





Informations de base	
2000/0178(COD) COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure codécision) Règlement	Procédure terminée
Protection de la santé humaine: hygiène des denrées alimentaires Subject 3.10.10 Alimentation, législation alimentaire 4.60.04.04 Sécurité alimentaire	

Acteurs principaux			
Parlement européen	Commission au fond		Rapporteur(e) Date de nomination
	<div>ENVI</div> Environnement, santé publique, politique des consommateurs	SCHNELLHARDT Horst (PPE-DE)	29/08/2000
	Commission au fond précédente		Rapporteur(e) précédent(e) Date de nomination
	<div>ENVI</div> Environnement, santé publique, politique des consommateurs	SCHNELLHARDT Horst (PPE-DE)	29/08/2000
	Commission pour avis précédente		Rapporteur(e) pour avis précédent(e) Date de nomination
	<div>ITRE</div> Industrie, commerce extérieur, recherche, énergie	LUCAS Caroline (V/ALE)	19/09/2000
	<div>AGRI</div> Agriculture et développement rural	KINDERMANN Heinz (PSE)	14/07/2000
	<div>PECH</div> Pêche	GALLAGHER Pat the Cope (UEN)	19/09/2000
Conseil de l'Union européenne	Formation du Conseil		Réunions Date
	Compétitivité (marché intérieur, industrie, recherche et espace)		2426 2002-05-21
	Compétitivité (marché intérieur, industrie, recherche et espace)		2289 2000-09-28
	Agriculture et pêche		2402 2001-12-19
	Agriculture et pêche		2348 2001-05-22
	Agriculture et pêche		2441 2002-06-27
	Environnement		2536 2003-10-27

--	--	--	--

Evénements clés			
Date	Evénement	Référence	Résumé
14/07/2000	Publication de la proposition législative	COM(2000)0438 	Résumé
04/09/2000	Annonce en plénière de la saisine de la commission, 1ère lecture		
28/09/2000	Débat au Conseil		
22/05/2001	Débat au Conseil		
19/12/2001	Débat au Conseil		
17/04/2002	Vote en commission, 1ère lecture		Résumé
17/04/2002	Dépôt du rapport de la commission, 1ère lecture	A5-0129/2002	
14/05/2002	Débat en plénière		
21/05/2002	Débat au Conseil		
27/01/2003	Publication de la proposition législative modifiée	COM(2003)0033 	Résumé
27/10/2003	Publication de la position du Conseil	10543/2/2002	Résumé
15/01/2004	Annonce en plénière de la saisine de la commission, 2ème lecture		
08/03/2004	Vote en commission, 2ème lecture		Résumé
08/03/2004	Dépôt de la recommandation de la commission, 2ème lecture	A5-0131/2004	
30/03/2004	Débat en plénière		
16/04/2004	Approbation de l'acte par le Conseil, 2ème lecture		
29/04/2004	Fin de la procédure au Parlement		
30/04/2004	Signature de l'acte final		
30/04/2004	Publication de l'acte final au Journal officiel		

Informations techniques	
Référence de la procédure	2000/0178(COD)
Type de procédure	COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure codécision)
Sous-type de procédure	Note thématique
Instrument législatif	Règlement
Base juridique	Traité CE (après Amsterdam) EC 152 Traité CE (après Amsterdam) EC 095
État de la procédure	Procédure terminée
Dossier de la commission	ENVI/5/16240

Portail de documentation







Parlement Européen

Type de document	Commission	Référence	Date	Résumé
Rapport déposé de la commission, 1ère lecture/lecture unique		A5-0129/2002	17/04/2002	
Recommandation déposée de la commission, 2e lecture		A5-0131/2004	08/03/2004	

Conseil de l'Union

Type de document	Référence	Date	Résumé
Déclaration du Conseil sur sa position	12133/2003	09/10/2003	
Position du Conseil	10543/2/2002 JO C 048 24.02.2004, p. 0001-0022 E	27/10/2003	Résumé

Commission Européenne

Type de document	Référence	Date	Résumé
Document de base législatif	COM(2000)0438 	14/07/2000	Résumé
Proposition législative modifiée	COM(2003)0033 	27/01/2003	Résumé
Communication de la Commission sur la position du Conseil	SEC(2003)1450 	19/12/2003	Résumé
Avis de la Commission sur la position du Parlement en 2ème lecture	COM(2004)0340 	28/04/2004	Résumé
Document de suivi	COM(2009)0403 	28/07/2009	Résumé
Document de suivi	SEC(2009)1079 	28/07/2009	

Autres Institutions et organes

Institution/organe	Type de document	Référence	Date	Résumé
EESC	Comité économique et social: avis, rapport	CES0405/2001 JO C 155 29.05.2001, p. 0039	28/03/2001	
EU	Acte législatif de mise en oeuvre	32005R2073 JO L 338 22.12.2005, p. 0001-0026	15/11/2005	Résumé

Informations complémentaires

Source	Document	Date
Commission européenne	EUR-Lex	

Protection de la santé humaine: hygiène des denrées alimentaires

2000/0178(COD) - 27/01/2003 - Proposition législative modifiée

La Commission a modifié sa proposition à la lumière des amendements adoptés par le Parlement européen: - un certain nombre d'amendements visent à mettre la proposition en concordance avec le récent règlement 178/2002/CE établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires; - champ d'application : la Commission a repris l'amendement visant à préciser que la proposition ne s'applique pas à l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de produits primaires. La proposition modifiée précise toutefois que le commerce de détail recouvre les magasins locaux et les restaurants; - comitologie : la Commission a proposé une procédure de réglementation afin de compléter et de modifier les annexes du règlement, ainsi que pour accorder des dérogations à ces dispositions. Le Parlement européen n'a pas suivi la proposition de la Commission et les amendements du Parlement sur ce point n'ont pas été retenus par la Commission; - critères ou normes microbiologiques et autres : la Commission a retenu dans le principe l'amendement qui prévoit une reformulation de la proposition de la Commission en ce qui concerne la fixation de critères microbiologiques, de température, d'objectifs en matière de sécurité alimentaire, et de normes de performance; - flexibilité (méthodes traditionnelles de production, régions reculées, mise en oeuvre du système HACCP, questions techniques etc) : la Commission a retenu certains amendements qui visent à mieux décrire où et comment la flexibilité s'applique; - système HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) : plusieurs amendements visaient à introduire le système HACCP au niveau de la production primaire. La Commission ne les a pas acceptés. En revanche, la Commission a retenu l'amendement qui introduit la flexibilité pour l'application du système HACCP mais a rejeté l'exigence que les documents relatifs aux procédures HACCP soient conservés sur une longue période; - guides de bonnes pratiques : la proposition modifiée incorpore les amendements visant à préciser que les guides constituent des instruments facultatifs, à préserver le statut des guides élaborés conformément aux précédentes règles et à préciser la procédure d'élaboration des guides. Les entreprises du secteur alimentaire pourront choisir librement quels guides (nationaux ou communautaires) elles appliqueront; - enregistrement des entreprises du secteur alimentaire: la Commission a repris les amendements visant à introduire de la flexibilité dans la procédure d'enregistrement et à supprimer l'exigence d'attribution du numéro d'enregistrement aux denrées alimentaires, la traçabilité étant assurée de manière adéquate par le règlement 178/2002/CE; - obligations des autorités compétentes : la proposition ne reprend pas les amendements qui entendent imposer des obligations aux autorités compétentes; - aide en faveur des pays en développement : le Parlement souhaite instituer une aide pour les pays en développement. La Commission examinera cette question dans le contexte d'éventuelles propositions futures ayant une incidence plus générale sur la législation alimentaire; - rapport sur la mise en oeuvre : la proposition prévoit que la Commission, dans un délai de sept ans à compter de l'entrée en vigueur du règlement, soumettra un rapport au Parlement européen et au Conseil. La Commission accepte de ramener la période de 7 ans à 5 ans; - date d'entrée en vigueur : la Commission accepte l'amendement qui rend le règlement applicable un an après son entrée en vigueur; - annexe I concernant la production primaire : la Commission a repris les principales idées des amendements destinés à donner une nouvelle présentation des obligations incombant au secteur de la production primaire; - exigences techniques de l'annexe II : la Commission n'a pas accepté les amendements concernant l'annexe II.

Protection de la santé humaine: hygiène des denrées alimentaires

2000/0178(COD) - 29/04/2004 - Acte final

OBJECTIF : refonte de la législation communautaire concernant les règles d'hygiène alimentaire, les questions de police sanitaire liées à la mise sur le marché des produits d'origine animale et les contrôles officiels concernant les produits d'origine animale (paquet hygiène).

ACTE LÉGISLATIF : Règlement 852/2004/CE du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (rectificatif au règlement publié initialement au JO L 139 du 30/04/2004).

CONTENU : le Conseil a adopté trois règlements et une directive concernant l'hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Ces textes législatifs font partie du "paquet hygiène" adopté par la Commission en juillet 2000. Le "paquet hygiène" vise à fournir une législation communautaire unifiée et consolidée en ce qui concerne les règles relatives à l'hygiène à la fois des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, conforme aux exigences imposées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments. Ces textes vont permettre de retracer le cheminement des produits depuis le producteur jusqu'au consommateur (approche dite "de la ferme à la table") et de contrôler les principales étapes de la production et de la transformation grâce à l'introduction du système d'Analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP).

Le présent règlement expose les règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires. Des règles générales d'hygiène sont fixées pour la production de l'ensemble des denrées alimentaires tandis que des règles particulières sont définies pour la viande et les produits à base de viande, les mollusques bivalves, les produits de la pêche, le lait et les produits laitiers, les oeufs et les ovoproduits, les cuisses de grenouilles et les escargots, les graisses animales et les cretons, la gélatine et le collagène.

Le règlement ne s'applique ni à la production primaire destinée à une utilisation privée, ni à la fourniture directe de petites quantités de produits primaires au consommateur final ou à des points de vente au détail locaux.

Le "paquet hygiène" introduit les principes HACCP dans toutes les branches du secteur alimentaire à l'exception du secteur primaire (exploitations). HACCP signifie Hazard Analysis Critical Control Points (analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise). Le système consiste en sept principes: l'analyse des risques qui doit identifier les risques potentiels pour la sécurité alimentaire; l'identification des points de contrôle critiques en vue de prévenir ces risques; la fixation de limites critiques; la surveillance des points de contrôle critiques; les mesures correctives en cas de problème; la vérification en vue de déterminer si la surveillance s'effectue correctement, si les mesures correctives sont prises à temps et efficacement; la documentation.

Les exploitants agricoles doivent être encouragés à appliquer les principes HACCP dans la mesure du possible, mais ils n'ont pas l'obligation formelle d'adopter le système HACCP. En lieu et place, le secteur agricole peut élaborer des guides de bonnes pratiques qui précisent les obligations des exploitants de ce secteur en matière d'hygiène alimentaire. Le Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, composé de représentants des États membres et de la Commission européenne, devra évaluer les projets de guides.

Le respect des règles d'hygiène incombe principalement à l'exploitant du secteur alimentaire tandis que l'autorité compétente (pouvoirs publics) contrôle la situation lors d'inspections régulières. Les exploitants du secteur alimentaire devront prendre, le cas échéant, les mesures spécifiques d'hygiène telles que le respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, le respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires, le maintien de la chaîne du froid et le prélèvement d'échantillons et d'analyses. Tous les exploitants du secteur alimentaire doivent être enregistrés.

Certaines entreprises, notamment les abattoirs et les ateliers de découpe, doivent être agréées avant d'entrer en activité. Les exigences en matière de construction et d'aménagement des abattoirs et des ateliers de découpe entraînent une responsabilité accrue de l'exploitant qui doit assurer par exemple le bien-être des animaux vivants, des techniques d'abattage sans cruauté, des conditions de travail hygiéniques, la prévention de la contamination croisée et la sécurité du produit final.

L'autorité compétente de chaque État membre de l'UE doit contrôler que les règles sont correctement appliquées, notamment en vérifiant que la production s'effectue conformément aux règles d'hygiène et que le produit final n'est pas contaminé, qu'il est stocké dans des conditions appropriées et qu'il ne présente aucun danger pour la consommation humaine.

En vue de garantir la traçabilité et le marquage, toute viande doit porter une marque de salubrité. De plus, tous les produits alimentaires doivent porter une marque d'identification. En outre, les animaux conduits à un abattoir doivent être précédés (ou, exceptionnellement, accompagnés) par des informations sur la chaîne alimentaire qui reprennent, par exemple, des précisions sur l'identification, la santé et les traitements médicaux des animaux.

Enfin, les produits d'origine animale importés doivent respecter les normes strictes de l'UE en matière de sécurité des aliments, y compris les règles d'hygiène. L'importation de ces produits est dès lors uniquement autorisée à partir de pays et d'établissements qui figurent sur une liste communautaire gérée par la Commission européenne pour le compte des États membres.

ENTRÉE EN VIGUEUR : 20/05/2004.

DATE D'APPLICATION : 01/01/2006.

Protection de la santé humaine: hygiène des denrées alimentaires

2000/0178(COD) - 27/06/2002

Le Conseil est parvenu, la délégation italienne ayant indiqué son intention de s'abstenir, à un accord politique sur la proposition de règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, sur base du compromis de la Présidence espagnole moyennant un amendement en séance que la Commission a fait sien. Toutefois, le Conseil ne procédera à l'adoption formelle d'une position commune que lorsque les discussions sur les autres parties du paquet de propositions sur l'hygiène auront suffisamment avancé pour garantir la cohérence des éléments du paquet et de leurs dates d'application.

Protection de la santé humaine: hygiène des denrées alimentaires

2000/0178(COD) - 19/12/2003

La position commune reflète largement les amendements du Parlement européen qui ont été acceptés par la Commission. En outre, la position commune fait apparaître des idées du Parlement européen qui n'ont pas été acceptées par la Commission. Celles-ci portent en particulier, en ce qui concerne l'application éventuelle du système HACCP au niveau de la production primaire, sur l'établissement d'un rapport par la Commission et, en ce qui concerne la comitologie, sur la suppression de la possibilité d'ajouter de nouvelles annexes au règlement. La Commission a consenti, à titre de compromis, à ces modifications de sa proposition initiale.

Protection de la santé humaine: hygiène des denrées alimentaires

2000/0178(COD) - 14/07/2000 - Document de base législatif

OBJECTIF: la présente proposition s'inscrit dans la perspective d'une refonte de la législation communautaire concernant les règles d'hygiène alimentaire, les questions de police sanitaire liées à la mise sur le marché des produits d'origine animale et les contrôles officiels concernant les produits d'origine animale. CONTENU: la Commission propose de nouvelles règles d'hygiène en matière de sécurité alimentaire. Selon les propositions, contenues dans quatre règlements, chacun des acteurs composant la chaîne alimentaire sera responsable au premier chef de la sécurité alimentaire. Les nouveaux règlements fusionneront, harmoniseront et simplifieront les prescriptions minutieuses et complexes qui étaient auparavant

éparpillées sur 17 directives concernant l'hygiène des aliments. Les règlements innovent dans la mesure où ils prévoient l'applicabilité à toutes les denrées alimentaires et à tous les opérateurs de la chaîne alimentaire (de la ferme à la table) d'une politique unique et transparente en matière d'hygiène comportant également des instruments efficaces pour garantir la sécurité alimentaire et gérer toute future crise éventuelle dans la filière. L'accent est mis sur la définition des objectifs en laissant aux entreprises la faculté d'opter pour les mesures de sécurité à adopter au lieu de prescrire celles-ci dans les moindres détails. 1) Règles relatives à l'hygiène des denrées alimentaires: - le premier principe fondamental sous-tendant les nouvelles règles en matière d'hygiène des aliments est celui de l'application de ces règles de la ferme à la table; - un second principe important est la responsabilité première des producteurs de denrées alimentaires en matière d'innocuité des aliments par le recours à des programmes d'auto-contrôle et des techniques modernes de maîtrise des risques. La mise en oeuvre d'un système harmonisé d'analyse des risques; points critiques pour leur maîtrise (HACCP) deviendra obligatoire pour toutes les entreprises de production de denrées alimentaires non primaires. Le système HACCP prescrit une série logique d'étapes permettant d'identifier tout au long de la chaîne de production, les points pour lesquels le contrôle est essentiel pour assurer la sécurité alimentaire, et de se concentrer sur les risques particuliers des entreprises concernées. Dans la plupart des entreprises du secteur agro-alimentaire, le contrôle de la qualité des matières premières, l'éviction de toute contamination bactérienne (par exemple les salmonelles), le maintien de la chaîne du froid pendant le stockage et le transport ainsi qu'un traitement thermique antibactérien approprié sont essentiels pour garantir l'innocuité. Les sociétés seront obligées de tenir des registres relatifs aux contrôles d'innocuité mis en oeuvre dans le cadre du système HACCP à des fins de surveillance. Dans les exploitations agricoles, il faudra appliquer des codes de bonnes pratiques afin d'assurer la sécurité alimentaire, étant donné que, pour le moment, la mise en oeuvre pleine et entière du HACCP est considérée comme trop ambitieuse dans ce contexte. - un troisième principe clé est la traçabilité de toutes les denrées alimentaires et de tous les ingrédients entrant dans leur composition. À cet effet, l'enregistrement obligatoire de toutes les entreprises du secteur alimentaire est instauré. Des numéros d'enregistrement doivent permettre de suivre les produits. La tenue de registres permettant d'identifier les fournisseurs d'ingrédients et de denrées alimentaires devient obligatoire. Les producteurs doivent également mettre en place des procédures permettant le retrait du marché des produits présentant un risque sérieux pour la santé du consommateur. Les règles fondamentales d'hygiène qui font partie des modes opératoires normalisés des entreprises du secteur alimentaire: propreté des locaux, lavage des mains avant manipulation des denrées alimentaires etc. restent inchangées. Étant donné les difficultés rencontrées pour mettre en oeuvre des règles harmonisées d'hygiène dans le secteur de la production traditionnelle d'aliments et dans les entreprises de production de denrées alimentaires situées sur des îles éloignées, dans des zones montagneuses enclavées et dans d'autres régions géographiquement isolées, il incombera aux États membres d'adapter les règles à ces situations locales et de trouver les solutions appropriées, pour autant que le principe de base de la sécurité alimentaire ne soit pas compromis. 2) Règles d'hygiène supplémentaires applicables aux denrées alimentaires d'origine animale : Une deuxième proposition de règlement établit des règles d'hygiène spécifiques supplémentaires applicables aux denrées alimentaires d'origine animale telles que la viande et les produits transformés à base de viande, les produits de la pêche, les produits laitiers, etc... Le nouveau texte introduit une plus grande flexibilité par rapport à la législation existante qui est à bien des égards très détaillée et normative. L'objectif est de permettre à long terme d'autres simplifications grâce à l'application du système HACCP. De nouvelles dispositions sont également prévues afin de réduire la contamination des carcasses lors de l'abattage, un certain nombre de dispositions détaillées étant maintenues eu égard aux risques particuliers existant dans ce domaine. La Commission examinera l'expérience faite sur la base de cette approche plus flexible afin d'établir un juste équilibre entre la rationalisation et la simplification d'une part et la nécessité de dispositions détaillées d'autre part. 3) Contrôles effectués par les autorités nationales: La troisième proposition regroupe logiquement les obligations incombant aux autorités vétérinaires des États membres, introduisant la séparation des responsabilités et le principe de la ferme à la table. Des procédures d'inspection et de contrôle plus modernes concernant l'inspection ante et post mortem des animaux lors de l'abattage seront présentées dans le cadre de cette proposition sur la base d'une analyse scientifique sérieuse, comme le prévoit le Livre blanc sur la sécurité alimentaire pour septembre 2001. La proposition actuelle accorde aux États membres une flexibilité accrue dans l'établissement des contrôles vétérinaires. Ainsi par exemple, il sera désormais possible que les contrôles dans les ateliers de découpe soient effectués par des inspecteurs des viandes professionnels sous la responsabilité d'un vétérinaire qualifié. Une importante initiative de la Commission visant à remanier les contrôles alimentaires est prévue dans le Livre blanc pour la fin de cette année. 4) La quatrième proposition remanie et actualise les mesures zoosanitaires qui étaient jusque là dispersées dans sept directives différentes et améliore leur transparence. 5) Enfin, une proposition de directive abroge 17 directives existantes tout en laissant les décisions d'exécution en vigueur.

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 1^{er} 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.

Protection de la santé humaine: hygiène des denrées alimentaires

2000/0178(COD) - 28/07/2009

Le présent rapport porte sur l'expérience acquise dans l'application des règlements (CE) n° 852/2004, [n° 853/2004](#) et [n° 854/2004](#) du Parlement européen et du Conseil relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires.

Rappel juridique : conformément à l'article 16 du règlement (CE) n° 852/2004, à l'article 14 du règlement (CE) n° 853/2004 et à l'article 21 du règlement (CE) n° 854/2004, la Commission est légalement tenue de soumettre au Parlement européen et au Conseil, au plus tard le 20 mai 2009, un rapport passant en revue l'expérience acquise lors de l'application desdits règlements et, au besoin, de joindre à celui-ci des propositions appropriées. En outre, le règlement (CE) n° 852/2004 impose à la Commission d'examiner s'il est souhaitable et possible de prévoir l'extension des exigences liées aux principes HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) aux exploitants du secteur de la production alimentaire primaire.

Le présent rapport a été rédigé à la suite d'une vaste consultation. Il repose sur les informations reçues par les autorités compétentes des États membres, les représentants des exploitants du secteur alimentaire et les organisations de consommateurs à l'échelon européen, et de l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission (OAV).

Principales conclusions : le rapport entend être un exposé factuel de l'expérience acquise, y compris des difficultés rencontrées par tous les intervenants dans l'application du paquet «hygiène», de 2006 à 2008. Il conclut notamment que les États membres et les exploitants du secteur alimentaire sont généralement satisfaits des règlements sur l'hygiène des denrées alimentaires et qu'ils ont bien réussi à s'y adapter. Les principes introduits par ces textes font l'objet d'un large consensus. Les États membres jugent que la législation requiert de légers ajustements, mais non une refonte fondamentale.

Comme les organisations de parties prenantes privées, ils considèrent que, dans l'ensemble, l'application du paquet «hygiène» n'a pas posé de difficultés majeures aux exploitants du secteur alimentaire et aux autorités compétentes. Cependant, les inspections réalisées par l'Office alimentaire et vétérinaire depuis le début de l'année 2006 ont révélé que les problèmes persistants de contrôle et les normes d'hygiène de production imposent de nouvelles améliorations dans un certain nombre d'États membres. Pour remédier aux problèmes les plus cruciaux relevés dans le présent rapport, il convient donc, dans un premier temps, **que tous les intervenants et exploitants du secteur et autorités compétentes appliquent mieux la législation.**

Parallèlement, le rapport indique que, dans l'ensemble, les États membres ont adopté les mesures administratives et les mesures de contrôle nécessaires pour garantir le respect de la législation, mais que l'application des dispositions pourrait encore être améliorée. Cette conclusion est confirmée par les résultats des audits et inspections réalisés par l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission.

Le rapport révèle également que les parties prenantes consultées considèrent que les principes et les exigences introduits par le paquet «hygiène» **ont eu des effets positifs**. Le rapport indique en outre que les États membres et les parties prenantes du secteur privé se sont clairement prononcés pour que l'obligation d'appliquer des procédures fondées sur les principes HACCP **ne soit pas pour l'instant étendue aux exploitants du secteur de la production alimentaire primaire.**

Les principales difficultés relevées tiennent :

- à certaines restrictions du champ d'application des règlements concernés,
- à certaines définitions établies dans ces règlements et à la procédure d'adaptation de celles-ci,
- à des aspects pratiques de l'agrément des établissements traitant les denrées alimentaires d'origine animale,
- au marquage de ces denrées,
- au régime d'importation de certaines denrées alimentaires,
- à la mise en place des procédures fondées sur les principes HACCP dans certaines entreprises du secteur alimentaire,
- à la réalisation des contrôles officiels dans des branches spécifiques du secteur.

Partant de là, la Commission étudiera comment remédier à ces difficultés recensées. Toutefois le rapport ne suggère **aucune solution détaillée et n'est donc pas accompagné de propositions**. Cependant, sur la base des difficultés recensées, la Commission étudiera si une proposition d'amélioration du paquet relatif à l'hygiène des denrées alimentaires est nécessaire.

Protection de la santé humaine: hygiène des denrées alimentaires

2000/0178(COD) - 15/05/2002 - Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique

En adoptant le rapport de M. Horst SCHNELLHARDT (PPE-DE, D), le Parlement européen a approuvé dans les grandes lignes la proposition de règlement, sous réserve de nombreux amendements proposés par la commission au fond (se reporter également au résumé précédent). Les principaux amendements adoptés par le Parlement concernent les points suivants : - le règlement devrait s'appliquer aux denrées alimentaires produites pour l'exportation vers des pays tiers; - les exploitants du secteur alimentaire doivent informer immédiatement les autorités compétentes s'ils ont des raisons de penser qu'une infraction aux règles d'hygiène a été commise durant la production et informer également les autorités des mesures adoptées en vue de prévenir tout risque pour le consommateur final; - les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures d'hygiène suivantes : maintien de la chaîne du froid; respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires; respect des critères de température; prélèvement d'échantillons et analyses; fixation d'objectifs et de normes de performance; - l'application des principes HACCP ne peut être considérée que comme une mesure supplémentaire de sécurité concernant l'hygiène des denrées alimentaires. Ces principes ne doivent pas se substituer aux contrôles officiels; - le principe HACCP devrait s'appliquer également, dans toute la mesure du possible, à la production primaire et l'introduction des pratiques HACCP devrait être poursuivie; à cet égard, le personnel des entreprises devrait bénéficier d'une formation; - les États membres et la Commission devraient s'employer à améliorer le niveau des connaissances dans le domaine de l'hygiène des denrées alimentaires des exploitants du secteur alimentaire des pays en voie de développement. D'autres amendements exigent que des exceptions soient mises en place pour des produits traditionnels tels que les spécialités locales. De plus, la réglementation ne devrait pas s'appliquer à la production alimentaire primaire à usage domestique ou lorsqu'il s'agit d'approvisionnement du consommateur final ou de commerce de détail local en petites quantités (ex: gibier, poisson, fruits produits à la maison). Enfin, la Commission devrait faire rapport dans un délai de cinq ans (au lieu de sept) à compter de l'entrée en vigueur du règlement.

Protection de la santé humaine: hygiène des denrées alimentaires

2000/0178(COD) - 15/11/2005 - Acte législatif de mise en oeuvre

ACTE : Règlement 2073/2005/CE de la Commission concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

CONTENU : pour contribuer à la protection la santé publique et éviter les interprétations différentes, il convient de définir des critères de sécurité harmonisés relatifs à l'acceptabilité des denrées alimentaires, notamment en ce qui concerne la présence certains micro-organismes pathogènes.

Les critères microbiologiques fournissent également une orientation sur l'acceptabilité des denrées alimentaires et de leurs procédés de fabrication, de manutention et de distribution. L'utilisation de ces critères devrait faire partie intégrante de la mise en œuvre des procédures fondées sur les principes HACCP (analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise) et les autres mesures de contrôle de l'hygiène.

Le présent règlement établit les critères microbiologiques applicables à certains micro-organismes et les règles d'application que les exploitants du secteur alimentaire doivent observer lorsqu'ils mettent en œuvre les mesures d'hygiène générales et spécifiques visées par le règlement 852/2004/CE. L'autorité compétente vérifie le respect des règles et des critères énoncés dans le présent règlement, sans préjudice de son droit d'entreprendre d'autres échantillonnages et analyses en vue de détecter et de mesurer d'autres microorganismes, leurs toxines ou métabolites, dans le cadre soit d'une vérification de procédé, pour les denrées alimentaires suspectées de présenter un danger, soit d'une analyse des risques.

Le règlement s'applique sans préjudice des autres dispositions particulières relatives au contrôle des microorganismes arrêtées dans la législation communautaire, notamment des normes sanitaires applicables aux denrées alimentaires prévues dans le règlement 853/2004/CE, des dispositions concernant les parasites contenues dans le règlement 854/2004/CE et des critères microbiologiques énoncés dans la directive 80/777/CEE.

Le règlement sera révisé de façon à tenir compte des progrès scientifiques, technologiques et méthodologiques ainsi que des micro-organismes pathogènes émergents dans les denrées alimentaires et des informations fournies par les évaluations des risques. En particulier, les critères et les conditions relatifs à la présence des salmonelles dans les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins, d'équidés, de porcins et de volailles seront révisés à la lumière des variations observées dans la prévalence des salmonelles.

ENTRÉE EN VIGUEUR : 11/01/2006. Le règlement est applicable à partir du 01/012006.

Protection de la santé humaine: hygiène des denrées alimentaires

2000/0178(COD) - 28/04/2004 - Avis de la Commission sur la position du Parlement en 2ème lecture

Un ensemble d'amendements constituant un compromis a été soumis au Parlement européen avec l'accord du Conseil. Comme les amendements approuvés par le Parlement européen reflètent l'accord de compromis auquel sont parvenues les trois institutions, le compromis est acceptable pour la Commission. L'ensemble de compromis contient les amendements suivants : - introduction d'une définition de la "production primaire"; - clarification des responsabilités des exploitants du secteur alimentaire; - considérant introduisant une déclaration qui encourage les États membres à promouvoir l'application des principes HACCP au niveau de la production primaire; - possibilités pour la Commission de modifier les annexes par la procédure de comitologie; - procédure de comitologie qui permet l'octroi de dérogations aux annexes du règlement; - prescription technique à l'annexe qui n'affecte pas les objectifs de la proposition de la Commission.

Protection de la santé humaine: hygiène des denrées alimentaires

Le Parlement européen a adopté les quatre rapports de M. Horst SCHNELLHARDT (PPE-DE, D) sur la refonte de la législation communautaire relative à l'hygiène des denrées alimentaires. Les députés ont souhaité réintroduire dans le texte certains amendements adoptés en première lecture qui n'ont pas trouvé l'accueil favorable de la Commission et qui n'ont pas été pris en compte dans la position commune. Il s'est avéré difficile de parvenir à un compromis sur certaines divergences concernant notamment l'application du système HACCP à la production primaire ainsi que les conditions permettant les modifications des annexes relatives aux règles d'hygiène applicables aux entreprises au niveau de la production primaire (Annexe I de la première partie du ("paquet hygiène") et à d'autres types d'entreprises du secteur alimentaire (annexe II du même paquet), aux dispositions spécifiques applicables aux produits d'origine animale (viandes, mollusques bivalves, produits de la pêche, lait, oeufs et ovoproduits, cuisses de grenouille et escargots dans l'Annexe II du deuxième "paquet") et aux importations de produits d'origine animale des pays tiers (annexe III du même paquet). Finalement, les députés n'ont pas refusé à la Commission la compétence de modifier les annexes du premier paquet par le biais de la comitologie. D'autres points controversés concernaient les mesures spécifiques que devraient respecter les exploitants du secteur alimentaire et la souplesse (postulée par certains députés) d'application des règles, notamment quant à l'application du système HACCP, en fonction des traditions régionales de production. Suite au compromis avec le Conseil et la Commission, les députés ont finalement renoncé à l'introduction de la notion de "petit établissement artisanal" et aux amendements visant à soustraire aux règles spécifiques de contrôles officiels la production primaire destinée à l'usage domestique et à la consommation privée ainsi que l'approvisionnement direct du consommateur final, des magasins et des restaurants locaux en petite quantité de certains produits d'origine animale. Les changements adoptés par le Parlement concernent aussi les définitions et les exigences de compétences à l'égard des chasseurs plaçant la viande du gibier sur le marché. Les députés ont finalement accepté le marquage de salubrité spécial sur la viande des animaux abattus d'urgence n'est pas adopté. En revanche, le PE a modifié, à une large majorité, toute une série de règles de contrôle relatives à la production à base de viande des volailles et des lagomorphes (par exemple de lapins), en en excluant la viande de porcs d'engraissement et de veaux d'engraissement, notamment pour ce qui est des conditions qui doivent être réunies pour que le personnel des abattoirs puisse participer aux contrôles officiels. Ces deux points, particulièrement controversés, ont opposé le Parlement au Conseil et à la Commission. Leur adoption signifie probablement la nécessité d'une conciliation. Les députés se sont prononcés aussi sur les dispositions générales relatives aux contrôles officiels, notamment en ce qui concerne les obligations des exploitants du secteur alimentaire (accès aux infrastructures et à la documentation).