

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

2002/0141(COD) - 08/03/2004

La commission a adopté le rapport de M. Horst SCHNELLHARDT (PPE-DE, D) qui modifie la position commune du Conseil en deuxième lecture de la procédure de codécision. Il rétablit quelques amendements adoptés par le Parlement en première lecture, portant sur les sanctions et les contrôles sur les produits de l'aquaculture. Afin d'éviter une réglementation excessive, les députés insèrent également de nouvelles dispositions stipulant que la législation ne s'applique pas à la production primaire de denrées alimentaires destinées à la consommation privée, à la préparation de produits alimentaires destinés à la consommation privée, à la fourniture directe, par le producteur, de petites quantités de produits primaires au consommateur final, aux magasins ou aux restaurants locaux, qui est régie par la législation nationale. Ils introduisent une nouvelle définition, «petits établissements artisanaux», ce qui signifie des établissements agréés produisant exclusivement pour un marché local délimité. La commission souligne de plus qu'en principe, le contrôle officiel de la viande fraîche doit être réservé au personnel officiel et elle supprime par conséquent la disposition autorisant le personnel des abattoirs à participer aux contrôles officiels de la production de viande de porcs et de veaux d'engraissement. Enfin, elle stipule que le règlement s'applique également à l'abattage d'urgence. En conséquence, la viande des animaux ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence doit être soumise à la même inspection que les animaux abattus normalement. Aucun marquage spéciale n'est requis.