

Produits origine animale, consommation humaine: sécurité, contrôles. Paquet hygiène

2002/0141(COD) - 27/10/2003 - Position du Conseil

La position commune incorpore plusieurs changements par rapport à la proposition initiale de la Commission. Un certain nombre de ceux-ci sont conformes aux objectifs des amendements que le Parlement européen a proposés dans son avis en première lecture. Ces changements concernent les points suivants: - Règlement relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (COD/2003/0030): sans faire aucune mention de ce règlement, la position commune incorpore certaines de ses dispositions, en particulier celles concernant les définitions et les mesures coercitives. - Champ d'application : il existe des liens étroits entre le deuxième et le troisième règlement du paquet "hygiène alimentaire". La position commune est conforme à l'objectif des amendements du Parlement européen qui visent à intégrer dans le troisième règlement le champ d'application et les dérogations prévus dans le deuxième règlement. La position commune précise aussi que la réalisation de contrôles officiels ne diminue en aucune manière la responsabilité de veiller à la sécurité des denrées alimentaires incombant aux exploitants du secteur alimentaire. - Définitions : la position commune incorpore quatre définitions de la proposition de règlement relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires. En outre, elle: maintient la définition d'autorité compétente utilisée dans plusieurs directives "médicaments vétérinaires" existantes; prévoit la définition de "vétérinaire agréé" afin de couvrir les vétérinaires privés exécutant des contrôles spécifiques officiels concernant les exploitations; précise que, si les "auxiliaires officiels" doivent être nommés par l'autorité compétente, ils n'ont pas besoin d'être "fonctionnaires"; prévoit l'incorporation de certaines définitions figurant dans le règlement 1774/2002/CE. - Agrément des établissements : par rapport à la proposition initiale de la Commission, la position commune: prévoit une souplesse supplémentaire en ce qui concerne l'agrément conditionnel, en particulier pour les navires-usines et les navires congélateurs; apporte des éclaircissements concernant les établissements existants et les marchés de gros; incorpore et généralise les dispositions sur les mesures coercitives; et prévoit que les États membres mettent à la disposition du public les listes des établissements agréés. - Audits : alors que la proposition initiale de la Commission prévoyait des audits concernant la viande fraîche, la position commune prévoit en règle générale des audits pour tous les exploitants du secteur alimentaire traitant des produits d'origine animale relevant du règlement. Il imposerait aux vétérinaires officiels d'exécuter des audits dans les abattoirs, les établissements de traitement du gibier et certains ateliers de découpe. Il laisserait aux États membres le soin de choisir le personnel le plus compétent pour réaliser les audits dans les autres établissements. - Contrôles officiels concernant la viande fraîche : le Conseil estime que les principes essentiels s'appliquant aux contrôles officiels concernant la viande fraîche doivent figurer dans un article ; que les États membres devraient suivre une approche fondée sur les risques pour évaluer le nombre d'agents officiels dont la présence est nécessaire sur la chaîne d'abattage d'un abattoir spécifique ; et que des règles strictes et claires sont nécessaires pour déterminer à quel moment le personnel des abattoirs peut participer aux contrôles officiels. En vertu de la position commune, les États membres pourraient dans un premier temps choisir d'autoriser le personnel des abattoirs à participer aux contrôles officiels concernant les animaux élevés en groupe dans les mêmes conditions (volaille, lagomorphes, porcs d'engraissement et veaux d'engraissement). Le système pourrait par la suite être étendu par le biais de la comitologie à d'autres types d'animaux à la lumière de l'expérience acquise. - Importations : les règles doivent garantir que les échanges entre la Communauté et les pays tiers respectent le principe d'équivalence, tout en n'imposant pas de charges inutiles ou impossibles à appliquer aux parties concernées. La position commune établit la règle générale selon laquelle aucun pays tiers ne peut figurer sur une liste de pays tiers en provenance desquels les importations sont autorisées, à moins qu'un contrôle communautaire ait été effectué dans le pays tiers en question, tout en prévoyant une certaine souplesse pour les cas où un tel contrôle n'apporterait aucune valeur ajoutée. - Souplesse et comitologie : le règlement devrait, comme les autres règlements en matière d'hygiène, prévoir une procédure permettant aux États membres d'adopter des

dispositions nationales adaptant certaines dispositions techniques de manière transparente. Dans le cadre des contrôles officiels, il convient également de prévoir l'utilisation de la procédure souple pour permettre la mise en oeuvre de projets pilotes pour tester de nouvelles méthodes en ce qui concerne les contrôles d'hygiène pour la viande. Le Conseil estime qu'il est possible d'établir des dispositions transitoires par le biais de la comitologie en plus des modifications apportées aux annexes et des mesures d'exécution. En outre, il devrait être possible d'accorder des dérogations à l'aide de la même procédure. - Date d'application : la position commune prévoit que le règlement sera d'application dix huit mois après la date à laquelle tous les éléments du paquet seront en vigueur, mais au plus tôt le 1er janvier 2006. - Règles détaillées concernant les viandes fraîches (annexe I): la position commune apporte un certain nombre de changements aux exigences détaillées concernant les contrôles officiels relatifs aux viandes fraîches. En particulier, ces règles: ne contiennent plus les dispositions qui figurent dans la position commune concernant le deuxième règlement (fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale); mettent davantage l'accent sur les contrôles concernant la viande des animaux qui ont fait l'objet d'un abattage d'urgence; limitent la portée du marquage de salubrité aux carcasses et aux parties de carcasses de viande rouge; précisent les circonstances dans lesquelles la viande doit être déclarée comme impropre à la consommation humaine, y compris la viande dégageant une odeur sexuelle prononcée et contenant du sang; établissent une liste succincte des contrôles officiels que seuls les vétérinaires officiels peuvent effectuer. Une certaine souplesse est prévue en ce qui concerne la présence des vétérinaires officiels dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier. La présence d'au moins un vétérinaire officiel pendant toute l'inspection ante mortem et post mortem demeurerait une obligation essentielle, mais les autorités compétentes pourraient l'adapter sur la base d'une évaluation des risques et à des conditions strictes garantissant la réalisation d'une inspection appropriée. En ce qui concerne la formation, la position commune permettrait aux autorités compétentes de nommer des vétérinaires officiels sans les soumettre à des tests, si le candidat a acquis toutes les connaissances requises dans le cadre d'un cursus universitaire ou d'une formation continue débouchant sur une qualification de troisième universitaire. La position commune modifie aussi légèrement la répartition entre la formation théorique et pratique pour les auxiliaires officiels sans changer l'obligation générale d'accomplir 900 heures de formation. - Règles détaillées concernant les mollusques bivalves vivants (annexe II) : le Conseil estime que la fréquence d'échantillonnage en vue de l'analyse des toxines présentes dans les mollusques bivalves vivants devrait, en règle générale, être hebdomadaire pendant les périodes de récolte. La position commune définit des critères modernisés de classification des zones de production et de reparcage. - Règles détaillées concernant les produits de la pêche (annexe III) : la position commune apporte des éclaircissements concernant les contrôles officiels de la production et de la mise sur le marché des produits de la pêche. Elle inclut notamment des règles détaillées concernant les contrôles officiels des navires pour préciser quels contrôles sont nécessaires et possibles compte tenu des spécificités pratiques et juridiques. - Règles détaillées concernant le lait cru (annexe IV) : la position commune n'énonce que les exigences qui sont spécifiques aux contrôles officiels de la production et de la collecte de lait cru. Elle ne contient plus les règles qui auraient fait double emploi avec les exigences générales applicables à tous les produits d'origine animale. Enfin, il faut noter que la position commune ne tient pas compte des amendements du Parlement que la Commission n'a pas été en mesure d'accepter, notamment ceux qui: - étendraient le marquage de salubrité à la viande de volaille et aux lagomorphes; - traitent des responsabilités des exploitants du secteur alimentaire; - imposeraient des restrictions indues à la possibilité pour le personnel des abattoirs de participer aux contrôles officiels; - excluraient la possibilité d'une inspection post mortem visuelle de certaines catégories de porcs d'engraissement; - anticiperaient sur le résultat des discussions qui devraient avoir lieu dans le cadre des négociations sur le règlement proposé relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires; - établiraient des dispositions spécifiques pour les petits établissements artisanaux.