Informations de base

2002/0141(COD) COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure codécision) Règlement	Procédure terminée
Produits origine animale, consommation humaine: sécurité, contrôles. Paquet hygiène Abrogation 2013/0140(COD) **Subject** 3.10.10 Alimentation, législation alimentaire 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)	02/10/2002

Commission au fond précédente	Rapporteur(e) précédent(e)	Date de nomination
ENVI Environnement, santé publique, politique des consommateurs	SCHNELLHARDT Horst (PPE-DE)	02/10/2002

Commission pour avis précédente	Rapporteur(e) pour avis précédent(e)	Date de nomination
ITRE Industrie, commerce extérieur, recherche, énergie	La commission a décidé de ne pas donner d'avis.	
AGRI Agriculture et développement rural	AUROI Danielle (V/ALE)	02/10/2002
PECH Pêche	HUDGHTON Ian (V/ALE)	12/09/2002

Conseil de l'Union européenne

Formation du Conseil	Réunions	Date
Agriculture et pêche	2524	2003-07-22
Agriculture et pêche	2500	2003-04-08
Environnement	2536	2003-10-27

Commission européenne	DG de la Commission	Commissaire
	Santé et sécurité alimentaire	

Evénements clés

Date	Evénement	Référence	Résumé
11/07/2002	Publication de la proposition législative	COM(2002)0377	Résumé
02/09/2002	Annonce en plénière de la saisine de la commission, 1ère lecture		
08/04/2003	Débat au Conseil		Résumé
30/04/2003	Vote en commission,1ère lecture		Résumé
30/04/2003	Dépôt du rapport de la commission, 1ère lecture	A5-0156/2003	
05/06/2003	Décision du Parlement, 1ère lecture	T5-0254/2003	Résumé
05/06/2003	Débat en plénière		
21/10/2003	Publication de la proposition législative modifiée	COM(2003)0577	Résumé
27/10/2003	Publication de la position du Conseil	11583/1/2003	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	A5-0138/2004	
30/03/2004	Décision du Parlement, 2ème lecture	T5-0219/2004	Résumé
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	2002/0141(COD)
Type de procédure	COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure codécision)
Sous-type de procédure	Note thématique
Instrument législatif	Règlement
Modifications et abrogations	Abrogation 2013/0140(COD)
Base juridique	Traité CE (après Amsterdam) EC 152-p4
État de la procédure	Procédure terminée
Dossier de la commission	ENVI/5/19658

Portail de documentation

Parlement Européen

Type de document	Commission	Référence	Date	Résumé
Rapport déposé de la commission, 1ère lecture/lecture unique		A5-0156/2003	30/04/2003	
Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique		T5-0254/2003 JO C 068 18.03.2004, p. 0330-0435 E	05/06/2003	Résumé
Recommandation déposée de la commission, 2e lecture		A5-0138/2004	08/03/2004	
Texte adopté du Parlement, 2ème lecture		T5-0219/2004	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	11583/1/2003 JO C 048 24.02.2004, p. 0082-0130 E	27/10/2003	Résumé

Commission Européenne

Type de document	Référence	Date	Résumé
Document de base législatif	COM(2002)0377 JO C 262 29.10.2002, p. 0449 E	11/07/2002	Résumé
Proposition législative modifiée	COM(2003)0577	21/10/2003	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)0342	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	CES0277/2003 JO C 095 23.04.2003, p. 0022-0023	26/02/2003	
EESC	Comité économique et social: avis, rapport	CES0281/2003	27/02/2003	
		32005R2074		

EU	Acte législatif de mise en oeuvre	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 2004/0854
JO L 226 25.06.2004, p. 0083-0127 Résumé

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

2002/0141(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 854/2004/CE du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (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 vise principalement à ce que les règles applicables aux contrôles officiels de l'hygiène des denrées alimentaires soient davantage fondées sur des données scientifiques et une analyse des risques, et à intégrer les grands principes de la législation alimentaire (approche de la ferme à la table, définition des obligations des autorités compétentes).

Le règlement fixe des règles spécifiques pour les contrôles officiels concernant les produits d'origine animale. En particulier, il prévoit des audits concernant la mise en oeuvre par les exploitants du secteur alimentaire de bonnes pratiques d'hygiène et de procédures fondées sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP). Les audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène visent à vérifier que les exploitants du secteur alimentaire appliquent d'une manière courante et correcte des procédures concernant au moins les points suivants: les contrôles des informations relatives à la chaîne alimentaire; la conception et l'entretien des locaux et des équipements; l'hygiène pré-opérationnelle, opérationnelle et post opérationnelle; l'hygiène du personnel; la formation en matière d'hygiène et de procédures de travail; la lutte contre les nuisibles; la qualité de l'eau; le contrôle de la température; et les contrôles des denrées alimentaires entrant et sortant de l'établissement et de tout document qui les accompagne.

Les produits concernés par le règlement sont la viande, les produits de la pêche, les mollusques bivalves et le lait. Les contrôles relatifs à la production de viandes comprendront des audits des activités des exploitants du secteur alimentaire et des inspections, y compris de vérifications des contrôles effectués par les exploitants eux-mêmes. Eu égard aux compétences spécialisées dont ils disposent, ce sont les vétérinaires officiels qui devront exécuter les tâches d'audit et d'inspection dans les abattoirs, les établissements de traitement du gibier et certains ateliers de découpe. Les États membres pourront décider à qui il convient de confier les tâches d'audit et d'inspection dans les autres types d'établissements.

Les contrôles concernant la production de mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche porteront sur les zones de reparcage et de production ainsi que sur le produit final. Quant aux contrôles concernant la production de lait cru, ils viseront notamment les exploitations de production laitière et le lait cru lors de sa collecte. Le règlement établit également les procédures régissant l'importation des produits d'origine animale.

ENTRÉE EN VIGUEUR : 20/05/2004.

DATE D'APPLICATION : 01/01/2006.

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

2002/0141(COD) - 08/04/2003

Le Conseil a pris acte du rapport d'avancement relatif à la proposition de règlement et a invité le Comité des représentants permanents à poursuivre les travaux sur ce dossier dans l'attente de l'avis du Parlement européen, qui devrait être disponible en mai 2003. M. BYRNE, membre de la Commission, a présenté les principales questions en suspens qui devront être résolues au niveau politique avant tout nouvel accord sont les suivantes : - relation avec les règles de contrôle générales : la proposition comporte des règles spécifiques, notamment en matière de contrôle et d'importation, applicables à tous les produits d'origine animale; elle s'appliquera en sus de la proposition relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux; - partage des responsabilités : pour ce qui est du rôle respectif des vétérinaires officiels et des auxiliaires officiels quant à certaines tâches spécifiques à réaliser dans les abattoirs; la Commission, a indiqué que, dans des situations données, les auxiliaires officiels pourraient opérer sans la présence permanente du vétérinaire officiel, suivant une approche au cas par cas accompagnée d'une évaluation des risques; - participation du personnel de l'exploitation à l'inspection des viandes : la Commission, a réaffirmé que les exploitants du secteur alimentaire étaient responsables au premier chef de la sécurité de leurs produits et qu'ils pouvaient réaliser certaines activités ayant trait à l'inspection des viandes. Elle note que les exploitants procèdent déjà avec succès à ce type de contrôles dans le secteur de la volaille et propose d'étendre cette pratique à d'autres secteurs, à condition que les exigences en matière de sécurité soient remplies et qu'un vétérinaire officiel assure une surveillance permanente.

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

2002/0141(COD) - 21/10/2003 - Proposition législative modifiée

La proposition modifiée de la Commission tient compte, en partie ou en totalité, de plus de la moitié des 136 amendements adoptés par le Parlement européen en première lecture, moyennant certaines modifications rédactionnelles : - Amendements d'ordre technique et rédactionnel : la Commission accueille favorablement la plupart de ces amendements, sauf certains amendements qui renforcent inutilement les exigences de la proposition; - Transfert d'exigences entre les annexes et les articles (article 4) : la Commission accepte moyennant reformulation l'amendement visant à garantir que toutes les exigences de base en matière de contrôles officiels de la viande figurent dans les articles, de façon à assurer la sécurité juridique pour les entreprises du secteur alimentaire; - Relation avec le futur règlement relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires : la Commission ne peut accepter les amendements qui portent sur des points traités par la proposition de la Commission concernant un règlement relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires, notamment les coûts, le droit de recours et, dans une moindre mesure, la question des sanctions. Les points en question devraient être traités par le règlement proposé concernant les contrôles des aliments pour animaux et des denrées alimentaires; - Flexibilité en faveur des petites entreprises : la Commission accepte les amendements qui visent à introduire davantage de flexibilité en matière de contrôles officiels dans les petites entreprises de transformation de viande. Elle rejette toutefois l'amendement introduisant la notion de "petit établissement artisanal", qui est contraire à la politique générale de la Commission en matière de sécurité alimentaire; - Comitologie : la Commission accepte certains amendements dont notamment celui visant à réintroduire la possibilité, pour la Commission, de prendre des décisions d'application ou de modifier certaines règles dans le cadre de la comitologie; - Importations : la Commission accepte l'approche visant à introduire dans le texte des exigences relatives aux importations qui figuraient auparavant dans "Hygiène". Toutefois, les exigences détaillées figurant dans certains amendements ne sont pas toujours conformes à l'approche de la Commission et du Conseil et font quelquefois double emploi avec la proposition de la Commission relative aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires. Ces amendements ne sont acceptés; - Informations sur la chaîne de production : la Commission accepte un certain nombre d'amendements destinés à apporter de la flexibilité au système d'informations sur la chaîne de production (renseignements à fournir par l'exploitation pour accompagner les animaux destinés à l'abattage). Elle rejette toutefois d'autres amendements au motif qu'ils affaibliraient le système et le rendraient inefficace. En ce qui concerne notamment l'identification des animaux, ceux dont l'identité ne peut être établie avec certitude ne devraient, en principe, pas être abattus pour la consommation humaine; - Marquage de salubrité : dans le cadre de l'accord politiquedégagé au sein du Conseil en ce qui concerne "Hygiène 2", il a été décidé de limiter le marquage de salubrité à la viande rouge (excluant ainsi volailles et lapins) au niveau de l'abattoir, dans la mesure où l'inspection officielle systématique de chaque carcasse n'a été exigée qu'à ce niveau. Les amendements du Parlement ne peuvent pas être acceptés, car ils ne sont pas conformes à cette approche. Un seul amendement peut être accepté en partie, étant donné qu'il adapte certains aspects du marquage de salubrité à la situation concrète dans les abattoirs; - Inspection post mortem visuelle : la Commission ne peut accepter l'amendement qui écarte la possibilité de procéder à des inspections post mortem visuelles de certaines catégories de porcs d'engraissement, vu que cette possibilité avait été introduite dans le texte de la Commission sur la base d'un avis scientifique (CSVSP); - La participation du personnel des entreprises aux activités de contrôle : le texte de la Commission offre la possibilité d'utiliser le personnel de l'entreprise pour certaines activités de contrôle. Un certain nombre d'amendements adoptés visent à ce que le personnel en question relève en grande partie de la sphère d'influence de l'autorité compétente. De l'avis de la Commission, il faudrait maintenir une distinction entre ces deux aspects. En conséquence, ces amendements ne peuvent pas être acceptés. Toutefois, la Commission accepte l'amendement visant à introduire quelques exigences

supplémentaires pour les établissements utilisant du personnel interne pour les activités de contrôle; - Présence du vétérinaire officiel : la Commission accepte l'amendement indiquant que la présence du vétérinaire officiel dans les abattoirs de faible capacité devrait reposer sur une analyse des risques; - Formation : la Commission peut accepter la quasi totalité des amendements portant sur les exigences techniques en matière de formation des vétérinaires et auxiliaires officiels. Elle rejette toutefois les amendements qui visent à introduire davantage de souplesse en ce qui concerne la formation des vétérinaires, étant donné que la proposition initiale de la Commission offre déjà des garanties suffisantes à cet égard; - Mollusques bivalves vivants et produits de la pêche : la Commission accueille favorablement les amendements concernant spécifiquement les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche. La plupart d'entre eux portent sur le problème des biotoxines marines dans les mollusques; - Divers : la Commission a également tenu compte des amendements concernant le champ d'application du règlement, la communication des listes des établissements agréés, le bien-être des animaux, l'abattage d'urgence, les tâches des auxiliaires officiels, les vétérinaires agréés, l'odeur sexuelle prononcée de la viande de porc et la présence de l'autorité compétente dans les ateliers de découpe.

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

2002/0141(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 1er 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 1er 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 01/012006.

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

2002/0141(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 01/012006, 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 01/012007.

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

2002/0141(COD) - 11/07/2002 - Document de base législatif

OBJECTIF : remplacer la législation communautaire existante en matière d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, afin d'en accroître la cohérence et de la fonder davantage sur les données scientifiques et sur les risques. CONTENU : des éléments nouveaux (en particulier des avis scientifiques récents émis en rapport avec la sécurité des viandes) imposent de remanier en profondeur la proposition de règlement fixant les modalités d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (COD/2000/0180). Cette proposition a donc été retirée par la Commission le 11/12/2001 et la présente proposition révisée la remplace dans son intégralité. La révision porte essentiellement sur les contrôles officiels des viandes fraîches et devrait garantir une meilleure protection des consommateurs contre les dangers liés à la consommation de denrées alimentaires d'origine animale. Les mesures de gestion des risques relatives aux mollusques bivalves vivants et au lait et produits laitiers ont également été renforcées. Le nouveau système proposé possède les caractéristiques suivantes: - il repose sur des bases scientifiques; - il traite de tous les risques connus qui ont une incidence sur la sécurité de la viande; - le vétérinaire officiel joue un rôle essentiel dans ce système; - il consiste en contrôles officiels des systèmes mis en place par l'exploitant, mais aussi des activités d'inspection officielles; - il intègre clairement l'approche de la ferme à la table; - il porte sur les questions importantes dans les domaines de la santé et du bien-être des animaux; - la fréquence et l'intensité des contrôles officiels sont fondées sur les risques; - il prévoit, pour certains secteurs et à certaines conditions, la possibilité de faire participer le personnel de l'établissement aux contrôles; - il prévoit des exigences en matière de formation pour l'ensemble du personnel effectuant des contrôles.

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

2002/0141(COD) - 19/12/2003 - Communication de la Commission sur la position du Conseil

La position commune est globalement compatible avec les amendements du Parlement européen qui ont été acceptés par la Commission. L'objectif de certains amendements non acceptés par la Commission a néanmoins été pris en considération dans la position commune, à part ceux concernant: - la participation du personnel des abattoirs à l'inspection des viandes, - le marquage de salubrité des viandes, - l'inspection visuelle de certains types de viande de porc.

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

2002/0141(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. La Commission accepte les amendements suivants approuvés par le Parlement qui reflètent l'accord de compromis auquel sont parvenues les trois institutions, et qui visent à: - préciser la nécessité de procéder, en cas d'abattage d'urgence, à une examen des carcasses le plus rapidement possible; - faire en sorte que le personnel de contrôle ait librement accès aux installations des entreprises du secteur alimentaire dans l'exercice de ses tâches de contrôle; - obliger les États membres à s'assurer que le personnel de contrôle soit suffisamment nombreux pour procéder à l'inspection des viandes dans les abattoirs; - introduire de la flexibilité concernant certaines activités de contrôle dans les petites entreprises. En revanche, la Commission n'a pas accepté deux amendements visant à limiter les possibilités d'aide du personnel des abattoirs au vétérinaire officiel à l'inspection des viandes de volaille et de lapin, en excluant les veaux de boucherie et les porcs d'engraissement. Ces amendements ne reflètent pas le compromis obtenu entre les trois institutions. Toutefois, afin de pouvoir parvenir à un accord final en évitant la procédure de conciliation, le Conseil est disposé à accepter ces amendements à condition que la Commission publie une déclaration précisant que la Commission présentera, le plus tôt possible après l'entrée en vigueur du règlement, un rapport sur le personnel d'abattoir aidant à l'inspection des viandes en vue d'examiner si et dans quelles conditions le système actuellement en vigueur pour la viande de volaille et de lapin peut être étendu à d'autres espèces, telles que les porcs d'engraissement et les veaux de boucherie. Ce rapport sera accompagné s'il convient d'une proposition législative.

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

2002/0141(COD) - 05/06/2003 - Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique

En adoptant le rapport de M. Horst SCHNELLHARDT (PPE-DE, D), le Parlement européen a sensiblement amendé cette proposition de règlement qui concerne plus particulièrement la viande mais qui renforce également les mesures de gestion des risques pour le lait et les produits laitiers. Les amendements du Parlement, essentiellement de nature technique, donnent au texte une structure plus rationnelle, facilitant ainsi son application. Dans un but de meilleure lisibilité et aux fins d'une structure plus systématique et de la simplification de l'application, les dispositions relatives à la procédure concernant l'importation ont été transposées à l'identique du règlement proposé fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits

alimentaires d'origine animale dans le présent règlement. D'autres amendements concernent entre autres les points suivants: - la base scientifique du droit communautaire de la sécurité alimentaire doit être indépendante, vérifiable et révisée régulièrement; - il faut récompenser par une diminution des coûts de contrôle les efforts consentis par les producteurs et exploitants présentant un meilleur bilan en matière de sécurité alimentaire; - la Commission devrait examiner la possibilité d'établir des niveaux particuliers pour les différentes espèces de mollusques bivalves. - les auxiliaires officiels peuvent mais ne doivent pas être fonctionnaires; - les missions essentielles du contrôle officiel doivent être indiquées dans le règlement afin qu'elles soient les mêmes dans tous les pays membres de l'UE et que les possibilités de les modifier soient restreintes; - l'organisation des modalités de contrôle doit prévoir des sanctions en cas de manquement aux règles d'hygiène en vigueur; - le transport, la transformation, l'élimination et l'entreposage des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, par exemple dans la production d'aliments pour animaux, doivent être inclus dans le contrôle; - les informations sur la chaîne de production des denrées alimentaires doivent avoir trait aux données revêtant une importance pour la sécurité du produit sur le plan de la santé et pour la garantie d'une haute qualité; - dans l'intérêt de la simplification, il convient que les producteurs primaires signent une déclaration unilatérale recouvrant les critères correspondants de la chaîne d'information; - afin d'assurer le même niveau d'hygiène à la viande des animaux abattus d'urgence, il convient de prévoir dans ce cas les mêmes garanties (inspection ante-mortem et post-mortem); - les exploitants doivent avoir la possibilité de faire appel contre des décisions qu'ils jugent injustifiées; - la protection des animaux est une question centrale, également du point de vue de la santé publique, et les infractions doivent être portées sans délai à la connaissance du public; - les responsabilités en matière de production et d'inspection doivent être séparées au sein de l'entreprise et l'entreprise qui souhaite faire appel à des inspecteurs internes doit être titulaire d'une certification internationale; - les produits de l'aquaculture doivent aussi être contrôlés : le Parlement suggère des tests de contrôle de la teneur en canthaxanthine des salmonidés d'élevage, laquelle doit être sévèrement limitée.

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

2002/0141(COD) - 28/07/2009 - Document de suivi

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.

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

2002/0141(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 origine animale, consommation humaine: sécurité, contrôles. Paquet hygiène

2002/0141(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 01/012006.

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

2002/0141(COD) - 27/10/2003 - Position du Conseil

La position commune incorpore plusieurs changements par rapport à la proposition initiale de la Commission. Un certain nombre de ceux-ci sont conformes aux objectifs des amendements que le Parlement européen a proposés dans son avis en première lecture. Ces changements concernent les points sivants: - Règlement relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (COD/2003/0030): sans faire aucune mention de ce règlement, la position commune incorpore certaines de ses dispositions, en particulier celles concernant les définitions et les mesures coercitives. - Champ d'application : il existe des liens étroits entre le deuxième et le troisième règlement du paquet "hygiène alimentaire". La position commune est conforme à l'objectif des amendements du Parlement européen qui visent à intégrer dans le troisième règlement le champ d'application et les dérogations prévus dans le deuxième règlement. La position commune précise aussi que la réalisation de contrôles officiels ne diminue en aucune manière la responsabilité de veiller à la sécurité des denrées alimentaires incombant aux exploitants du secteur alimentaire. - Définitions : la position commune incorpore quatre définitions de la proposition de règlement relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires. En outre, elle: maintient la définition d'autorité compétente utilisée dans plusieurs directives "médicaments vétérinaires" existantes; prévoit la définition de "vétérinaire agréé" afin de couvrir les vétérinaires privés exécutant des contrôles spécifiques officiels concernant les exploitations; précise que, si les "auxiliaires officiels" doivent être nommés par l'autorité compétente, ils n'ont pas besoin d'être "fonctionnaires"; prévoit l'incorporation de certaines définitions figurant dans le règlement 1774/2002/CE. - Agrément des établissements : par rapport à la proposition initiale de la Commission, la position commune: prévoit une souplesse supplémentaire en ce qui concerne l'agrément conditionnel, en particulier pour les navires-usines et les navires congélateurs; apporte des éclaircissements concernant les établissements existants et les marchés de gros; incorpore et généralise les dispositions sur les mesures coercitives; et prévoit que les États membres mettent à la disposition du public les listes des établissements agréés. - Audits : alors que la proposition initiale de la Commission prévoyait des audits concernant la viande fraîche, la position commune prévoit en règle générale des audits pour tous les exploitants du secteur alimentaire traitant des produits d'origine animale relevant du règlement. Il imposerait aux vétérinaires officiels d'exécuter des audits dans les abattoirs, les établissements de traitement du gibier et certains ateliers de découpe. Il laisserait aux États membres le soin de choisir le personnel le plus compétent pour réaliser les audits dans les autres établissements. - Contrôles officiels concernant la viande fraîche : le Conseil estime que les principes essentiels s'appliquant aux contrôles officiels concernant la viande fraîche doivent figurer dans un article ; que les États membres devraient suivre une approche fondée sur les risques pour évaluer le nombre d'agents officiels dont la présence est nécessaire surla chaîne d'abattage d'un abattoir spécifique ; et que des règles strictes et claires sont nécessaires pour déterminer à quel moment le personnel des abattoirs peut participer aux contrôles officiels. En vertu de la position commune, les États membres pourraient dans un premier temps choisir d'autoriser le personnel des abattoirs à participer aux contrôles officiels concernant les animaux élevés en groupe dans les mêmes conditions (volaille, lagomorphes, porcs d'engraissement et veaux d'engraissement). Le système pourrait par la suite être étendu par le biais de la comitologie à d'autres types d'animaux à la lumière de l'expérience acquise. - Importations : les règles doivent garantir que les échanges entre la Communauté et les pays tiers respectent le principe d'équivalence, tout en n'imposant pas de charges inutiles ou impossibles à appliquer aux parties concernées. La position commune établit la règle générale selon laquelle aucun pays tiers ne peut figurer sur une liste de pays tiers en provenance desquels les importations sont autorisées, à moins qu'un contrôle communautaire ait été effectué dans le pays tiers en question, tout en prévoyant une certaine souplesse pour les cas où un tel contrôle n'apporterait aucune valeur ajoutée. - Souplesse et comitologie : le règlement devrait, comme les autres règlements en matière d'hygiène, prévoir une procédure permettant aux États membres d'adopter des dispositions nationales adaptant certaines dispositions techniques de manière transparente. Dans le cadre des contrôles officiels, il convient également de prévoir l'utilisation de la procédure souple pour permettre la mise en oeuvre de projets pilotes pour tester de nouvelles méthodes en ce qui concerne les contrôles d'hygiène pour la viande. Le Conseil estime qu'il est possible d'établir des dispositions transitoires par le biais de la comitologie en plus des modifications apportées aux annexes et des mesures d'exécution. En outre, il devrait être possible d'accorder des dérogations à l'aide de la même procédure. - 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, mais au plus tôt le 1er janvier 2006. - Règles détaillées concernant les viandes fraîches (annexe I): la position commune apporte un certain nombre de changements aux exigences détaillées concernant les contrôles officiels relatifs aux viandes fraîches. En particulier, ces règles: ne contiennent plus les dispositions qui figurent dans la position commune concernant le deuxième règlement (fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale); mettent davantage l'accent sur les contrôles concernant la viande des animaux qui ont fait l'objet d'un abattage d'urgence; limitent la portée du marquage de salubrité aux carcasses et aux parties de carcasses de viande rouge; précisent les circonstances dans lesquelles la viande doit être déclarée comme impropre à la consommation humaine, y compris la viande dégageant une odeur sexuelle prononcée et contenant du sang; établissent une liste succincte des contrôles officiels que seuls les vétérinaires officiels peuvent effectuer. Une certaine souplesse est prévue en ce qui concerne la présence des vétérinaires officiels dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier. La présence d'au moins un vétérinaire officiel pendant toute l'inspection ante mortem et post mortem demeurerait une obligation essentielle, mais les autorités compétentes pourraient l'adapter sur la base d'une évaluation des risques et à des conditions strictes garantissant la réalisation d'une inspection appropriée. En ce qui concerne la formation, la position commune permettrait aux autorités compétentes de nommer des vétérinaires officiels sans les soumettre à des tests, si le candidat a acquis toutes les connaissances requises dans le cadre d'un cursus universitaire ou d'une formation continue débouchant sur une qualification de troisième universitaire. La position commune modifie aussi légèrement la répartition entre la formation théorique et pratique pour les auxiliaires officiels sans changer l'obligation générale d'accomplir 900 heures de formation. - Règles détaillées concernant les mollusques bivalves vivants (annexe II) : le Conseil estime que la fréquence d'échantillonnage en vue de l'analyse des toxines présentes dans les mollusques bivalves vivants devrait, en règle générale, être hebdomadaire pendant les périodes de récolte. La position commune définit des critères modernisés de classification des zones de production et de reparcage. - Règles détaillées concernant les produits de la pêche (annexe III) : la position commune apporte des éclaircissements concernant les contrôles officiels de la production et de la mise sur le marché des produits de la pêche. Elle inclut notamment des règles détaillées concernant les contrôles officiels des navires pour préciser quels contrôles sont nécessaires et possibles compte tenu des spécificités pratiques et juridiques. - Règles détaillées concernant le lait cru (annexe IV) : la position commune n'énonce que les exigences qui sont spécifiques aux contrôles officiels de la production et de la collecte de lait cru. Elle ne contient plus les règles qui auraient fait double emploi avec les exigences générales applicables à tous les produits d'origine animale. Enfin, il faut noter que la position commune ne tient pas compte des amendements du Parlement que la Commission n'a pas été en mesure d'accepter, notamment ceux qui: - étendraient le marquage de salubrité à la viande de volaille et aux lagomorphes; - traitent des responsabilités des exploitants du secteur alimentaire; - imposeraient des restrictions indues à la possibilité pour le personnel des abattoirs de participer aux contrôles officiels; - excluraient la possibilité d'une inspection post mortem visuelle de certaines catégories de porcs d'engraissement; - anticiperaient sur le résultat des discussions qui devraient avoir lieu dans le cadre des négociations sur le règlement proposé relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires; - établiraient des dispositions spécifiques pour les petits établissements artisanaux.