

Règlement CE 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

Page

22

Introduction

25

Chapitre I : Dispositions générales

Article premier : Champ d'application

Règlement n° 852/2004

Règlement 2076/2005 Article s 2 et 3

26

Article 2 : Définitions

Règlement 178/2002

Règlement n° 852/2004

26

Chapitre II : Obligations des exploitants du secteur alimentaire

Article 3 : Obligations générales

Règlement n° 852/2004

Règlement 2076/2005 Article 11 (Utilisation d'eau propre)

Article 4 : Enregistrement et agrément des établissements

Règlement n° 852/2004

Règlement n° 854/2004

Règlement 2076/2005 Article 4

Avis (JORF du 12 janvier 2006) sur l'enregistrement des établissements

27

Article 5 : Marquage de salubrité et d'identification

Règlement n° 854/2004

Règlement 2076/2005 Article 10

Article 6 : Produits d'origine animale ne provenant pas de la Communauté

Règlement n° 852/2004

Règlement n° 854/2004

DirectIve 97/78/CE

DirectIve 2002/99/CE

Règlement 2074/2005 Article 6 - annexe VI (certificat sanitaire)

Règlement 2076/2005 Article 7 (condition sanitaires d'importation)

28

Chapitre III : Commerce

Article 7 : Documents

Dispositions pour l'application : cf. Décision 1999/468/CE

- Art 5 dans le respect des Article s 7 et 8 de celle-ci.

Article 8 : Garanties spéciales

Règlement n° 852/2004

Dispositions pour l'application : cf. Décision 1999/468/CE - Art 5 dans le respect des Article s 7 et 8 de celle-ci.

Règlement (CE) n° 2160/2003

Règlement CE 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

Page

29

Chapitre IV : Dispositions finales

Article 9 : Mesures d'application et dispositions transitoires

*Dispositions pour l'application : cf. Décision 1999/468/CE - Art 5
dans le respect des Article s 7 et 8 de celle-ci.*

Article 10 : Modification et adaptation des Annexes II et III

*Dispositions pour l'application : cf. Décision 1999/468/CE - Art 5
dans le respect des Article s 7 et 8 de celle-ci.
Règlement n° 852/2004*

30

Article 11 : Décisions spécifiques

*Dispositions pour l'application : cf. Décision 1999/468/CE - Art 5
dans le respect des Article s 7 et 8 de celle-ci.
Directive 96/23/CE*

*Règlement 2074/2005 Article 2 - annexe II (exigences produits de la pêche)
Règlement 2074/2005 Article 3 - annexe III (biotoxines)
Règlement 2074/2005 Article 4 - annexe IV (calcium dans les VSM)*

Article 12 : Procédure de comité

*Dispositions pour l'application : cf. Décision 1999/468/CE - Art 5
dans le respect des Article s 7 et 8 de celle-ci.*

31

Article 13 : Consultation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments

Article 14 : Rapport au Parlement européen et au Conseil

Article 15 : (entrée n vigueur)

*Règlement n° 853/2004
Règlement n° 854/2004
Directive 2004/41/CE*

32 Annexe I : Définitions

32

1. Viandes

33

2. Mollusques bivalves vivants

33

3. Produits de la pêche

34

4. Lait

34

5. Oeufs

*Règlement (CE) n° 1907/90
Règlement (CE) n° 178/2002*

34

6. Cuisses de grenouille et escargots

34

7. Produits transformés

34

8. Autres définitions

Règlement CE 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

Page

36 Annexe II : Exigences concernant plusieurs produits d'origine animale

Règlement 2074/2005 Article 8 - annexe VII (modifications)

36 Section I: Marque d'identification

36 A. Application de la marque d'identification

36 B. Présentation de la marque d'identification

Règlement 2074/2005 Article 20 (suppression du troisième alinéa B6)

36 C. Modalités de marquage

37 Section II: Objectifs des procédures fondées sur le haccp

37 Section III: Informations sur la chaîne alimentaire

Règlement 2074/2005 Article 1er et annexe I, chapitre I

Règlement 2076/2005 Article 8

40 Annexe III : Exigences spécifiques

Règlement 2074/2005 Article 8 - annexe VII (modifications)

40 Section I: Viandes d'ongulés domestiques

40 Chapitre I: Transport d'animaux vivants jusqu'à l'abattoir

40 Chapitre II: Exigences applicables aux abattoirs

Arrêté du 23 décembre 2005 - NOR : AGRG0502890A

41 Chapitre III: Exigences applicables aux ateliers de découpe

Arrêté du 23 décembre 2005 - NOR : AGRG0502890A

42 Chapitre IV: Hygiène de l'abattage

44 Chapitre V: Hygiène pendant la découpe et le désossage

44 Chapitre VI: Abattage d'urgence en dehors de l'abattoir

Règlement n° 854/2004

45 Chapitre VII: Entreposage et transport

45 Section II: Viandes de volaille et de lagomorphes

45 Chapitre I: Transport des animaux vivants jusqu'à l'abattoir

46 Chapitre II: Exigences applicables aux abattoirs

47 Chapitre III: Exigences applicables aux ateliers de découpe

47 Chapitre IV: Hygiène de l'abattage

48 Chapitre V: Hygiène pendant et après la découpe et le désossage

49 Chapitre VI: Abattage dans l'exploitation

50 Section III: Viandes de gibier d'élevage

Règlement n° 2076/2005 Article 9

Règlement CE 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

Page

50	Section IV: Viandes de gibier sauvage
50	Chapitre I: Formation des chasseurs en matière de santé et d'hygiène
51	Chapitre II: Manipulation du gros gibier sauvage
52	Chapitre III: Manipulation du petit gibier sauvage
52	Section V: Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (vsm)
52	Chapitre I: Exigences applicables aux établissements de production
53	Chapitre II: Exigences applicables aux matières premières <i>Règlement n° 2076/2005 Article 10</i>
54	Chapitre III: Hygiène pendant et après la production <i>Règlement n° 852/2004</i> <i>Règlement n° 2073/2005</i>
55	Chapitre IV: Etiquetage <i>Règlement n° 2076/2005 Article 10</i>
55	Section VI: Produits à base de viande
56	Section VII: Mollusques bivalves vivants <i>Règlement n° 852/2004</i> <i>Règlement n° 854/2004</i>
56	Chapitre I: Exigences générales régissant la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants
57	Chapitre II: Exigences en matière d'hygiène applicables à la production et la récolte de mollusques bivalves vivants
57	A. Exigences applicables aux zones de production
58	B. Exigences applicables à la récolte et à la manipulation après la récolte
59	C. Exigences applicables au reparcage des mollusques bivalves vivants
59	Chapitre III: Exigences structurelles concernant les centres d'expédition et de purification
59	Chapitre IV: Exigences en matière d'hygiène dans les centres d'expédition et de purification <i>Règlement n° 852/2004</i>
59	A. Exigences applicables aux centres de purification
60	B. Exigences applicables aux centres d'expédition

Règlement CE 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

Page

60	Chapitre V: Normes sanitaires applicables aux mollusques bivalves vivants <i>Règlement n° 852/2004</i> <i>Règlement n° 2074/2005 Annexe III</i>
61	Chapitre VI: Conditionnement et emballage des mollusques bivalves vivants
61	Chapitre VII: Marquage d'identification et étiquetage <i>Directive 2000/13/CE</i>
61	Chapitre VIII: Autres dispositions
61	Chapitre IX: Exigences spécifiques applicables aux pectinidés récoltés en dehors des zones de production classifiées
62	Section VIII: Produits de la pêche <i>Règlement n° 852/2004</i>
62	Chapitre I: Exigences applicables aux navires
63	I. Exigences structurelles et en matière d'armement
63	A. Exigences applicables à tous les navires
63	B. Exigences applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures
63	C. Exigences applicables aux bateaux congélateurs
63	D. Exigences applicables aux navires-usines
64	II. Exigences en matière d'hygiène
65	Chapitre II: Exigences à respecter pendant et après le débarquement <i>Règlement n° 854/2004</i> <i>Règlement n° 2074/2005 Annexe II, section I, chapitre II</i>
66	Chapitre III: Exigences applicables aux établissements, y compris les navires, manipulant les produits de la pêche
66	A. Exigences applicables aux produits frais de la pêche <i>Règlement n° 2076/2005 Article 11 (Utilisation d'eau propre)</i>
66	B. Exigences applicables aux produits congelés
66	C. Exigences applicables aux produits de la pêche séparés mécaniquement
67	D. Exigences concernant les parasites

Règlement CE 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

Page

67	Chapitre IV: Exigences applicables aux produits de la pêche transformés
67	Chapitre V : Normes sanitaires applicables aux produits de la pêche <i>Règlement n° 852/2004</i> <i>Règlement n° 2073/2005</i>
67	A. Propriétés organoleptiques des produits de la pêche
68	B. Histamine
68	C. Azote volatil total
68	D. Parasites
68	E. Toxines dangereuses pour la santé humaine
68	Chapitre VI: Conditionnement et emballage des produits de la pêche
68	Chapitre VII: Entreposage des produits de la pêche
69	Chapitre VIII: Transport des produits de la pêche
69	Section IX : Lait cru et produits laitiers
69	Chapitre I: Lait cru — production primaire
69	I. Exigences sanitaires applicables à la production de lait cru <i>Directive 96/23/CE (substances non autorisées, traitement illégal)</i> <i>Directive 91/68/CEE (indemnité brucellose)</i> <i>Directive 64/432/CEE (Indemnité tuberculose)</i>
70	II. Hygiène dans les exploitations de production de lait
70	A. Exigences applicables aux locaux et aux équipements
71	B. Hygiène pendant la traite, la collecte et le transport
71	C. Hygiène du personnel
72	III. Critères applicables au lait cru <i>Règlement (CE) n° 2377/90 Annexes I et III (résidus d'antibiotiques)</i>
73	Chapitre II: Exigences concernant les produits laitiers
73	I. Exigences en matière de température
73	II. Exigences concernant le traitement thermique <i>Règlement n° 852/2004 Annexe II, chapitre XI</i> <i>Règlement n° 854/2004 (Procédures, agréments)</i>
73	III. Critères applicables au lait de vache cru <i>Règlement n° 2076/2005 Article 12 (lait cru et produits laitiers)</i>
73	Chapitre III: Conditionnement et emballage
74	Chapitre IV: Etiquetage <i>Directive 2000/13/CE hors Article 13 paragraphe 4 et 5</i>
74	Chapitre V: Marquage d'identification

Règlement CE 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

Page	
74	Section X : Oeufs et ovoproduits
74	Chapitre I: oeufs
74	Chapitre II: Ovoproduits
74	I. Exigences applicables aux établissements
74	II. Matières premières utilisées pour la fabrication des ovoproduits
75	III. Exigences particulières en matière d'hygiène applicables à la fabrication des ovoproduits
75	IV. Spécifications analytiques
75	V. Etiquetage et marquage d'identification
76	Section XI: Cuisses de grenouille et escargots
76	Section XII: Graisses animales fondues et cretons
76	Chapitre I: Exigences applicables aux établissements de collecte ou de transformation des matières premières
76	Chapitre II: Exigences en matière d'hygiène pour la préparation de graisses animales fondues et de cretons
	<i>Règlement n° 852/2004 (établissements enregistrés ou agréés)</i>
78	Section XIII: Estomacs, vessies et boyaux traités
78	Section XIV: Gélatine
78	Chapitre I: Dispositions applicables aux matières premières
	<i>Règlement n° 852/2004 (établissements enregistrés ou agréés)</i>
79	Chapitre II: Transport et entreposage des matières premières
79	Chapitre III: Exigences applicables à la fabrication de gélatine
79	Chapitre IV: Exigences applicables aux produits finis
80	Section xv: Collagène
80	Chapitre I: Dispositions applicables aux matières premières
	<i>Règlement n° 854/2004 (établissements enregistrés ou agréés)</i>
80	Chapitre II: Transport et entreposage des matières premières
81	Chapitre III: Exigences applicables à la fabrication de collagène
81	Chapitre IV: Exigences applicables aux produits finis
81	Chapitre V: Etiquetage
82	Appendice à l'Annexe III