pour permettre aux exploitants du secteur alimentaire et aux autorités compétentes d'adapter leurs pratiques actuelles aux prescriptions du présent règlement, il y a lieu de prévoir l'application différée du règlement.
- (11) Il convient donc de modifier les règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 2074/2005 en conséquence.
- (12) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen ni du Conseil,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier
Modifications du règlement (CE) n° 853/2004

Le règlement (CE) n° 853/2004 est modifié comme suit:

- 1) À l'annexe II, section III, le point 3a) est remplacé par le texte suivant:
- «a) le statut de l'exploitation d'origine ou le statut régional sur le plan de la santé des animaux, et si l'exploitation est officiellement reconnue comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées en ce qui concerne la présence de *Trichinella* conformément à l'annexe IV, chapitre I, point A, du règlement (CE) n° 2075/2005 de la Commission*;

* JO L 338 du 22.12.2005, p. 60.»

⁶ JO L 325 du 12.12.2003, p. 31.

⁷ JO L 338 du 22.12.2005, p. 27.

- 2) À l'annexe III, section I, chapitre VI, le point 9 est supprimé.

Article 2
Modifications du règlement (CE) n° 854/2004

L'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004 est modifiée comme suit:

- 1) À la section I, chapitre III, le point 7 est supprimé.
- 2) À la section III, chapitre I, le point 2 est remplacé par le texte suivant:
- «2. en ce qui concerne les inspections ante mortem et les contrôles concernant le bien-être des animaux, les auxiliaires officiels peuvent uniquement contribuer à la réalisation de tâches purement pratiques pouvant comprendre la présélection d'animaux présentant des anomalies;»
- 3) À la section IV, chapitre IV, partie B, les points 1 et 2 sont remplacés par le texte suivant:
- «1. Les carcasses et abats des porcs doivent être soumis aux procédures d'inspection post mortem suivantes:
- a) examen visuel de la tête et de la gorge; examen visuel de la bouche, de l'arrière-bouche et de la langue;
 - b) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage;
 - c) examen visuel du péricarde et du cœur;
 - d) examen visuel du diaphragme;
 - e) examen visuel du foie et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. *portales*);
 - f) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. *gastrici*, *mesenterici*, *craniales* et *caudales*);
 - g) examen visuel de la rate;
 - h) examen visuel des reins;
 - i) examen visuel de la plèvre et du péritoine;
 - j) examen visuel des organes génitaux (excepté le pénis, s'il a déjà été évacué);
 - k) examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (Lnn. *supramammarii*);
 - l) examen visuel de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux.

2. Si les données épidémiologiques ou d'autres données en provenance de l'exploitation d'origine des animaux, les informations sur la chaîne alimentaire ou les résultats de l'inspection ante mortem et/ou de la détection visuelle post mortem d'anomalies significatives suggèrent l'existence de risques pour la santé publique, la santé animale ou le bien-être des animaux, les carcasses et abats des porcs doivent être soumis à des procédures d'inspection post mortem supplémentaires impliquant le recours à l'incision et à la palpation. En fonction des risques détectés, ces procédures peuvent comprendre:
 - a) l'incision et l'examen des ganglions lymphatiques sous-maxillaires (Lnn. *mandibulares*);
 - b) la palpation des poumons et des ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux (Lnn. *bifurcationes*, *eparteriales* et *mediastinales*). La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine;
 - c) l'incision longitudinale du cœur de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;
 - d) la palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques;
 - e) la palpation et, si nécessaire, l'incision des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques;
 - f) la palpation de la rate;
 - g) l'incision des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Lnn. *renales*);
 - h) l'incision des ganglions lymphatiques supramammaires;
 - i) la palpation de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux et, si nécessaire, l'incision de la région ombilicale et l'ouverture des articulations.»

4) À la section IV, chapitre IX, la partie G suivante est ajoutée:

«G. **Salmonelles**

1. Sans préjudice de l'article 1^{er}, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission*, l'autorité compétente s'assure que les exploitants du secteur alimentaire mettent correctement en œuvre le point 2.1.4 (critère d'hygiène du procédé concernant les salmonelles dans les carcasses de porcins) de l'annexe I dudit règlement en appliquant les mesures suivantes:
 - a) échantillonnage officiel en utilisant la même méthode et la même surface d'échantillonnage que les exploitants du secteur alimentaire. Au moins 49** échantillons aléatoires doivent être

prélevés chaque année dans chaque abattoir. Ce nombre peut être réduit pour les petits abattoirs sur la base d'une évaluation des risques;

et/ou

- b) collecte de toutes les informations sur le nombre total d'échantillons et le nombre d'échantillons positifs aux salmonelles prélevés par les exploitants du secteur alimentaire conformément à l'article 5, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 2073/2005, dans le cadre du point 2.1.4 de l'annexe I dudit règlement;

et/ou

- c) collecte de toutes les informations sur le nombre total d'échantillons et le nombre d'échantillons positifs aux salmonelles prélevés dans le cadre des programmes nationaux de contrôle dans les États membres ou les régions d'États membres pour lesquels des garanties spéciales ont été approuvées conformément à l'article 8 du règlement (CE) n° 853/2004 en ce qui concerne la production de viandes porcines.

2. En cas de non-respect répété du critère d'hygiène du procédé, l'autorité compétente exige de l'exploitant du secteur alimentaire concerné qu'il mette en place un plan d'action dont elle surveillera rigoureusement les résultats.
3. Le nombre total d'échantillons et le nombre d'échantillons positifs aux salmonelles, distingués selon qu'ils ont été prélevés conformément au point 1a), b) ou c), le cas échéant, sont communiqués conformément à l'article 9, paragraphe 1, de la directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil^{***}.

* JO L 338 du 22.12.2005, p. 1.

** S'ils sont tous négatifs, la certitude statistique que la prévalence est inférieure à 6 % est de 95 %.

*** JO L 325 du 12.12.2003, p. 31.»

Article 3

Modifications du règlement (CE) n° 2074/2005

À l'annexe VI *ter*, point 3, du règlement (CE) n° 2074/2005, le point a) est supprimé.

Article 4

Entrée en vigueur

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

Il s'applique à partir du 1^{er} juin 2014.

Toutefois, l'annexe I, section IV, chapitre IX, partie G, point 3, du règlement (CE) n° 854/2004 s'appliquera à partir du 1^{er} janvier 2015.

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

Fait à Bruxelles, le

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO