

Informations de base	
2000/0181(CNS) CNS - Procédure de consultation Règlement	Procédure terminée
Produits d'origine animale destinés à la consommation humaine: règles de police sanitaire	
Abrogation 2013/0136(COD)	
Subject 4.20.05 Législation et police sanitaire 4.60.04.04 Sûreté alimentaire	

Acteurs principaux			
Parlement européen	Commission au fond	Rapporteur(e)	Date de nomination
	AGRI Agriculture et développement rural	KINDERMANN Heinz (PSE)	13/09/2000
	Commission pour avis	Rapporteur(e) pour avis	Date de nomination
	JURI Juridique et marché intérieur	MACCORMICK Professor Sir Neil (V/ALE)	20/03/2001
	ITRE Industrie, commerce extérieur, recherche, énergie	PIÉTRASANTA Yves (V/ALE)	13/09/2000
	ENVI Environnement, santé publique, politique des consommateurs	SCHNELLHARDT Horst (PPE-DE)	29/08/2000
Conseil de l'Union européenne	PECH Pêche	GALLAGHER Pat the Cope (UEN)	19/09/2000
	Formation du Conseil	Réunions	Date
	Compétitivité (marché intérieur, industrie, recherche et espace)	2289	2000-09-28
	Agriculture et pêche	2476	2002-12-16
	Agriculture et pêche	2468	2002-11-28

Événements clés			

Date	Événement	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		
28/09/2000	Débat au Conseil		
03/12/2001	Vote en commission		Résumé
03/12/2001	Dépôt du rapport de la commission, 1ère lecture/lecture unique	A5-0452/2001	
14/05/2002	Débat en plénière		
16/12/2002	Adoption de l'acte par le Conseil suite à la consultation du Parlement		
16/12/2002	Fin de la procédure au Parlement		
23/01/2003	Publication de l'acte final au Journal officiel		

Informations techniques	
Référence de la procédure	2000/0181(CNS)
Type de procédure	CNS - Procédure de consultation
Sous-type de procédure	Note thématique
Instrument législatif	Règlement
Modifications et abrogations	Abrogation 2013/0136(COD)
Base juridique	Traité CE (après Amsterdam) EC 037
État de la procédure	Procédure terminée
Dossier de la commission	AGRI/5/13472

Portail de documentation				
Parlement Européen				
Type de document	Commission	Référence	Date	Résumé
Rapport déposé de la commission, 1ère lecture/lecture unique		A5-0452/2001	03/12/2001	
Commission Européenne				
Type de document	Référence	Date	Résumé	
Document de base législatif	COM(2000)0438 	14/07/2000	Résumé	

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	

Informations complémentaires		
Source	Document	Date
Commission européenne	EUR-Lex	

Acte final
Directive 2002/0099 JO L 018 23.01.2003, p. 0011-0020

[Résumé](#)

Produits d'origine animale destinés à la consommation humaine: règles de police sanitaire

2000/0181(CNS) - 16/12/2002 - Acte final

OBJECTIF : fixer les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. MESURE DE LA COMMUNAUTÉ : Directive 2002/99/CE du Conseil. CONTENU : la présente directive fixe les règles générales de police sanitaire régissant toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution au sein de la Communauté et de l'introduction en provenance des pays tiers de produits d'origine animale et de produits qui en sont issus destinés à la consommation humaine. Ce texte fait partie d'une ensemble de propositions (quatrième proposition) relatives à l'hygiène alimentaire, présentées par la Commission en 2000 (se reporter aux résumés précédents). Cette directive consiste principalement en une codification des exigences reprises ailleurs dans la législation de santé publique vétérinaire. ENTRÉE EN VIGUEUR : 12/02/2003 MISE EN OEUVRE : 01/01/2005.

Produits d'origine animale destinés à la consommation humaine: règles de police sanitaire

2000/0181(CNS) - 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. Etant 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.

Produits d'origine animale destinés à la consommation humaine: règles de police sanitaire

2000/0181(CNS) - 15/05/2002 - Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique

En adoptant le rapport de M. Heinz KINDERMANN (PSE, D) par 466 voix pour, 1 contre et 5 abstention, le Parlement européen a approuvé la proposition de règlement sous réserve de plusieurs amendements proposés par la commission au fond (se reporter au résumé précédent). Le Parlement réclame notamment des procédures adéquates relatives à la traçabilité des stocks vivants lorsqu'une épidémie est décelée, la mise en place de points de contrôle au sein des États membres, la possibilité d'effectuer des contrôles à intervalles réguliers et sans préavis et l'information du public sur l'identité des personnes et la nature de toute infraction constatée.