

Protection de la santé humaine: hygiène des denrées alimentaires

2000/0178(COD) - 27/10/2003 - Position du Conseil

La position commune comporte plusieurs modifications par rapport à la proposition initiale de la Commission, dont bon nombre sont conformes aux amendements proposés dans l'avis que le Parlement européen a rendu en première lecture. Même lorsque le Conseil et la Commission n'ont pu accepter entièrement les amendements du Parlement, la position commune est souvent plus proche de la position du Parlement que de la proposition initiale de la Commission. Les principales modifications introduites par le Conseil sont les suivantes: - Champ d'application : la législation communautaire ne doit pas fixer des règles d'hygiène pour l'approvisionnement direct du consommateur final ou des commerces de détail locaux en petites quantités de produits primaires. Toutefois, la position commune précise que : l'approvisionnement direct désigne l'approvisionnement par le producteur primaire; l'approvisionnement direct des commerces de détail locaux concerne uniquement les magasins de détail et les restaurants (et non les grossistes ou les établissements de transformation); les États membres doivent établir, pour cet approvisionnement direct, des règles nationales qui garantissent un niveau de sécurité des aliments identique à celui offert par le règlement. La position commune comporte également une exemption pour les centres de collecte et les tanneries qui n'effectuent aucune opération liée à la production alimentaire autre que le stockage de matières premières en vue de la production de collagène ou de gélatine. - Système HACCP : la position commune ne prévoit pas l'application des principes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) à la production primaire, mais elle établit des règles d'hygiène de base fondées sur le risque à l'intention des producteurs primaires et prévoit un réexamen de l'application des principes HACCP dans un délai de cinq ans. Le Conseil convient également que les exigences HACCP applicables aux autres exploitants du secteur alimentaire doivent être souples, afin de pouvoir être appliquées à tous les types d'établissement. Le Conseil estime qu'il devrait être possible, dans certains établissements, de suivre les procédures énoncées dans les guides plutôt que d'appliquer intégralement les principes HACCP. À cet égard, il convient de réglementer l'utilisation des guides par le biais de la procédure de comité. - Procédure de comité la position commune maintient la possibilité d'apporter des modifications techniques aux annexes suivant la procédure de comité, mais limite la portée de ces modifications. - Guides : le Conseil souligne que toutes les parties concernées devraient être associées à l'élaboration de guides de bonnes pratiques en matière d'hygiène des denrées alimentaires ou de guides d'application des principes HACCP. Il convient aussi de la nécessité de réviser régulièrement les guides communautaires. Toutefois, comme les exploitants du secteur alimentaire utiliseraient les guides à titre facultatif, il ne partage pas le point de vue selon lequel il serait opportun d'établir une hiérarchie entre les guides communautaires et les guides nationaux. - Souplesse : le Conseil convient de la nécessité de prévoir une certaine souplesse permettant aux États membres d'adopter des mesures nationales adaptant les dispositions détaillées énoncées à l'annexe II, si la réalisation des objectifs du règlement ne s'en trouve pas compromise. Il juge également opportun de rendre plus transparente la procédure suivant laquelle les États membres useraient de cette souplesse, afin que toutes les mesures envisagées fassent l'objet d'un examen approprié. Toutefois, le Conseil ne pense pas qu'il est indiqué d'étendre la procédure à l'annexe I, qui établit des objectifs généraux plutôt que des prescriptions détaillées. - Date d'application : la position commune prévoit que le règlement est applicable dix-huit mois après la date d'entrée en vigueur de tous les éléments du paquet et au plus tôt le 1er janvier 2006. - Dispositions applicables aux producteurs primaires (annexe I) : les règles pour les producteurs primaires devraient non seulement s'appliquer à la production primaire mais aussi à certaines opérations qui y sont étroitement liées, dont: les opérations effectuées sur le lieu de production qui ne modifient pas sensiblement la nature des produits primaires; le transport d'animaux vivants; la livraison de produits d'origine végétale, de produits de la pêche et de gibier sauvage depuis le lieu de production jusqu'à un autre établissement. - Dispositions techniques applicables aux opérations postérieures à la production primaire (annexe II) : la position commune contient un certain nombre de modifications techniques de l'annexe II, dont les principales sont: des dispositions en matière

d'équipement plus strictes; des règles plus simples en ce qui concerne le traitement thermique, ainsi que la transposition et la généralisation des prescriptions qui étaient jusqu'ici spécifiques au traitement thermique; la suppression des dispositions particulières en matière de salaison et de fumaison, qui n'ajoutaient rien aux prescriptions générales.