

Bruxelles, le 13 février 2026  
(OR. en)

6330/26  
ADD 1

DELECT 30  
AGRILEG 31  
VETER 20

#### NOTE DE TRANSMISSION

---

Origine:	Pour la secrétaire générale de la Commission européenne, Madame Martine DEPREZ, directrice
Date de réception:	12 février 2026
Destinataire:	Madame Thérèse BLANCHET, secrétaire générale du Conseil de l'Union européenne
N° doc. Cion:	C(2026) 766 annex
Objet:	ANNEXE du RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) .../... DE LA COMMISSION modifiant et rectifiant le règlement délégué (UE) 2020/687 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci

---

Les délégations trouveront ci-joint le document C(2026) 766 annex.

---

p.j.: C(2026) 766 annex



Bruxelles, le 12.2.2026  
C(2026) 766 final

ANNEX

**ANNEXE**

**du**

**RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) .../... DE LA COMMISSION**

**modifiant et rectifiant le règlement délégué (UE) 2020/687 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci**

## ANNEXE

Les annexes I, II, IV à XII et XV sont modifiées comme suit:

1. l'annexe I est remplacée par le texte suivant:

### «ANNEXE I

#### **EXAMENS CLINIQUES, PROCÉDURES D'ÉCHANTILLONNAGE, MÉTHODES DE DIAGNOSTIC APPLICABLES AUX MALADIES DE CATÉGORIE A ET TRANSPORT DES ÉCHANTILLONS**

(visés à l'article 3)

##### **A. Procédures d'échantillonnage**

##### **A.1 ÉCHANTILLONNAGE DES ANIMAUX EN VUE D'EXAMENS CLINIQUES**

1. Les examens cliniques doivent notamment porter, si possible:
  - a) sur des animaux présentant des signes cliniques de maladies de catégorie A;
  - b) sur des animaux susceptibles d'être morts récemment d'une maladie de catégorie A dont la présence est soupçonnée ou confirmée;
  - c) sur des animaux présentant un lien épidémiologique avec un cas de maladie de catégorie A soupçonné ou confirmé;
  - d) sur des animaux ayant obtenu des résultats positifs ou non probants lors d'examens en laboratoire antérieurs.
2. Les animaux à examiner doivent être sélectionnés de manière aléatoire, en nombre suffisamment important pour permettre de détecter la maladie de catégorie A, si elle est présente, en l'absence de signes manifestes de maladie ou de lésions post mortem indiquant la présence de maladies de catégorie A.
3. Les animaux à examiner et la méthode d'échantillonnage doivent être choisis conformément aux instructions de l'autorité compétente, aux preuves scientifiques pertinentes pour la maladie de catégorie A concernée et au plan d'intervention applicable prévu à l'article 43 du règlement (UE) 2016/429. Les animaux à examiner et la méthode d'échantillonnage doivent prendre en compte le profil de la maladie ainsi que les points suivants:
  - a) la finalité de l'échantillonnage;
  - b) les espèces répertoriées détenues dans l'établissement;
  - c) le nombre d'animaux des espèces répertoriées détenus dans l'établissement;
  - d) la catégorie des animaux détenus;
  - e) les registres disponibles relatifs à la production, à la santé et à la traçabilité des animaux détenus pertinents pour l'enquête;
  - f) le type d'établissement et les pratiques d'élevage;

- g) le niveau de risque d'exposition compte tenu:
    - i) de la probabilité d'exposition à l'agent pathogène ou au vecteur de la maladie de catégorie A,
    - ii) de l'absence d'immunisation des animaux par vaccination ou immunité maternelle,
    - iii) des antécédents de résidence dans l'établissement;
  - h) les autres facteurs épidémiologiques pertinents.
4. Le nombre minimal d'animaux à examiner doit être conforme aux instructions de l'autorité compétente et au plan d'intervention applicable prévu à l'article 43 du règlement (UE) 2016/429. Le nombre minimal d'animaux à examiner doit prendre en compte le profil de la maladie de catégorie A concernée et notamment:
- a) la prévalence attendue de la maladie de catégorie A concernée dans l'établissement;
  - b) le niveau de confiance souhaité des résultats de l'enquête, qui ne doit en aucun cas être inférieur à 95 %;
  - c) les normes internationales et les preuves scientifiques pertinentes pour la maladie de catégorie A concernée.

## **A.2 PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS SUR DES ANIMAUX EN VUE D'EXAMENS EN LABORATOIRE**

1. L'échantillonnage en vue d'examens en laboratoire doit prendre en compte le résultat des examens cliniques visés au point A.1 et, si possible, inclure les animaux visés au point A.1.1.
2. En l'absence de signes manifestes de maladie ou de lésions post mortem indiquant la présence de maladies de catégorie A, les échantillons doivent être prélevés de manière aléatoire dans chaque unité épidémiologique de l'établissement et doivent permettre de détecter la maladie de catégorie A concernée, si elle est présente.
3. Les animaux devant faire l'objet de l'échantillonnage, la nature des échantillons à prélever et la méthode d'échantillonnage doivent être conformes aux instructions de l'autorité compétente, aux preuves scientifiques pertinentes pour la maladie de catégorie A concernée, aux informations et orientations pertinentes des laboratoires de référence de l'Union européenne (LRUE) et de la Commission, ainsi qu'au plan d'intervention pertinent visé à l'article 43 du règlement (UE) 2016/429. Les animaux devant faire l'objet de l'échantillonnage, la nature des échantillons à prélever et la méthode d'échantillonnage doivent être choisis en fonction du profil de la maladie de catégorie A concernée et des critères énoncés au point A.1.3.
4. Le nombre minimal d'animaux devant faire l'objet de l'échantillonnage doit être conforme aux instructions de l'autorité compétente, aux preuves scientifiques pertinentes pour la maladie de catégorie A concernée, aux informations et orientations pertinentes des LRUE et de la Commission, ainsi qu'au plan d'intervention pertinent visé à l'article 43 du règlement (UE) 2016/429. Le nombre minimal d'animaux devant faire l'objet de

l'échantillonnage doit être déterminé en fonction des critères énoncés au point A.1.4 et de la méthode de test utilisée.

5. Dans le cas d'animaux sauvages, les échantillons doivent être prélevés sur des animaux tués, trouvés morts ou piégés intentionnellement, ou être obtenus au moyen de méthodes non invasives telles que des blocs à lécher et des cordes à mâcher ou des appâts. Le nombre minimal et la nature des échantillons doivent être déterminés en fonction de la taille estimée de la population sauvage et des critères applicables énoncés aux points A.1.3 et A.1.4.

### **A.3 PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS DANS LES ÉTABLISSEMENTS À VISITER**

Le choix des établissements dans lesquels les échantillons doivent être prélevés, le nombre minimal d'établissements à visiter et la méthode d'échantillonnage doivent être conformes aux instructions de l'autorité compétente, aux preuves scientifiques pertinentes pour la maladie de catégorie A concernée et au plan d'intervention pertinent visé à l'article 43 du règlement (UE) 2016/429. Les établissements dans lesquels les échantillons doivent être prélevés et la méthode d'échantillonnage doivent être choisis en fonction du profil de la maladie de catégorie A concernée et des critères énoncés au point A.1.3.

#### **B. Méthodes de diagnostic**

Les techniques, les matériaux de référence, leur normalisation et l'interprétation des résultats des tests réalisés à l'aide des méthodes de diagnostic pertinentes pour les maladies de catégorie A doivent être conformes à l'article 6 et à la partie III de l'annexe VI du règlement délégué (UE) 2020/689.

La méthode de diagnostic doit viser à optimiser la sensibilité de la surveillance. Dans certaines circonstances, cette surveillance peut inclure le recours à des examens en laboratoire afin d'évaluer l'exposition antérieure à la maladie.

#### **C. Transport des échantillons**

1. Tous les échantillons prélevés pour confirmer ou infirmer la présence d'une maladie de catégorie A doivent être envoyés, après avoir été dûment étiquetés et identifiés, à un laboratoire officiel qui a été informé de leur arrivée. Ces échantillons doivent être accompagnés des formulaires appropriés, conformément aux exigences fixées par l'autorité compétente et le laboratoire destinataire des échantillons. Ces formulaires doivent indiquer au moins:
  - a) l'établissement d'origine des animaux ayant fait l'objet du prélèvement d'échantillons;
  - b) les informations relatives à l'espèce, à l'âge et à la catégorie des animaux ayant fait l'objet du prélèvement d'échantillons;
  - c) les antécédents cliniques des animaux, s'ils sont disponibles et pertinents;
  - d) les signes cliniques et les observations post mortem;
  - e) toute autre information utile.
2. Tous les échantillons doivent être:

- a) stockés dans des récipients et des emballages étanches et incassables, dans le respect des normes internationales applicables en la matière;
  - b) conservés à la température la plus appropriée et dans les conditions les plus adéquates lors du transport, compte tenu des facteurs pouvant affecter la qualité des échantillons.
3. Le côté extérieur de l'emballage doit porter une étiquette indiquant l'adresse du laboratoire destinataire, et la mention suivante doit être affichée de manière bien visible:
- «Matériel pathologique d'origine animale; périssable; fragile; ne pas ouvrir hors du laboratoire de destination.»
4. La personne compétente dans le laboratoire officiel destinataire des échantillons doit être informée en temps opportun de l'arrivée des échantillons.»;
2. à l'annexe II, le tableau est modifié comme suit:
- a) à la ligne relative à l'infection à *Mycoplasma mycoides subsp. mycoides SC* (péripleumonie contagieuse bovine) (PPCB), dans la deuxième colonne, la période de surveillance de «45 jours» est remplacée par une période de «90 jours»;
  - b) à la ligne relative à la peste porcine classique (PPC), dans la deuxième colonne, la période de surveillance de «15 jours» est remplacée par une période de «25 jours»;

3. l'annexe IV est modifiée comme suit:

- a) le titre est remplacé par le texte suivant:

*«ANNEXE IV*

**PROCÉDURES RELATIVES AU NETTOYAGE, À LA DÉSINFECTION ET, SI NÉCESSAIRE, À LA DÉSINSECTISATION ET À LA DÉRATISATION**

(visées aux articles 12, 15, 16, 39, 45, 55 et 57)»;

- b) au point B, le point e) est remplacé par le texte suivant:
  - «e) le désinfectant doit rester sur la surface traitée pendant au moins 24 heures, sauf autorisation contraire de l'autorité compétente compte tenu du temps de contact minimal requis indiqué par le fabricant;»;
- c) au point C, 1, a), le point i) est remplacé par le texte suivant:
  - «i) ou bien soumis à un traitement à la vapeur à une température minimale de 70 °C pendant une période d'au moins 60 minutes;»;
- d) au point C, le point 3 est remplacé par le texte suivant:
  - «3. Au bout de 7 jours, ou plus tôt si les bâtiments, surfaces et équipements ont complètement séché après l'achèvement des activités requises conformément au point 2, les établissements doivent être nettoyés et désinfectés de nouveau.»;

4. les annexes V, VI et VII sont remplacées par le texte suivant:

*«ANNEXE V*

## RAYON MINIMAL DES ZONES DE PROTECTION ET DE SURVEILLANCE

(visé à l'article 21)

Exprimé sous la forme du rayon d'un cercle dont le centre est l'établissement

Maladies de catégorie A	Zone de protection	Zone de surveillance
Fièvre aphteuse	3 km	10 km
Infection par le virus de la peste bovine	4 km	10 km
Infection par le virus de la fièvre de la vallée du Rift	20 km	50 km
Infection par le virus de la dermatose nodulaire contagieuse	20 km	50 km
Infection à <i>Mycoplasma mycoides subsp. mycoides SC</i> (péripleurite contagieuse bovine)	1 km	3 km
Clavelée et variole caprine	5 km	20 km
Infection par le virus de la peste des petits ruminants	5 km	20 km
Pleuropneumonie contagieuse caprine	1 km	3 km
Peste équine	100 km	150 km
Infection à <i>Burkholderia mallei</i> (morve)	Établissement	Établissement
Peste porcine classique	3 km	10 km
Peste porcine africaine	3 km	10 km
Influenza aviaire hautement pathogène	3 km	10 km
Infection par le virus de la maladie de Newcastle	3 km	10 km

ANNEXE VI

**INTERDICTIONS DANS LA ZONE RÉGLEMENTÉE**

(visées à l'article 27)

**Tableau:** Interdictions d'activités concernant les animaux des espèces répertoriées et les produits issus de ceux-ci

<b>INTERDICTIONS D'ACTIVITÉS CONCERNANT LES ANIMAUX ET LES PRODUITS EN RAPPORT AVEC LES MALADIES DE CATÉGORIE A<sup>1</sup></b>	<b>FA</b>	<b>PB</b>	<b>FVR</b>	<b>DNC</b>	<b>PPCB</b>	<b>CVC</b>	<b>PPR</b>	<b>PPCC</b>	<b>PPC</b>	<b>PPA</b>	<b>VPE</b>	<b>MORVE</b>	<b>IAHP</b>	<b>NDV</b>
Mouvements d'animaux détenus des espèces répertoriées à partir d'établissements situés dans la zone réglementée	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	s.o.	X	X
Mouvements d'animaux détenus des espèces répertoriées à destination d'établissements situés dans la zone réglementée	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	s.o.	X	X
Reconstitution de gibier des espèces répertoriées	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	s.o.	X	X
Foires, marchés, expositions et autres rassemblements d'animaux détenus des espèces répertoriées, y compris le ramassage et la dispersion de ces espèces	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	s.o.	X	X
Mouvements de sperme, d'ovocytes et d'embryons provenant d'animaux détenus des espèces répertoriées à partir d'établissements situés dans la zone réglementée	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	s.o.	s.o.	s.o.
Collecte de sperme, d'ovocytes et d'embryons sur des animaux détenus des espèces répertoriées	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	A	s.o.	s.o.	s.o.
Insémination artificielle itinérante d'animaux détenus des espèces répertoriées	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	s.o.	s.o.	s.o.
Monte naturelle itinérante en ce qui concerne les animaux détenus des espèces répertoriées	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	s.o.	s.o.	s.o.

<sup>1</sup> Abréviations des maladies de catégorie A conformément à l'annexe II.

Mouvements d'œufs à couvrir à destination et à partir d'établissements situés dans la zone réglementée	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	X	X	
Mouvements de viandes fraîches, à l'exclusion des abats, issues d'animaux détenus et sauvages des espèces répertoriées à partir d'abattoirs ou d'établissements de traitement du gibier situés dans la zone réglementée	X	X	X	A	A	A	X	A	X	X	A	s.o.	X	X	
Mouvements d'abats issus d'animaux détenus et sauvages des espèces répertoriées à partir d'abattoirs ou d'établissements de traitement du gibier situés dans la zone réglementée	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	A	s.o.	X	X	
Mouvements de produits à base de viande obtenus à partir de viandes fraîches des espèces répertoriées à partir d'établissements situés dans la zone réglementée	X	X	X	A	A	A	X	A	X	X	A	s.o.	X	X	
Mouvements de lait cru et de colostrum provenant d'animaux détenus des espèces répertoriées à partir d'établissements situés dans la zone réglementée	X	X	X	X	A	X	X	A	s.o.	s.o.	A	s.o.	s.o.	s.o.	
Mouvements de produits laitiers et de produits à base de colostrum à partir d'établissements situés dans la zone réglementée	X	X	X	A	A	A	X	A	s.o.	s.o.	A	s.o.	s.o.	s.o.	
Mouvements d'œufs destinés à la consommation humaine à partir d'établissements situés dans la zone réglementée	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	X	X	
Mouvements de sous-produits animaux issus d'animaux détenus des espèces répertoriées à partir d'établissements situés dans la zone réglementée, à l'exception des corps entiers ou parties d'animaux morts	Fumier, y compris litière et litière usagée	X	X	X	X	A	X	X	A	X	X	A	s.o.	X	X
	Cuir, peaux, laine, soies et plumes	X	X	A	X	A	X	X	A	X	X	A	s.o.	X	X
	Sous-produits animaux autres que le fumier, y compris litière et litière usagée, et autres que les cuirs, les peaux, la laine, les soies et les plumes	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	A	s.o.	X	X
Mouvements de matières premières des aliments pour animaux d'origine végétale et de paille obtenues dans la zone réglementée	X	X	A	A	A	A	A	A	A	A	A	s.o.	A	A	

s.o. = sans objet

X = interdit

A = autorisé

Partie I

**TRAITEMENTS D'ATTÉNUATION DES RISQUES POUR LES PRODUITS  
D'ORIGINE ANIMALE PROVENANT DE LA ZONE RÉGLEMENTÉE**

(visés aux articles 27, 33 et 49)

**1. Traitements contre la fièvre aphteuse**

**Viandes**

Traitement thermique en récipient hermétique de manière à obtenir une valeur  $F_0^*$  minimale de 3

Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur d'au moins 80 °C

Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur de 70 °C pendant au moins 30 min

Traitement thermique en récipient hermétique consistant à appliquer une température de 60 °C pendant au moins 4 heures

Fermentation naturelle et maturation pendant une période d'au moins 9 mois, de manière à obtenir des valeurs maximales d' $a_w$  de 0,93 et de pH de 6 partout dans le produit

séchage après salage pendant une période minimale de 182 jours, uniquement pour la viande porcine

**Boyaux**

Salage au chlorure de sodium (NaCl) sous forme sèche ou de saumure saturée ( $a_w < 0,80$ ), pendant une période ininterrompue de 30 jours ou plus à une température ambiante de 20 °C ou plus

Salage au sel enrichi en phosphate 86,5 % NaCl, 10,7 %  $Na_2HPO_4$  et 2,8 %  $Na_3PO_4$  sous forme sèche ou de saumure saturée ( $a_w < 0,80$ ), pendant une période ininterrompue de 30 jours ou plus à une température ambiante de 20 °C ou plus

**Lait**

Traitement thermique (processus de stérilisation), de manière à obtenir une valeur  $F_0$  minimale de 3

Traitement thermique à UHT (ultra-haute température) à au moins 132 °C pendant au moins 1 seconde

Si le pH du lait est inférieur à 7, traitement thermique HTST (pasteurisation ultra-rapide à haute température) à une température minimale de 72 °C pendant au moins 15 secondes

Si le pH du lait est supérieur ou égal à 7, traitement thermique HTST (pasteurisation ultra-rapide à haute température) à une température minimale de 72 °C pendant au moins 15 secondes, appliquée deux fois

Traitement thermique HTST (pasteurisation ultra-rapide à haute température) à une température minimale de 72 °C, combiné à un traitement physique visant à obtenir une valeur de pH inférieure à 6 pendant au moins une heure

Traitement thermique HTST (pasteurisation ultra-rapide à haute température) à une température minimale de 72 °C combiné à la dessiccation

**2. Traitements contre la peste bovine**

Il n'existe pas de traitement d'atténuation des risques pour la peste bovine.

**3. Traitements contre la fièvre de la vallée du Rift**

**Viande sans abats**

Maturation des carcasses à une température minimale de 2 °C pendant au moins 24 heures après l'abattage

**Abats et viandes provenant de carcasses n'ayant pas subi de maturation**

Traitement thermique en récipient hermétique de manière à obtenir une valeur  $F_0$  minimale de 3

**Lait**

Traitement thermique (processus de stérilisation), de manière à obtenir une valeur  $F_0$  minimale de 3

Traitement thermique HTST (pasteurisation ultra-rapide à haute température) à une température minimale de 72 °C pendant au moins 15 secondes

**4. Traitements contre la dermatose nodulaire contagieuse**

**Abats**

Traitement thermique en récipient hermétique de manière à obtenir une valeur  $F_0$  minimale de 3

**Boyaux**

Marchandise sûre

**Lait**

Traitement thermique (processus de stérilisation), de manière à obtenir une valeur  $F_0$  minimale de 3

Traitement thermique à UHT (ultra-haute température) à au moins 132 °C pendant au moins 1 seconde

Traitement thermique HTST (pasteurisation ultra-rapide à haute température) à une température minimale de 72 °C pendant au moins 15 secondes

Traitement visant à obtenir une valeur de pH inférieure à 6 pendant au moins une heure

**5. Traitements contre la péripneumonie contagieuse bovine**

**Abats**

Traitement thermique en récipient hermétique de manière à obtenir une valeur  $F_0$  minimale de 3

**6. Traitements contre la clavée et la variole caprine**

**Abats**

Traitement thermique en récipient hermétique de manière à obtenir une valeur  $F_0$  minimale de 3

## **Lait**

Traitement thermique (processus de stérilisation), de manière à obtenir une valeur  $F_0$  minimale de 3

Traitement thermique à UHT (ultra-haute température) à au moins 132 °C pendant au moins 1 seconde

Traitement thermique HTST (pasteurisation ultra-rapide à haute température) à une température minimale de 72 °C pendant au moins 15 secondes

Traitement visant à obtenir une valeur de pH inférieure à 6 pendant au moins une heure

## **7. Traitements contre la peste des petits ruminants**

### **Viandes**

Traitement thermique en récipient hermétique de manière à obtenir une valeur  $F_0$  minimale de 3

Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur d'au moins 80 °C

Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur de 70 °C pendant au moins 30 min

Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur de 65 °C pendant une certaine durée jusqu'à obtention d'une valeur de pasteurisation minimale de 40

Traitement thermique en récipient hermétique, consistant à appliquer une température de 60 °C pendant au moins 4 heures.

### **Boyaux**

Salage au chlorure de sodium (NaCl) sous forme sèche ou de saumure saturée ( $a_w < 0,80$ ), pendant une période ininterrompue de 30 jours ou plus à une température ambiante de 20 °C ou plus

Salage au sel enrichi en phosphate 86,5 % NaCl, 10,7 %  $Na_2HPO_4$  et 2,8 %  $Na_3PO_4$  sous forme sèche ou de saumure saturée ( $a_w < 0,80$ ), pendant une période ininterrompue de 30 jours ou plus à une température ambiante de 20 °C ou plus

### **Lait**

Traitement thermique (processus de stérilisation), de manière à obtenir une valeur  $F_0$  minimale de 3

Traitement thermique à UHT (ultra-haute température) à au moins 132 °C pendant au moins 1 seconde

Si le pH du lait est inférieur à 7, traitement thermique HTST (pasteurisation ultra-rapide à haute température) à une température minimale de 72 °C pendant au moins 15 secondes

Si le pH du lait est supérieur ou égal à 7, traitement thermique HTST (pasteurisation ultra-rapide à haute température) à une température minimale de 72 °C pendant au moins 15 secondes, appliquée deux fois

Traitement thermique HTST (pasteurisation ultra-rapide à haute température) à une température minimale de 72 °C, combiné à un traitement physique visant à obtenir une valeur de pH inférieure à 6 pendant au moins une heure

Traitement thermique HTST (pasteurisation ultra-rapide à haute température) à une température minimale de 72 °C combiné à la dessiccation

## **8. Traitements contre la péripneumonie contagieuse caprine**

### **Abats**

Traitement thermique en récipient hermétique de manière à obtenir une valeur  $F_0$  minimale de 3

## **9. Traitements contre la peste porcine classique**

### **Viandes**

Traitement thermique en récipient hermétique de manière à obtenir une valeur  $F_0$  minimale de 3

Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur d'au moins 80 °C

Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur de 70 °C pendant au moins 30 min

Traitement thermique en récipient hermétique consistant à appliquer une température de 60 °C pendant au moins 4 heures

Fermentation naturelle et maturation pendant une période minimale de 9 mois (sauf pour les longes: période minimale de 140 jours et, pour les jambons: période minimale de 190 jours), de manière à obtenir des valeurs maximales d' $a_w$  de 0,93 et de pH de 6

Séchage après salage pendant une période minimale de 182 jours

### **Boyaux**

Salage au chlorure de sodium (NaCl) sous forme sèche ou de saumure saturée ( $a_w < 0,80$ ), pendant une période ininterrompue de 30 jours ou plus à une température ambiante de 20 °C ou plus

Salage au sel enrichi en phosphate 86,5 % NaCl, 10,7 %  $Na_2HPO_4$  et 2,8 %  $Na_3PO_4$  sous forme sèche ou de saumure saturée ( $a_w < 0,80$ ), pendant une période ininterrompue de 30 jours ou plus à une température ambiante de 20 °C ou plus

Salage au sel enrichi en citrate 89,2 % NaCl, 8,9 % citrate trisodique dihydraté et 1,9 % acide citrique monohydraté (p/p/p) avec une valeur de pH de 4,5, pendant une période ininterrompue de 30 jours ou plus à une température ambiante de 20 °C ou plus

## **10. Traitements contre la peste porcine africaine**

### **Viandes**

Traitement thermique en récipient hermétique de manière à obtenir une valeur  $F_0$  minimale de 3

Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur d'au moins 80 °C

Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur de 70 °C pendant au moins 30 minutes

Traitement thermique en récipient hermétique consistant à appliquer une température de 60 °C pendant au moins 4 heures

Pour les viandes désossées, fermentation naturelle et maturation d'une durée minimale de 9 mois (sauf pour les longes: durée minimale de 140 jours et, pour les jambons: période minimale de 190 jours), de manière à obtenir des valeurs maximales d'*aw* de 0,93 et de pH de 6

Séchage après salage pendant une période minimale de 182 jours

### **Boyaux**

Salage au chlorure de sodium (NaCl) sous forme sèche ou de saumure saturée (*aw* < 0,80), pendant une période ininterrompue de 30 jours ou plus à une température ambiante de 20 °C ou plus

Salage au sel enrichi en phosphate 86,5 % NaCl, 10,7 % Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> et 2,8 % Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> sous forme sèche ou de saumure saturée (*aw* < 0,80), pendant une période ininterrompue de 30 jours ou plus à une température ambiante de 20 °C ou plus

## **11. Traitements contre la peste équine**

La viande, les boyaux et le lait sont des produits sûrs.

## **12. Traitements contre l'influenza aviaire hautement pathogène**

### **Viandes**

Traitement thermique en récipient hermétique de manière à obtenir une valeur F<sub>0</sub> minimale de 3

Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur d'au moins 70 °C

Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur de 65,0 °C pendant au moins 42 secondes

Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur d'au moins 60 °C pendant au moins 507 secondes

### **Œufs**

Traitement thermique, les températures atteignant au moins la valeur indiquée au cœur du produit pendant au minimum la durée indiquée:

Œuf entier:

- cuisson complète;
- 60 °C — 188 secondes.

Mélanges d'œufs entiers:

- cuisson complète;
- 61,1 °C — 94 secondes;
- 60 °C — 188 secondes.

Blanc d'œuf liquide:

- 56,7 °C — 232 secondes;
- 55,6 °C — 870 secondes.

Jaune d'œuf nature ou pur:

- 60 °C — 288 secondes.

Jaune d'œuf avec 10 % de sel:

- 62,2 °C — 138 secondes.

Blanc d'œuf séché:

- 67 °C — 20 heures;
- 54,4 °C — 513 heures.

### **13. Traitements contre la maladie de Newcastle**

#### **Viandes**

Traitement thermique en récipient hermétique de manière à obtenir une valeur  $F_0$  minimale de 3

Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur d'au moins 70 °C

Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur de 60 °C pendant au moins 507 secondes

Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur de 57,8 °C pendant au moins 63 minutes et 18 secondes

#### **Œufs**

Traitement thermique, les températures atteignant au moins la valeur indiquée au cœur du produit pendant au minimum la durée indiquée:

Œuf entier:

- cuisson complète;
- 59 °C — 674 secondes;
- 57 °C — 1 596 secondes;
- 55 °C — 2 521 secondes.

Œuf enrichi:

- 62,2 °C — 3 minutes et 30 secondes;
- 61,1 °C — 6 minutes et 12 secondes.

Œuf sucré/salé:

- 63,3 °C — 3 minutes et 30 secondes;
- 62,2 °C — 6 minutes et 12 secondes.

Blanc d'œuf liquide:

- 59 °C — 301 secondes;
- 57 °C — 986 secondes;
- 55 °C — 2 278 secondes.

Jaune d'œuf nature ou pur:

- 61,1 °C — 3 minutes et 30 secondes;
- 60 °C — 6 minutes et 12 secondes.

Jaune d'œuf avec 10 % de sel:

- 55 °C — 176 secondes.

Blanc d'œuf séché:

– 57 °C — 50 heures et 24 minutes.

- \*  $F_0$  est l'effet létal calculé sur les spores bactériennes. Une valeur  $F_0$  de 3 signifie que le point le plus froid du produit a été suffisamment chauffé pour atteindre le même effet létal qu'une température de 121 °C (250 °F) en trois minutes avec chauffage et refroidissement instantanés.

## Partie II

### MÉTHODES D'ATTÉNUATION DU RISQUE DE PROPAGATION DE MALADIES DE CATÉGORIE A À APPLIQUER AUX SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET AUX PRODUITS DÉRIVÉS PROVENANT DE LA ZONE RÉGLEMENTÉE

(visées aux articles 27, 35, 37, 51 et 53)

Les méthodes suivantes de traitement ou de transformation, décrites dans les chapitres et annexes suivants du règlement (UE) n° 142/2011:

1. Transformation de produits dérivés selon les méthodes de transformation normalisées 1 à 5 visées au chapitre III de l'annexe IV.
  2. Conversion ou compostage au moyen des paramètres de conversion normalisés pour la conversion en biogaz ou le compostage, visés au chapitre III, section 1, de l'annexe V.
  3. Double traitement thermique pour la transformation de produits dérivés du lait ou à base de lait, visé au chapitre II, section 4, partie 1, point B, de l'annexe X.
  4. Traitement thermique pour la transformation du fumier, visé au chapitre I, section 2, point b), de l'annexe XI.
  5. Traitements thermiques pour la fabrication d'aliments pour animaux familiers (à savoir aliments transformés pour animaux familiers, articles à mastiquer pour chiens et viscères aromatiques), visés au chapitre II, point 3, a), et point 3, b), i), ii), et iii), de l'annexe XIII.
  6. Traitement des produits sanguins d'équidés au moyen de l'un des traitements suivis d'un contrôle d'efficacité, conformément au chapitre IV, point 2, b), ii), de l'annexe XIII.
  7. Traitement des cuirs et peaux visés au point 28 de l'annexe I; et transformation des cuirs et peaux visée au chapitre V, point C, 2, de l'annexe XIII.
  8. Traitement ou transformation de trophées de chasse, visés au chapitre VI, point C, de l'annexe XIII.
  9. Traitement des soies de porc, visé au chapitre VII, point A, 2, a), de l'annexe XIII.
  10. Traitement de la laine et des poils, visé au chapitre VII, point B, troisième alinéa, de l'annexe XIII.
  11. Traitement des plumes et duvet, visé au chapitre VII, point C, de l'annexe XIII.
  12. Transformation de dérivés lipidiques, visée au chapitre XI, points 1 et 2, de l'annexe XIII.»;
5. à l'annexe VIII, dans le tableau, première colonne, le texte de la troisième ligne est remplacé par le texte suivant:

«Stockage sous la forme de paquets ou de balles dans un lieu couvert situé à plus de 2 km du foyer le plus proche et la sortie de matières premières d'aliments pour animaux d'origine végétale et de paille de ce lieu ne peuvent se faire avant qu'une

période d'au moins quatre mois se soit écoulée après l'achèvement du nettoyage et de la désinfection prévus à l'article 15.»;

6. les annexes IX, X et XI sont remplacées par le texte suivant:

«*ANNEXE IX*

**MARQUAGE DES VIANDES FRAÎCHES PROVENANT DE LA ZONE  
RÉGLEMENTÉE**

**(Marques spéciales de salubrité ou d'identification)**

(visé aux articles 33 et 49)

1. La marque spéciale d'identification à apposer sur les viandes fraîches de volailles originaires de la zone de protection et non destinées à un autre État membre, telle qu'elle est visée à l'article 33, paragraphe 1, point b), du présent règlement, est la marque d'identification prévue à l'article 5, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 853/2004, avec deux lignes parallèles diagonales supplémentaires permettant que les informations qui y figurent restent parfaitement lisibles.
2. La marque spéciale de salubrité ou, le cas échéant, la marque spéciale d'identification à apposer sur les viandes fraîches destinées à être traitées dans un établissement de transformation conformément aux articles 33, paragraphe 2, point a), et 49, paragraphe 2, point a), du présent règlement se compose de la marque de salubrité prévue à l'article 48 et à l'annexe II du règlement d'exécution (UE) 2019/627 ou, le cas échéant, de la marque d'identification prévue à la section I de l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004, ainsi que d'une croix diagonale supplémentaire composée de deux lignes droites qui se croisent au centre du cachet et permettent que les informations figurant sur celui-ci restent parfaitement lisibles.

*ANNEXE X*

**DURÉE DE L'APPLICATION DES MESURES DANS LA ZONE DE PROTECTION**

(visée à l'article 39)

<b>Maladies de catégorie A</b>	<b>Durée minimale d'application des mesures dans la zone de protection (article 39, paragraphe 1)</b>	<b>Durée supplémentaire d'application des mesures de surveillance dans la zone de protection (article 39, paragraphe 3)</b>
Fièvre aphteuse	15 jours	15 jours
Infection par le virus de la peste bovine	21 jours	9 jours
Infection par le virus de la fièvre de la vallée du Rift	30 jours	15 jours
Infection par le virus de la dermatose nodulaire contagieuse	28 jours	17 jours
Infection à <i>Mycoplasma mycoides subsp. mycoides SC</i> (péripleurmonie contagieuse)	90 jours	Sans objet

bovine)		
Clavelée et variole caprine	21 jours	9 jours
Infection par le virus de la peste des petits ruminants	21 jours	12 jours
Pleuropneumonie contagieuse caprine	45 jours	Sans objet
Peste équine	12 mois	Sans objet
Infection à <i>Burkholderia mallei</i> (morve)	6 mois	Sans objet
Peste porcine classique	25 jours	15 jours
Peste porcine africaine	15 jours	15 jours
Influenza aviaire hautement pathogène	21 jours	9 jours
Infection par le virus de la maladie de Newcastle	21 jours	9 jours

ANNEXE XI

**DURÉE DE L'APPLICATION DES MESURES DANS LA ZONE DE SURVEILLANCE**

(visée aux articles 55 et 56)

<b>Maladies de catégorie A</b>	<b>Durée minimale d'application des mesures dans la zone de surveillance</b>
Fièvre aphteuse	30 jours
Infection par le virus de la peste bovine	30 jours
Infection par le virus de la fièvre de la vallée du Rift	45 jours
Infection par le virus de la dermatose nodulaire contagieuse	45 jours
Infection à <i>Mycoplasma mycoides subsp. mycoides SC</i> (péripneumonie contagieuse bovine)	90 jours
Clavelée et variole caprine	30 jours
Infection par le virus de la peste des petits ruminants	33 jours
Pleuropneumonie contagieuse caprine	45 jours
Peste équine	12 mois
Infection à <i>Burkholderia mallei</i> (morve)	Sans objet
Peste porcine classique	40 jours
Peste porcine africaine	30 jours
Influenza aviaire hautement pathogène	30 jours
Infection par le virus de la maladie de Newcastle	30 jours

»;

7. à l'annexe XII, les points 1, a), et 1, b), sont remplacés par le texte suivant:

- «a) les examens cliniques et l'échantillonnage aux fins d'examens en laboratoire doivent notamment porter, selon le cas:
- i) sur des animaux d'aquaculture des espèces répertoriées présentant des signes cliniques de la maladie de catégorie A concernée;
  - ii) sur des animaux d'aquaculture susceptibles d'être morts récemment de la maladie de catégorie A dont la présence est soupçonnée ou confirmée;
  - iii) sur des animaux d'aquaculture soupçonnés d'être infectés par une maladie de catégorie A;
- b) le nombre minimal d'échantillons à prélever est indiqué dans le tableau suivant:

Type d'animaux	Scénario		
	Notification d'une augmentation de la mortalité	Observation de signes cliniques ou post mortem	Suspicion fondée sur un lien épidémiologique ou d'autres circonstances
Mollusques (animal entier)	30	—	150
Crustacés	30	10	150
Poissons	30	10	150

»;

8. à l'annexe XV, le tableau 2 est remplacé par le tableau suivant:

«Tableau 2

1. Programme de surveillance spécifique comprenant des visites sanitaires et des prélèvements d'échantillons dans les établissements en ce qui concerne la nécrose hématoïétique épizootique (NHE) chez les animaux d'aquaculture<sup>(1)</sup>

Type d'établissements	Nombre de visites sanitaires par an	Nombre de prélèvements d'échantillon	Nombre de poissons par échantillon	
			Nombre de poissons en développement	Nombre de géniteurs <sup>(2)</sup>
a) Établissements détenant des poissons géniteurs	2	2	150 (première et deuxième visites)	150 (première ou deuxième visite)
b) Établissements détenant uniquement des poissons géniteurs	2	1	0	150 (première ou deuxième visite)
c) Établissements ne détenant pas de poissons	2	2	150 (première et deuxième visites)	0
Nombre maximal de poissons par regroupement: 10				

- (1) L'échantillonnage des poissons pour examen en laboratoire doit être effectué lorsque la température de l'eau se situe entre 11 °C et 20 °C. L'exigence relative à la température de l'eau doit également s'appliquer aux visites sanitaires. Dans les établissements où la température de l'eau n'atteint pas 11 °C au cours de l'année, l'échantillonnage et les visites sanitaires doivent être effectués lorsque la température de l'eau est à son niveau le plus élevé.
- (2) Les échantillons prélevés sur des poissons géniteurs ne doivent pas inclure de fluides de gonades, de laitance ou d'ovules étant donné qu'il n'existe aucun élément indiquant que la NHE provoque une infection du système reproducteur.

## 2. Durée d'application des mesures de lutte dans la zone de surveillance

Maladie de catégorie A	Périodes minimales de surveillance
Infection à <i>Mikrocytos mackini</i>	3 ans
Infection à <i>Perkinsus marinus</i>	3 ans
Infection par le virus du syndrome de Taura	2 ans
Infection par le virus de la tête jaune	2 ans
Nécrose hématopoïétique épizootique	2 ans

».