

Protection de la santé humaine: denrées alimentaires d'origine animale, règles spécifiques d'hygiène

2000/0179(COD) - 27/10/2003 - Position du Conseil

La position commune incorpore de nombreux changements par rapport à la proposition initiale de la Commission. Ceux-ci sont souvent conformes aux objectifs des amendements que le Parlement européen a proposés en première lecture. Ces changements portent sur les points suivants : - Champ d'application : la législation communautaire ne devrait pas fixer des règles d'hygiène pour l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certains produits d'origine animale. Par conséquent, la position commune contient des dispositions sur l'approvisionnement direct en petites quantités de produits primaires identiques à celles figurant dans la position commune sur le premier règlement relatif à l'hygiène. Elle exclut aussi du champ d'application du règlement l'approvisionnement direct en petites quantités de gibier sauvage, de viande de gibier sauvage, de viande de volaille et de lagomorphes abattus dans l'exploitation. Toutefois, elle indique clairement que : l'approvisionnement direct des commerces de détail locaux ne couvre que les magasins et les restaurants; il ne vise pas le commerce de gros ou les opérations de transformation; les États membres doivent établir des règles nationales pour un tel approvisionnement direct et ces règles doivent garantir que les objectifs du règlement seront atteints. La position commune précise que les produits composés (et non les produits d'origine animale utilisés pour fabriquer ces produits) n'entreraient pas dans le champ d'application du règlement. Toutefois, le règlement s'appliquerait aux denrées alimentaires contenant des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale non transformés. Il s'appliquerait aussi aux produits d'origine animale transformés contenant des ingrédients d'origine végétale qui sont nécessaires pour fabriquer ces produits ou leur conférer des caractéristiques spécifiques. D'une manière générale, le règlement ne devrait pas s'appliquer aux activités de vente au détail. La position commune indique toutefois que cette règle générale n'aurait pas d'incidence sur les dispositions spécifiques, ne viserait pas les activités de vente en gros et qu'elle n'empêcherait pas les États membres d'appliquer aux activités de vente au détail des règles nationales plus strictes. - Comitologie : le Conseil estime qu'il ne devrait pas être possible, d'une manière générale, de modifier les définitions figurant dans le règlement par le biais de la comitologie. La position commune prévoit aussi l'adoption de mesures transitoires par le biais de la comitologie et, pour compléter les critères régissant les modifications des annexes II et III, elle contient une liste non-exhaustive des cas dans lesquels des modifications ou des règles d'application pourraient être adoptées par le biais de la comitologie. - Agrément des établissements : le Conseil estime que le règlement devrait contenir un article définissant les obligations des exploitants du secteur alimentaire en ce qui concerne l'enregistrement et l'agrément des établissements et que ces obligations devraient correspondre à celles des autorités compétentes prévues dans le règlement relatif aux contrôles officiels. La position commune précise que l'agrément ne serait pas obligatoire pour les établissements stockant des produits d'origine animale qui ne nécessitent pas une régulation de la température. Elle prévoit également des arrangements transitoires pour les établissements existants. - Marquage de salubrité et d'identification : toutes les viandes ne devraient pas recevoir une marque de salubrité. Celle-ci ne devrait être apposée que dans les abattoirs et uniquement sur les carcasses et parties de carcasses de viande rouge. Toutes les autres viandes et tous les autres produits d'origine animale traités dans des établissements agréés devraient plutôt porter une marque d'identification. La position commune précise que les exigences spécifiques en matière de marquage d'identification n'ont pas d'incidence sur l'obligation générale qu'ont les exploitants du secteur alimentaire de mettre en place des systèmes et des procédures visant à assurer la traçabilité. - Importations : la position commune ne prévoit pas de règles de procédure concernant les importations. Ces règles figurent dans la position commune sur le règlement relatif aux contrôles officiels. - Garanties spéciales : le Conseil estime que les dispositions concernant les garanties relatives à la salmonelle devraient figurer dans un article, tout en limitant également la portée de telles garanties. - Souplesse : il convient de prévoir un

article accordant une certaine souplesse aux États membres pour adopter des mesures nationales adaptant les exigences détaillées figurant à l'annexe II, si cela ne compromet pas les objectifs du règlement. Les exigences en matière de structure et d'hygiène énoncées dans le règlement s'appliqueraient à tous les types d'établissements, y compris les petites entreprises et les abattoirs mobiles. La position commune indique aussi clairement que les États membres peuvent maintenir ou introduire des mesures sanitaires appropriées en ce qui concerne le lait cru et la crème crue destinés à la consommation humaine directe. - 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, et au plus tôt le 1er janvier 2006. - HACCP (Annexe II, Section II) : afin d'assurer la cohérence interne des différents éléments du paquet "hygiène alimentaire", le Conseil a transféré les exigences concernant les exploitants des abattoirs au règlement fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. - Informations sur la chaîne alimentaire (Annexe II, Section III) : la position commune prévoit pour les exploitants des abattoirs des exigences relatives aux informations sur la chaîne alimentaire. - Abattage d'urgence (Annexe III, Section I, Chapitre VI) : la position commune renforce sensiblement les règles sur l'abattage d'urgence. En particulier, elle limite la procédure de l'abattage d'urgence aux animaux qui étaient sains avant d'avoir été victimes d'un accident; prévoit que les viandes d'animaux ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence porteront une marque spéciale; limite la mise sur le marché de telles viandes à l'État membre où l'abattage a eu lieu; et oblige les exploitants du secteur alimentaire à respecter toutes les exigences que le vétérinaire officiel pourrait imposer en ce qui concerne l'utilisation de telles viandes. - Viandes de gibier sauvage (Annexe III, Section IV) : le Conseil préconise l'instauration d'exigences communautaires minimales concernant la formation des chasseurs. Il précise que ces exigences ne devraient s'appliquer qu'aux chasseurs commerciaux et que la liste des sujets que la formation devrait couvrir ne devrait faire l'objet que d'une recommandation. La position commune incorpore un certain nombre de changements visant à simplifier et à préciser les exigences en matière d'hygiène concernant le gros et le petit gibier sauvage. - Viandes hachées, préparations de viandes et VSM (Annexe III) : la position commune établit des exigences générales applicables aux matières premières utilisées pour la fabrication des préparations de viandes. Elle fixe des règles différentes pour la production et l'utilisation des viandes séparées mécaniquement (VSM), en fonction de la nature du procédé de fabrication. Les États membres auront la possibilité d'imposer des exigences en matière d'étiquetage aux produits qui ne circulent pas librement à l'heure actuelle au sein du marché unique, afin de permettre aux consommateurs d'effectuer leur choix en connaissance de cause. - Lait et produits laitiers (Annexe III, Section IX) : la position commune simplifie les exigences concernant le lait traité thermiquement. Elle indique aussi clairement que le "lait cru" n'englobe pas le lait qui a été chauffé à plus de 40 °C ou soumis à un traitement d'effet équivalent. - Gélatine et collagène (Annexe III, Sections XIV et XV) : la position commune maintient l'exigence actuelle prévoyant qu'un document doit accompagner, pendant le transport, les matières premières destinées à la production de gélatine. Elle n'établit pas d'exigences de qualité pour la gélatine; elle prévoit aussi des règles sur le collagène. La position commune demande enfin que la Commission consulte l'EFSA lorsqu'il y a lieu et qu'elle fasse rapport sur la mise en oeuvre du règlement après cinq ans.