Informations de base

2000/0182(COD) COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure codécision) Décision	Procédure terminée
Produits d'origine animale, consommation humaine: règles sanitaires (modif. directives 89/662, 91/67/CEE). Paquet hygiène **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
ENVI Environnement, santé publique, politique des consommateurs	SCHNELLHARDT Horst (PPE-DE)	29/08/2000

Commission au fond précédente	Rapporteur(e) précédent(e)	Date de nomination
ENVI 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
ITRE Industrie, commerce extérieur, recherche, énergie	LUCAS Caroline (V/ALE)	19/09/2000
AGRI Agriculture et développement rural	AUROI Danielle (V/ALE)	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)	2289	2000-09-28
Agriculture et pêche	2524	2003-07-22
Agriculture et pêche	2348	2001-05-22
Environnement	2536	2003-10-27

Commission européenne	DG de la Commission	Commissaire
	Santé et sécurité alimentaire	

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		
30/04/2003	Vote en commission,1ère lecture		Résumé
30/04/2003	Dépôt du rapport de la commission, 1ère lecture	A5-0149/2003	
03/06/2003	Décision du Parlement, 1ère lecture	T5-0228/2003	Résumé
03/06/2003	Résultat du vote au parlement		
23/07/2003	Publication de la proposition législative modifiée	COM(2003)0455	Résumé
27/10/2003	Publication de la position du Conseil	11584/1/2003	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	A5-0130/2004	
30/03/2004	Décision du Parlement, 2ème lecture	T5-0218/2004	Résumé
30/03/2004	Débat en plénière		
21/04/2004	Signature de l'acte final		
21/04/2004	Fin de la procédure au Parlement		
30/04/2004	Publication de l'acte final au Journal officiel		

Informations techniques

Référence de la procédure	2000/0182(COD)
Type de procédure	COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure codécision)
Sous-type de procédure	Note thématique
Instrument législatif	Décision
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/5/19653

Portail de documentation

Parlement Européen

Type de document	Commission	Référence	Date	Résumé
Rapport déposé de la commission, 1ère lecture/lecture unique		A5-0149/2003	30/04/2003	
Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique		T5-0228/2003 JO C 068 18.03.2004, p. 0021-0076 E	03/06/2003	Résumé
Recommandation déposée de la commission, 2e lecture		A5-0130/2004	08/03/2004	
Texte adopté du Parlement, 2ème lecture		T5-0218/2004 JO C 103 29.04.2004, p. 0035-0327 E	30/03/2004	Résumé

Conseil de l'Union

Type de document	Référence	Date	Résumé
Déclaration du Conseil sur sa position	12133/2003	09/10/2003	
Position du Conseil	11584/1/2003 JO C 048 24.02.2004, p. 0131-0136 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)0455	23/07/2003	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)0345	28/04/2004	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 2004/0041
JO L 195 02.06.2004, p. 0012-0015 Résumé

Produits d'origine animale, consommation humaine: règles sanitaires (modif. directives 89/662, 91/67/CEE). Paquet hygiène

2000/0182(COD) - 19/12/2003

La Commission est convaincue que la position commune prend en considération les objectifs poursuivis par l'amendement du Parlement européen et que les préoccupations de la Commission concernant les objectifs de la proposition ont été respectées.

Produits d'origine animale, consommation humaine: règles sanitaires (modif. directives 89/662, 91/67/CEE). Paquet hygiène

2000/0182(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, a 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).

Produits d'origine animale, consommation humaine: règles sanitaires (modif. directives 89/662, 91/67/CEE). Paquet hygiène

2000/0182(COD) - 27/10/2003 - Position du Conseil

La position commune introduit les principaux changements suivants : - Date d'application : le principal souci du Conseil, à l'égard de cette proposition, était de veiller à ce que toutes les propositions faisant partie de l'ensemble du paquet "hygiène alimentaire" s'appliquent à compter de la même date et à ce que les États membres disposent de suffisamment de temps pour s'adapter à la nouvelle situation. Le Conseil a donc décidé que, pour toutes ces propositions, les mesures devraient s'appliquer dans les 18 mois suivant l'entrée en vigueur et, au plus tôt, le 1er janvier 2006. La position commune est donc conforme à l'objet de l'unique amendement figurant dans l'avis rendu en première lecture par le Parlement européen. - Abrogation de directives existantes : à l'origine, la Commission avait inclus l'abrogation de toutes les directives existantes en matière d'hygiène des denrées alimentaires dans la cinquième proposition de l'ensemble. Dans la position commune, le Conseil prévoit l'abrogation de la directive 93/43/CEE relative à l'hygiène générale des denrées alimentaires dans le contexte de la première proposition, et des 16 directives restantes dans la cinquième proposition. - Clauses d'interprétation et de sauvegarde : la proposition de la Commission prévoyait une clause de sauvegarde destinée à garantir que les exigences essentielles en matière de température et sur le plan microbiologique demeurent applicables et que les mesures d'application prises sur la base des actes abrogés restent en vigueur. Ces éléments ont été respectés dans la position commune. En outre, le Conseil a prévu que les règles d'application fondées sur l'annexe II de la directive 92/118/CEE continuent à s'appliquer (sauf pour la décision 94/371/CE arrêtant certaines conditions

sanitaires spécifiques concernant la mise sur le marché de certains types d'oeufs, dont le contenu a été largement intégré dans la deuxième proposition de l'ensemble relatif à l'hygiène des denrées alimentaires). Le Conseil a également prévu que les mesures d'application de la décision 95 /408/CE demeurent applicables. Elles comprennent leslistes des établissements de pays tiers qui sont autorisés à exporter des denrées alimentaires d'origine animale vers la Communauté.

Produits d'origine animale, consommation humaine: règles sanitaires (modif. directives 89/662, 91/67/CEE). Paquet hygiène

2000/0182(COD) - 28/04/2004 - Avis de la Commission sur la position du Parlement en 2ème lecture

Aucun amendement n'ayant été présenté en deuxième lecture, une proposition modifiée n'est pas nécessaire.

Produits d'origine animale, consommation humaine: règles sanitaires (modif. directives 89/662, 91/67/CEE). Paquet hygiène

2000/0182(COD) - 03/06/2003 - Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique

Le Parlement européen a approuvé la proposition de directive.

Produits d'origine animale, consommation humaine: règles sanitaires (modif. directives 89/662, 91/67/CEE). Paquet hygiène

2000/0182(COD) - 23/07/2003 - Proposition législative modifiée

La Commission a modifié sa proposition à la lumière d'un amendement du Parlement demandant que les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard un an après l'entrée en vigueur de la directive (au lieu du 1er janvier 2004 au plus tard comme le prévoit la proposition initiale). Cette approche est raisonnable étant donné que l'adoption formelle de l'ensemble des propositions doit avoir lieu après le 1er janvier 2004.

Produits d'origine animale, consommation humaine: règles sanitaires (modif. directives 89/662, 91/67/CEE). Paquet hygiène

2000/0182(COD) - 21/04/2004 - Acte final

OBJECTIF : cinquième proposition d'un paquet de cinq propositions consolidant et mettant à jour les règles communautaires existant en matière d'hygiène des denrées alimentaires. ACTE LÉGISLATIF : Directive 2004/41/CE du Parlement européen et du Conseil abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et modifiant les directives 89/662/CEE et 92/118/CEE du Conseil ainsi que la décision 95/408/CE du Conseil. CONTENU : la directive vise à: - abroger 17 directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires, - modifier d'autres directives présentant un lien direct avec l'hygiène des denrées alimentaires, - introduire une clause de sauvegarde et de statu quo afin de garantir que les exigences essentielles en matière de température et d'ordre microbiologique demeurent applicables et que les dispositions d'application fondées sur les directives abrogées restent en vigueur. ENTRÉE EN VIGUEUR : 30/04/2004.

Produits d'origine animale, consommation humaine: règles sanitaires (modif. directives 89/662, 91/67/CEE). Paquet hygiène

2000/0182(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 dansleur 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 tradionnelle 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 ateliersde 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.