





Informations de base	
2000/0179(COD) COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure codécision) Règlement	Procédure terminée
Protection de la santé humaine: denrées alimentaires d'origine animale, règles spécifiques d'hygiène Subject 3.10.08 Police sanitaire animale, législation et pharmacie vétérinaire 4.20.05 Législation et police sanitaire 4.60.04.04 Sûreté alimentaire	









Acteurs principaux			
Parlement européen	Commission au fond		Date de nomination
	ENVI Environnement, santé publique, politique des consommateurs	SCHNELLHARDT Horst (PPE-DE)	29/08/2000
	Commission au fond précédente		Date de nomination
	ENVI Environnement, santé publique, politique des consommateurs	SCHNELLHARDT Horst (PPE-DE)	29/08/2000
	Commission pour avis précédente		Date de nomination
	ITRE Industrie, commerce extérieur, recherche, énergie	LUCAS Caroline (V/ALE)	19/09/2000
	AGRI Agriculture et développement rural	KINDERMANN Heinz (PSE)	14/07/2000
	PECH 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		2468
			2002-11-28
	Agriculture et pêche		2402
			2001-12-19

	Agriculture et pêche	2348	2001-05-22
	Agriculture et pêche	2476	2002-12-16
	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	A5-0131/2002	
14/05/2002	Débat en plénière		
21/05/2002	Débat au Conseil		
27/06/2002	Débat au Conseil		
28/11/2002	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	05420/2/2003	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	A5-0129/2004	
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	2000/0179(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/5/16241

Portail de documentation				
Parlement Européen				
Type de document	Commission	Référence	Date	Résumé
Rapport déposé de la commission, 1ère lecture/lecture unique		A5-0131/2002	17/04/2002	
Recommandation déposée de la commission, 2e lecture		A5-0129/2004	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		05420/2/2003 JO C 048 24.02.2004, p. 0023-0081 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)0344 	28/04/2004	Résumé
Document de suivi		COM(2008)0430 	03/11/2008	Résumé
Document de suivi		COM(2009)0403 	28/07/2009	Résumé
Document de suivi		SEC(2009)1079 	28/07/2009	
Document de suivi		COM(2024)0066 	14/02/2024	
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	32005R1688 JO L 271 15.10.2005, p. 0017-0028	14/10/2005	Résumé
EU	Acte législatif de mise en oeuvre	32005R2074 JO L 338 22.12.2005, p. 0027-0034	05/12/2005	Résumé
EU	Acte législatif de mise en oeuvre	32005R2075 JO L 338 22.12.2005, p. 0060-0082	05/12/2005	Résumé
EU	Acte législatif de mise en oeuvre	32005R2076 JO L 338 22.12.2005, p. 0083-0088	05/12/2005	Résumé

Informations complémentaires		
Source	Document	Date
Commission européenne	EUR-Lex	

Acte final	
Règlement 2004/0853 JO L 226 25.06.2004, p. 0022-0082	Résumé

Actes délégués	
Référence	Sujet
2020/2907(DEA)	Examen d'un acte délégué
2021/2626(DEA)	Examen d'un acte délégué
2022/2834(DEA)	Examen d'un acte délégué
2022/2915(DEA)	Examen d'un acte délégué
2025/2835(DEA)	Examen d'un acte délégué

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

2000/0179(COD) - 05/12/2005

ACTE : Règlement 2076/2005/CE portant dispositions d'application transitoires des règlements 853/2004/CE, 854/2004/CE et 882/2004/CE du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements 853/2004/CE et 854/2004/CE.

CONTENU : les règlements 853/2004/CE, 854/2004/CE et 882/2004/CE du Parlement européen et du Conseil fixent les règles et obligations sanitaires relatives aux denrées alimentaires d'origine animale et aux contrôles officiels requis.

L'entrée en vigueur, le 1^{er} janvier 2006, de ces règlements se traduira par des changements considérables des règles et procédures à suivre par les exploitants du secteur alimentaire et les autorités compétentes des États membres. L'application, dès le 1^{er} janvier 2006, de certaines des mesures arrêtées entraînerait, dans certains cas, des difficultés d'ordre pratique. Il convient dès lors d'envisager une période de transition permettant de passer sans heurts à l'application intégrale des nouvelles règles et procédures.

Aux fins du présent règlement, une période de transition de quatre ans prenant fin le 31 décembre 2009 est établie. Les dispositions transitoires, et les conditions y afférentes, définies dans le présent règlement peuvent être réexaminées tout moment à la lumière de l'expérience acquise.

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

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

2000/0179(COD) - 30/03/2004 - Texte adopté du Parlement, 2ème lecture

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 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).

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

2000/0179(COD) - 05/12/2005

ACTE : Règlement 2074/2005/CE de la Commission établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et no 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements 853/2004 et 854/2004.

CONTENU :

- Le règlement 853/2004/CE fixe des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Il convient d'établir des mesures d'application pour la viande, les mollusques bivalves vivants, les produits de la pêche, le lait, les œufs, les cuisses de grenouille et les escargots, ainsi que pour les produits issus de leur transformation.
- Le règlement 854/2004/CE fixe des règles spécifiques pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. Il convient de préciser certaines règles et de définir d'autres exigences.
- Le règlement 882/2004/CE établit, au niveau communautaire, un cadre harmonisé de règles générales pour l'organisation des contrôles officiels. Il convient de préciser certaines règles et de définir d'autres exigences.

Les principaux éléments du présent règlement sont suivants :

- exigences concernant les informations sur la chaîne alimentaire aux fins des règlements 853/2004 et 854/2004 ;
- exigences concernant les produits de la pêche aux fins des règlements 853/2004 et 854/2004 ;

- méthodes reconnues d'analyse des biotoxines marines aux fins des règlements 853/2004 et 854/2004 ;
- teneur en calcium des viandes séparées mécaniquement aux fins du règlement 853/2004 ;
- listes des établissements aux fins du règlement 882/2004 ;
- modèles de certificat sanitaire pour les cuisses de grenouille, les escargots, la gélatine et le collagène aux fins du règlement 853/2004 ;
- dérogation au règlement 852/2004 pour les denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles.

ENTRÉE EN VIGUEUR : 11/01/2006. Le règlement est applicable à partir du 01/01/2006, à l'exception des

chapitres II et III de l'annexe V (liste des établissements du secteur alimentaire agréés), qui sont applicables à partir du 01/01/2007.

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

2000/0179(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 mieux définir le champ d'application de la proposition en transférant des éléments des annexes vers les articles en vue d'offrir une plus grande sécurité juridique aux exploitants du secteur alimentaire; - flexibilité : pour garantir la cohérence avec la proposition COD/2000/0178 relative à l'hygiène des denrées alimentaires, la Commission pense que l'amendement du Parlement devrait être aligné sur les principes définis dans l'amendement 3du Parlement relatif à la proposition COD/2000/0178; - procédure de modification des annexes : l'amendement du Parlement vise à définir la procédure à suivre par la Commission pour modifier les annexes. Il reconnaît le droit d'initiative de la Commission et a, par conséquent, été accepté. Cependant, un point de l'amendement impose à la Commission de présenter un rapport sur la mise en oeuvre du nouveau règlement. Cette partie de l'amendement a été rejetée; - viandes de gibier : la proposition modifiée vise à améliorer la cohérence de cette section du point de vue rédactionnel tout en tenant compte des objectifs poursuivis par le Parlement, et notamment: . exclure du champ d'application du règlement la consommation privée ou la préparation de viande de gibier destinée à la consommation privée, ainsi que les livraisons directes de petites quantités de gibier sauvage ou de viandes de gibier destinées au consommateur final ou au commerce de détail local; . veiller à ce que les gibiers et les viandes de gibier destinés à être mis sur le marché fassent l'objet d'un contrôle par l'autorité compétente; . garantir une flexibilité suffisante pour tenir compte des traditions et pratiques de chasse qui peuvent varier d'un État membre à l'autre; - date d'entrée en vigueur : la Commission a retenu l'amendement prévoyant que le règlement entre en vigueur le jour de sa publication et est applicable un an après son entrée en vigueur; - exigences spécifiques de l'annexe II : certains des amendements pouvant engendrer des difficultés pour les entreprises de petite taille ou faire double emploi avec la proposition COD/2000/0178, ces amendements n'ont pas été acceptés par la Commission.

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

2000/0179(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 la proposition de règlement sous réserve d'amendements proposés par la commission au fond (se reporter au résumé précédent). A noter que le Parlement souhaite préciser que le règlement fixe les règles spécifiques d'hygiène permettant de garantir l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale et dont les destinataires sont les exploitants. Ces règles s'appliquent aux produits d'origine animale non transformés et transformés mais aussi aux produits d'origine animale utilisés pour la fabrication de produits composés de produits d'origine végétale et de produits d'origine animale transformés. Les règles figurant à l'annexe II du règlement ne devraient pas être applicables : au commerce de détail; à la production primaire de produits alimentaires destinés à la consommation personnelle; à la préparation de produits alimentaires aux fins de l'utilisation privée et aux produits composés de produits d'origine animale et de produits d'origine animale transformés. Le présent règlement devra s'appliquer sans préjudice des règles de police sanitaire correspondantes et des règles plus strictes adoptées pour la prévention et la lutte contre certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

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 œuvre du règlement après cinq ans.

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

2000/0179(COD) - 14/10/2005 - Acte législatif de mise en œuvre

ACTE : Règlement 1688/2005/CE de la Commission portant application du règlement 853/2004/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les garanties spéciales en matière de salmonelles pour les expéditions vers la Finlande et la Suède de certaines viandes et de certains œufs.

CONTENU : à partir du 1er janvier 2006, de nouvelles règles concernant les garanties spéciales relatives aux denrées alimentaires en matière de salmonelles seront applicables en vertu du règlement 853/2004/CE.

Il convient donc d'actualiser et de compléter :

- les dispositions d'application prévues dans la décision 95/168/CE de la Commission du 8 mai 1995 fixant en matière de salmonelles les garanties additionnelles pour les expéditions vers la Finlande et la Suède de certains types d'œufs destinés à la consommation humaine,

- la décision 95/409/CE du Conseil du 22 juin 1995 établissant, en matière de salmonelles, les règles relatives aux tests microbiologiques par échantillonnage à réaliser sur des viandes fraîches bovines et porcines destinées à la Finlande et à la Suède,
- la décision 95/411/CE du Conseil du 22 juin 1995 établissant, en matière de salmonelles, les règles relatives aux tests microbiologiques par échantillonnage à réaliser sur des viandes fraîches de volaille destinées à la Finlande et à la Suède,
- la décision 2003/470/CE de la Commission du 24 juin 2003 concernant l'autorisation de certaines autres méthodes à utiliser pour les tests microbiologiques à réaliser sur des viandes destinées à la Finlande et à la Suède.

Il convient en outre de rassembler toutes ces dispositions dans un seul règlement et d'abroger les décisions 95/168/CE, 95/409/CE, 95/411/CE et 2003/470/CE.

Des dispositions d'application doivent aussi être adoptées pour les nouvelles garanties spéciales fixées dans le règlement 853/2004/CE en ce qui concerne la viande hachée de volaille.

Il s'agit également :

- d'établir les dispositions concernant les tests microbiologiques par échantillonnage en indiquant la méthode d'échantillonnage, le nombre d'échantillons à prélever et la méthode microbiologique à utiliser pour analyser les échantillons ;
- d'établir une distinction, dans les dispositions concernant les méthodes d'échantillonnage, en ce qui concerne les viandes bovines et porcines, entre les carcasses et les demi-carcasses, d'une part, et entre les quartiers, les découpes et les petits morceaux, d'autre part, ainsi que, en ce qui concerne les viandes de volaille, entre les carcasses entières, d'une part, et les morceaux de carcasses et les abats, d'autre part ;
- de tenir compte des méthodes internationales d'échantillonnage et d'examen microbiologique des échantillons, en tant que méthodes de référence, tout en autorisant l'utilisation de certaines autres méthodes validées et certifiées en tant que méthodes fournissant des garanties équivalentes ;
- de mettre à jour ou établir le cas échéant les modèles de document commercial et de certificat accompagnant les lots et déclarant ou certifiant que les garanties sont réunies.

ENTRÉE EN VIGUEUR : 04/11/2005.

DATE D'APPLICATION : 01/01/2006.

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

2000/0179(COD) - 19/12/2003

La Commission peut accepter la position commune qui est globalement compatible avec les amendements du Parlement européen. La Commission a fait un certain nombre de déclarations concernant la position commune et notamment les points suivants : Champ d'application; garanties concernant la salmonelle; mollusques bivalves vivants; histamine; définitions; informations sur la chaîne alimentaire; abattage d'urgence; gibier sauvage; viandes hachées, préparations de viandes et VSM; produits de la pêche; lait; oeufs et ovoproducts.

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

2000/0179(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 innoveront 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. Des dispositifs spéciaux sont prévus pour faciliter la mise en oeuvre du système HACCP dans les PME, tels que l'établissement de codes de bonnes pratiques d'hygiène tenant compte du secteur. 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: denrées alimentaires d'origine animale, règles spécifiques d'hygiène

2000/0179(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 853/2004/CE du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (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).

Ce nouveau règlement sur l'hygiène des aliments pour animaux s'appliquera donc à tous les types d'aliments pour animaux et à l'ensemble des exploitants de ce secteur. Il s'appliquera à toutes les étapes de la production de ces aliments, y compris la production primaire (dans les exploitations agricoles) et améliorera la traçabilité tout au long de la chaîne alimentaire. En revanche, la production privée d'aliments pour animaux et l'alimentation des animaux destinés à la consommation domestique sont exclues du champ d'application du règlement. Le règlement ne porte pas non plus sur l'alimentation des animaux qui ne produisent pas de denrées alimentaires. Les règles établies par ce règlement ne s'appliquent pas à la vente au détail de nourriture pour animaux domestiques. Enfin, les échanges locaux, entre fermiers, de petites quantités d'aliments pour animaux sont également exclus du champ d'application du règlement. Les États membres seront autorisés à fixer au niveau national les règles régissant cette exclusion.

Le texte réitère l'obligation pour les entreprises de ne mettre sur le marché que des aliments pour animaux sûrs. Les exploitants doivent se conformer aux exigences en matière d'hygiène définies dans le règlement (ex : mesures pour lutter contre la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau ou des produits phytopharmaceutiques). Le personnel doit démontrer qu'il possède une formation adéquate. Les exploitants du secteur des aliments pour animaux, à l'exception de ceux qui interviennent à l'échelon de la production primaire, doivent mettre en oeuvre le système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) afin de déterminer à quels stades un contrôle est essentiel pour assurer la sécurité des aliments pour animaux.

Le règlement instaure l'enregistrement obligatoire de toutes les entreprises du secteur des aliments pour animaux auprès de l'autorité compétente. L'agrément est donné après une vérification sur place des autorités compétentes. Le règlement prévoit la mise au point, à l'échelon national ou communautaire, de guides de bonnes pratiques en matière de production d'aliments pour animaux. Enfin, des dispositions sont prises pour appliquer

des normes équivalentes aux aliments pour animaux importés dans l'Union. Ces importations ne seront autorisées que pour les aliments provenant d'établissements agréés par l'autorité compétente du pays d'exportation pour l'exportation d'aliments pour animaux vers l'UE.

ENTRÉE EN VIGUEUR : 20/05/2004.

DATE D'APPLICATION : 01/01/2006.

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

2000/0179(COD) - 03/11/2008 - Document de suivi

La présente **proposition de règlement du Conseil** porte sur l'application du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de substances antimicrobiennes pour éliminer la contamination de la surface des carcasses de volaille.

Le règlement (CE) n° 853/2004 établit des règles spécifiques que doivent respecter les exploitants du secteur alimentaire en ce qui concerne l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale. Il dispose que les exploitants du secteur alimentaire ne doivent utiliser aucune substance autre que l'eau pour éliminer la contamination de la surface des produits d'origine animale, sauf si l'utilisation de cette substance a été approuvée conformément à ce règlement. Le texte précise également que l'emploi d'une substance autorisée ne peut exonérer l'exploitant du secteur alimentaire de son devoir de se conformer aux dispositions dudit règlement.

- **En octobre 1998 et en avril 2003**, divers avis scientifiques ont été émis par le **Comité scientifique des mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique (CSMVSP)** et ont conclu que l'utilisation de substances antimicrobiennes peut contribuer à la diminution des agents pathogènes dans les volailles, à condition que ces substances soient utilisées dans le cadre d'un système de contrôle intégré de la chaîne alimentaire. Dans le contexte de l'accord vétérinaire CE/États-Unis, les États-Unis ont soumis des dossiers relatifs à l'utilisation de **quatre substances antimicrobiennes sur des carcasses de volailles (dioxyde de chlore, chlorure de sodium acidifié, phosphate trisodique et acides peroxydés)**. Ces dossiers ont été transmis à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), qui a adopté un avis en décembre 2005. L'EFSA a conclu que l'utilisation de ces quatre substances dans les conditions décrites ne présente aucun risque pour la santé publique et que l'utilisation de solutions antimicrobiennes ne remplace pas la nécessité de bonnes pratiques d'hygiène au cours du traitement des carcasses de volailles, en particulier au cours de leur manipulation. Toutefois, dans un deuxième avis de décembre 2005, l'EFSA a précisé que les informations fournies sur les acides peroxydés indiquaient une efficacité limitée, ce qui impliquait la nécessité de définir des conditions d'utilisation spécifiques.

- **Le 6 mars 2008**, dans son avis scientifique sur l'évaluation des effets possibles des quatre substances antimicrobiennes sur l'apparition d'une résistance antimicrobienne, l'**EFSA** a considéré qu'il n'existe actuellement pas de données publiées permettant de conclure, d'une manière ou d'une autre, à l'apparition d'une sensibilité acquise réduite à ces substances lorsqu'elles sont appliquées sur les carcasses de volailles et à une résistance aux antimicrobiens thérapeutiques.

- **Enfin, le 31 mars 2008**, dans leur avis conjoint relatif aux répercussions sur l'environnement et sur la résistance aux antibiotiques des quatre substances utilisées pour éliminer la contamination de la surface des carcasses de volaille, le **Comité scientifique des risques sanitaires émergents et nouveaux (SCENIHR)** et le **Comité scientifique des risques sanitaires et environnementaux (SCHER)** ont conclu que les informations disponibles sont insuffisantes pour produire des évaluations quantitatives complètes, que la possibilité que des souches plus résistantes soient disséminées ou sélectionnées suscite des inquiétudes au plan environnemental et, enfin, que selon les estimations le risque lié aux résidus potentiels dans les carcasses de volaille est faible pour l'environnement.

Dans ce contexte, un projet de règlement de la Commission approuvant l'utilisation des quatre substances pour éliminer la contamination de la surface des carcasses de volaille et arrêtant les conditions dans lesquelles ces substances peuvent être utilisées a été soumis au vote du Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale le 2 juin 2008. Le Comité s'est prononcé contre la proposition: 26 États membres ont voté contre et un État membre s'est abstenu.

En conséquence, en vertu de l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 853/2004 et conformément à l'article 5 de la décision 1999/468/CE du Conseil, modifiée par la décision 2006/512/CE du Conseil, la Commission soumet au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre, celui-ci disposant de trois mois pour statuer à la majorité qualifiée, et en informe le Parlement.

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

2000/0179(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.

Le présent rapport a été rédigé à la suite d'une vaste consultation. Il repose sur les informations reçues des autorités compétentes des États membres, des représentants des exploitants du secteur alimentaire et des 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: denrées alimentaires d'origine animale, règles spécifiques d'hygiène

2000/0179(COD) - 05/12/2005

ACTE : Règlement 2075/2005/CE de la Commission fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes.

CONTENU : les règlements 853/2004/CE, 854/2004/CE et 882/2004/CE du Parlement européen et du Conseil fixent les règles et obligations sanitaires relatives aux denrées alimentaires d'origine animale et aux contrôles officiels requis.

Il y a lieu d'adjoindre à ces règles des dispositions plus spécifiques applicables au nématode parasite *Trichinella*. Les viandes de porcins domestiques, de sangliers, de chevaux et d'autres espèces animales peuvent en effet être infectées par des nématodes du genre *Trichinella*. La consommation de viandes infestées par *Trichinella* peut provoquer de graves maladies chez l'homme.

En conséquence, le présent règlement établit des mesures pour prévenir l'apparition de maladies humaines provoquées par la consommation de viandes infestées par *Trichinella*. Il définit :

- les obligations des autorités compétentes et des exploitants du secteur alimentaire : prélèvement d'échantillons sur les carcasses ; dérogations ; examen visant à détecter la présence de *Trichinella* et apposition de la marque de salubrité ; formation du personnel ; méthodes de détection ; plans d'intervention ; reconnaissance des exploitations officiellement indemnes de *Trichinella* ; obligation d'information incombant aux exploitants du secteur alimentaire ; inspection des exploitations indemnes de *Trichinella* ; programmes de surveillance ; retrait de la reconnaissance officielle d'exploitation indemne de *Trichinella* ou de régions présentant un risque négligeable :

- les règles relatives aux importations (conditions sanitaires à l'importation, documents, etc.)

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

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

2000/0179(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 reflètent l'accord de compromis auquel sont parvenues les trois institutions, la Commission accepte le compromis et modifie sa proposition en conséquence. L'ensemble de compromis contient les amendements suivants: - souligner la nécessité pour la Commission de coordonner la procédure qui permet aux Etats membres de s'écarter des règles d'hygiène afin de répondre aux besoins des entreprises qui appliquent des méthodes traditionnelles de production alimentaire; - amendement de nature rédactionnelle décrivant les possibilités qu'a la Commission de modifier les annexes en recourant à la procédure de comitologie; - amendement de nature rédactionnelle qui clarifie les obligations des chasseurs en matière de sécurité alimentaire.

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

2000/0179(COD) - 03/10/2012

OBJECTIF : proposition de règlement du Conseil concernant l'utilisation de l'acide lactique pour réduire la contamination microbiologique de surface des carcasses de bovins.

CONTENU : le règlement (CE) n° 853/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles d'hygiène spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Il dispose que les exploitants du secteur alimentaire ne doivent utiliser aucune substance autre que l'eau pour éliminer la contamination de surface des produits d'origine animale, sauf si l'utilisation de cette substance a été approuvée conformément audit règlement.

Le 14 décembre 2010, la Commission a reçu une demande d'approbation de l'utilisation de l'acide lactique pour réduire la contamination de surface des carcasses et viandes de bovins.

Le 26 juillet 2011, l'**Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)** a adopté un avis favorable sur l'évaluation de l'innocuité et de l'efficacité de l'acide lactique lorsqu'il est utilisé à des fins de décontamination. Dans son avis, l'EFSA :

- conclut que les traitements de décontamination à base d'acide lactique ne présentent aucun risque à condition que la substance employée soit conforme aux spécifications de l'Union en matière d'additifs alimentaires ;
- précise que les traitements à base d'acide lactique assurent une réduction significative de la contamination microbiologique par comparaison avec l'absence de traitement ou avec un traitement à l'eau potable, et qu'il est improbable qu'ils contribuent au développement de résistances microbiennes.
- recommande que les exploitants du secteur alimentaire valident l'efficacité antimicrobienne de tels traitements dans le cadre de leurs propres conditions d'exploitation et vérifient la concentration d'acide lactique, la température d'application et les autres facteurs ayant une incidence sur l'efficacité de l'acide lactique en tant qu'agent de décontamination.

Le 21 septembre 2012, un projet de règlement de la Commission portant approbation de l'utilisation de l'acide lactique pour réduire la contamination de surface des carcasses de bovins a été soumis au Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale pour avis. Aucune majorité qualifiée ne s'étant dégagée pour ou contre les mesures proposées, le Comité n'a pas formulé d'avis sur le projet de règlement de la Commission.

En conséquence, la Commission propose **d'approuver l'utilisation de l'acide lactique pour combattre la contamination de surface des carcasses de bovins**. Une telle utilisation devrait toutefois être soumise à certaines conditions (de concentration, de température, etc.), exposées dans la partie I de l'annexe du règlement proposé.

Le recours à l'acide lactique pour la décontamination de surface :

- devrait être limité à l'utilisation sur des carcasses, demi-carcasses ou quartiers à l'abattoir, et devrait s'inscrire dans le cadre de bonnes pratiques d'hygiène et de systèmes basés sur les principes HACCP;
- ne devrait pas exonérer l'exploitant du secteur alimentaire de son obligation de se conformer aux exigences de la législation de l'Union en matière d'hygiène des denrées alimentaire, et
- ne devrait en aucun cas substituer à des pratiques d'abattage correctes et hygiéniques et à des modes opératoires appropriés.