

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 13 août 2013

modifiant la décision 2007/777/CE en ce qui concerne l'introduction d'un nouveau traitement permettant d'inactiver le virus de la fièvre aphteuse dans les produits à base de viande, ainsi que les conditions d'importation de ces produits en provenance de la région russe de Kaliningrad

[notifiée sous le numéro C(2013) 4970]

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2013/436/UE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu la directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ⁽¹⁾, et notamment son article 8, paragraphes 1, 4 et 5,

considérant ce qui suit:

- (1) La décision 2007/777/CE de la Commission du 29 novembre 2007 établissant les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que les modèles de certificats pour l'importation de certains produits à base de viande et d'estomacs, vessies et boyaux traités destinés à la consommation humaine en provenance de pays tiers et abrogeant la décision 2005/432/CE ⁽²⁾ définit les règles applicables à l'importation et à l'entreposage sur le territoire de l'Union, ainsi qu'au transit par ce territoire, de lots de produits à base de viande et de lots d'estomacs, de vessies et de boyaux traités, au sens du 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 ⁽³⁾.
- (2) L'annexe II, partie 2, de la décision 2007/777/CE présente la liste des pays tiers ou parties de pays tiers à partir desquels est autorisée l'introduction dans l'Union de produits à base de viande et d'estomacs, vessies et boyaux traités, à condition que ces denrées aient subi les traitements prévus dans ladite partie. Lorsque des pays tiers sont régionalisés aux fins de l'inscription sur cette liste, leurs territoires régionalisés figurent dans la partie 1 de cette annexe.
- (3) L'annexe II, partie 4, de la décision 2007/777/CE définit les traitements visés à la partie 2 de cette même annexe et attribue un code à chacun de ces traitements. Elle définit un traitement non spécifique «A» et des traitements spécifiques «B» à «F», par ordre de rigueur décroissant. Il s'agit des traitements énumérés à l'annexe III de la directive 2002/99/CE, qui sont considérés comme efficaces pour éliminer certains risques pour la santé animale liés aux viandes et au lait.
- (4) L'annexe III de la directive 2002/99/CE a été récemment modifiée par la décision d'exécution 2013/417/UE de la Commission ⁽⁴⁾ afin d'introduire un traitement efficace contre le virus de la fièvre aphteuse dans les viandes, tel qu'il est recommandé dans le chapitre correspondant du code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation mondiale de la santé animale (code terrestre de l'OIE) ⁽⁵⁾.
- (5) Il convient, par conséquent, de modifier l'annexe II, partie 4, de la décision 2007/777/CE afin de refléter cette modification de l'annexe III de la directive 2002/99/CE.
- (6) La Russie a demandé l'autorisation d'importer dans l'Union des produits à base de viande et des estomacs, vessies et boyaux traités provenant de bovins domestiques, de gibier biongulé d'élevage, et d'ovins ou de caprins domestiques originaires de la région russe de Kaliningrad, ayant subi le traitement susmentionné prévu par le code terrestre de l'OIE. Ce traitement a été introduit dans la législation de l'Union par la décision d'exécution 2013/417/UE.
- (7) La région russe de Kaliningrad figure actuellement à l'annexe II, partie 2, de la décision 2007/777/CE parmi les régions autorisées à introduire dans l'Union des produits à base de viande et des estomacs, vessies et boyaux traités provenant de bovins domestiques, de gibier biongulé d'élevage, d'ovins ou de caprins domestiques, de porcins domestiques et de gibier biongulé sauvage ayant subi le traitement spécifique «C».

⁽¹⁾ JO L 18 du 23.1.2003, p. 11.

⁽²⁾ JO L 312 du 30.11.2007, p. 49.

⁽³⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.

⁽⁴⁾ JO L 206 du 2.8.2013, p. 13.

⁽⁵⁾ http://www.oie.int/index.php?id=169&L=1&htmfile=chapitre_1.8.5.htm

- (8) Compte tenu de la situation zoosanitaire dans la région russe de Kaliningrad, il convient d'autoriser les importations dans l'Union de produits à base de viande et d'estomacs, vessies et boyaux traités provenant de bovins domestiques, de gibier biongulé d'élevage, et d'ovins ou de caprins domestiques originaires de cette région, ayant subi le traitement spécifique introduit à l'annexe III de la directive 2002/99/CE.
- (9) Il y a lieu, dès lors, d'autoriser ces importations dans l'Union en provenance de la région russe de Kaliningrad et de modifier en conséquence les entrées relatives à cette région dans l'annexe II, partie 2, de la décision 2007/777/CE.
- (10) La décision 2007/777/CE devrait donc être modifiée en conséquence.
- (11) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

L'annexe II de la décision 2007/777/CE est modifiée conformément à l'annexe de la présente décision.

Article 2

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 13 août 2013.

Par la Commission

Tonio BORG

Membre de la Commission

ANNEXE

L'annexe II de la décision 2007/777/CE est modifiée comme suit:

1) Dans la partie 2, l'entrée concernant la Russie est remplacée par le texte suivant:

«RU	Russie RU	XXX	XXX	XXX	XXX	A	XXX	A	C	C	XXX	A	XXX	A
	Russie ⁽³⁾ RU-1	C	C	C	B	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
	Russie RU-2	C ou D1	C ou D1	C	B	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX»

2) Dans la partie 4, après l'entrée relative au traitement spécifique D, l'entrée suivante relative au traitement D1 est insérée:

«D1 = Cuisson complète de la viande, précédemment désossée et dégraissée, soumise à un traitement thermique permettant de garantir le maintien d'une température à cœur égale ou supérieure à 70 °C pendant 30 minutes au minimum.»