Information

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/SDSSA/2019-877** **27/12/2019**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 3

Objet : Présentation des nouvelles dispositions prévues par le règlement (UE) n°2017/625, ainsi que par ses actes délégués concernant les contrôles officiels.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Cette note d'information synthétise les nouveautés prévues par le règlement (UE) n°2017/625 concernant les modalités d'inspection des viandes à l'abattoir, le classement des zones de production et de reparcage des pectinidés, gastéropodes marins et holoturidés vivants non filtreurs ainsi que la nouvelle définition de vétérinaire officiel. Ce règlement entre en vigueur le 14 décembre 2019. Les nouveautés pour les services sont identifiées dans des encadrés.

Textes de référence :- Règlement (UE) n°2017/625 du Parlement et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;

- Règlement délégué (UE) n°2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) n°2017/625 du Parlement européen et du Conseil ;
- Règlement délégué (UE) n°2019/625 de la Commission du 4 mars 2019 complétant le règlement (UE) n°2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences applicables à l'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine ;
- Règlement (CE) n°1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort ;
- 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 ;
- Règlement d'exécution (UE) N°2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) N°2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) n°2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels ;
- Directive (UE) n°2015/1535 du Parlement et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information (texte codifié) ;
- Code rural et de la pêche maritime

Table des matières

1.Contexte 2
2.Définition de vétérinaire officiel et d'auxiliaire officiel 2
2.1.Le vétérinaire officiel 2
2.2.L'auxiliaire officiel 3
3.Les prérogatives du VO et de l'AO dans l'inspection des viandes en abattoir et en atelier de traitement du gibier sauvage 3
3.1.Principes généraux 3
3.2.Nouveautés pour l'inspection des viandes 3
4.Zones de production et de reparcage classées pour les mollusques bivalves vivants 4
4.1.Introduction de la notion « d'enquête sanitaire » 4
4.2.Gestion des zones de production et de reparcage classées après leur contrôle 4
4.3.Dérogation au classement des zones de production et des zones de reparcage 5

1. Contexte

Le règlement (UE) n°2017/625 entre en vigueur le 14 décembre 2019 abrogeant, entre autres, les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n°854/2004 et (CE) n°882/2004. Il est complété par un acte d'exécution (règlement (CE) n°2019/627) et 2 actes délégués (règlements (UE) n°2019/624 et (UE) n°2019/625) pour les sujets en lien avec la sécurité sanitaire des aliments.

Les principes généraux en matière de contrôles officiels ne changent pas : ils doivent être programmés sur la base d'une analyse de risques, être réalisés par un personnel formé et impartial et faire l'objet de rapports.

Les nouveaux textes indiquent les conditions dans lesquelles les inspections *ante mortem* (IAM) et les inspections *post mortem* (IPM) doivent être réalisées, en précisant l'obligation ou non de la présence du vétérinaire officiel sur le site. Une nouvelle définition de vétérinaire officiel y est donnée.

Des nouveautés apparaissent également pour la filière pêche, avec en particulier la redéfinition des espèces dérogataires pour le classement des zones de production et de reparcage des pectinidés, gastéropodes marins et holothuridés vivants.

2. Définition de vétérinaire officiel et d'auxiliaire officiel

2.1. Le vétérinaire officiel

La définition de vétérinaire officiel telle que prévue par le nouveau règlement (UE) n°2017/625 a évolué par rapport à celle du règlement (CE) n°854/2004.

En effet, le règlement (CE) n°854/2004 définissait le vétérinaire officiel comme tout « vétérinaire habilité […] à agir en cette capacité et nommé par l'autorité compétente ».

Le règlement (UE) n°2017/625 définit le **vétérinaire officiel** comme « un vétérinaire désigné par une autorité compétente, en tant que membre du personnel ou à un autre titre, et possédant les qualifications requises pour effectuer les contrôles officiels et les autres activités officielles conformément au présent règlement [...] ». Les connaissances que doit maîtriser le vétérinaire officiel sont listées dans le chapitre 1 de l'annexe 2 du règlement (UE) n°2019/624.

Le vétérinaire officiel (VO) est donc un vétérinaire désigné par l'autorité compétente afin d'effectuer des contrôles officiels dans divers domaines, pour le compte de celle-ci.

A noter que le terme de vétérinaire agréé, définit comme « un vétérinaire désigné par l'autorité compétente en vue d'exécuter pour le compte de cette dernière des contrôles officiels spécifiques sur les exploitations » dans le règlement (CE) n°854/2004 n'est pas repris dans le règlement (UE) n°2017/625.

<u>Articulation entre les dispositions du règlement 2017/625 sur le vétérinaire officiel et les dispositions du code rural et de la pêche maritime sur le vétérinaire mandaté et sur le vétérinaire sanitaire :</u>

Un **vétérinaire mandaté**, au sens de l'article L. 203-8 du Code rural et de la pêche maritime (CRPM), peut effectuer des missions sous le contrôle de l'autorité compétente au sens de l'article L. 231-3 du CRPM. Par l'ordonnance n°2019-1110 du 30 octobre 2019, **le vétérinaire mandaté a la qualité de vétérinaire officiel au sens du paragraphe 32 de l'article 3 du règlement (UE) n°2017/625**. Il peut exercer en tant que VO uniquement les missions visées à l'article L. 203-9 du CRPM telles que précisées dans la convention.

Un **vétérinaire sanitaire,** au sens de l'article L. 203-1 du CRPM**,** effectue ses missions pour le compte et au nom du détenteur des animaux pour lequel il agit. Il est désigné par le détenteur parmi les vétérinaires titulaires d'une habilitation délivrée par le préfet pour ces missions. Le vétérinaire sanitaire n'est pas vétérinaire officiel, sauf dispositions spécifiques prévues par le CRPM telle que l'IAM en abattage d'urgence mentionnée au II de l'article L. 203-7 introduit par l'ordonnance n°2019-1110 du 30 octobre 2019 (cf. point 3.2 de la présente instruction).

2.2. L'auxiliaire officiel

Bien que la définition de l'AO ait été complétée en y intégrant l'obligation d'avoir un suivi une formation, il n'y a pas de changement par rapport au règlement précédent. En effet, les obligations de formation des AO existaient déjà et elles ont même été réduites : 500 h de formation théorique et 400 h de formation pratique dans la version précédente contre 500 h de formation, dont 400 h de formation pratique dans la nouvelle.

Aucune modification sur le dispositif mis en œuvre n'est nécessaire au niveau national.

3. Les prérogatives du VO et de l'AO dans l'inspection des viandes en abattoir et en atelier de traitement du gibier sauvage

3.1. Principes généraux

Les principes de base sont définis dans le règlement (UE) n°2017/625, qui distingue trois niveaux dans les missions d'inspection :

- les missions d'inspection devant être réalisées **par le VO** ;
- les missions d'inspection qui peuvent être réalisées **par un AO sous la surveillance du VO ;**
- les missions d'inspection qui peuvent être réalisées **par un AO sous la responsabilité** du VO.

Les termes « sous la surveillance du VO » et « sous la responsabilité du VO » sont définis dans l'article 17 du règlement (UE) n°2017/625 :

- « sous la responsabilité du vétérinaire officiel » signifie que le vétérinaire officiel confie la réalisation d'une tâche à un auxiliaire officiel » ;

- « sous la surveillance du vétérinaire officiel » signifie qu'une tâche est réalisée par un auxiliaire officiel sous la responsabilité du vétérinaire officiel **et que le vétérinaire officiel est présent dans les locaux pendant le temps nécessaire pour réaliser cette tâche.**

3.2. Nouveautés pour l'inspection des viandes

L'annexe I de la présente note reprend toutes les nouveautés s'agissant notamment des modalités de contrôle en IAM et IPM.

Le nouveau règlement permet que des missions de contrôle officiel soient réalisées par un AO (sous la surveillance ou sous la responsabilité du VO) et fixe pour chaque mission les prérogatives du VO et de l'AO en fonction des situations.

Le règlement offre la possibilité de mettre en œuvre des mesures particulières pour des abattoirs de faible capacité. Dans ces abattoirs, la présence du VO n'est plus exigée durant toute la durée de l'abattage. L'IPM peut être différé après l'abattage si les conditions suivantes sont respectées :

- le VO et l'AO sont absents de l'établissement pendant l'abattage ;
- l'établissement dispose d'un espace suffisant pour stocker les viandes fraîches et abats de manière à être correctement examinés ;
- l'IPM est réalisée obligatoirement par un VO dans les 24 h qui suivent l'abattage.

Les conditions d'octroi de ces mesures particulières seront précisées prochainement. Dans ce

laps de temps, les conditions de réalisation de l'IAM et IPM ne sont pas modifiées.

La possibilité d'une IAM par un VO dans l'exploitation d'origine des animaux pour toutes les espèces n'est pour l'instant pas mise en œuvre au niveau national, les modalités d'application de cette disposition n'étant pas finalisées.

4. Zones de production et de reparcage classées pour les mollusques bivalves vivants

4.1. Introduction de la notion « d'enquête sanitaire »

Dans son annexe II, chapitre II, point a-6, le règlement (CE) n°854/2004 prévoyait les mesures à mettre en place par les autorités compétentes avant tout classement d'une zone de production ou de reparcage. Les IT DGAL/SDSSA/2017-195 et DGAL/SDSSA/2016-448 détaillent ces modalités qui sont maintenant reprises à l'article 56 du nouveau règlement d'exécution (UE) n°2019/627. Concernant les études sanitaires de zone, cet article introduit toutefois une nouveauté : la notion « d'enquête sanitaire ».

Cette nouvelle notion s'entend comme toutes les mesures et vérifications faites avant tout classement d'une zone de production ou de reparcage. L'article 56 précise également qu'une « enquête sanitaire » doit être effectuée dans toutes les zones de production et de reparcage classées, sauf si celle-ci a été réalisée auparavant. Cet article confère le droit aux autorités compétentes de se faire prêter assistance pour la réalisation de ces enquêtes, notamment en faisant appel, en imposant leurs conditions, à d'autres organismes officiels ou exploitants du secteur alimentaire.

Pour autant, à ce stade, les IT 2017-195 et 2016-448 restent en vigueur dans l'attente des modifications à venir.

4.2. Gestion des zones de production et de reparcage classées après leur contrôle

Dans le cadre des décisions consécutives au contrôle des zones de production et de reparcage classées, l'article 62 du règlement d'exécution (UE) n°2019/627 précise les mesures à mettre en œuvre lorsque les résultats des contrôles microbiologiques montrent que les normes pour les mollusques bivalves ne sont pas respectées.

Ainsi, les autorités compétentes peuvent autoriser la poursuite de la récolte, sans fermeture ou reclassement de la zone concernée. Pour ce faire, les conditions suivantes doivent être respectées :

- l'autorité compétente doit placer sous son contrôle officiel, la zone de production classée concernée et tous les établissements agréés recevant des mollusques bivalves vivants de cette zone ; et
- l'autorité compétente s'assure que les mollusques bivalves concernés sont soumis à des mesures restrictives appropriées (purification, reparcage ou traitement).

Le document d'enregistrement (DE) devant accompagner le lot de mollusques bivalves vivants, tel que prévu dans le règlement (CE) n°853/2004 (annexe III section VII chapitre I), doit comporter toutes les informations nécessaires prouvant que les conditions listées ci-dessus ont été respectées.

La note de service DGAL/SDSSA/N2013-8166 du 15 octobre 2013 relative aux mesures de gestion lors d'alertes bactériologiques dans les zones de production de coquillages prévoit les mesures en vue de la commercialisation de coquillages issus de zones en situation d'alerte.

Cette note sera modifiée prochainement pour tenir compte de la nouveauté introduite par le règlement (UE) n°2019/627 à savoir la possibilité d'expédition en situation d'alerte vers un établissement de purification ou de traitement thermique situé uniquement en France, le lot étant accompagné d'un DE mentionnant explicitement cette destination.

4.3. Dérogation au classement des zones de production et des zones de reparcage

Une dérogation au classement des zones de production et de reparcage était prévue par le règlement (CE) n°854/2004 : elle concernait les zones de production de pectinidés, de gastéropodes marins et d'échinodermes non filtreurs.

Le règlement (UE) n°2017/625 (article 18 point 6) impose le classement des zones de production et de reparcage pour les mollusques vivants et prévoit la possibilité de déroger à cette exigence pour les zones de production de pectinidés, de gastéropodes marins et d'holothurides (point 7(g) de ce même article 18). L'article 11 du règlement délégué (UE) n°2019/624 détaille les modalités d'application de ces dispositions.

Ces nouvelles dispositions réglementaires apportent donc une restriction par rapport au règlement (CE) n°854/2004, puisqu'elles ne concernent pas les zones de production des échinodermes autres que les holothurides, ce qui est le cas notamment des oursins qui devraient à l'avenir, être récoltés en zone classée.

Pour rappel, la section VII de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 traitant des exigences spécifiques pour les mollusques bivalves vivants reste inchangée et fait toujours mention des échinodermes (et non spécifiquement des holothurides).

Les dispositions particulières relatives à la récolte des échinodermes seront prochainement précisées par instruction technique.

*****

Le Directeur Général de l'Alimentation

Bruno FERREIRA

Annexe I – Modalités d'inspection des viandes

Le règlement 2017/625 définit les grands principes régissant la réalisation des contrôles officiels.

Le règlement délégué 2019/624 précise les règles spécifiques, notamment celles relatives aux dérogations et critères et/ou conditions spécifiques ("*qui fait quoi*")**.**

Le règlement d'exécution 2019/627 précise les modalités de réalisation des contrôles officiels ("*comment c'est fait*")**.**

Les nombres entre parenthèses renvoient aux références réglementaires listées en fin d'annexe I

***

<table>
<tr><th>IAM</th><th>Règles générales
R. 2017/625</th><th colspan="2">Dérogations
R. 2019/624 et R. 2019/627</th><th>Dispositions particulières
R. 2019/624 et R. 2019/627</th></tr>
<tr><td>Abattoirs toutes espèces autres que volailles et lagomorphes</td><td>Par le VO, qui peut être assisté par l'AO pour la présélection des animaux (1)</td><td>Par l'AO, sous la surveillance du VO, s'il s'agit de la réalisation de tâches purement pratiques de l'IAM telles que vérification des obligations de l'abatteur et/ou présélection des animaux * (7)</td><td rowspan="2">Par l'AO, sous la responsabilité du VO, si IAM pratiquée par le VO dans l'exploitation d'origine (8) et (14)</td><td rowspan="2">Ces dérogations ne s'appliquent pas :
a) aux animaux abattus d'urgence en dehors d'un abattoir° ;
b) aux animaux suspectés d'être atteints d'une maladie ou de présenter un état pathologique susceptible d'avoir un effet nuisible sur la santé humaine;
c) aux bovins provenant de troupeaux non officiellement indemnes de tuberculose ;
d) aux bovins provenant de troupeaux ou aux ovins et caprins provenant d'exploitations non officiellement indemnes de brucellose ;
e) en cas d'apparition d'une maladie animale chez des animaux provenant d'une région, qui fait l'objet de restrictions de police sanitaire ;
f) aux animaux soumis à des contrôles plus stricts en raison de la propagation de maladies émergentes ou de maladies particulières (9).

° des modifications viennent d'être introduites dans le Code rural et de la pêche maritime (article L. 203-7 II. modifié par l'ordonnance n°2019-1110 du 30 octobre 2019) pour permettre aux vétérinaires sanitaires de réaliser l'IAM en cas d'abattage d'urgence.</td></tr>
<tr><td>Abattoir de volailles et lagomorphes</td><td>Par le VO, ou par l'AO sous la surveillance du VO (2)</td><td></td></tr>
</table>

* le terme « présélection des animaux » s'entend ici comme le premier niveau d'inspection défini dans la note DGAL/SDSSA/N2010-8171 : « Le premier niveau d'inspection est effectué par l'AO ou le VO. Il consiste (i) à examiner physiquement chaque animal présenté à l'abattage, (ii) à prendre connaissance des enregistrements de l'exploitant notamment ceux relatifs aux animaux qu'il a écartés lors du tri, (iii) à évaluer la pertinence du tri assuré par l'exploitant (application des procédures de contrôle à réception adaptée).

***

IPM	Règles générales R. 2017/625	Dérogations R. 2019/624 et R. 2019/627	Dispositions particulières R. 2019/624 et R. 2019/627
Tous les abattoirs (boucherie, volailles et lagomorphes) Etablissements de traitement du gibier	Par le VO, ou par l'AO sous la surveillance du VO (3)	Par l'AO sous la responsabilité du VO dans les abattoirs ou établissements de traitement du gibier de faible capacité*, notamment si : - l'établissement concerné a la capacité de stocker les viandes présentant des anomalies séparément des autres viandes jusqu'à ce que le VO vienne les inspecter ; - le VO réalise l'IPM dans les 24 heures qui suivent l'abattage et il est présent régulièrement dans l'établissement pendant les activités d'abattage (10)	Le VO, et uniquement le VO, doit pratiquer l'IPM dans les cas suivants : a) pour les animaux abattus d'urgence en dehors d'un abattoir ; b) pour les animaux suspectés d'être atteints d'une maladie ou de présenter un état pathologique susceptible d'avoir un effet nuisible sur la santé humaine ; c) pour les bovins provenant de troupeaux non officiellement indemnes de tuberculose ; d) pour les bovins, ovins et caprins provenant de troupeaux non officiellement indemnes de brucellose ; e) en cas d'apparition de maladies animales pour lesquelles des règles de police sanitaire sont établies par la législation de l'Union ; f) quand des contrôles plus stricts sont nécessaires pour prendre en compte des maladies émergentes ou des maladies particulières ; g) en cas de dérogation aux délais de l'IPM conformément à l'article 13 du règlement d'exécution 2019/627 (IPM dans les 24 heures au maximum après abattage). (11) Remarque : l'incision des foies de bovins âgés de moins de 8 mois n'est plus obligatoire en IPM (15). Dans l'attente d'une analyse de risque spécifique à conduire, il est demandé aux services de poursuivre cette incision.

* *Fixation d'un seuil d'abattage et réalisation de l'IPM :*

On entend par établissement de faible capacité tout abattoir (ou établissement de traitement du gibier) dans lequel les opérations d'abattage (ou de traitement du gibier) se déroulent seulement pendant une partie de la journée ouvrable, ou pendant toute la journée ouvrable, mais non tous les jours ouvrables de la semaine (article 2, définitions 17) et 18) du Règlement délégué (UE) n°2019/624)

Le règlement délégué (UE) n°2019/624, dans son article 7 point 1, précise les cas particuliers où l'IPM peut être réalisée par un AO sous la responsabilité du VO. Il s'agit des établissements de faible capacité qui abattent :

- moins de 1000 unités de gros de bétail par an ou,
- moins de 150 000 volailles, lagomorphes et petit gibier sauvage par an (*le gros gibier d'élevage n'entre pas dans le dispositif*),

Le règlement délégué (UE) n°2019/624 donne la possibilité aux autorités compétentes d'augmenter ces seuils à condition que la production annuelle cumulée des établissements concernés ne dépasse pas 5 % du volume total de viande fraîche produite au niveau national. L'autorité compétente doit alors notifier cette dérogation à la Commission européenne [*cette disposition n'est pas en vigueur en France pour l'instant*].

***

<table>
<tr><th>Autres contrôles officiels (ACO)</th><th>Règles générales
R. 2017/625</th><th>Dérogations
R. 2019/624 et R. 2019/627</th><th>Dispositions particulières
R. 2019/624 et R. 2019/627</th></tr>
<tr><td>Abattoirs, établissements de traitement du gibier</td><td rowspan="2">Par le VO ou par l'AO sous la surveillance ou sous la responsabilité du VO (4)</td><td></td><td>Concernant les BPH et les procédures fondées sur le système HACCP, l'AO sous la responsabilité du VO ne peut que réaliser la collecte des informations (12).</td></tr>
<tr><td>Ateliers de découpe</td><td colspan="2">Pas de disposition réglementaire particulière pour la réalisation de ces contrôles par l'AO sous la responsabilité du VO</td></tr>
</table>

***

Participation du personnel de l'abattoir (5) **:**

La participation du personnel de l'abattoir est possible à condition que ce personnel :

a) agisse indépendamment du personnel de l'abattoir chargé de la production ;

b) ait suivi une formation appropriée pour effectuer ces tâches et ;

c) effectue ces tâches en présence et selon les instructions du vétérinaire officiel ou de l'auxiliaire officiel (5).

Les missions qui peuvent être confiées au personnel de l'abattoir sont :

- pour les abattoirs de volailles et de lagomorphes : IAM, IPM et ACO ;

  Le VO ou l'AO, conformément à l'art. 18, paragraphe 2, point c) du règlement 2017/625, doit effectuer lui-même les contrôles suivants (16) :

  - l'inspection quotidienne des viscères et des cavités corporelles d'un échantillon représentatif de chaque cheptel de volailles ;
  - l'inspection détaillée d'un échantillon aléatoire de parties de volailles ou de volailles entières déclarées impropres à la consommation humaine à la suite de l'inspection post mortem pour chaque cheptel de volailles ;
  - tout examen complémentaire nécessaire s'il existe des raisons de suspecter que les viandes des volailles concernées peuvent être impropres à la consommation humaine.

- pour les abattoirs de boucherie : ACO pour les seules tâches spécifiques d'échantillonnage et d'essai en rapport avec les contrôles officiels visés à l'art. 18, paragraphe 2 du règlement 2017/625.

Participation du personnel désigné par les autorités compétentes dans les ateliers de découpe (6) **:**

La participation du personnel désigné par les autorités compétentes dans les ateliers de découpe est possible si les autorités contrôlent régulièrement le travail dudit personnel (13).

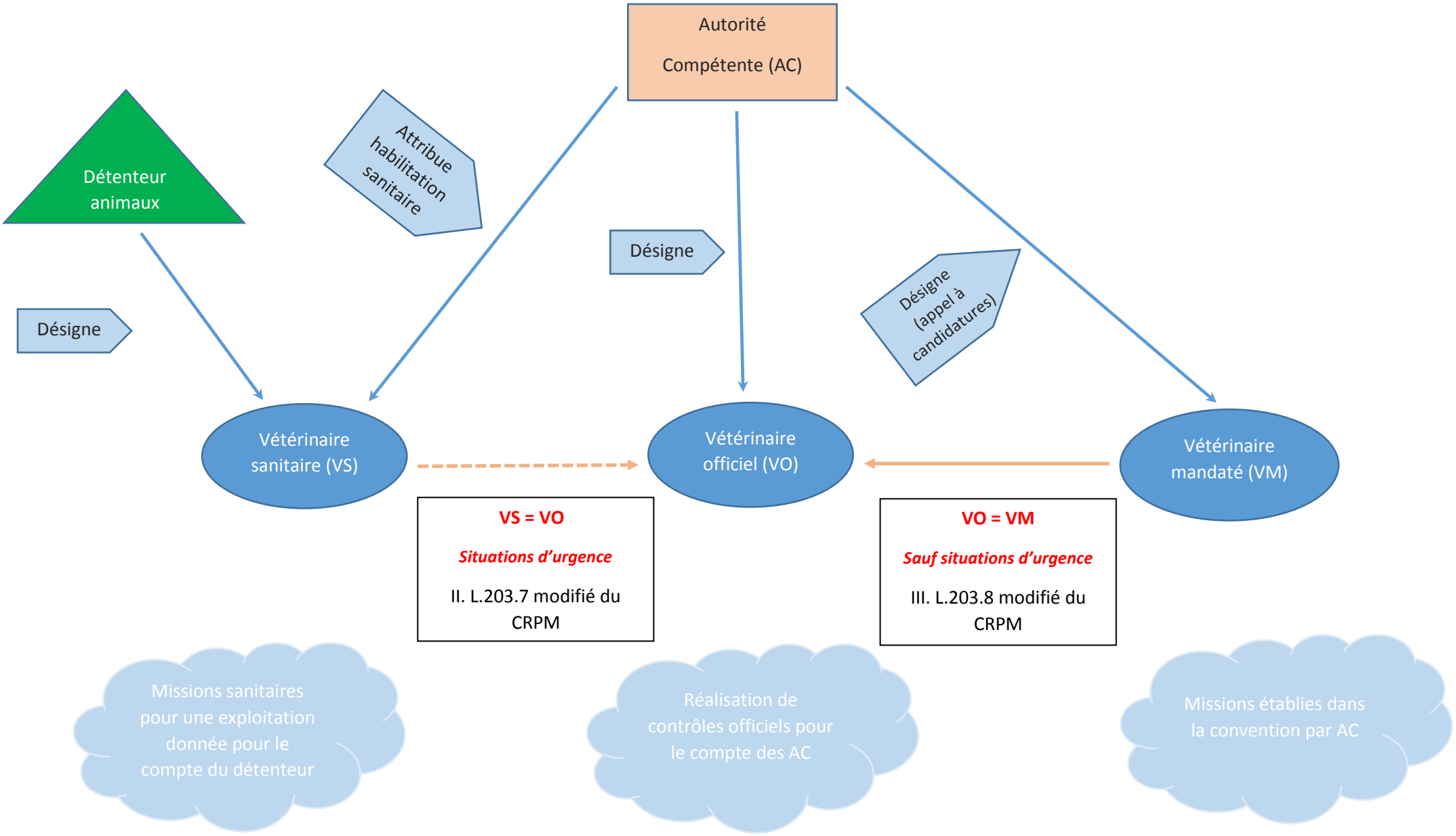
Les missions qui peuvent être confiées à ce personnel désigné par les autorités compétentes sont les ACO.

***

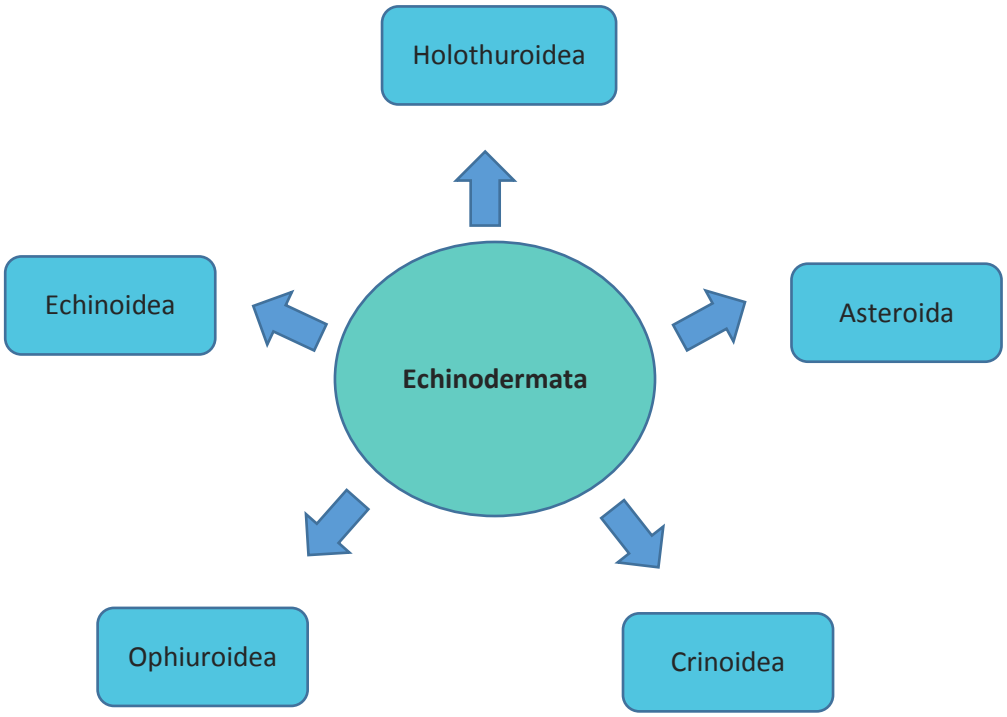
Références réglementaires :

(1) Règlement (UE) 2017/625, art. 18, paragraphe 2, point a)
(2) Règlement (UE) 2017/625, art. 18, paragraphe 2, point b)
(3) Règlement (UE) 2017/625, art. 18, paragraphe 2, point c)
(4) Règlement (UE) 2017/625, art. 18, paragraphe 2, point d)
(5) Règlement (UE) 2017/625, art. 18, paragraphe 3
(6) Règlement délégué (UE) 2019/624, art. 2 définition 5)
(7) Règlement délégué (UE) 2019/624, art. 3, paragraphe 1
(8) Règlement délégué (UE) 2019/624, art. 3, paragraphe 2
(9) Règlement délégué (UE) 2019/624, art. 3, paragraphe 3
(10) Règlement délégué (UE) 2019/624, art. 7, paragraphe 1
(11) Règlement délégué (UE) 2019/624, art. 8
(12) Règlement délégué (UE) 2019/624, art. 9
(13) Règlement délégué (UE) 2019/624, art. 10
(14) Règlement délégué (UE) 2019/624, art. 5 et art. 6
(15) Règlement délégué (UE) 2019/627, art. 18
(16) Règlement délégué (UE) 2019/627, art. 25, paragraphe 1

Annexe II– Les différentes définitions de vétérinaire



Annexe III – Classification des échinodermes et des Holothuridae



Embranchement ECHINODERMATA			
Classe HOLOTHURIDAE			
Sous-classe ASPIDOCHIROTACAE			
Ordre Aspirochirotida		Ordre Dendrochirotida	
Famille Holothuriidae		Famille Cucumariidae	
Nom vernaculaire	Nom commun	Nom vernaculaire	Nom commun
Holothuria forsaki	Holothurie noire	Ocnus planci	Lèche doigt de Plancus
Holothuria sanctuari	Holothurie à pointes blanches		
Holothuria tubulosa	Holothurie granuleuse		