

Synthèse des modifications introduites au règlement CE 853-2004 par le règlement délégué (UE) 2024/1141 du 14 décembre 2023

OBJET

Le [règlement délégué UE 2024/1141 du 14 décembre 2023](#), attendu depuis plusieurs mois, vient d'être publié au JOUE du 19 avril 2024.

Il introduit des modifications substantielles, concernant notre secteur d'activités (**abattage, découpe, viande hachée, préparation de viandes, produits à base de viande**), aux annexes II et III du règlement CE 854-2004 sur les thématiques suivantes qui sont détaillées dans les tableaux, à savoir :

- **Marques d'identification des produits** : remplacement du terme « *Communauté Européenne* » par « *Union Européenne* » (UE à la place de CE pour la France)
- **Lien avec les marques d'identification particulières** (ex : ovale croix barré ou ovale barre parallèle...) à utiliser dans certaines situations spécifiques (ex : PPA) quand il existe des restrictions pour raison sanitaire concernant la commercialisation des produits (restriction au marché national, nécessité de traitement d'atténuation)
- **Abattoir** : précision des possibilités exceptionnelles pour l'envoi d'un animal vers un autre abattoir après déchargement dans un premier abattoir.
- **Abattoir : transport des carcasses à températures dérogatoires** (3 chargements maxi ; avec abats / autres viandes possibles, à partir de plateforme si direct abattoir, modalité 30h sur ruminants, méthode de référence pour prise de température)
- **Abattoirs mobiles** : ajout d'exigences en lien avec des structures d'abattage « permanentes » quand les abattoirs mobiles ne peuvent assurer l'ensemble des étapes du process d'abattage.
- **Abattage dans les exploitations d'origine** : assouplissement de certaines règles pour l'abattage
- **Etablissements de traitement de gibier** : nouvelles exigences mieux harmonisées avec les règles existantes en abattoir.
- **Viandes maturées à sec** : introduction d'exigences spécifiques
- **Préparations de viandes** : les nouvelles exigences sur la maturation à sec pour les viandes sont également applicables à la maturation à sec des préparations de viandes (la viande à laquelle on a ajouté, par exemple, des ferments pour la maturation devient une préparation de viandes).
- **Viandes de gibier d'élevage** : modifications diverses

DELAIS D'APPLICATION

Exigences	Délai d'application
Entrée en application des diverses mesures	9 mai 2024
Changement de la marque d'identification CE=> UE	1 ^{er} janvier 2029
Nouvelles règles harmonisées de maturation à sec	9 novembre 2024

Référence dans le règlement	Ancienne Version	Nouvelle Version	Commentaires Culture Viande
Annexe II, section I, la partie B (agrément/marque d'identification) Point 8 (modification)	Lorsqu'elle est appliquée dans un établissement situé dans la Communauté, la marque doit être de forme ovale et inclure l'abréviation CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ ou WE. Ces abréviations ne doivent pas figurer dans les marques appliquées sur des produits importés dans la Communauté à partir d'établissements situés en dehors de la Communauté.	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, EÜ . 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.	Remplacement du mot Communauté par Union sur les marques de salubrité (UE à la place de CE pour la France). Impact donc très significatif. Date limite pour être mis en œuvre : 31/12/2028 (les produits fabriqués avant et jusqu'à cette date pourront continuer à rester sur marché avec la mention CE / cf article 2 du règlement 2024-1141). Le projet principal du règlement indique ainsi les dates d'application de ce point dans son annexe 2.
Annexe II, section I, la partie B (agrément/marque d'identification) point 8 (ajout)		Ajout point 8bis : 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.	Cette exigence fait référence à l'utilisation de marque d'identification particulières (ex : ovale croix barré ou ovale barre parallèle...) à utiliser dans certaines situations spécifiques (ex : PPA) quand il existe des restrictions pour raison sanitaire concernant la commercialisation des produits (restriction au marché national, nécessité de traitement d'atténuation)
Annexe II Section III (Information sur la Chaîne Alimentaire ICA) Alinéa introductif (modification)	Les exploitants du secteur alimentaire gérant des abattoirs 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.	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	Ajout d'une exigence de vérification d'information ICA pour les Etablissements de Traitement du Gibier (ETG) lorsque qu'ils traitent du gibier d'élevage abattu sur l'exploitation d'origine.

Référence dans le règlement	Ancienne Version	Nouvelle Version	Commentaires Culture Viande
Annexe II Section III (Information sur la Chaîne Alimentaire ICA) Modification		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 ».	Ajout d'une exigence de vérification d'information ICA pour les ETG lorsqu'ils traitent du gibier d'élevage abattu sur l'exploitation d'origine.
Annexe III section I Chapitre II (Exigences Applicables aux abattoirs) Phrase introductive (modification)	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 mentionnées ci-après :	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.	Ajout d'exigences concernant les abattoirs mobiles notamment en lien avec des structures d'abattage « permanentes » quand les abattoirs mobiles ne peuvent assurer l'ensemble des étapes du process d'abattage. Les considérants du règlement précisent que 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. L'objectif de cette modification est de préciser que l'agrément de l'abattoir mobile en lien avec l'agrément de l'abattoir « partenaire » traitant la carcasse doivent répondre à l'ensemble des exigences des points 1 à 9 (pas uniquement l'abattoir mobile).

Référence dans le règlement	Ancienne Version	Nouvelle Version	Commentaires Culture Viande
Annexe III section I Chapitre IV (Hygiène de l'abattage) Point 1 (modification)	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.	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.	Précision sur les possibilités de l'envoi d'un animal vers un autre abattoir après déchargement dans un premier abattoir. Le règlement 853-2004 ne permettait pas cette possibilité contrairement au règlement 2019-627. L'objectif de cette modification est de mettre en cohérence les 2 règlements. (Article 43 paragraphe 6 règlement 2019-627 extrait : « <i>En principe, les animaux présentés à l'abattage dans un abattoir sont abattus à cet endroit. Toutefois, dans des circonstances exceptionnelles, telles qu'une panne grave des équipements d'abattage, le vétérinaire officiel peut autoriser les mouvements directs vers un autre abattoir</i> »)
Annexe III section I Chapitre VI bis (Abattage dans l'exploitation d'origine) Titre (modification)	Abattage dans l'exploitation d'origine d'animaux domestiques des espèces bovine, à l'exception des bisons, porcine et de solipèdes domestiques, autre que l'abattage d'urgence.	Abattage dans l'exploitation d'origine d'animaux domestiques des espèces bovine, à l'exception des bisons, ovine, caprine , porcine et de solipèdes domestiques, autre que l'abattage d'urgence».	Ouverture de la possibilité d'abattage dans l'exploitation d'origine (abattage mobile) des espèces ovine et caprine

Référence dans le règlement	Ancienne Version	Nouvelle Version	Commentaires Culture Viande
Annexe III section I Chapitre VI bis (Abattage dans l'exploitation d'origine) Phrase introductive (modification)	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:	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 :	Abattage dans l'exploitation d'origine : ouverture de la possibilité d'abattage en élevage d'ovins-caprins avec 9 animaux maximum par exploitation et par séquence d'abattage.
Annexe III section I Chapitre VI bis (Abattage dans l'exploitaiton d'origine) Point a/ Suppression	Suppression : a) les animaux ne peuvent pas être transportés vers l'abattoir pour éviter tout risque pour le manipulateur et pour prévenir toute blessure des animaux pendant le transport.		Cela signifie que l'abattage dans l'exploitation d'origine n'est plus conditionné au fait que les animaux soient difficilement transportables en raison du risque pour l'animal (bien-être animal) ou pour les humains (risque sécurité si animaux dangereux). Les autres exigences restent applicables (notamment IAM par vétérinaire officiel et présence du vétérinaire officiel au moment de l'abattage ; si transport > 2h00 vers un abattoir de la carcasse, nécessité de transport réfrigéré)

Référence dans le règlement	Ancienne Version	Nouvelle Version	Commentaires Culture Viande
<p>Annexe III section I Chapitre VII (Entreposage et Transport) Point 2bis</p> <p>Ajout/nouveau (exigences process maturation sèche des viandes)</p>		<p>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.</p> <p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 relatives 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 	<p>Suite avis EFSA de 2022 sur les viandes maturées et comme déjà annoncé, des exigences spécifiques pour les viandes maturées à sec sont introduites en termes de paramètres de process (mais d’autres peuvent être utilisées sous réserve d’analyse de risques apportant des garanties équivalentes en matière de sécurité sanitaire) et de bonnes pratiques (7 exigences de prérequis).</p> <p>Ces dispositions seront applicables à partir du 9/11/2024 (article 3 du règlement 2024/1141).</p>

Référence dans le règlement	Ancienne Version	Nouvelle Version	Commentaires Culture Viande
Annexe III section I Chapitre VII (Entreposage et Transport / carcasses dérogatoires) point 3 b), iv/ (modification)	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 d'un seul abattoir uniquement.	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.	Le projet intègre des dispositions qui ont été soutenues au niveau français et européen par Culture Viande : - transport multi-abattoirs (3 abattoirs maximum) contre 4 actuellement autorisés en France (dérogation spécifique qui aurait dû s'arrêter à terme si non reprise dans la réglementation européenne) - ouverture de la possibilité d'expédier des carcasses dérogatoires à partir de plate-forme si transport venant directement des abattoirs. La fin de ce paragraphe iv/ indique que les plateformes seront également soumises à un dispositif d'autorisation et d'enregistrement des températures de stockage (au même titre que les transporteurs). Ceci nécessitera une mise à jour de l'IT DGAL 2021-391 pour préciser les modalités pratiques.
Annexe III section I Chapitre VII (Entreposage et Transport / carcasses dérogatoires) point 3 b), v/ (modification)	v) les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros faisant l'objet de ladite dérogation 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 les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros qui respectent l'exigence de température énoncée au point 1 (c'est-à-dire 7 °C).	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.	Le projet intègre des dispositions qui ont été soutenues au niveau français européen par Culture Viande : - Transport d'abats et de pièces de découpe à température réglementaire dans le même compartiment que des carcasses dérogatoires sous réserve que la température à cœur des carcasses soit < 15°C). NB : les dispositions transitoires françaises imposaient plus de conditions préalables sur ce point.

Référence dans le règlement	Ancienne Version	Nouvelle Version	Commentaires Culture Viande
Annexe III section I Chapitre VII (Entreposage et Transport / carcasses dérogatoires) point 3 b), vi/ (modification)	vi) une déclaration établie par l'exploitant du secteur alimentaire accompagne l'envoi, cette déclaration doit indiquer : la durée de réfrigération avant le chargement, l'heure à laquelle le 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 délivrant la dérogation.	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).	Cet article précise juste la notion de premier chargement (à partir des abattoirs) pour bien distinguer les chargements de plateformes. Ceci pourrait signifier a priori que le document d'accompagnement des carcasses dérogatoires ne comporterait pas d'enregistrement de prise de température au moment des chargements sur plate-forme. Pendant la prudence est de mise sur ce point et les exigences précises seront à clarifier et confirmer au cours de futurs échanges avec les autorités françaises et la mise à jour de l'IT DGAL 2021-391.
Annexe III section I Chapitre VII (Entreposage et Transport / carcasses dérogatoires) point 3 b), vii/ (modification)	vii) l'exploitant du secteur alimentaire du lieu de destination doit informer les autorités compétentes 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 stipulée au point 1 avant le transport.	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.	Modification à la marge...

Référence dans le règlement	Ancienne Version	Nouvelle Version	Commentaires Culture Viande																																														
Annexe III section I Chapitre VII (Entreposage et Transport / carcasses dérogataires) point 3 b), viii/ (modification)	<p>viii) ce type de viande est transporté conformément aux paramètres suivants :</p> <p>— Pour une durée de transport maximale (*) de six heures:</p> <table border="1" data-bbox="315 408 866 632"> <thead> <tr> <th>Espèce</th> <th>Température de surface (*)</th> <th>Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface (*)</th> <th>Température de l'air maximale durant le transport (*)</th> <th>Nombre de colonies aérobie des carcasses moyen journalier maximal (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Animaux des espèces ovine et caprine</td> <td rowspan="3">7 °C</td> <td>8 heures</td> <td rowspan="3">6 °C</td> <td>$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$</td> </tr> <tr> <td>Animaux de l'espèce bovine</td> <td>20 heures</td> <td>$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$</td> </tr> <tr> <td>Animaux de l'espèce porcine</td> <td>16 heures</td> <td>$\log_{10} 4 \text{ ufc/cm}^2$</td> </tr> </tbody> </table>	Espèce	Température de surface (*)	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface (*)	Température de l'air maximale durant le transport (*)	Nombre de colonies aérobie des carcasses moyen journalier maximal (*)	Animaux des espèces ovine et caprine	7 °C	8 heures	6 °C	$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$	Animaux de l'espèce bovine	20 heures	$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$	Animaux de l'espèce porcine	16 heures	$\log_{10} 4 \text{ ufc/cm}^2$	<p>vii) la viande doit être transportée conformément aux paramètres suivants:</p> <p>— Pour une durée de transport maximale (*) de six heures:</p> <table border="1" data-bbox="927 373 1476 596"> <thead> <tr> <th>Espèce</th> <th>Température de surface (*)</th> <th>Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface (*)</th> <th>Température de l'air maximale durant le transport (*)</th> <th>Nombre de colonies aérobie des carcasses moyen journalier maximal (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Animaux des espèces ovine et caprine</td> <td rowspan="3">7 °C</td> <td>8 heures</td> <td rowspan="3">6 °C</td> <td>$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$</td> </tr> <tr> <td>Animaux de l'espèce bovine</td> <td>20 heures</td> <td>$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$</td> </tr> <tr> <td>Animaux de l'espèce porcine</td> <td>16 heures</td> <td>$\log_{10} 4 \text{ ufc/cm}^2$</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p>	Espèce	Température de surface (*)	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface (*)	Température de l'air maximale durant le transport (*)	Nombre de colonies aérobie des carcasses moyen journalier maximal (*)	Animaux des espèces ovine et caprine	7 °C	8 heures	6 °C	$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$	Animaux de l'espèce bovine	20 heures	$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$	Animaux de l'espèce porcine	16 heures	$\log_{10} 4 \text{ ufc/cm}^2$	<p>Ajout d'un scénario 30h pour Bovins, Ovins et Caprins. Ce nouveau scénario est décrit plus précisément ci-dessous :</p> <table border="1" data-bbox="1532 421 2130 580"> <thead> <tr> <th>Espèce</th> <th>Température de Surface</th> <th>Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface</th> <th>Température à Cœur maximale au moment du chargement</th> <th>Température maximale de l'air pendant le transport</th> <th>Nombre de colonies aérobie des carcasses moyen journalier maximal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ovins et Caprins</td> <td rowspan="2">7°C</td> <td>8 heures</td> <td rowspan="2">15°C</td> <td rowspan="2">6°C</td> <td rowspan="2">$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$</td> </tr> <tr> <td>Bovins</td> <td>20 heures</td> </tr> </tbody> </table>	Espèce	Température de Surface	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface	Température à Cœur maximale au moment du chargement	Température maximale de l'air pendant le transport	Nombre de colonies aérobie des carcasses moyen journalier maximal	Ovins et Caprins	7°C	8 heures	15°C	6°C	$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$	Bovins	20 heures
Espèce	Température de surface (*)	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface (*)	Température de l'air maximale durant le transport (*)	Nombre de colonies aérobie des carcasses moyen journalier maximal (*)																																													
Animaux des espèces ovine et caprine	7 °C	8 heures	6 °C	$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$																																													
Animaux de l'espèce bovine		20 heures		$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$																																													
Animaux de l'espèce porcine		16 heures		$\log_{10} 4 \text{ ufc/cm}^2$																																													
Espèce	Température de surface (*)	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface (*)	Température de l'air maximale durant le transport (*)	Nombre de colonies aérobie des carcasses moyen journalier maximal (*)																																													
Animaux des espèces ovine et caprine	7 °C	8 heures	6 °C	$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$																																													
Animaux de l'espèce bovine		20 heures		$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$																																													
Animaux de l'espèce porcine		16 heures		$\log_{10} 4 \text{ ufc/cm}^2$																																													
Espèce	Température de Surface	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface	Température à Cœur maximale au moment du chargement	Température maximale de l'air pendant le transport	Nombre de colonies aérobie des carcasses moyen journalier maximal																																												
Ovins et Caprins	7°C	8 heures	15°C	6°C	$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$																																												
Bovins		20 heures																																															

Référence dans le règlement	Ancienne Version	Nouvelle Version	Commentaires Culture Viande
<p>Annexe III section I Chapitre VII (Entreposage et Transport / carcasses dérogatoires)</p> <p>point 3 b), ix/ (ajout)</p>		<p>Les méthodes de mesure de la température de surface sont validées et la méthode suivante est utilisée comme méthode de référence:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> (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: <div data-bbox="1182 842 1435 1086" style="text-align: center;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> - au moins une des cinq mesures doit être inférieure aux exigences relatives à la température de surface fixées au point viii). 	<p>Ajout d'une méthode de référence pour la prise de température de surface qui correspond à celle mise en avant par les autorités françaises (cf. IT DGAL 2021-391).</p> <p>Cependant, à date selon l'IT DGAL pour les autorités françaises, il s'agit d'une méthode de référence en cas de contrôle officiel pour statuer ou non sur une non-conformité.</p> <p>Selon le considérant n°10 du règlement, la possibilité d'utiliser d'autres méthodes est maintenue.</p> <p>Il conviendra de s'assurer que cette méthode représente uniquement une méthode de référence dans ce cadre et ne s'applique pas aux contrôles quotidiens de routine effectués par les opérateurs car difficilement réalisables de manière systématique en pratique.</p>

Référence dans le règlement	Ancienne Version	Nouvelle Version	Commentaires Culture Viande
Annexe III section III (Viande de gibier d'élevage dont cervidés...) point 3 h) (modification)	h) les animaux abattus et saignés sont transportés vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard indu. Si le transport dure plus de deux heures, les animaux sont réfrigérés. L'éviscération peut être effectuée sur place, sous le contrôle du vétérinaire.	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.	En résumé, les carcasses de ces animaux (gibier d'élevage) abattus dans l'exploitation d'origine pourraient aller vers un abattoir agréé pour l'abattage de gibier d'élevage (comme c'est déjà le cas aujourd'hui) et également (nouveau) vers un Etablissement de Traitement du Gibier (ETG) qui traite déjà des carcasses en peaux de gibier sauvage (par exemple cerfs et sangliers issus de l'activité de chasse). Il est rajouté que la réfrigération « active » du moyen de transport n'est pas nécessaire en fonction des conditions climatiques pour les transports > 2h00.
Annexe III section III (Viande de gibier d'élevage dont cervidés...) point 3 i) (suppression)	i) une déclaration établie par l'exploitant du secteur alimentaire qui a élevé les animaux, indiquant leur identité, tout produit vétérinaire ou autre traitement qui leur a été administré ainsi que les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente, est acheminée avec les animaux abattus jusqu'à l'abattoir.		Les informations contenues dans cette déclaration étant similaires aux informations sur la chaîne alimentaire, il a été considéré de supprimer cette obligation de déclaration afin de réduire la charge administrative engendrée par cette redondance d'informations.

Référence dans le règlement	Ancienne Version	Nouvelle Version	Commentaires
Annexe III section III (Viande de gibier d'élevage dont cervidés...) point 3 j) (modification)	j) le certificat officiel 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, accompagne l'animal abattu jusqu'à l'abattoir ou a été envoyé à l'avance sous quelque forme que ce soit.	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.	Mise à jour en accord avec les points précédents vu que les ETG peuvent recevoir des carcasses d'animaux abattus dans l'exploitation d'origine. Le gibier d'élevage comprend ici les piseaux coureurs et le gibier d'élevage onglulés à nombre de doigts pair.
Annexe III section III (Viande de gibier d'élevage dont cervidés...) point 3bis (modification)	Par dérogation au point 3 j), l'autorité compétente peut permettre que seule la déclaration de l'exploitant du secteur alimentaire visé au point 3 i) atteste que l'abattage et la saignée ont été effectués correctement et indique la date et l'heure de l'abattage, pour autant que: a) l'exploitation soit située dans un État membre ou une région telle qu'elle est définie dans l'article 2, paragraphe 2, point p), de la directive 64/432/CEE, qui ne font pas l'objet de restrictions de police sanitaire au sens de la législation de l'Union ou d'une législation nationale.	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) no 1099/2009, et sans préjudice de l'article 12 dudit règlement.	Concerne uniquement les viandes de gibier d'élevage en cas d'abattage dans le lieu d'origine. Mise à jour « documentaire » de l'article avec les nouveaux règlements européens concernant la gestion des maladies contagieuses (dite Loi Santé Animale ou LSA) Dérogation spécifique vis-à-vis de l'utilisation du certificat sanitaire d'accompagnement (prévue au point 3 j/) en cas d'abattage dans l'exploitation d'origine notamment sous réserve que les opérateurs de l'exploitant possède bien un certificat de compétence en protection animale.

Référence dans le règlement	Ancienne Version	Nouvelle Version	Commentaires
Annexe III section V Chapitre III (Viandes hachées, préparations de viande, VSM) Point 6 (ajout)		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.	Les nouvelles exigences sur la maturation à sec pour les viandes sont également applicables à la maturation à sec des préparations de viandes. (de la viande à laquelle on a ajouté, par exemple, des ferments pour la maturation devient une préparation de viande).