

Règlement CE 2073/2005

de la Commission du 15 novembre 2005

concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires établis.

Page

1 à 4

Introduction

4

Article premier : Objet et champ d'application

Règlement n° 852/2004 Article 4 (obligation)
Règlement n° 882/2004 (Critères et règles)
Règlement n° 853/2004 (denrées alimentaires)
Règlement n° 854/2004 (parasites)
Directive 80/777/CEE (critères microbiologiques)

Article 2 : Définitions

5

Article 3 : Exigences générales

Règlement n° 852/2004 Article 7 (guides de bonnes pratiques)

Article 4 : Essais fondés sur les critères

6

Article 5 : Dispositions particulières concernant les essais et l'échantillonnage

Article 6 : Prescriptions d'étiquetage

Article 7 : Résultats insatisfaisants

Règlement n° 178/2002 Article 19 (procédure de retrait)
Règlement n° 853/2004 Annexe III, section V, chapitre III, paragraphe 3 (techniques VSM)

7

Article 8 : Dérogation transitoire

Règlement n° 852/2004 Article 12 (dérogation transitoire)
et Règlement n° 853/2004 Annexe II, section I (marque d'identification)

Article 9 : Analyse de l'évolution

Article 10 : Révision

Article 11 : Abrogation

Article 12 : Entrée en vigueur

8

Annexe I : Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

9

Chapitre 1. Critères de sécurité des denrées alimentaires

15

Chapitre 2. Critères d'hygiène des procédés

2.1 Viandes et produits à base de viandes

18

2.2 Lait et produits laitiers

21

2.3 Ovoproduits

22

2.4 Produits de la pêche

23

2.5 Légumes, fruits et produits à base de légumes et de fruits

24

**Chapitre 3. Règles de prélèvement et de préparation
des échantillons à analyser**

3.1 Règles générales de prélèvement et de préparation des échantillons à analyser

3.2 Échantillonnage bactériologique dans les abattoirs

et les lieux de production de viandes hachées et de préparations de viande

26

Annexe II