

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2022/2258 DE LA COMMISSION**du 9 septembre 2022****modifiant et rectifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil relative aux exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale en ce qui concerne les produits de la pêche, les œufs et certains produits hautement raffinés, et modifiant le règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission en ce qui concerne certains mollusques bivalves****(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 ⁽¹⁾, et notamment son article 10, paragraphe 1, deuxième alinéa, points d), e) et g),vu le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) ⁽²⁾, et notamment son article 18, paragraphe 7, point g),

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.
- (2) Le règlement (CE) n° 853/2004 autorise l'abattage de volailles dans l'exploitation sous réserve de certaines exigences, y compris celle selon laquelle les animaux abattus doivent être acheminés avec un certificat conforme au modèle établi dans le règlement d'exécution (UE) 2020/2235 de la Commission ⁽³⁾. Toutefois, l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 fait référence à un certificat erroné, référence qu'il convient dès lors de rectifier.
- (3) Le règlement (UE) 2017/625, tel que modifié par le règlement (UE) 2021/1756 ⁽⁴⁾, étend la possibilité de déroger à l'obligation de classer les zones de production et les zones de reparcage à tous les échinodermes qui ne sont pas des animaux filtreurs, sans se limiter aux holothurides. En conséquence, il convient de modifier l'annexe III, section VII, chapitres IX et X, du règlement (CE) n° 853/2004 afin de tenir compte de cette possibilité.

⁽¹⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ JO L 95 du 7.4.2017, p. 1.

⁽³⁾ 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).

⁽⁴⁾ Règlement (UE) 2021/1756 du Parlement européen et du Conseil du 6 octobre 2021 modifiant le règlement (UE) 2017/625 en ce qui concerne les contrôles officiels effectués sur les animaux et les produits d'origine animale exportés au départ de pays tiers vers l'Union afin de garantir le respect de l'interdiction de certaines utilisations d'antimicrobiens et le règlement (CE) n° 853/2004 en ce qui concerne l'approvisionnement direct de viande de volaille et de lagomorphes (JO L 357 du 8.10.2021, p. 27).

- (4) En outre, l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 fixe les exigences en matière de température et les conditions de transport applicables aux produits de la pêche. Elle prévoit notamment que les produits de la pêche doivent être transportés à la température de la glace fondante, s'ils sont réfrigérés, ou à -18 °C s'ils sont congelés. Il existe désormais de nouvelles techniques de transport, comme la superréfrigération, consistant à abaisser la température du poisson entre le point de congélation commençante et une température de $1\text{ à }2\text{ °C}$ inférieure et permettant le transport dans des caisses sans glace. Il convient que le recours à ces nouvelles techniques soit prévu dans le règlement (CE) n° 853/2004 et que leur autorisation soit fondée sur l'avis scientifique de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) du 28 janvier 2021 sur l'utilisation de la technique dite de «superréfrigération» pour le transport des produits frais de la pêche ⁽⁵⁾.
- (5) En application de l'annexe III, section VIII, chapitre III, partie A, du règlement (CE) n° 853/2004, les produits frais de la pêche doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié et un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. En outre, les produits de la pêche frais entiers et vidés peuvent être transportés et conservés dans de l'eau réfrigérée jusqu'à leur arrivée dans le premier établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.
- (6) Les exploitants du secteur alimentaire exerçant dans le secteur des produits de la pêche ont demandé que l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 soit modifiée afin d'autoriser le transport de produits de la pêche frais entiers et vidés dans de l'eau réfrigérée après leur arrivée dans le premier établissement à terre. Ce transport doit être effectué dans des caisses en polyéthylène à triple paroi, remplies d'eau et de glace.
- (7) Le 19 mars 2020, l'EFSA a adopté un avis scientifique sur l'utilisation des caisses en polyéthylène à triple paroi pour le transport et l'entreposage des produits frais de la pêche ⁽⁶⁾. Dans cet avis, l'EFSA a conclu qu'il n'existait pas de différences substantielles, du point de vue de la santé publique, entre un entreposage et un transport des produits frais de la pêche conforme aux exigences fixées à l'annexe III, section VIII, chapitre III, partie A, du règlement (CE) n° 853/2004 et l'utilisation de caisses en polyéthylène à triple paroi, et a formulé certaines recommandations en vue de leur utilisation. Il convient dès lors de modifier l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 afin de permettre l'utilisation des caisses en polyéthylène à triple paroi pour le transport de produits de la pêche frais entiers et vidés, dans de l'eau et de la glace, après leur arrivée dans le premier établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.
- (8) L'annexe III, section VIII, chapitre VIII, du règlement (CE) n° 853/2004 établit les modalités de transport des produits de la pêche. En particulier, lors du transport, les produits de la pêche frais doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante et les produits de la pêche congelés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas -18 °C en tous points, de brèves fluctuations vers le haut de 3 °C au maximum étant tolérées.
- (9) Le 10 décembre 2020, l'EFSA a adopté un avis scientifique sur l'utilisation de la technique dite de «superréfrigération» pour le transport des produits frais de la pêche ⁽⁷⁾. Dans cet avis, l'EFSA a procédé à une comparaison entre la température des produits de la pêche frais surréfrigérés dans des caisses sans glace et les produits soumis à la pratique actuellement autorisée dans des caisses contenant de la glace. L'EFSA a conclu que, dans des conditions appropriées, il n'y a pas de différence, du point de vue de la santé publique, entre l'application des températures de transport traditionnelles et des techniques de superréfrigération. En ce qui concerne les méthodes d'analyse permettant de déterminer si un poisson préalablement congelé est présenté à la vente comme étant surréfrigéré, l'EFSA a recensé cinq méthodes qui pourraient être jugées propres à cette fin. Il convient donc d'autoriser, sous certaines conditions, l'utilisation de la technique de superréfrigération pour le transport des produits frais de la pêche visé à l'annexe III, section VIII, chapitre VIII, point 1, du règlement (CE) n° 853/2004.

⁽⁵⁾ The EFSA Journal (2021); 19(1):6378.

⁽⁶⁾ The EFSA Journal (2020); 18(4):6091.

⁽⁷⁾ The EFSA Journal (2021); 19(1): 6378.

- (10) L'annexe III, section X, chapitre I, du règlement (CE) n° 853/2004 établit les règles d'hygiène applicables à la production d'œufs. Le principal agent pathogène de l'Union susceptible de provoquer des maladies transmises par les œufs est *Salmonella Enteritidis*, dont le développement s'accroît avec la température pendant le stockage et le transport des œufs. Puisqu'il n'existe, dans de nombreux États membres, aucune exigence en matière de durée et de température de stockage et de transport des œufs, il importe qu'une «date de durabilité minimale», telle que définie à l'article 2, paragraphe 2, point r), du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁸⁾, soit fixée pour les œufs dans le règlement (CE) n° 853/2004, afin de fournir aux consommateurs finaux une base uniforme leur permettant de choisir en connaissance de cause et d'utiliser leurs denrées alimentaires en toute sécurité. L'avis de l'EFSA du 10 juillet 2014 sur les risques pour la santé publique posés par les œufs de table en lien avec leur altération et le développement d'agents pathogènes ⁽⁹⁾ conclut que la date de durabilité minimale des œufs produits par des poules de l'espèce *Gallus gallus* devrait être fixée à un maximum de 28 jours, étant donné que toute augmentation de la durée de conservation de ces œufs au-delà de 28 jours entraîne une augmentation du risque relatif de maladie. L'exigence actuelle énoncée à l'annexe III, section X, chapitre I, du règlement (CE) n° 853/2004, selon laquelle les œufs doivent être livrés au consommateur dans un délai maximal de 21 jours après la ponte, est une norme de commercialisation ayant une incidence limitée sur la sécurité des œufs, mais qui contribue au gaspillage alimentaire au niveau du commerce de détail. Le fait de porter ce délai de 21 jours à 28 jours réduirait considérablement ce gaspillage alimentaire, notamment pour les œufs produits par des poules de l'espèce *Gallus gallus*, étant donné que ces œufs seraient retirés de la vente à l'échéance de leur date de durabilité minimale.
- (11) L'annexe III, section XVI, du règlement (CE) n° 853/2004 établit des exigences spécifiques applicables à la production de certains produits hautement raffinés destinés à la consommation humaine lorsqu'un traitement des matières premières élimine tout risque pour la santé publique ou animale. Certains dérivés lipidiques, tels que le cholestérol et la vitamine D3 dérivés de la lanoline, font également l'objet de traitements spécifiques, éliminant ces risques, et devraient donc être considérés comme des produits hautement raffinés.
- (12) Les arômes sont utilisés dans les denrées alimentaires conformément au règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁰⁾. Leur processus de fabrication comprend un procédé physique, enzymatique ou microbiologique complexe qui élimine, sur la base des preuves scientifiques disponibles, tout risque pour la santé publique ou animale. Les arômes dérivés de produits d'origine animale devraient donc être considérés comme des produits hautement raffinés.
- (13) Il convient dès lors de modifier l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 en conséquence.
- (14) Le règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission ⁽¹¹⁾ établit des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels visées à l'article 18, paragraphe 1, du règlement (UE) 2017/625. Plus particulièrement, l'article 1^{er}, point v), et l'article 11 dudit règlement délégué concernent les règles relatives aux dérogations à l'article 18, paragraphe 6, du règlement (UE) 2017/625 ayant trait au classement des zones de production et des zones de reparcage de pectinidés, de gastéropodes marins et d'holothurides. L'article 18 du règlement (UE) 2017/625, tel que modifié par le règlement (UE) 2021/1756, étend la possibilité de déroger à l'obligation de classer les zones de production et les zones de reparcage à tous les échinodermes non filtreurs, sans se limiter aux holothurides. En conséquence, il convient de modifier le règlement délégué (UE) 2019/624 de manière que le classement des zones de production et des zones de reparcage ne soit pas requis en ce qui concerne la récolte des échinodermes non filtreurs.

⁽⁸⁾ Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).

⁽⁹⁾ The EFSA Journal (2014); 12(7):3782.

⁽¹⁰⁾ Règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE (JO L 354 du 31.12.2008, p. 34).

⁽¹¹⁾ Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil (JO L 131 du 17.5.2019, p. 1).

- (15) Il y a lieu de modifier le règlement (CE) n° 853/2004 et le règlement délégué (UE) 2019/624 au moyen d'un règlement délégué unique, étant donné qu'un certain nombre des modifications proposées à leur égard sont liées aux récentes modifications apportées au règlement (UE) 2017/625 par le règlement (UE) 2021/1756. En outre, la modification à apporter au règlement délégué (UE) 2019/624 en ce qui concerne les échinodermes a un caractère accessoire, puisqu'elle se limite à harmoniser le texte dudit règlement avec une modification apportée au règlement (UE) 2017/625 par le règlement (UE) 2021/1756. En outre, dans un souci de cohérence des règles de l'Union, il convient que les modifications à apporter au règlement (CE) n° 853/2004 et au règlement délégué (UE) 2019/624 prennent effet à la même date.
- (16) Il convient dès lors de modifier en conséquence le règlement (CE) n° 853/2004 ainsi que le règlement délégué (UE) 2019/624,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Modifications et rectifications du règlement délégué (CE) n° 853/2004

L'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Modifications apportées au règlement délégué (UE) 2019/624

Le règlement délégué (UE) 2019/624 est modifié comme suit:

1) À l'article 1^{er}, le point a), v), est remplacé par le texte suivant:

«v) les dérogations à l'article 18, paragraphe 6, du règlement (UE) 2017/625 ayant trait au classement des zones de production et des zones de reparcage de pectinidés, de gastéropodes marins et des échinodermes;».

2) L'article 11 est remplacé par le texte suivant:

«Article 11

Contrôles officiels en rapport avec les pectinidés et les gastéropodes marins et échinodermes non filtreurs récoltés dans des zones de production qui n'ont pas été classées en application de l'article 18, paragraphe 6, du règlement (UE) 2017/625

Par dérogation à l'article 18, paragraphe 6, du règlement (UE) 2017/625, le classement des zones de production et des zones de reparcage n'est pas nécessaire en vue de la récolte des pectinidés et des gastéropodes marins et échinodermes non filtreurs lorsque les autorités compétentes pratiquent les contrôles officiels de ces animaux dans les criées ou les halles à marée, les centres d'expédition et les établissements de transformation.

Ces contrôles officiels portent sur la conformité avec:

- les normes sanitaires applicables aux mollusques bivalves vivants énoncées à l'annexe III, section VII, chapitre V, du règlement (CE) n° 853/2004;
- les exigences spécifiques applicables aux pectinidés, aux gastéropodes marins et aux échinodermes non filtreurs récoltés en dehors des zones de production classées, établies au chapitre IX de la section susmentionnée.».

Article 3

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

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

Fait à Bruxelles, le 9 septembre 2022.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

ANNEXE

L'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 est modifiée et rectifiée comme suit:

1) À la section II, chapitre VI, le point 7 est remplacé par le texte suivant:

«7. outre les informations sur la chaîne alimentaire qui doivent être fournies conformément à l'annexe II, section III, du présent règlement, le certificat zoosanitaire prévu à l'annexe IV, chapitre 2, du règlement d'exécution (UE) 2020/2235 doit être acheminé avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir ou l'atelier de découpe ou être envoyé à l'avance sous quelque forme que ce soit;».

2) La section VII est modifiée comme suit:

a) le chapitre IX est remplacé par le texte suivant:

«CHAPITRE IX: EXIGENCES SPÉCIFIQUES APPLICABLES AUX PECTINIDÉS, AUX GASTÉROPODES MARINS ET AUX ÉCHINODERMES NON FILTREURS RÉCOLTÉS EN DEHORS DES ZONES DE PRODUCTION CLASSIFIÉES

Les exploitants du secteur alimentaire qui récoltent des pectinidés, des gastéropodes marins et des échinodermes non filtreurs en dehors des zones de production classifiées ou qui manipulent ces pectinidés et/ou gastéropodes marins et/ou échinodermes doivent se conformer aux obligations visées ci-après:

1. les pectinidés, les gastéropodes marins et les échinodermes non filtreurs ne doivent être mis sur le marché que s'ils sont récoltés et manipulés conformément au chapitre II, partie B, et répondent aux normes fixées au chapitre V, comme prouvé par un système d'autocontrôle par les exploitants du secteur alimentaire gérant une criée, un centre d'expédition ou un établissement de transformation;
 2. outre le point 1, lorsque des données provenant de programmes de surveillance officiels permettent à l'autorité compétente de classer les fonds de pêche — le cas échéant en coopération avec les exploitants du secteur alimentaire —, les dispositions du chapitre II, partie A, s'appliquent par analogie aux pectinidés;
 3. les pectinidés, les gastéropodes marins et les échinodermes non filtreurs ne doivent pas être mis sur le marché en vue de la consommation humaine autrement qu'à la criée ou par l'intermédiaire d'un centre d'expédition ou d'un établissement de transformation. Lorsqu'ils manipulent des pectinidés et/ou de tels gastéropodes marins et/ou échinodermes, les exploitants du secteur alimentaire exploitant de tels établissements doivent en informer l'autorité compétente et, en ce qui concerne les centres d'expédition, répondre aux exigences pertinentes des chapitres III et IV;
 4. les exploitants du secteur alimentaire manipulant des pectinidés, des gastéropodes marins et des échinodermes non filtreurs doivent se conformer aux exigences suivantes:
 - a) aux exigences du chapitre I, points 3 à 7, concernant les documents, le cas échéant. Dans ce cas, le document d'enregistrement doit indiquer clairement l'endroit où se trouve la zone de récolte des pectinidés vivants et/ou des gastéropodes marins vivants et/ou des échinodermes vivants, en précisant le système utilisé pour décrire les coordonnées; ou
 - b) aux exigences du chapitre VI, point 2, concernant la fermeture de tous les colis de pectinidés vivants, de gastéropodes marins vivants et d'échinodermes vivants expédiés en vue de leur vente au détail et du chapitre VII concernant le marquage d'identification et l'étiquetage.»;
- b) au chapitre X, dans le modèle de document d'enregistrement des mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants, les notes explicatives sont modifiées comme suit:
- i) la description de la case I.3 est remplacée par le texte suivant:

«Fournisseur

Indiquer le nom et l'adresse (rue, ville et région/province/État, selon le cas), le pays et le code ISO du pays de l'établissement d'origine. Dans le cas de zones de production, indiquer la zone telle qu'autorisée par les autorités compétentes (AC). Dans le cas de pectinidés, de gastéropodes marins ou d'échinodermes vivants, indiquer l'emplacement de la zone de récolte.

Le cas échéant, indiquer le numéro d'enregistrement ou d'agrément de l'établissement. Indiquer l'activité (producteur, centre de purification, centre d'expédition, halles de criée ou activités intermédiaires).

Lorsque le lot de mollusques bivalves vivants est expédié à partir d'un centre de purification/centre d'expédition ou, dans le cas de pectinidés, de gastéropodes marins et d'échinodermes non filtreurs récoltés en dehors des zones de production classifiées, à partir d'une criée, indiquer le numéro d'agrément et l'adresse du centre de purification/centre d'expédition ou de la criée.»;

ii) la description de la case I.7 est remplacée par le texte suivant:

«En provenance d'un centre de purification/centre d'expédition ou d'une criée

Lorsque le lot de mollusques bivalves vivants est expédié à partir d'un centre de purification/centre d'expédition ou, dans le cas de pectinidés, de gastéropodes marins et d'échinodermes non filtreurs récoltés en dehors des zones de production classifiées, à partir de halles de criée, indiquer le numéro d'agrément et l'adresse du centre de purification/centre d'expédition ou des halles de criée.

En cas d'expédition à partir d'un centre de purification, indiquer la durée de la purification et les dates auxquelles le lot est entré et sorti du centre de purification. Supprimer la ou les mentions inutiles.».

3) La section VIII est modifiée comme suit:

a) dans la partie introductive, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

- «1. La présente section ne s'applique pas aux mollusques bivalves, aux échinodermes, aux tuniciers et aux gastéropodes marins lorsqu'ils sont mis sur le marché vivants. À l'exception des chapitres I et II, elle s'applique à ces animaux lorsqu'ils ne sont pas mis sur le marché vivants, auquel cas ils doivent avoir été obtenus conformément à la section VII.

Aux fins de la présente section, on entend par "superréfrigération" un procédé par lequel la température du produit frais de la pêche est abaissée entre le point de congélation commençante du poisson et une température inférieure d'environ 1 à 2 °C.

La présente section s'applique aux produits de la pêche non transformés décongelés et aux produits frais de la pêche auxquels des additifs alimentaires ont été ajoutés conformément à la législation de l'Union.»;

b) au chapitre III, le point A est remplacé par le texte suivant:

«A. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS FRAIS DE LA PÊCHE

1. Les produits frais de la pêche entiers et vidés peuvent être transportés et conservés dans de l'eau réfrigérée à bord des vaisseaux. Ils peuvent aussi continuer à être transportés dans de l'eau réfrigérée après le débarquement, et être transportés depuis des installations d'aquaculture, jusqu'à leur arrivée dans un établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage. Lorsque des conteneurs en polyéthylène à triple paroi remplis d'eau et de glace sont utilisés, les produits frais de la pêche entiers et vidés peuvent être transportés après leur arrivée à l'établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport, pour autant que les exigences du chapitre VIII, point 1 a), soient respectées.
2. Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans un établissement à terre, ils doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié ou, dans le cas de produits frais de la pêche entiers ou vidés, dans des conteneurs en polyéthylène à triple paroi constitués de matériaux isolants remplis de glace et d'eau.
3. Un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Lorsque des conteneurs en polyéthylène à triple paroi remplis d'eau et de glace sont utilisés, ils doivent être propres et intacts. L'eau doit se trouver à une température aussi proche que possible de 0 °C et recouvrir l'ensemble des poissons. La glace doit recouvrir toute la surface de l'eau à l'intérieur des conteneurs, de telle sorte que tous les poissons se trouvent en dessous de la couche de glace.
4. Les produits frais de la pêche conditionnés doivent être réfrigérés à une température approchant celle de la glace fondante.

5. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées de manière hygiénique. Lorsqu'il est possible, du point de vue technique et commercial, de procéder à l'éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement des produits de la pêche. Les produits doivent être lavés abondamment immédiatement après ces opérations.
6. Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés et, s'il y a lieu, emballés et réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.
7. Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits frais de la pêche préparés et non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l'eau de fusion d'être évacuée et de ne rester en contact avec aucun produit de la pêche.»;

c) au chapitre VIII, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. lors du transport, les produits de la pêche doivent être maintenus aux températures fixées. En particulier:

- a) les produits frais de la pêche, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante. Lorsque des conteneurs en polyéthylène à triple paroi remplis d'eau et de glace sont utilisés pour transporter des produits frais de la pêche entiers et vidés, la glace doit être présente pendant toute la durée de l'entreposage et du transport, qui doivent être effectués à température contrôlée. Le transport et l'entreposage des produits frais de la pêche entiers et vidés dans des conteneurs en polyéthylène à triple paroi remplis d'eau et de glace ne doivent pas dépasser trois jours;
- b) les produits de la pêche congelés, à l'exception des poissons entiers initialement congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve, doivent être maintenus pendant le transport à une température homogène ne dépassant pas -18 °C en tous points, de brèves fluctuations vers le haut de 3 °C au maximum étant tolérées;
- c) si le procédé de superréfrigération est utilisé pour le transport de produits frais de la pêche frais, le transport dans des caisses sans glace est autorisé à condition qu'il soit clairement indiqué sur ces caisses qu'elles contiennent des produits de la pêche superréfrigérés. Pendant le transport, les produits de la pêche superréfrigérés doivent respecter l'exigence d'une température à cœur comprise entre $-0,5\text{ °C}$ et -2 °C . Le transport et l'entreposage des produits de la pêche superréfrigérés ne doivent pas dépasser cinq jours.».

4) La section X est modifiée comme suit:

a) au chapitre I, le point 3 est remplacé par le texte suivant:

«3. Les œufs doivent être livrés au consommateur dans un délai n'excédant pas vingt-huit jours après la ponte.»;

b) au chapitre I, le point 4 suivant est ajouté:

«4. Pour les œufs produits par des poules de l'espèce *Gallus gallus*, la "date de durabilité minimale", telle que définie à l'article 2, paragraphe 2, point r), du règlement (UE) n° 1169/2011, est fixée au plus tard vingt-huit jours après la ponte. Lorsque la période de ponte est indiquée, cette date est déterminée à partir du premier jour de ladite période.».

5) La section XVI est remplacée par le texte suivant:

«SECTION XVI: PRODUITS HAUTEMENT RAFFINÉS

- 1) Les exploitants du secteur alimentaire qui fabriquent les produits hautement raffinés d'origine animale qui suivent doivent veiller à ce que le traitement des matières premières utilisées élimine tout risque pour la santé publique ou animale:
 - a) sulfate de chondroïtine;
 - b) acide hyaluronique;
 - c) autres produits à base de cartilage hydrolysé;
 - d) chitosane;
 - e) glucosamine;
 - f) présure;

- g) ichtyocolle;
 - h) acides aminés qui sont autorisés en tant qu'additifs alimentaires conformément au règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (*);
 - i) arômes alimentaires qui sont autorisés conformément au règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil (**);
 - j) dérivés lipidiques.
- 2) Les matières premières utilisées pour la fabrication des produits hautement raffinés visés au point 1 doivent être tirées:
- a) d'animaux, y compris leurs plumes, qui ont été abattus dans un abattoir et dont la viande a été jugée propre à la consommation humaine à la suite des inspections ante mortem et post mortem, ou;
 - b) de produits de la pêche conformes à la section VIII; ou
 - c) de graisses fondues et de cretons conformes à la section XII, ou de la laine, si ces produits sont soumis à l'un des procédés suivants:
 - 1) la transestérification ou l'hydrolyse à une température d'au moins 200 °C et à une pression correspondante appropriée, pendant au moins 20 minutes (glycérol, acides gras et esters);
 - 2) la saponification au NaOH 12M:
 - dans un système par lot à 95 °C pendant 3 heures, ou
 - dans un système en continu à 140 °C, à 2 bars (2 000 hPa) pendant 8 minutes; ou
 - 3) l'hydrogénation à 160 °C, à 12 bars (12 000 hPa) pendant 20 minutes.

Les cheveux humains ne peuvent être utilisés comme source pour la fabrication d'acides aminés.

(*) Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16).

(**) Règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 34).».