

SECTION I: VIANDES D'ONGULÉS DOMESTIQUES

CHAPITRE I: TRANSPORT D'ANIMAUX VIVANTS JUSQU'À L'ABATTOIR

Les exploitants du secteur alimentaire qui transportent des animaux vivants jusqu'à l'abattoir doivent veiller au respect des exigences ci-après.

1. Pendant leur collecte et leur transport, les animaux doivent être manipulés avec précaution et toute souffrance inutile doit leur être évitée.
2. Les animaux présentant des symptômes de maladie ou provenant de troupeaux dont il est établi qu'ils sont contaminés par des agents importants au regard de la santé publique ne peuvent être transportés vers l'abattoir qu'avec l'autorisation de l'autorité compétente.

CHAPITRE II: EXIGENCES APPLICABLES AUX ABATTOIRS

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 ci-après.

1. a) Les abattoirs doivent disposer de locaux de stabulation appropriés et hygiéniques ou, si le climat le permet, de parcs d'attente pour l'hébergement des animaux, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ces locaux et parcs doivent être équipés pour l'abreuvement des animaux et, si nécessaire, pour leur alimentation. L'évacuation des eaux résiduaires ne doit pas compromettre la sûreté des aliments.

- b) Ils doivent également être dotés d'installations séparées fermant à clé ou, si le climat le permet, de parcs pour l'hébergement des animaux malades ou suspects, équipés d'un dispositif d'évacuation distinct et situés de façon à éviter toute contamination des autres animaux, sauf si l'autorité compétente estime que ces installations ne sont pas nécessaires.
 - c) Les locaux de stabulation doivent être d'une taille suffisante pour assurer le respect du bien-être des animaux. Ils doivent être aménagés de manière à faciliter les inspections ante mortem, y compris l'identification des animaux ou groupes d'animaux.
2. Pour éviter toute contamination des viandes, ils doivent:
- a) comporter un nombre suffisant de locaux adaptés aux opérations;
 - b) comporter un local séparé pour la vidange et le nettoyage des estomacs et intestins, sauf si l'autorité compétente autorise, au cas par cas, une séparation de ces opérations dans le temps et dans un abattoir déterminé;
 - c) assurer une séparation dans l'espace et le temps pour les opérations ci-après:
 - i) l'étourdissement et la saignée;
 - ii) dans le cas de l'abattage des porcs, l'échaudage, l'épilage, le grattage et le brûlage;
 - iii) l'éviscération et la poursuite de l'habillage;
 - iv) la manipulation de boyaux et de tripes nettoyés;

- v) la préparation et le nettoyage des autres abats, notamment la manipulation des têtes dépouillées si ces opérations ne sont pas effectuées sur la chaîne d'abattage;
 - vi) le conditionnement des abats; et
 - vii) l'expédition des viandes;
- d) avoir des installations empêchant tout contact entre les viandes et le sol, les murs ou les équipements; et
 - e) avoir des chaînes d'abattage (lorsqu'elles sont utilisées) qui soient conçues de façon à permettre le déroulement continu du processus d'abattage et à éviter une contamination croisée entre les différentes parties de la chaîne. Lorsque plus d'une chaîne d'abattage fonctionne dans les mêmes locaux, leur séparation adéquate doit être assurée pour éviter une contamination croisée.
3. Ils doivent disposer d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82 °C ou d'un autre système ayant un effet équivalent.
 4. L'équipement utilisé par le personnel manipulant les viandes nues pour se laver les mains doit être doté de robinets conçus pour prévenir la diffusion des contaminations.
 5. Des installations fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage frigorifique des viandes consignées. Des installations séparées fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage des viandes déclarées impropres à la consommation humaine.

6. Un emplacement séparé doit être doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des moyens de transport utilisés pour le bétail. Toutefois, les abattoirs peuvent ne pas disposer de cet emplacement et de ces installations lorsque l'autorité compétente l'autorise et lorsqu'il existe à proximité des emplacements et installations officiellement agréés.
7. Les abattoirs doivent disposer d'installations fermant à clé réservées à l'abattage des animaux malades ou suspects. Ces installations ne sont pas indispensables si l'abattage est effectué dans un autre établissement agréé à cet effet par l'autorité compétente ou à la fin des opérations d'abattage normal.
8. Si du fumier et le contenu du tractus digestif sont entreposés dans l'abattoir, celui-ci doit être doté d'un local ou d'un emplacement réservé à cet effet.
9. Les abattoirs doivent disposer d'une installation correctement équipée fermant à clé ou, le cas échéant, d'un local réservé à l'usage exclusif du service vétérinaire.

CHAPITRE III: EXIGENCES APPLICABLES AUX ATELIERS DE DÉCOUPE

Les exploitants du secteur alimentaire doivent faire en sorte que les ateliers de découpe manipulant la viande d'ongulés domestiques:

1. soient construits de façon à éviter la contamination de la viande, notamment:
 - a) en permettant un déroulement continu des opérations, ou
 - b) en veillant à séparer les différents lots de production;

2. comportent des locaux permettant d'entreposer les viandes emballées à l'écart des viandes nues, à moins qu'elles n'aient été entreposées à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande;
3. soient dotés de salles de découpe équipées de manière à assurer la conformité avec les exigences définies au chapitre V;
4. disposent, à l'attention du personnel manipulant les viandes nues, d'un équipement pour le lavage des mains doté de robinets conçus pour prévenir la diffusion des contaminations; et
5. disposent d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82 °C ou d'un autre système ayant un effet équivalent.

CHAPITRE IV: HYGIÈNE DE L'ABATTAGE

Les exploitants du secteur alimentaire exploitant des abattoirs où sont abattus des ongulés domestiques doivent veiller au respect des exigences ci-après.

1. 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.
2. a) La viande provenant d'animaux autres que ceux visés aux points b) et c) ne peut être utilisée pour la consommation humaine si les animaux en question meurent autrement que par abattage dans l'abattoir.

- b) Seuls les animaux vivants destinés à l'abattage peuvent être introduits dans les locaux d'abattage, exception faite:
 - i) des animaux ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence en dehors de l'abattoir conformément au chapitre VI,
 - ii) des animaux abattus sur le lieu de production conformément à la section III, et
 - iii) du gibier sauvage conformément à la section IV, chapitre II.
 - c) Les viandes provenant d'animaux ayant fait l'objet d'un abattage à la suite d'un accident dans un abattoir peuvent être utilisées pour la consommation humaine si, après inspection, aucune lésion grave autre que celles dues à l'accident n'a été constatée.
3. Les animaux ou, le cas échéant, chaque lot d'animaux à abattre doivent être identifiés de manière à pouvoir remonter jusqu'à leur origine.
 4. Les animaux doivent être propres.
 5. Les exploitants des abattoirs doivent suivre les instructions du vétérinaire nommé par l'autorité compétente conformément au règlement (CE) n°.../2004 * afin de faire en sorte que l'inspection ante mortem de chaque animal devant être abattu soit effectuée dans des conditions appropriées.

* Numéro du règlement concernant l'organisation des contrôles officiels, à insérer par l'Office des publications.

6. Les animaux introduits dans le hall d'abattage doivent être abattus sans retard indu.
7. L'étourdissement, la saignée, le dépouillement, l'éviscération et autre habillage doivent être effectués sans retard indu et de manière à éviter toute contamination des viandes. En particulier:
 - a) la trachée et l'œsophage doivent rester intacts lors de la saignée, sauf s'il s'agit d'un abattage selon un rite religieux;
 - b) lors de l'enlèvement des cuirs et des toisons:
 - i) tout contact entre la face externe de la peau et la carcasse doit être évité, et
 - ii) les exploitants et équipements entrant en contact avec la face externe des cuirs et des toisons ne doivent pas toucher les viandes;
 - c) des mesures doivent être prises pour éviter le déversement du contenu du tractus digestif pendant et après l'éviscération et pour assurer que l'éviscération soit terminée aussi vite que possible après l'étourdissement; et
 - d) l'ablation de la mamelle ne doit pas entraîner de contamination de la carcasse par le lait ou le colostrum.

8. Il y a lieu de procéder à un dépouillement complet des carcasses et des autres parties du corps de l'animal destinées à la consommation humaine, sauf pour les porcs, pour les têtes et pattes d'ovins et de veaux. Les têtes et les pattes doivent être manipulées de sorte que toute contamination d'autres viandes soit évitée.
9. S'ils ne sont pas dépouillés, les porcins doivent être immédiatement débarrassés de leurs soies. Le risque de contamination des viandes par l'eau d'échaudage doit être ramené au minimum. Pour cette opération, seuls des additifs agréés peuvent être utilisés. Les porcins doivent être ensuite abondamment rincés à l'eau potable.
10. Les carcasses doivent être exemptes de toute contamination fécale visible. Toute contamination visible doit être éliminée sans tarder par le parage ou par tout autre procédé ayant un effet équivalent.
11. Les carcasses et abats ne doivent pas entrer en contact avec le sol, les murs ou les postes de travail.
12. Les exploitants des abattoirs suivent les instructions de l'autorité compétente afin de faire en sorte que l'inspection post mortem de tous les animaux abattus soit effectuée dans des conditions appropriées conformément au règlement (CE) n° .../2004 *.
13. Tant que l'inspection post mortem n'est pas terminée, les parties d'un animal abattu faisant l'objet d'une telle inspection:
 - a) doivent pouvoir être identifiées comme provenant d'une carcasse donnée; et

* Numéro du règlement concernant l'organisation des contrôles officiels, à insérer par l'Office des publications.

- b) ne doivent pas entrer en contact avec d'autres carcasses, abats ou viscères, y compris ceux appartenant à des animaux ayant déjà subi une inspection post mortem.

Toutefois, pour autant qu'il ne présente aucune lésion pathologique, le pénis peut être évacué immédiatement.

- 14. Les deux reins doivent être dégagés de leur enveloppe graisseuse. Pour les bovins et les porcins, ainsi que pour les solipèdes, la capsule périrénale doit également être retirée.
- 15. Si le sang ou les autres abats de plusieurs animaux sont recueillis dans un même récipient avant la fin de l'inspection post mortem, tout le contenu de celui-ci doit être déclaré impropre à la consommation humaine lorsque la carcasse d'un ou de plusieurs de ces animaux est déclarée impropre à la consommation humaine.
- 16. Après l'inspection post mortem:
 - a) les amygdales des bovins et des solipèdes doivent être retirées de façon hygiénique;
 - b) les parties impropres à la consommation humaine doivent être évacuées dès que possible de la zone propre de l'établissement;
 - c) les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent pas entrer en contact avec les viandes déclarées propres à la consommation humaine; et

- d) à l'exception des reins, les viscères ou parties de viscères restant dans la carcasse doivent être retirés entièrement et aussi vite que possible, sauf autorisation contraire de la part de l'autorité compétente.
17. Après l'abattage et l'inspection post mortem, les viandes doivent être entreposées conformément aux dispositions établies au chapitre VII.
18. Lorsqu'ils sont destinés à subir un traitement ultérieur,
- a) les estomacs doivent être blanchis ou nettoyés;
 - b) les intestins doivent être vidés et nettoyés; et
 - c) les têtes et les pattes doivent être dépouillées ou blanchies et épilées.
19. Lorsque des établissements sont agréés pour l'abattage de différentes espèces animales ou pour la manipulation de carcasses de gibier d'élevage et de gibier sauvage, des précautions doivent être prises pour éviter toute contamination croisée, en séparant dans le temps ou dans l'espace les opérations exécutées sur les différentes espèces. Des installations séparées doivent être disponibles pour la réception et l'entreposage des carcasses non dépouillées de gibier d'élevage abattu dans l'exploitation et pour le gibier sauvage.
20. Si l'abattoir n'a pas d'installations fermant à clé pour l'abattage d'animaux malades ou suspects, les installations utilisées pour l'abattage de ces animaux doivent être nettoyées et désinfectées sous contrôle officiel avant la reprise de l'abattage d'autres animaux.

CHAPITRE V: HYGIÈNE PENDANT LA DÉCOUPE ET LE DÉSOSSAGE

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la découpe et le désossage des ongulés domestiques aient lieu conformément aux exigences ci-après.

1. Les carcasses d'ongulés domestiques peuvent, dans un abattoir, être découpées en demi-carcasses ou quartiers, et demi-carcasses d'un maximum de trois morceaux. Toute découpe et tout désossage ultérieurs doivent être effectués dans un atelier de découpe.
2. Le travail des viandes doit être organisé de manière à éviter ou à réduire autant que possible la contamination. À cette fin, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller en particulier à ce que:
 - a) les viandes destinées à la découpe soient introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins;
 - b) pendant le travail de découpe, de désossage, de parage, de tranchage, de débitage en dés, de conditionnement et d'emballage, la viande soit maintenue à une température ne dépassant pas 3 °C pour les abats et 7 °C pour les autres viandes grâce à une température ambiante maximale de 12 °C ou à un autre système d'effet équivalent; et
 - c) lorsque les locaux sont agréés pour la découpe de viandes issues de différentes espèces animales, des précautions soient prises pour éviter toute contamination croisée, le cas échéant en séparant dans le temps ou dans l'espace les opérations exécutées sur les différentes espèces.
3. Toutefois, les viandes peuvent être désossées et découpées avant d'avoir atteint les températures prévues au point 2 b), conformément au chapitre VII, point 3.

4. Les viandes peuvent également être désossées et découpées avant d'avoir atteint les températures prévues au point 2 b), lorsque l'atelier de découpe se trouve sur le même site que les abattoirs. Dans ce cas, les viandes doivent être transférées à la salle de découpe soit directement des locaux d'abattage, soit après une période d'attente dans un local de refroidissement ou de réfrigération. Dès qu'elles sont découpées et, le cas échéant, emballées, les viandes doivent être réfrigérées à la température prévue au point 2 b).

CHAPITRE VI: ABATTAGE D'URGENCE EN DEHORS DE L'ABATTOIR

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la viande provenant d'ongulés domestiques ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence en dehors de l'abattoir puisse être destinée à la consommation humaine uniquement si elle est conforme aux exigences ci-après.

1. Un animal sain par ailleurs doit avoir été victime d'un accident qui a empêché son transport jusqu'à l'abattoir pour des considérations de bien-être.
2. Un vétérinaire doit effectuer une inspection ante mortem de l'animal.
3. L'animal abattu et saigné doit être transporté vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard indu. Le prélèvement de l'estomac et des intestins, à l'exception de tout autre habillage, peut être pratiqué sur place, sous le contrôle du vétérinaire. Tous les viscères enlevés doivent accompagner l'animal abattu jusqu'à l'abattoir et être signalés comme lui appartenant.
4. Si plus de deux heures s'écoulent entre l'abattage et l'arrivée à l'abattoir, l'animal doit être réfrigéré. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire.

5. Une déclaration établie par l'exploitant du secteur alimentaire qui a élevé l'animal, indiquant son identité, tout produit vétérinaire ou autre traitement qui a été administré à celui-ci ainsi que les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente, doit être acheminée avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir.
6. Une déclaration établie par le vétérinaire attestant le résultat favorable de l'inspection ante mortem, la date, l'heure et le motif de l'abattage d'urgence ainsi que la nature du traitement éventuel administré par le vétérinaire à l'animal doit être acheminée avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir.
7. L'animal abattu doit s'avérer propre à la consommation humaine après l'inspection post mortem effectuée dans l'abattoir conformément au règlement (CE) n°.../2004 *, y compris tout test complémentaire requis en cas d'abattage d'urgence.
8. Les exploitants du secteur alimentaire doivent suivre toutes les instructions concernant l'utilisation de la viande que le vétérinaire officiel peut donner à la suite de l'inspection post mortem.
9. Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent mettre sur le marché des viandes d'animaux ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence si elles ne portent pas une marque de salubrité spéciale qui ne peut être confondue ni avec la marque de salubrité prévue par le règlement (CE).../2004 * ni avec la marque d'identification prévue à l'annexe II, section I du présent règlement. Les viandes en question ne peuvent être mises sur le marché que dans l'État où l'abattage a lieu et conformément à la législation nationale.

* Numéro du règlement concernant l'organisation des contrôles officiels, à insérer par l'Office des publications.

CHAPITRE VII: ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que l'entreposage et le transport de la viande d'ongulés domestiques soient effectués conformément aux exigences ci-après.

1. a) Sauf dispositions contraires, l'inspection post mortem doit être suivie immédiatement d'une réfrigération dans l'abattoir afin d'assurer, dans toutes les parties de la viande, une température ne dépassant pas 3 °C pour les abats et 7 °C pour les autres viandes, selon une courbe assurant une diminution continue de la température. Toutefois, les viandes peuvent être coupées et désossées pendant la réfrigération conformément aux dispositions du chapitre V, point 4.
- b) Lors du processus de réfrigération, une ventilation adéquate doit être assurée afin d'empêcher toute condensation sur les viandes.
2. Les viandes doivent atteindre et conserver la température stipulée au point 1 avant l'entreposage et pendant celui-ci.
3. Les viandes doivent atteindre et conserver la température stipulée au point 1 avant le transport et pendant celui-ci. Toutefois, le transport peut aussi avoir lieu sur autorisation de l'autorité compétente, pour permettre la production de produits spécifiques, à condition que:
 - a) ce transport s'effectue conformément aux exigences prévues par l'autorité compétente pour le transport d'un établissement donné à un autre; et
 - b) que la viande quitte immédiatement l'abattoir ou une salle de découpe située sur le même site que l'abattoir et que le transport ne dure pas plus de deux heures.

4. Les viandes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu, compte tenu de la période de stabilisation éventuellement nécessaire avant la congélation.
5. Lors de l'entreposage et du transport, les viandes nues doivent être séparées des viandes emballées, à moins qu'elles ne soient entreposées ou transportées à des moments différents ou de telle manière que l'emballage et le mode d'entreposage ou de transport ne peuvent constituer une source de contamination pour la viande.

SECTION II: VIANDES DE VOLAILLE ET DE LAGOMORPHES

CHAPITRE I: TRANSPORT DES ANIMAUX VIVANTS JUSQU'À L'ABATTOIR

Les exploitants du secteur alimentaire qui transportent des animaux vivants jusqu'à l'abattoir doivent veiller au respect des exigences ci-après.

1. Lors de leur collecte et de leur transport, les animaux doivent être manipulés avec précaution et toute souffrance inutile doit leur être évitée.
2. Les animaux présentant des symptômes de maladie ou provenant de troupeaux dont il est établi qu'ils sont contaminés par des agents importants au regard de la santé publique ne peuvent être transportés vers l'abattoir qu'avec l'autorisation de l'autorité compétente.
3. Les caisses utilisées pour la livraison des animaux à l'abattoir et les modules, lorsqu'ils sont utilisés, doivent être constitués de matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter. Aussitôt après déchargement et avant d'être réutilisé, tout l'équipement utilisé pour la collecte et la livraison des animaux vivants doit être nettoyé, lavé et désinfecté.

CHAPITRE II: EXIGENCES APPLICABLES AUX ABATTOIRS

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la construction, la configuration et l'équipement des abattoirs où des volailles ou des lagomorphes sont abattus soient conformes aux exigences suivantes.

1. Les abattoirs doivent disposer d'un local ou d'un emplacement couvert pour la réception des animaux et pour leur inspection avant l'abattage.
2. Pour éviter toute contamination des viandes, ils doivent:
 - a) disposer d'un nombre suffisant de locaux appropriés aux opérations à mener;
 - b) disposer d'un local séparé pour l'éviscération et la poursuite de l'habillage, y compris l'ajout de condiments aux carcasses entières de volaille, sauf si l'autorité compétente autorise la séparation dans le temps et dans un abattoir déterminé de ces opérations sur une base individuelle;
 - c) assurer la séparation dans l'espace et dans le temps des opérations suivantes, si elles sont effectuées dans l'abattoir:
 - i) l'étourdissement et la saignée,
 - ii) la plumaison ou le dépouillement et, éventuellement, l'échaudage,
 - iii) l'expédition des viandes;

- d) disposer d'installations permettant d'éviter le contact entre les viandes et les sols, les murs et les équipements; et
 - e) disposer de chaînes d'abattage (là où elles fonctionnent) conçues de façon à permettre le déroulement continu du processus d'abattage et à éviter une contamination croisée entre les différentes parties de la chaîne. Lorsque plus d'une chaîne d'abattage fonctionne dans les mêmes locaux, une séparation appropriée doit être prévue pour éviter la contamination d'une chaîne à l'autre.
3. Ils doivent disposer d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82 °C ou d'un autre système ayant un effet équivalent.
 4. L'équipement pour le lavage des mains à l'attention du personnel manipulant les viandes nues doit être doté de robinets conçus pour prévenir la diffusion des contaminations.
 5. Ils doivent être dotés d'installations fermant à clé pour l'entreposage frigorifique des viandes consignées et d'installations distinctes fermant à clé pour l'entreposage des viandes déclarées impropres à la consommation humaine.
 6. Ils doivent disposer d'un local séparé doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection:
 - a) des équipements de transport tels que les caisses; et
 - b) des moyens de transport.

Ces locaux et installations ne sont pas obligatoires pour le point b) lorsqu'il existe à proximité des locaux et installations officiellement agréés.

7. Ils doivent être dotés d'une installation fermant à clé et équipée de manière appropriée ou, le cas échéant, d'un local à l'usage exclusif du service vétérinaire.

CHAPITRE III: EXIGENCES APPLICABLES AUX ATELIERS DE DÉCOUPE

1. Les exploitants du secteur alimentaire doivent faire en sorte que les ateliers de découpe manipulant les viandes de volaille ou de lagomorphes:
 - a) soient construits de façon à éviter la contamination des viandes notamment
 - i) en permettant un déroulement continu des opérations, ou
 - ii) en veillant à séparer les différents lots de production;
 - b) comportent des locaux permettant d'entreposer les viandes emballées à l'écart des viandes nues, à moins qu'elles ne soient entreposées à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande;
 - c) soient dotés de salles de découpe équipées de manière à assurer le respect des exigences fixées au chapitre V;
 - d) disposent, à l'attention du personnel manipulant les viandes nues, d'un équipement pour le lavage des mains doté de robinets conçus pour prévenir la diffusion des contaminations; et
 - e) disposent d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82 °C ou d'un autre système ayant un effet équivalent.

2. Si les opérations suivantes sont effectuées dans un atelier de découpe:
 - a) l'éviscération des oies et canards élevés pour la production de foie gras, étourdis, saignés et plumés à la ferme d'engraissement, ou
 - b) l'éviscération des volailles à éviscération différée,

les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que des locaux séparés soient disponibles à cette fin.

CHAPITRE IV: HYGIÈNE DE L'ABATTAGE

Les exploitants du secteur alimentaire exploitant des abattoirs où des volailles ou des lagomorphes sont abattus doivent veiller au respect des exigences ci-après.

1.
 - a) Les viandes provenant d'animaux autres que ceux visés au point b) ne peuvent être utilisées pour la consommation humaine si les animaux en question sont morts autrement que par abattage à l'abattoir.
 - b) Seuls les animaux vivants destinés à l'abattage peuvent être introduits dans les locaux d'abattage, exception faite:
 - i) des volailles à éviscération différée, des oies et des canards élevés pour la production de foie gras et des oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques mais qui sont élevés comme des animaux domestiques, lorsqu'ils sont abattus dans l'exploitation conformément au chapitre VI,

- ii) du gibier d'élevage abattu dans l'exploitation conformément à la section III, et
 - iii) du petit gibier sauvage conformément à la section IV, chapitre III.
2. Les exploitants des abattoirs doivent suivre les instructions de l'autorité compétente afin de faire en sorte que l'inspection ante mortem soit effectuée dans des conditions appropriées.
 3. Lorsque des établissements sont agréés pour l'abattage de différentes espèces animales ou pour la manipulation de ratites d'élevage et du petit gibier sauvage, des précautions doivent être prises pour éviter toute contamination croisée, en séparant dans le temps ou dans l'espace les opérations exécutées sur les différentes espèces. Des installations séparées doivent être disponibles pour la réception et l'entreposage des carcasses de ratites d'élevage abattus dans l'exploitation et pour le petit gibier sauvage.
 4. Les animaux introduits dans le local d'abattage doivent être abattus sans retard indu.
 5. L'étourdissement, la saignée, le dépouillement ou la plumaison, l'éviscération et autre habillage doivent être effectués sans retard indu de façon à éviter toute contamination des viandes. Il faut notamment prendre des mesures pour éviter le déversement du contenu du tractus digestif pendant l'éviscération.
 6. Les exploitants des abattoirs doivent suivre les instructions de l'autorité compétente afin de faire en sorte que l'inspection post mortem soit effectuée dans des conditions appropriées et notamment que les animaux abattus puissent être inspectés comme il se doit.

7. Après l'inspection post mortem:
 - a) les parties impropres à la consommation humaine doivent être évacuées dès que possible de la zone propre de l'établissement;
 - b) les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent pas entrer en contact avec les viandes déclarées propres à la consommation;
 - c) à l'exception des reins, les viscères ou parties de viscères qui n'ont pas été enlevés de la carcasse doivent être retirés, si possible, entièrement et aussi vite que possible, sauf autorisation contraire de la part de l'autorité compétente.
8. Après l'inspection et l'éviscération, les animaux abattus doivent être nettoyés et réfrigérés dès que possible jusqu'à une température ne dépassant pas 4 °C, à moins que la découpe ne soit effectuée à chaud.
9. Lorsque les carcasses sont soumises à un processus de réfrigération par immersion, les dispositions ci-après doivent être respectées.
 - a) Toutes les précautions doivent être prises pour éviter une contamination des carcasses, en tenant compte de paramètres tels que le poids de la carcasse, la température de l'eau, le volume et la direction du flux de l'eau et le temps de réfrigération.
 - b) L'équipement doit être entièrement vidé, nettoyé et désinfecté chaque fois que cela est nécessaire et au moins une fois par jour.

10. Les animaux malades ou suspects et les animaux abattus dans le cadre de programmes d'éradication ou de lutte contre une maladie ne doivent pas être abattus dans l'établissement, sauf si l'autorité compétente le permet. Dans ce cas, l'abattage doit être réalisé sous contrôle officiel et des mesures prises pour prévenir toute contamination. Les locaux doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.

CHAPITRE V: HYGIÈNE PENDANT ET APRÈS LA DÉCOUPE ET LE DÉSOSSAGE

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la découpe et le désossage de la viande de volaille et de lagomorphes aient lieu conformément aux exigences ci-après.

1. Le travail des viandes doit être organisé de manière à éviter ou à réduire au minimum la contamination. À cette fin, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller en particulier à ce que:
 - a) les viandes destinées à la découpe soient introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins;
 - b) pendant le travail de découpe, de désossage, de parage, de tranchage, de débitage en dés, de conditionnement et d'emballage, la température de la viande soit maintenue à 4 °C maximum grâce à une température ambiante de 12 °C ou à un autre système d'effet équivalent; et
 - c) lorsque les locaux sont agréés pour la découpe de viandes issues de différentes espèces animales, des précautions soient prises pour éviter toute contamination croisée, le cas échéant en séparant dans le temps ou dans l'espace les opérations exécutées sur les différentes espèces.

2. Toutefois, les viandes peuvent être désossées et découpées avant d'avoir atteint la température visée au point 1 b), lorsque l'atelier de découpe se trouve sur le même site que les abattoirs, à condition que les viandes soient transférées à la salle de découpe:
 - a) soit directement des locaux d'abattage;
 - b) soit après une période d'attente dans un local de refroidissement ou de réfrigération.
3. Dès qu'elles sont découpées et, le cas échéant, emballées, les viandes doivent être réfrigérées à la température visée au point 1 b).
4. Lors de l'entreposage et du transport, les viandes nues doivent être séparées des viandes emballées, à moins qu'elles ne soient entreposées ou transportées à des moments différents ou de telle manière que l'emballage et le mode d'entreposage ou de transport ne peuvent constituer une source de contamination pour la viande.

CHAPITRE VI: ABATTAGE DANS L'EXPLOITATION

Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent abattre des volailles visées au chapitre IV, point 1 b) i), dans l'exploitation qu'avec l'autorisation de l'autorité compétente et dans le respect des conditions ci-après.

1. L'exploitation doit être soumise à des inspections vétérinaires régulières.
2. L'exploitant du secteur alimentaire doit informer à l'avance l'autorité compétente de la date et de l'heure d'abattage des volailles.

3. L'exploitation doit disposer de locaux de rassemblement des animaux pour permettre la réalisation d'une inspection ante mortem du groupe.
4. L'exploitation doit disposer de locaux appropriés pour l'abattage des animaux dans des conditions hygiéniques et la manipulation ultérieure des volailles.
5. Les exigences en matière de bien-être des animaux doivent être respectées.
6. Les volailles abattues doivent être acheminées jusqu'à l'abattoir avec une déclaration établie par l'exploitant du secteur alimentaire qui les a élevées indiquant tout produit vétérinaire ou autre traitement qui a été administré à l'animal ainsi que les dates d'administration de ces traitements, les temps d'attente et la date et l'heure de l'abattage.
7. L'animal abattu doit être acheminé jusqu'à l'abattoir avec un certificat établi par le vétérinaire officiel ou le vétérinaire agréé conformément au règlement (CE) n° .../2004*.
8. En ce qui concerne les volailles élevées pour la production de foie gras, les carcasses non éviscérées doivent être transportées immédiatement, et réfrigérées si nécessaire, jusqu'à un abattoir ou un atelier de découpe. Elles doivent être éviscérées dans les 24 heures suivant l'abattage sous contrôle de l'autorité compétente.
9. Les volailles à éviscération différée obtenues dans l'exploitation de production peuvent être maintenues pendant 15 jours au plus à une température ne dépassant pas 4 °C. Elles doivent ensuite être éviscérées dans un abattoir ou dans un atelier de découpe situé dans le même État membre que l'exploitation de production.

* Numéro du règlement concernant l'organisation des contrôles officiels, à insérer par l'Office des publications.

SECTION III: VIANDES DE GIBIER D'ÉLEVAGE

1. Les dispositions de la section I s'appliquent à la production et à la mise sur le marché des viandes d'ongulés à nombre de doigts pair (cervidés et suidés), sauf si l'autorité compétente les juge inopportunes.
2. Les dispositions de la section II s'appliquent à la production et à la mise sur le marché des viandes de ratites. Les dispositions de la section I s'appliquent néanmoins lorsque l'autorité compétente les juge appropriées. Des installations adéquates doivent être prévues, adaptées à la taille des animaux.
3. Nonobstant les points 1 et 2, les exploitants du secteur alimentaire peuvent abattre les oiseaux coureurs (ratites) et les ongulés d'élevage visés au point 1 sur le lieu d'origine avec l'autorisation de l'autorité compétente si:
 - a) les animaux ne peuvent être transportés pour éviter tout risque pour le manipulateur ou garantir le bien-être des animaux;
 - b) le troupeau est soumis à des inspections vétérinaires régulières;
 - c) le propriétaire des animaux présente une demande;
 - d) l'autorité compétente est informée à l'avance de la date et de l'heure de l'abattage des animaux;
 - e) l'exploitation applique une procédure de rassemblement des animaux pour permettre la réalisation d'une inspection ante mortem du groupe;

- f) l'exploitation dispose d'installations appropriées pour l'abattage, la saignée et, lorsque des ratites doivent être plumés, la plumaison des animaux;
 - g) les exigences en matière de bien-être des animaux sont respectées;
 - 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, le cas échéant, réfrigérés. L'éviscération peut être effectuée sur place, sous le contrôle du vétérinaire;
 - i) une déclaration établie par l'exploitant du secteur alimentaire qui a élevés 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; et
 - j) durant le transport vers l'établissement agréé, un certificat délivré et signé par le vétérinaire officiel ou le vétérinaire agréé, attestant que le résultat de l'inspection ante mortem est favorable, que l'abattage et la saignée ont été effectués correctement et indiquant la date et l'heure de l'abattage, accompagne les animaux abattus.
4. Les exploitants du secteur alimentaire peuvent également abattre des bisons dans l'exploitation conformément au point 3 dans des circonstances exceptionnelles.