

PARLEMENT EUROPÉEN

1999



2004

Document de séance

C5-0009/2004

2000/0179(COD)

FR

15/01/2004

Position commune

en vue de l'adoption du règlement du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Docs 5420/2/03
Déclaration
12133/03
SEC(2003)1450

5. Les conteneurs utilisés pour maintenir les mollusques bivalves vivants dans les systèmes de purification doivent être construits de manière à permettre à l'eau de mer propre de les traverser. L'épaisseur des couches de mollusques bivalves vivants ne doit pas empêcher l'ouverture des coquilles durant la purification.
6. Aucun crustacé, poisson ou autre animal marin ne doit se trouver dans un bassin de purification dans lequel des mollusques bivalves vivants sont en cours de purification.
7. Tout emballage contenant des mollusques bivalves vivants purifiés envoyé vers un centre d'expédition doit être muni d'une étiquette attestant leur purification.

B. EXIGENCES APPLICABLES AUX CENTRES D'EXPÉDITION

Les exploitants du secteur alimentaire qui exploitent des centres d'expédition doivent veiller à se conformer aux obligations ci-après.

1. Les manipulations des mollusques bivalves vivants, en particulier les opérations de finition, de calibrage, d'emballage et de conditionnement ne doivent pas causer de contamination du produit, ni affecter la viabilité des mollusques.
2. Avant l'expédition, les coquilles des mollusques bivalves vivants doivent être lavées complètement à l'aide d'eau propre.
3. Les mollusques bivalves vivants doivent provenir:
 - a) d'une zone de production de classe A,
 - b) d'une zone de reparcage,

- c) d'un centre de purification, ou
- d) d'un autre centre d'expédition.

4. Les obligations énoncées aux points 1 et 2 s'appliquent aussi aux centres d'expédition situés à bord de navires. Les mollusques manipulés dans de tels centres doivent provenir d'une zone de production de classe A ou d'une zone de reparcage.

CHAPITRE V: NORMES SANITAIRES APPLICABLES AUX MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

Outre le fait de veiller à la conformité avec les critères microbiologiques adoptés en application du règlement (CE) n° .../2003 ^{*}, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les mollusques bivalves vivants commercialisés pour la consommation humaine soient conformes aux normes énoncées dans le présent chapitre.

1. Ils doivent posséder des caractéristiques organoleptiques liées à la fraîcheur et à la viabilité, incluant l'absence de souillure sur la coquille, une réponse adéquate à la percussion et une quantité normale de liquide intervalvaire.
2. La quantité totale de biotoxines marines (mesurées dans le corps entier ou dans toute partie comestible séparément) ne doit pas dépasser les limites suivantes:
 - a) pour le "Paralytic Shellfish Poison" (PSP), 800 microgrammes par kilogramme;
 - b) pour le "Amnesic Shellfish Poison" (ASP), 20 milligrammes d'acide domoïque par kilogramme;

^{*} Numéro du règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, à insérer par l'Office des publications.

- c) pour l'acide okadaïque, les dinophysistoxines et les pectenotoxines pris ensemble, 160 microgrammes d'équivalent acide okadaïque par kilogramme;
- d) pour les yessotoxines, 1 milligramme d'équivalent yessotoxines par kilogramme; et
- e) pour les azaspiracides, 160 microgrammes d'équivalent azaspiracides par kilogramme.

CHAPITRE VI: CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

1. Les huîtres doivent être conditionnées ou emballées valve creuse en dessous.
2. Les colis unitaires de mollusques bivalves vivants remis directement au consommateur doivent être fermés et le rester après avoir quitté le centre d'expédition jusqu'à leur présentation à la vente au consommateur final.

CHAPITRE VII: MARQUAGE D'IDENTIFICATION ET ÉTIQUETAGE

1. L'étiquette, marque d'identification comprise, doit être résistante à l'eau.
2. Outre les dispositions générales relatives au marquage d'identification figurant à l'annexe II, section I, les informations suivantes doivent figurer sur l'étiquette:
 - a) l'espèce du mollusque bivalve (nom commun et nom scientifique); et
 - b) la date de conditionnement, composée au moins du jour et du mois.

Par dérogation à la directive 2000/13/CE, la date de durabilité minimale peut être remplacée par la mention "Ces animaux doivent être vivants au moment de l'achat".

3. Les marques d'identification fixées aux lots de mollusques bivalves vivants qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires remis directement au consommateur doivent être conservées au moins 60 jours par le détaillant après le fractionnement du contenu du lot.

CHAPITRE VIII: AUTRES DISPOSITIONS

1. Les exploitants du secteur alimentaire qui entreposent et transportent des mollusques bivalves vivants doivent veiller à ce que ceux-ci soient maintenus à une température qui n'affecte pas les caractéristiques de sécurité des aliments et de viabilité.
2. Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être réimmergés ou aspergés d'eau après leur conditionnement et leur départ du centre d'expédition.

CHAPITRE IX: EXIGENCES SPÉCIFIQUES APPLICABLES AUX PECTINIDÉS RÉCOLTÉS EN DEHORS DES ZONES DE PRODUCTION CLASSIFIÉES

Les exploitants du secteur alimentaire qui récoltent des pectinidés en dehors des zones de production classifiées ou qui manipulent ces pectinidés doivent se conformer aux obligations ci-après.

1. Les pectinidés ne peuvent être mis sur le marché que s'ils sont récoltés et manipulés conformément au chapitre II, partie B, et répondent aux normes fixées au chapitre V, approuvées par un système d'autocontrôle.
2. En outre, lorsque des données provenant de programmes de surveillance officiels permettent à l'autorité compétente de classer les fonds de pêche – le cas échéant en coopération avec les exploitants du secteur alimentaire –, les dispositions du chapitre II, partie A, s'appliquent par analogie aux pectinidés.

3. Les pectinidés ne peuvent être mis sur le marché en vue de la consommation humaine autrement qu'à la criée, par l'intermédiaire d'un centre d'expédition ou d'un établissement de transformation. Lorsqu'ils manipulent des pectinidés, les exploitants du secteur alimentaire exploitant de tels établissements doivent en informer l'autorité compétente et, en ce qui concerne les centres d'expédition, répondre aux exigences pertinentes des chapitres III et IV.
4. Les exploitants du secteur alimentaire manipulant des pectinidés doivent satisfaire:
 - a) aux exigences du chapitre I, paragraphes 3 à 7, concernant les documents, le cas échéant. Dans ce cas, le document d'enregistrement doit indiquer clairement l'endroit où se trouve la zone de récolte des pectinidés;
 - b) pour les pectinidés emballés et les pectinidés conditionnés lorsque le conditionnement apporte une protection équivalente à celle de l'emballage, aux exigences du chapitre VII concernant la marque d'identification et l'étiquetage.

SECTION VIII: PRODUITS DE LA PÊCHE

1. La présente section ne s'applique pas aux mollusques bivalves, aux échinodermes, aux tuniciers et aux gastéropodes marins lorsqu'ils sont mis sur le marché vivants. À l'exception des chapitres I et II, elle s'applique à ces animaux lorsqu'ils ne sont pas mis sur le marché vivants, auquel cas ils doivent avoir été obtenus conformément à la section VII.
2. Le chapitre III, parties A, C et D, chapitres IV et V, s'appliquent au commerce de détail.

3. Les exigences de la présente section complètent celles du règlement (CE) n° .../2003* .
- a) Pour les établissements, y compris les navires, qui se consacrent à la production primaire et aux opérations connexes, elles complètent les exigences visées à l'annexe I de ce règlement.
 - b) Pour les autres établissements, y compris les navires, elles complètent les exigences visées à l'annexe II de ce règlement.
4. Pour ce qui concerne les produits de la pêche:
- a) la production primaire couvre l'élevage, la pêche et la récolte des produits de la pêche vivants en vue de leur mise sur le marché; et
 - b) les opérations connexes couvrent les opérations suivantes, pour autant qu'elles soient effectuées à bord du navire de pêche: abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement; elles incluent également:
 - 1) le transport et le stockage des produits de la pêche dont la nature n'a pas été substantiellement modifiée, y compris les produits de la pêche vivants, dans les fermes aquacoles situées à terre, et
 - 2) le transport des produits de la pêche dont la nature n'a pas été fondamentalement altérée, y compris des produits de la pêche vivants, du lieu de production jusqu'au premier établissement de destination.

* Numéro du règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, à insérer par l'Office des publications.

CHAPITRE I: EXIGENCES APPLICABLES AUX NAVIRES

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que:

1. les navires utilisés pour récolter des produits de la pêche dans leur milieu naturel ou pour manipuler ou traiter ces produits après les avoir récoltés, respectent les conditions structurelles et d'équipement fixées dans la partie I; et
2. les opérations effectuées à bord des navires aient lieu dans le respect des conditions fixées dans la partie II.

I. EXIGENCES STRUCTURELLES ET EN MATIÈRE D'ARMEMENT

A. Exigences applicables à tous les navires

1. Les navires doivent être conçus et construits de manière à éviter toute contamination des produits par l'eau de cale, les eaux résiduaires, les fumées, le carburant, l'huile, la graisse ou d'autres substances nocives.
2. Les surfaces avec lesquelles les produits de la pêche entrent en contact doivent être faites d'un matériau approprié résistant à la corrosion, lisse et facile à nettoyer. Leur revêtement doit être solide et non toxique.
3. L'équipement et le matériel utilisés pour le travail des produits de la pêche doivent être faits d'un matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et à désinfecter.
4. Lorsque les vaisseaux disposent d'une arrivée d'eau destinée aux produits de la pêche, elle doit être située dans un endroit qui évite toute contamination de l'eau.

B. Exigences applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures

1. Les bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche pendant plus de vingt-quatre heures doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage de produits de la pêche aux températures prescrites au chapitre VII.
2. Les cales doivent être séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons permettant d'écarter tout risque de contamination des produits de la pêche entreposés. Les récipients utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche doivent pouvoir assurer la conservation de ceux-ci dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et, le cas échéant, permettre un écoulement adéquat de manière que l'eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits.
3. Dans les bateaux équipés pour la réfrigération des produits de la pêche dans de l'eau de mer propre refroidie, les citernes doivent être dotées d'un système y assurant une température homogène. Ce dispositif doit permettre d'atteindre un taux de réfrigération tel que la température du mélange de poissons et d'eau de mer propre ne dépasse pas 3 °C six heures après le chargement ni 0 °C après seize heures ainsi que permettre la surveillance et, s'il y a lieu, l'enregistrement de la température.

C. Exigences applicables aux bateaux congélateurs

Les bateaux congélateurs doivent:

1. disposer d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour que le cœur des produits atteigne rapidement une température ne dépassant pas –18 °C;

2. disposer d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas -18 °C . Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermique de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée; et
3. répondre aux exigences, fixées au point 2 de la partie B, applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures.

D. Exigences applicables aux navires-usines

1. Les navires-usines doivent disposer au moins:
 - a) d'une aire de réception réservée à la mise à bord des produits de la pêche, conçue de façon à permettre la séparation des apports successifs. Elle doit être facile à nettoyer et conçue de façon à protéger les produits de l'action du soleil ou des intempéries ainsi que de toute source de contamination;
 - b) d'un système d'acheminement des produits de la pêche de l'aire de réception vers le lieu de travail, conforme aux règles d'hygiène;
 - c) de lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de procéder à la préparation et à la transformation des produits de la pêche dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, faciles à nettoyer et à désinfecter et conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits;
 - d) de lieux d'entreposage des produits finis de dimensions suffisantes, conçus de façon à pouvoir être facilement nettoyés; si une unité de traitement des déchets fonctionne à bord, une cale séparée doit être destinée à l'entreposage de ces déchets;

- e) d'un local d'entreposage du matériel d'emballage, séparé des lieux de préparation et de transformation des produits;
- f) d'équipements spéciaux pour évacuer soit directement dans la mer, soit, si les circonstances l'exigent, dans une cuve étanche réservée à cet usage, les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine; si ces déchets sont entreposés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet effet;
- g) un orifice de pompage de l'eau situé à un emplacement qui permette d'éviter la contamination de l'eau;
- h) de dispositifs pour le nettoyage des mains à usage du personnel manipulant les produits de la pêche exposés, qui soient pourvus de robinets conçus pour éviter la propagation de la contamination.

2. Toutefois, les navires-usines à bord desquels la cuisson, la réfrigération et le conditionnement des crustacés et des mollusques est pratiquée ne sont pas tenus de se conformer aux exigences du paragraphe 1 si aucune autre forme de traitement ou de transformation n'a lieu à bord de ces vaisseaux.

3. Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer d'un équipement répondant aux conditions applicables aux navires-usines prévues à la partie C, points 1 et 2.

II. EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE

1. Au moment de leur utilisation, les parties des bateaux ou les conteneurs réservés à l'entreposage des produits de la pêche doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. En particulier, ils ne doivent pas être souillés par le carburant ou par l'eau de cale.

2. Dès que possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être placés à l'abri de toute contamination et être protégés contre les effets du soleil ou de toute autre source de chaleur. Lorsqu'ils sont lavés, l'eau utilisée doit être soit de l'eau potable, soit, le cas échéant, de l'eau propre.
3. Les produits de la pêche doivent être manipulés et entreposés de façon à éviter qu'ils ne soient meurtris. Les manipulateurs peuvent utiliser des instruments pointus pour déplacer les poissons de grande taille ou les poissons susceptibles de les blesser, à condition que les chairs de ces produits ne soient pas détériorées.
4. Les produits de la pêche autres que ceux qui sont conservés vivants, doivent être réfrigérés le plus rapidement possible après leur chargement. Toutefois, lorsque la réfrigération n'est pas possible, les produits de la pêche doivent être débarqués dès que possible.
5. La glace utilisée pour la réfrigération des produits de la pêche doit être obtenue à partir d'eau potable ou propre.
6. Lorsque les poissons sont étêtés et/ou éviscérés à bord, ces opérations doivent être effectuées de manière hygiénique et dès que possible après la capture, et les produits doivent être lavés immédiatement et abondamment à l'eau potable ou à l'eau propre. Dans ce cas, les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique doivent être retirés au plus vite et être conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine. Les foies, œufs et laitances destinés à la consommation humaine doivent être conservés sous glace, à une température approchant celle de la glace fondante, ou congelés.
7. Lorsque des poissons entiers destinés à l'industrie de la conserve sont congelés en saumure, ils doivent atteindre une température ne dépassant pas -9°C . La saumure ne doit pas constituer une source de contamination des poissons.

CHAPITRE II: EXIGENCES À RESPECTER PENDANT ET APRÈS LE DÉBARQUEMENT

1. Les exploitants du secteur alimentaire responsables du déchargement et du débarquement des produits de la pêche doivent:
 - a) veiller à ce que le matériel de déchargement et de débarquement qui entre en contact avec les produits de la pêche soit constitué d'un matériau facile à nettoyer et à désinfecter et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté; et
 - b) éviter, lors du déchargement et du débarquement, toute contamination des produits de la pêche, notamment:
 - i) en déchargeant et en débarquant rapidement,
 - ii) en plaçant les produits de la pêche sans délai dans un environnement protégé, à la température indiquée au chapitre VII, et
 - iii) en n'utilisant pas d'équipements et de manipulations susceptibles de détériorer inutilement les parties comestibles des produits de la pêche.
2. Les exploitants du secteur alimentaire responsables des halles de criée, des marchés de gros ou des parties des halles de criée et des marchés de gros dans lesquels les produits de la pêche sont exposés à la vente doivent veiller au respect des exigences suivantes:
 - a) i) Des installations fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage frigorifique des produits de la pêche consignés. Des installations séparées fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage des produits de la pêche déclarés impropres à la consommation humaine.

- ii) Si l'autorité compétente l'exige, une installation correctement équipée fermant à clé ou, le cas échéant, un local réservé à l'usage exclusif de l'autorité compétente doivent être prévus.
- b) Au moment de l'exposition ou de l'entreposage des produits de la pêche:
- i) les locaux ne doivent pas être utilisés à d'autres fins;
 - ii) les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits de la pêche ne peuvent pas pénétrer dans les locaux;
 - iii) les personnes ayant accès à ces locaux ne doivent pas y faire entrer des animaux;
et
 - iv) les locaux doivent être bien éclairés pour faciliter les contrôles officiels.
3. Lorsque la réfrigération n'a pas été possible à bord du navire, les produits de la pêche frais autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être glacés dès que possible après le débarquement et entreposés à une température approchant celle de la glace fondante.
4. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec les autorités compétentes pour leur permettre d'effectuer les contrôles officiels conformément au règlement (CE) n° .../2003^{*}, en particulier pour ce qui est des procédures de notification du débarquement des produits de la pêche que l'autorité compétente de l'État membre dont le navire bat le pavillon ou de l'État membre de débarquement des produits de la pêche pourrait estimer nécessaires.

* Numéro du règlement concernant l'organisation des contrôles officiels, à insérer par l'Office des publications.

CHAPITRE III: EXIGENCES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS, Y COMPRIS LES NAVIRES, MANIPULANT LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences ci-après, lorsqu'approprié, en ce qui concerne les établissements manipulant les produits de la pêche.

A. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS FRAIS DE LA PÊCHE

1. Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans un établissement à terre, ils doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié. Un reglaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à une température approchant celle de la glace fondante.
2. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées de manière hygiénique. Lorsqu'il est possible, du point de vue technique et commercial, de procéder à l'éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement des produits de la pêche. Les produits doivent être lavés abondamment à l'eau potable ou, à bord du vaisseau, à l'eau propre immédiatement après ces opérations.
3. Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés et, s'il y a lieu, emballés et réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.

4. Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche frais préparés et non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.
5. Les produits de la pêche frais entiers et vidés peuvent être transportés et conservés dans de l'eau réfrigérée à bord des vaisseaux. Ils peuvent aussi continuer à être transportés dans de l'eau réfrigérée après le débarquement, et être transportés depuis des installations d'aquaculture, jusqu'à leur arrivée dans le premier établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.

B. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS CONGELÉS

Les établissements terrestres où sont congelés des produits de la pêche doivent disposer d'équipements répondant aux exigences fixées pour les bateaux congélateurs au chapitre I, partie I.C, points 1 et 2.

C. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PÊCHE SÉPARÉS MÉCANIQUEMENT

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des produits de la pêche séparés mécaniquement doivent veiller au respect des exigences ci-après.

1. Les matières premières utilisées doivent satisfaire aux critères ci-après.
 - a) Seuls des poissons entiers et la chair restant sur les arêtes après filetage peuvent être utilisés pour produire des produits de la pêche séparés mécaniquement.
 - b) Toutes les matières premières doivent être exemptes de viscères.

2. Le processus de fabrication doit satisfaire aux exigences ci-après.

- a) La séparation mécanique doit être réalisée sans délai indu après le filetage.
- b) Si des poissons entiers sont utilisés, ils doivent être éviscérés et lavés au préalable.
- c) Après leur fabrication, les produits de la pêche séparés mécaniquement doivent être congelés le plus rapidement possible ou incorporés dans un produit destiné à être congelé ou à subir un traitement stabilisateur.

D. EXIGENCES CONCERNANT LES PARASITES

1. Les produits de la pêche suivants doivent être congelés à une température ne dépassant pas - 20 °C en tous points du produit pendant une période d'au moins 24 heures; ce traitement doit être appliqué au produit cru ou au produit fini:

- a) les produits de la pêche devant être consommés crus ou pratiquement crus;
- b) les produits de la pêche provenant des espèces suivantes si elles doivent subir un traitement de fumage à froid au cours duquel la température interne du produit de la pêche ne dépasse pas 60 °C:
 - i) le hareng,
 - ii) le maquereau,
 - iii) le sprat,
 - iv) le saumon (sauvage) de l'Atlantique ou du Pacifique; et

- c) les produits de la pêche marinés et/ou salés si le traitement est insuffisant pour détruire les larves de nématodes.
2. Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas obligés de procéder au traitement visé au point 1:
- a) s'il existe des données épidémiologiques indiquant que les lieux de pêche d'origine ne présentent pas de danger sanitaire en ce qui concerne la présence de parasites, et
 - b) si l'autorité compétente l'autorise.
3. Les produits de la pêche visés au point 1 doivent, lorsqu'ils sont mis sur le marché, sauf lorsqu'ils sont fournis au consommateur final, être accompagnés d'un document du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis.

CHAPITRE IV: EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PÊCHE TRANSFORMÉS

Les exploitants du secteur alimentaire qui effectuent la cuisson des crustacés et des mollusques doivent veiller au respect des exigences ci-après.

1. Un refroidissement rapide doit suivre la cuisson. L'eau utilisée à cet effet doit être de l'eau potable ou, à bord du navire, de l'eau propre. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement doit être poursuivi jusqu'à ce soit atteinte une température proche de celle de la glace fondante.

2. Le décorticage ou le décoquillage doivent être effectués dans des conditions d'hygiène de nature à éviter toute contamination du produit. S'ils sont exécutés à la main, le personnel doit veiller à bien se laver les mains.
3. Après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être congelés immédiatement ou réfrigérés dès que possible à la température fixée au chapitre VII.

CHAPITRE V: NORMES SANITAIRES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PÊCHE

Outre le fait de veiller à la conformité avec les critères microbiologiques adoptés en application du règlement (CE) n° .../2003 *, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller, en fonction de la nature du produit ou de l'espèce, à ce que les produits de la pêche mis sur le marché pour la consommation humaine soient conformes aux normes fixées dans le présent chapitre.

A. PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les exploitants du secteur alimentaire doivent réaliser une évaluation organoleptique des produits de la pêche. En particulier, cette évaluation doit permettre de vérifier que ces produits sont conformes aux critères de fraîcheur.

B. HISTAMINE

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les limites applicables à l'histamine ne soient pas dépassées.

* Numéro du règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, à insérer par l'Office des publications.

C. AZOTE VOLATIL TOTAL

Les produits de la pêche non transformés ne doivent pas être mis sur le marché si des tests chimiques révèlent que les limites d'ABVT ou de TMA ont été dépassées.

D. PARASITES

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les produits de la pêche aient été soumis à un contrôle visuel destiné à détecter la présence de parasites visibles avant de les mettre sur le marché. Ils ne doivent pas mettre sur le marché pour la consommation humaine les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites.

E. TOXINES DANGEREUSES POUR LA SANTÉ HUMAINE

1. Les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthigasteridae.
2. Les produits de la pêche contenant des biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles ne doivent pas être mis sur le marché. Toutefois, les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins peuvent être mis sur le marché pour autant qu'ils aient été produits conformément à la section VII et satisfont aux normes fixées au chapitre V, point 2, de cette section.

CHAPITRE VI: CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

1. Les récipients dans lesquels les produits de la pêche frais sont conservés sous glace doivent être résistants à l'eau et permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.
2. Les blocs congelés, préparés à bord des bateaux doivent être convenablement conditionnés avant le débarquement.
3. Lorsque les produits de la pêche sont conditionnés à bord du navire de pêche, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le matériau utilisé pour le conditionnement:
 - a) ne constitue pas une source de contamination;
 - b) soit entreposé de telle manière qu'il n'est pas exposé à des risques de contamination; et
 - c) lorsqu'il est destiné à être réutilisé, soit facile à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter.

CHAPITRE VII: ENTREPOSAGE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les exploitants du secteur alimentaire qui entreposent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences ci-après.

1. Les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante.

2. Les produits de la pêche congelés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas -18 °C en tous points; cependant, les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas -9 °C .
3. Les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

CHAPITRE VIII: TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les exploitants du secteur alimentaire qui transportent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences ci-après.

1. Lors du transport, les produits de la pêche doivent être maintenus aux températures fixées. En particulier:
 - a) les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante;

- b) les produits de la pêche congelés, à l'exception des poissons congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve, doivent être maintenus pendant le transport à une température homogène ne dépassant pas -18 °C en tous points, de brèves fluctuations vers le haut de 3 °C au maximum étant tolérées.
2. Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas tenus de se conformer aux dispositions du paragraphe 1, point b), lorsque des produits de la pêche congelés sont transportés d'un entrepôt frigorifique jusqu'à un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation et/ou d'une transformation, que la distance à parcourir est courte et que l'autorité compétente donne son autorisation.
3. Si les produits de la pêche sont conservés sous glace, l'eau de fusion ne doit pas rester en contact avec les produits.
4. Les produits de la pêche destinés à être mis sur le marché vivants doivent être transportés dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

SECTION IX: LAIT CRU ET PRODUITS LAITIERS

CHAPITRE I: LAIT CRU – PRODUCTION PRIMAIRE

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou, le cas échéant, collectent du lait cru doivent assurer le respect des exigences fixées dans le présent chapitre.

I. EXIGENCES SANITAIRES APPLICABLES À LA PRODUCTION DE LAIT CRU

1. Le lait cru doit provenir d'animaux:

- a) ne présentant aucun symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme par le lait;
- b) en bon état de santé et ne présentant aucun signe de maladie pouvant entraîner la contamination du lait et, en particulier, qui ne souffrent pas d'une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation visible du pis;
- c) qui ne présentent aucune blessure du pis pouvant altérer le lait;
- d) auxquels n'ont pas été administrés de substances ou de produits non autorisés ou qui n'ont pas fait l'objet d'un traitement illégal au sens de la directive 96/23/CE; et
- e) pour lesquels, dans le cas d'administration de produits ou de substances autorisés, le délai d'attente prescrit pour ces produits ou ces substances a été respecté.

2. a) En ce qui concerne plus particulièrement la brucellose, le lait cru doit provenir:
- i) de vaches ou de bufflonnes appartenant à un troupeau qui, au sens de la directive 64/432/CEE ¹, est indemne ou officiellement indemne de brucellose;
 - ii) de brebis ou de chèvres appartenant à une exploitation officiellement indemne ou indemne de brucellose au sens de la directive 91/68/CEE ²; ou
 - iii) de femelles d'autres espèces appartenant, pour les espèces sensibles à la brucellose, à un troupeau régulièrement contrôlé pour cette maladie dans le cadre d'un plan de surveillance approuvé par l'autorité compétente.
- b) En ce qui concerne la tuberculose, le lait cru doit provenir:
- i) de vaches ou de bufflonnes appartenant à un troupeau qui, au sens de la directive 64/432/CEE, est officiellement indemne de tuberculose; ou
 - ii) de femelles d'autres espèces appartenant, pour les espèces sensibles à la tuberculose, à un troupeau régulièrement contrôlé pour ces maladies dans le cadre d'un plan de surveillance approuvé par l'autorité compétente.

¹ Directive 64/432/CEE du Conseil du 26 juin 1964 relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires d'animaux des espèces bovine et porcine (JO L 121 du 29.7.1964, p. 1977/64). Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1226/2002 de la Commission (JO L 179 du 9.7.2002, p. 13).

² Directive 91/68/CEE du Conseil du 28 janvier 1991 relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires d'ovins et de caprins (JO L 46 du 19.2.1991, p. 19). Directive modifiée en dernier lieu par la décision 2002/261/CE de la Commission (JO L 91 du 6.4.2002, p. 31).

- c) Si des chèvres sont gardées avec des vaches, ces chèvres doivent être inspectées et subir des tests de tuberculose.
3. Toutefois, le lait cru provenant d'animaux qui ne satisfont pas aux exigences du point 2 peut être utilisé avec l'autorisation de l'autorité compétente:
- a) dans le cas de vaches ou de bufflonnes qui ne présentent pas de réaction positive aux tests de dépistage de la tuberculose ou de la brucellose ni aucun symptôme de ces maladies après avoir subi un traitement thermique tel qu'il présente une réaction négative au test de la phosphatase;
 - b) dans le cas de brebis ou de chèvres qui ne présentent pas de réaction positive aux tests de dépistage de la brucellose, ou qui ont été vaccinées contre la brucellose dans le cadre d'un programme d'éradication agréé, et qui ne présentent aucun symptôme de cette maladie:
 - i) soit pour la fabrication de fromages d'une durée de maturation d'au moins deux mois;
 - ii) soit après avoir subi un traitement thermique tel qu'il présente une réaction négative au test de la phosphatase; et
 - c) dans le cas d'animaux femelles d'autres espèces qui ne présentent pas de réaction positive aux tests de dépistage de la tuberculose ou de la brucellose ni aucun symptôme de ces maladies, mais appartiennent à un troupeau dans lequel la brucellose ou la tuberculose a été détectée à la suite des contrôles visés au point 2 a) iii) ou 2 b) ii) s'il subit un traitement propre à en assurer la sûreté.

4. Le lait cru provenant d'un animal qui ne satisfait pas aux exigences des points 1 à 3 – notamment tout animal qui présente individuellement une réaction positive aux tests prophylactiques concernant la tuberculose ou la brucellose visés dans la directive 64/432/CEE et dans la directive 91/68/CEE – ne doit pas être utilisé pour la consommation humaine.
5. Il faut assurer efficacement l'isolement des animaux porteurs ou suspects d'être porteurs de l'une des maladies visées au point 1 ou 2 afin d'éviter tout effet néfaste sur le lait des autres animaux.

II. HYGIÈNE DANS LES EXPLOITATIONS DE PRODUCTION DE LAIT

A. Exigences applicables aux locaux et aux équipements

1. Les installations de traite et les locaux dans lesquels le lait est entreposé, manipulé ou refroidi doivent être situés et construits de façon à limiter les risques de contamination du lait.
2. Les locaux destinés à l'entreposage du lait doivent être protégés contre la vermine et bien séparés des locaux où sont hébergés les animaux et, le cas échéant pour répondre aux exigences visées dans la partie B, disposer d'un équipement de réfrigération approprié.
3. Les surfaces des équipements destinés à entrer en contact avec le lait (ustensiles, récipients, citernes, etc. utilisés pour la traite, la collecte ou le transport) doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter et bien entretenues. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques.

4. Après utilisation, ces surfaces doivent être nettoyées et, au besoin, désinfectées. Après chaque transport, ou chaque série de transports lorsque l'intervalle séparant le déchargement du chargement suivant est de très courte durée, mais dans tous les cas au moins une fois par jour, les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait cru doivent être nettoyés et désinfectés de manière appropriée avant d'être réutilisés.

B. Hygiène pendant la traite, la collecte et le transport

1. La traite doit être effectuée de façon hygiénique. Il faut notamment:

- a) que, avant de commencer la traite, les trayons, la mamelle et les parties adjacentes soient propres;
- b) que le lait de chaque animal soit contrôlé par la personne chargée de la traite ou à l'aide d'une méthode permettant d'atteindre des résultats similaires, en vue de la détection de caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques anormales et que le lait présentant de telles caractéristiques ne soit pas utilisé pour la consommation humaine;
- c) que le lait provenant d'animaux présentant des signes cliniques de maladie affectant la mamelle ne soit pas utilisé pour la consommation humaine si ce n'est conformément aux instructions d'un vétérinaire;
- d) que les animaux soumis à un traitement qui risque de faire passer des résidus médicamenteux dans le lait soient identifiés et que le lait provenant de ces animaux avant la fin du délai d'attente prescrit ne soit pas utilisé pour la consommation humaine;
et

- e) que les traitements par immersion ou par pulvérisation des trayons ne soient utilisés que si l'autorité compétente les a approuvés et qu'ils le soient d'une manière qui ne laisse pas de niveaux de résidus inacceptables dans le lait.
2. Immédiatement après la traite, le lait doit être placé dans un endroit propre conçu et équipé de façon à éviter toute contamination. Il doit être ramené immédiatement à une température ne dépassant pas 8 °C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6 °C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour.
 3. Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ne doit pas dépasser 10 °C à l'arrivée dans l'établissement de destination.
 4. Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas tenus de respecter les exigences en matière de température visées aux points 2 et 3 si le lait répond aux critères prévus dans la partie III et si:
 - a) le lait est traité dans les deux heures suivant la traite, ou si
 - b) une température plus élevée est nécessaire pour des raisons technologiques liées à la fabrication de certains produits laitiers et l'autorité compétente l'autorise.
- C. Hygiène du personnel
1. Les personnes affectées à la traite et/ou à la manipulation du lait cru doivent porter des vêtements propres et adaptés.

2. Les personnes affectées à la traite doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle. Des installations adaptées permettant aux personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru de se laver les mains et les bras doivent être disposées à proximité du lieu de traite.

III. CRITÈRES APPLICABLES AU LAIT CRU

1. En attendant que soient établies des normes dans le cadre d'une législation plus spécifique concernant la qualité du lait et des produits laitiers, les critères ci-après sont applicables pour le lait cru.
2. Le contrôle doit porter sur un nombre représentatif d'échantillons de lait cru collecté sur des exploitations de production de lait et prélevés par échantillonnage aléatoire, en application des paragraphes 3 et 4. Les contrôles peuvent être effectués:
 - a) par l'exploitant du secteur alimentaire qui produit le lait,
 - b) par l'exploitant du secteur alimentaire qui collecte ou transforme le lait,
 - c) par un groupe d'exploitants du secteur alimentaire, ou
 - d) dans le cadre d'un programme de contrôle national ou régional.

3. a) Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des procédures pour que le lait cru satisfasse aux critères ci-après:

i) pour le lait cru de vaches:

Teneur en germes à 30 °C (par ml)	≤ 100 000 (*) ≤ 400 000 (**)
Teneur en cellules somatiques (par ml)	

ii) pour le lait cru d'autres espèces:

Teneur en germes à 30 °C (par ml)	≤ 1 500 000 (*)
-----------------------------------	-----------------

b) Toutefois, si le lait cru provenant d'espèces autres que les vaches est destiné à la fabrication de produits fabriqués avec du lait cru par un procédé qui n'implique aucun traitement thermique, les exploitants du secteur alimentaire doivent faire le nécessaire pour que le lait cru satisfasse aux critères ci-après:

Teneur en germes à 30 °C (par ml)	≤ 500 000 (*)
-----------------------------------	---------------

(*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.

(**) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement par mois, sauf si l'autorité compétente définit une autre méthodologie pour tenir compte des variations saisonnières des niveaux de production.

4. Sans préjudice de la directive 96/23/CE, les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des procédures pour éviter la mise sur le marché de lait cru:
 - a) dont la teneur en résidus d'antibiotiques dépasse les niveaux autorisés pour l'une des substances visées aux annexes I et III du règlement (CEE) n° 2377/90 ¹; ou
 - b) si le total combiné des résidus de toutes les substances antibiotiques dépasse une valeur maximale autorisée.
5. Si le lait cru ne satisfait pas aux dispositions des paragraphes 3 ou 4, les exploitants du secteur alimentaire doivent informer l'autorité compétente et prendre des mesures pour remédier à la situation.

CHAPITRE II: EXIGENCES CONCERNANT LES PRODUITS LAITIERS

I. EXIGENCES EN MATIÈRE DE TEMPÉRATURE

1. Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le lait, en arrivant à l'établissement de transformation, soit rapidement refroidi à une température ne dépassant pas 6 °C et conservé à cette température jusqu'à sa transformation.
2. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire peuvent conserver le lait à une température plus élevée:
 - a) si la transformation commence immédiatement après la traite ou dans les quatre heures qui suivent l'arrivée du lait dans l'établissement de transformation; ou

¹ Règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil du 26 juin 1990 établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale (JO L 224 du 18.8.1990, p. 1). Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 665/2003 de la Commission (JO L 96 du 12.4.2003, p. 7).

- b) si l'autorité compétente autorise une température plus élevée pour des raisons technologiques liées à la production de certains produits laitiers.

II. EXIGENCES CONCERNANT LE TRAITEMENT THERMIQUE

1. Lorsque du lait cru ou des produits laitiers subissent un traitement thermique, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences prévues par le règlement (CE) n° .../2003 ^{*}, annexe II, chapitre XI.
2. S'ils envisagent de soumettre du lait cru à un traitement thermique, les exploitants du secteur alimentaire doivent:
 - a) tenir compte des procédures mises au point conformément aux principes HACCP en application du règlement (CE) n° .../2003 ^{*}; et
 - b) satisfaire aux exigences que l'autorité compétente pourrait formuler à cet égard lorsqu'elle agréé des établissements ou effectue des contrôles conformément au règlement (CE) n° .../2003 ^{**} concernant l'organisation des contrôles officiels.

* Numéro du règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, à insérer par l'Office des publications.

** Numéro du règlement concernant l'organisation des contrôles officiels, à insérer par l'Office des publications.

III. CRITÈRES APPLICABLES AU LAIT DE VACHE CRU

1. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des produits laitiers doivent mettre en place des procédures pour assurer que, immédiatement avant la transformation:
 - a) le lait de vache cru utilisé pour préparer les produits laitiers a une teneur en germes inférieure à 300 000 par ml à une température de 30 °C; et
 - b) le lait de vache transformé utilisé pour préparer des produits laitiers a une teneur en germes inférieure à 100 000 par ml à une température de 30 °C.
2. Si le lait cru ne satisfait pas aux critères fixés au point 1, les exploitants du secteur alimentaire doivent informer l'autorité compétente et prendre des mesures pour remédier à la situation.

CHAPITRE III: CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

La fermeture des emballages destinés au consommateur doit être effectuée dans l'établissement où a lieu le dernier traitement thermique des produits laitiers se présentant sous forme liquide, aussitôt après le remplissage, au moyen des dispositifs de fermeture empêchant la contamination. Le système de fermeture doit être conçu de manière telle qu'après ouverture la preuve de l'ouverture reste manifeste et aisément contrôlable.

CHAPITRE IV: ÉTIQUETAGE

1. Outre les exigences prévues par la directive 2000/13/CE, mis à part les cas visés à l'article 13, paragraphes 4 et 5, de cette directive, l'étiquetage doit indiquer clairement:
 - a) dans le cas de lait cru destiné à la consommation humaine en l'état, les termes "lait cru";
 - b) dans le cas de produits à base de lait cru, dont le processus de production ne comporte pas de traitement thermique ni de traitement physique ou chimique, les termes "au lait cru".
2. Les exigences du point 1 sont applicables aux produits destinés au commerce de détail. Le terme "étiquetage" inclut tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette, accompagnant ou se référant à ces produits.

CHAPITRE V: MARQUAGE D'IDENTIFICATION

Par dérogation aux exigences prévues à l'annexe II, section I:

1. plutôt que d'indiquer le numéro d'agrément de l'établissement, la marque d'identification peut comporter une référence à l'emplacement sur le conditionnement ou l'emballage où est indiqué le numéro d'agrément de l'établissement;
2. dans le cas des bouteilles réutilisables, la marque d'identification peut indiquer seulement le code du pays expéditeur et le numéro d'agrément de l'établissement."

SECTION X: ŒUFS ET OVOPRODUITS

CHAPITRE I: ŒUFS

1. Dans les locaux du producteur et jusqu'à la vente au consommateur, les œufs doivent être maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil.
2. Les œufs doivent être entreposés et transportés à une température, de préférence constante, le mieux à même d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques.
3. Les œufs doivent être livrés au consommateur dans un délai n'excédant pas 21 jours après la ponte.

CHAPITRE II: OVOPRODUITS

I. EXIGENCES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les établissements fabriquant des ovoproduits soient construits, conçus et équipés de façon à assurer la séparation des opérations suivantes:

- 1) le lavage, le séchage et la désinfection des œufs sales, le cas échéant;
- 2) le cassage des œufs, la collecte de leur contenu et l'enlèvement des morceaux de coquille et de membrane; et
- 3) les opérations autres que celles visées aux points 1 et 2.

II. MATIÈRES PREMIÈRES UTILISÉES POUR LA FABRICATION DES OVOPRODUITS

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les matières premières utilisées pour fabriquer les ovoproduits respectent les exigences ci-après.

1. Les coquilles des œufs utilisés dans la fabrication d'ovoproduits doivent être totalement développées et ne pas présenter de fêlures. Toutefois, les œufs fêlés peuvent être utilisés pour la fabrication d'ovoproduits si l'établissement de production ou un centre d'emballage les livrent directement à un établissement de transformation, où ils doivent être cassés aussi rapidement que possible.
2. Les œufs liquides obtenus dans un établissement agréé à cet effet peuvent être utilisés en tant que matières premières. Les œufs liquides doivent être obtenus conformément aux exigences des points 1, 2, 3, 4 et 7 du titre III.

III. EXIGENCES PARTICULIÈRES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE APPLICABLES À LA FABRICATION DES OVOPRODUITS

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que toutes les opérations soient effectuées de manière à éviter toute contamination pendant la production, la manipulation et l'entreposage des ovoproduits, en particulier, en assurant le respect des exigences ci-après.

1. Les œufs ne peuvent être cassés que s'ils sont propres et secs.

2. Les œufs doivent être cassés de manière à réduire au minimum la contamination, en particulier en veillant à séparer de façon appropriée cette opération des autres. Les œufs fêlés doivent être transformés dès que possible.
3. Les œufs autres que les œufs de poule, de dinde et de pintade doivent être manipulés et transformés séparément. Tous les équipements doivent être nettoyés et désinfectés avant de reprendre la transformation des œufs de poule, de dinde et de pintade.
4. Le contenu des œufs ne doit pas être extrait par centrifugation ou écrasement; de même, il est interdit d'utiliser la centrifugation de coquilles vides pour extraire des résidus de blancs d'œufs destinés à la consommation humaine.
5. Après cassage, l'ovoproduit doit être intégralement soumis, aussi rapidement que possible, à une transformation visant à éliminer les risques microbiologiques ou à les ramener à un niveau acceptable. Un lot dont la transformation a été insuffisante peut être soumis sans délai à une nouvelle transformation dans le même établissement, à condition que cette transformation le rende propre à la consommation humaine. Au cas où il est constaté qu'il est impropre à la consommation humaine, le lot doit être dénaturé afin d'assurer qu'il ne sera pas utilisé pour la consommation humaine.
6. Aucune transformation n'est requise pour le blanc d'œuf destiné à la fabrication d'albumine séchée ou cristallisée destiné à subir par la suite un traitement thermique.

7. Si la transformation n'est pas effectuée immédiatement après le cassage, les œufs liquides doivent être entreposés soit à l'état congelé, soit à une température ne dépassant pas 4 °C. Cette période d'entreposage avant transformation à 4 °C ne doit pas dépasser 48 heures. Toutefois, ces exigences ne s'appliquent pas aux produits qui doivent faire l'objet d'un désucrage, si le processus de désucrage est réalisé dès que possible.
8. Les produits non stabilisés pour se conserver à température ambiante doivent être ramenés à une température ne dépassant pas 4 °C. Les produits à congeler doivent l'être immédiatement après leur transformation.

IV. SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES

1. La concentration en acide butyrique 3 OH ne doit pas dépasser 10 mg/kg de matière sèche d'ovoproduit non modifié.
2. La teneur en acide lactique de la matière première utilisée pour fabriquer les ovoproduits ne doit pas excéder 1 g/kg de matière sèche. Toutefois, pour les produits fermentés, cette valeur doit être la valeur enregistrée avant le processus de fermentation.
3. La quantité de résidus de coquilles, de membranes d'œufs et d'autres particules éventuelles dans l'ovoproduit transformé ne doit pas dépasser 100 mg/kg d'ovoproduit.

V. ÉTIQUETAGE ET MARQUAGE D'IDENTIFICATION

1. Hormis les exigences générales applicables au marquage d'identification prévues à l'annexe II, section I, les lots d'ovoproduits qui ne sont pas destinés au détail, mais à être utilisés comme ingrédient dans la fabrication d'un autre produit, doivent porter une étiquette comportant l'indication de la température à laquelle les ovoproduits doivent être maintenus et la période durant laquelle leur conservation peut être ainsi assurée.

2. Pour les œufs liquides, l'étiquette visée au point 1 doit aussi porter la mention: "ovoproduits non pasteurisés – à traiter sur le lieu de destination" et indiquer la date et l'heure où les œufs ont été cassés.

SECTION XI: CUISSES DE GRENOUILLE ET ESCARGOTS

Les exploitants du secteur alimentaire qui préparent les cuisses de grenouille ou les escargots pour la consommation humaine doivent veiller à ce que les exigences ci-après soient respectées.

1. Les grenouilles et les escargots doivent être mis à mort dans un établissement construit, aménagé et équipé à cet effet.
2. Les établissements dans lesquels les cuisses de grenouille sont préparées doivent disposer d'un local réservé à l'entreposage et au lavage des grenouilles vivantes, à leur abattage et leur saignée. Ce local doit être physiquement séparé de la salle de préparation.
3. Les grenouilles et les escargots crevés autrement qu'en étant mis à mort dans l'établissement ne doivent pas être préparés pour la consommation humaine.
4. Les grenouilles et les escargots doivent faire l'objet d'un examen organoleptique effectué par sondage. Si cet examen révèle qu'ils peuvent présenter un danger, ils ne doivent pas être utilisés pour la consommation humaine.

5. Immédiatement après leur préparation, les cuisses de grenouille doivent être abondamment lavées à l'eau potable courante puis réfrigérées sans délai à une température approchant celle de la glace fondante, congelées ou transformées.
6. Après la mise à mort, l'hépatopancréas des escargots doit, s'il peut présenter un danger, être enlevé et ne doit pas être utilisé pour la consommation humaine.

SECTION XII: GRAISSES ANIMALES FONDUES ET CRETONS

CHAPITRE I: EXIGENCES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS DE COLLECTE OU DE TRANSFORMATION DES MATIÈRES PREMIÈRES

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les établissements de collecte ou de transformation des matières premières destinées à la production de graisses animales fondues et de cretons respectent les exigences ci-après.

1. Les centres chargés de la collecte des matières premières et de leur transport ultérieur jusqu'aux établissements de transformation doivent être équipés d'installations pour l'entreposage des matières premières à une température ne dépassant pas 7 °C.
2. Chaque établissement de transformation doit comporter:
 - a) des installations de réfrigération;

- b) un local d'expédition, à moins que l'établissement n'expédie les graisses animales fondues que dans des citernes; et
 - c) si nécessaire, des équipements appropriés pour la préparation des produits à base de graisses animales fondues mélangées à d'autres denrées alimentaires et/ou à des assaisonnements.
3. Les installations de réfrigération visées aux points 1 et 2 a) ne sont cependant pas nécessaires si le dispositif d'approvisionnement en matières premières garantit qu'elles ne sont jamais entreposées ou transportées sans réfrigération active autrement que dans les conditions décrites au chapitre II, point 1) d).

CHAPITRE II: EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA PRÉPARATION DE GRAISSES ANIMALES FONDUES ET DE CRETONS

Les exploitants du secteur alimentaire qui préparent des graisses animales fondues et des cretons doivent veiller à ce que les exigences ci-après soient respectées.

1. Les matières premières doivent:
 - a) dériver d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir et dont il a été constaté à l'issue de l'inspection ante mortem et post mortem qu'ils sont propres à la consommation humaine;
 - b) consister en des tissus adipeux ou des os contenant le moins possible de sang et d'impuretés;

- c) provenir d'établissements enregistrés ou agréés en vertu du règlement (CE) n° .../2003 * ou en vertu du présent règlement; et
 - d) être transportées et entreposées dans de bonnes conditions d'hygiène et à une température interne ne dépassant pas 7 °C avant d'être fondues. Les matières premières peuvent toutefois être entreposées et transportées sans réfrigération active pour autant qu'elles soient fondues dans les douze heures suivant le jour de leur obtention.
2. Au cours de la fonte, l'emploi de dissolvants est interdit.
3. Dès lors que les graisses destinées au raffinage respectent les normes visées au point 4, les graisses animales fondues préparées conformément aux points 1 et 2 peuvent être raffinées dans le même établissement ou dans un autre établissement en vue d'améliorer leurs qualités physico-chimiques.

* Numéro du règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, à insérer par l'Office des publications.

4. Les graisses animales fondues, selon leur type, doivent respecter les normes ci-après:

	Ruminants			Porcins			Autres graisses animales	
	Suif comestible		Suif à raffiner	Graisses comestibles		Saindoux et autres graisses à raffiner	Comestibles	À raffiner
	Premier jus ⁽¹⁾	Autres		Saindoux ⁽²⁾	Autres			
FFA (m/m % acide oléique) maximal	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Péroxyde maximal	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Impuretés insolubles totales	Maximum 0,15 %			Maximum 0,5 %				
Odeur, goût, couleur	Normal							
(1)	Graisses animales fondues obtenues par la fonte à basse température de graisses fraîches du cœur, de la crépine, des reins et du mésentère des bovins, et graisses provenant des ateliers de découpe.							
(2)	Graisses animales fondues obtenues à partir des tissus adipeux des porcins.							

5. Les cretons destinés à la consommation humaine doivent être entreposés conformément aux prescriptions ci-après en matière de température.

- a) Lorsque les cretons sont obtenus à une température inférieure ou égale à 70 °C, ils doivent être entreposés:
- i) à une température ne dépassant pas 7 °C pendant une période d'une durée maximale de 24 heures, ou
 - ii) à une température ne dépassant pas -18 °C.

- b) Lorsque les cretons sont obtenus à une température supérieure à 70 °C et ont un taux d'humidité supérieur ou égal à 10 % (m/m), ils doivent être entreposés:
 - i) à une température ne dépassant pas 7 °C pendant une période d'une durée maximale de 48 heures ou à toute combinaison de durée et de température offrant une garantie équivalente, ou
 - ii) à une température ne dépassant pas -18 °C.
- c) Lorsque les cretons sont obtenus à une température supérieure à 70 °C et ont un taux d'humidité inférieur à 10 % (m/m), il n'y a aucune disposition particulière.

SECTION XIII: ESTOMACS, VESSIES ET BOYAUX TRAITÉS

Les exploitants du secteur alimentaire qui traitent des estomacs, des vessies et des boyaux doivent veiller à ce que les exigences ci-après soient respectées.

1. Les boyaux, vessies et estomacs d'animaux peuvent être mis sur le marché uniquement si:
 - a) ils dérivent d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir et dont il a été constaté à l'issue de l'inspection ante mortem et post mortem qu'ils sont propres à la consommation humaine;
 - b) ils sont salés, blanchis ou séchés; et
 - c) après le traitement visé au point b), des mesures efficaces sont prises pour éviter la recontamination.

2. Les estomacs, vessies et boyaux traités qui ne peuvent être conservés à température ambiante doivent être entreposés à l'état réfrigéré dans des installations destinées à cet usage jusqu'à leur expédition. En particulier, les produits qui ne sont ni salés ni séchés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 3 °C.

SECTION XIV: GÉLATINE

1. Les exploitants du secteur alimentaire qui fabriquent de la gélatine doivent veiller au respect des exigences prévues dans la présente section.
2. Aux fins de la présente section, on entend par "tannage" le raffermissement des peaux à l'aide d'agents de tannage végétaux, de sels de chrome ou d'autres substances telles que les sels d'aluminium, les sels ferriques, les sels siliciques, les aldéhydes et les quinones, ou d'autres agents synthétiques.

CHAPITRE I: DISPOSITIONS APPLICABLES AUX MATIÈRES PREMIÈRES

1. Les matières premières suivantes peuvent être utilisées pour la production de gélatine destinée à être employée dans des denrées alimentaires:
 - a) les os;
 - b) les peaux de ruminants d'élevage;
 - c) les peaux de porc;
 - d) les peaux de volaille;

- e) les tendons et les nerfs;
 - f) les peaux de gibier sauvage; et
 - g) les peaux et les arêtes de poisson.
2. L'utilisation des peaux est interdite si elles ont fait l'objet d'une quelconque opération de tannage, que cette opération ait été menée à terme ou non.
 3. Les matières premières énumérées aux points 1 a) à 1 e) doivent dériver d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir et dont il a été constaté à l'issue de l'inspection ante et post mortem que les carcasses sont propres à la consommation humaine ou, dans le cas des peaux de gibier sauvage, de gibier sauvage jugé propre à la consommation humaine.
 4. Les matières premières doivent provenir d'établissements enregistrés ou agréés en vertu du règlement (CE) n° .../2003 * ou en vertu du présent règlement.
 5. Les centres de collecte et tanneries peuvent également livrer des matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine si les autorités compétentes les y autorisent expressément et s'ils répondent aux exigences suivantes:
 - a) ils doivent disposer de locaux d'entreposage dotés de sols durs et de murs lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter et, le cas échéant, pourvus d'installations frigorifiques;

* Numéro du règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, à insérer par l'Office des publications.

- b) les locaux d'entreposage doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté, de façon à ne pas risquer de contaminer les matières premières;
- c) si des matières premières ne satisfaisant pas aux exigences du présent chapitre sont entreposées et/ou transformées dans ces locaux, elles doivent être tenues à l'écart des matières premières répondant aux exigences du présent chapitre pendant toute la période de réception, d'entreposage, de transformation et d'expédition.

CHAPITRE II: TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES

1. Au lieu de la marque d'identification prévue à l'annexe II, section I, un document indiquant l'établissement d'origine et comportant les informations visées à l'appendice de la présente annexe doit accompagner les matières premières pendant le transport et au moment de la livraison dans le centre de collecte, la tannerie ou l'établissement de production de gélatine.
2. Les matières premières doivent être transportées et entreposées à l'état réfrigéré ou congelé, à moins que leur transformation n'intervienne dans les 24 heures suivant leur départ. Toutefois, les os dégraissés et séchés ou l'osséine, les peaux salées, séchées et chaulées et les peaux ayant subi un traitement alcalin ou acide peuvent être transportés et entreposés à température ambiante.

CHAPITRE III: EXIGENCES APPLICABLES À LA FABRICATION DE GÉLATINE

1. Le processus de fabrication de la gélatine doit garantir que:
 - a) tous les os de ruminants qui proviennent d'animaux nés, élevés ou abattus dans des pays ou régions classés comme ayant une faible incidence d'ESB conformément à la législation communautaire soient soumis à un procédé garantissant que tous les os sont finement broyés, dégraissés à l'eau chaude et traités à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4 % et un pH < 1,5) pendant une période d'au moins deux jours, puis à un traitement alcalin mettant en œuvre une solution de chaux saturée (pH > 12,5) pendant une période d'au moins 20 jours avec stérilisation à 138-140 °C pendant quatre secondes ou à tout procédé équivalent agréé;
 - b) les autres matières premières soient soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou plusieurs rinçages. Le pH doit ensuite être rectifié. La gélatine doit être extraite par plusieurs opérations de chauffage successives, suivies d'une purification par filtrage et stérilisation.
2. Si un exploitant du secteur alimentaire qui fabrique de la gélatine respecte les exigences applicables à la gélatine destinée à la consommation humaine pour la totalité de la gélatine qu'il produit, il peut produire et entreposer de la gélatine non destinée à la consommation humaine dans le même établissement.

CHAPITRE IV: EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS FINIS

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la gélatine respecte les limites de résidus qui figurent dans le tableau ci-dessous.

Résidus	Limite
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Pharmacopée européenne 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

SECTION XV: COLLAGÈNE

1. Les exploitants du secteur alimentaire qui fabriquent du collagène doivent veiller au respect des exigences prévues dans la présente section.
2. Aux fins de la présente section, on entend par "tannage", le raffermissement des peaux à l'aide d'agents de tannage végétaux, de sels de chrome ou d'autres substances telles que les sels d'aluminium, les sels ferriques, les sels siliciques, les aldéhydes et les quinones, ou d'autres agents synthétiques.

CHAPITRE I: DISPOSITIONS APPLICABLES AUX MATIÈRES PREMIÈRES

1. Les matières premières suivantes peuvent être utilisées pour la production de collagène destiné à être employé dans des denrées alimentaires:
 - a) les peaux de ruminants d'élevage;
 - b) les peaux et os de porc;
 - c) les peaux et os de volaille;
 - d) les tendons;
 - e) les peaux de gibier sauvage; et
 - f) les peaux et les arêtes de poisson.
2. L'utilisation des peaux est interdite si elles ont fait l'objet d'une quelconque opération de tannage, que cette opération ait été menée à terme ou non.
3. Les matières premières énumérées aux points 1 a) à 1 d) doivent provenir d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir et dont il a été constaté à l'issue de l'inspection ante et post mortem que les carcasses sont propres à la consommation humaine ou, dans le cas des peaux de gibier sauvage, de gibier sauvage jugé propre à la consommation humaine.

4. Les matières premières doivent provenir d'établissements agréés ou enregistrés en vertu du règlement (CE) n°.../2003 * ou en vertu du présent règlement.
5. Les centres de collecte et tanneries peuvent également livrer des matières premières pour la production de collagène destiné à la consommation humaine si les autorités compétentes les y autorisent expressément et s'ils répondent aux exigences suivantes:
 - a) ils doivent disposer de locaux d'entreposage dotés de sols durs et de murs lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter et, le cas échéant, pourvus d'installations frigorifiques;
 - b) les locaux d'entreposage doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté, de façon à ne pas risquer de contaminer les matières premières;
 - c) si des matières premières ne satisfaisant pas aux exigences du présent chapitre sont entreposées et/ou transformées dans ces locaux, elles doivent être tenues à l'écart des matières premières répondant aux exigences du présent chapitre pendant toute la période de réception, d'entreposage, de transformation et d'expédition.

CHAPITRE II: TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES

1. Au lieu de la marque d'identification prévue à l'annexe II, section I, un document indiquant l'établissement d'origine et contenant les informations visées dans l'appendice à la présente annexe doit accompagner les matières premières pendant le transport et au moment de la livraison dans le centre de collecte, la tannerie ou l'établissement de production de collagène.

* Numéro du règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, à insérer par l'Office des publications.

2. Les matières premières doivent être transportées et entreposées à l'état réfrigéré ou congelé, à moins que leur transformation n'intervienne dans les 24 heures suivant leur départ. Toutefois, les os dégraissés et séchés ou l'osséine, les peaux salées, séchées et chaulées et les peaux ayant subi un traitement alcalin ou acide peuvent être transportés et entreposés à température ambiante.

CHAPITRE III: EXIGENCES APPLICABLES À LA FABRICATION DE COLLAGÈNE

1. Le collagène doit être produit à l'aide d'un procédé qui garantit que la matière première fait l'objet d'un traitement comportant un lavage, une adaptation du pH utilisant un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou plusieurs rinçages, d'un filtrage et d'une extrusion ou à l'aide d'un procédé agréé équivalent.
2. Après avoir été soumis au procédé visé au point 1, le collagène doit subir un processus de séchage.
3. Si un exploitant du secteur alimentaire qui fabrique du collagène respecte les exigences applicables au collagène destiné à la consommation humaine pour la totalité du collagène qu'il produit, il peut produire et entreposer dans le même établissement du collagène qui n'est pas destiné à la consommation humaine:

CHAPITRE IV: EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS FINIS

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le collagène respecte les limites de résidus qui figurent dans le tableau ci-dessous.

Résidus	Limite
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Pharmacopée européenne 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

CHAPITRE V: ÉTIQUETAGE

Le conditionnement et l'emballage contenant du collagène doivent porter les termes "collagène propre à la consommation humaine" et indiquer la date de préparation.

MODÈLE DE DOCUMENT ACCOMPAGNANT LES MATIÈRES PREMIÈRES
DESTINÉES À LA PRODUCTION DE GÉLATINE OU COLLAGÈNE

I. Identification de la matière première

Type de produit:

Date de fabrication:

Type d'emballage:

Nombre d'emballages:

Délai de conservation garanti:

Poids net (kg):

II. Origine de la matière première

Adresse(s) et numéro(s) d'enregistrement du (des) établissement(s) de production agréé(s):

.....

III. Destination de la matière première

La matière première sera expédiée:

de:

(lieu de chargement)

à:

(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant:

Nom et adresse de l'expéditeur:

Nom et adresse du destinataire:



**CONSEIL DE
L'UNION EUROPÉENNE**

**Luxembourg, le 27 octobre 2003 (04.12)
(OR. en)**

**5420/2/03
REV 2 ADD 1**

**Dossier interinstitutionnel:
2000/0179 (COD)**

**AGRILEG 12
CODEC 49**

EXPOSÉ DES MOTIFS DU CONSEIL

Objet: Position commune arrêtée par le Conseil le 27 octobre 2003 en vue de l'adoption du règlement du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

EXPOSÉ DES MOTIFS DU CONSEIL

I. INTRODUCTION

En juillet 2000, la Commission a proposé un règlement fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Le Parlement européen a rendu son avis sur le règlement proposé en mai 2002. Le Comité économique et social a rendu son avis en mars 2001. ¹

Après avoir examiné ces avis, le Conseil a arrêté une position commune le 27 octobre 2003.

II. OBJECTIF

Le règlement proposé est le deuxième élément d'un ensemble de cinq propositions visant à consolider, mettre à jour et simplifier la législation communautaire en matière d'hygiène des denrées alimentaires tout en assurant un niveau élevé de protection de la santé publique. Le Conseil a arrêté simultanément des positions communes sur les quatre propositions soumises à la procédure de codécision. ²

Le deuxième règlement vise à fixer les règles spécifiques d'hygiène applicables aux exploitants du secteur alimentaire manipulant des denrées alimentaires d'origine animale. En particulier, il prévoit:

- l'agrément des établissements;
- le marquage d'identification;
- des exigences spécifiques concernant les importations; et
- une certaine souplesse pour les cas particuliers.

¹ Le Comité des régions a décidé de ne pas rendre d'avis.

² En décembre 2002, le Conseil a adopté la directive 2002/99/CE fixant 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, sur la base de la quatrième proposition de la Commission.

III. ANALYSE DE LA POSITION COMMUNE

A. Généralités

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 dans son avis en première lecture. La Commission a accepté les modifications apportées à sa proposition.

Outre les changements concernant plus particulièrement le fond et qui sont décrits ci-après, la position commune contient un certain nombre de modifications de forme visant notamment:

- à assurer une certaine cohérence avec le règlement (CE) n° 178/2002 ¹;
- à assurer la cohérence globale du paquet "hygiène alimentaire" ²;
- à assurer la cohérence interne et la clarté du règlement, notamment en déplaçant les principes essentiels des annexes vers les articles ³; et
- à clarifier le texte ⁴.

Dans la position commune figurent aussi un certain nombre de modifications techniques qui sont cohérentes avec les objectifs généraux du règlement définis à la section II ci-dessus. ⁵

¹ Il s'agit de modifications conformes aux objectifs des amendements 1 à 4, 6, 14, 111 et 120 du Parlement européen.

² Il s'agit de modifications conformes aux objectifs des amendements 20, 23, et 47 du Parlement européen.

³ Il s'agit de modifications conformes aux objectifs des amendements 11, 12, 22, 24 à 27, 30, 32, 43, 52, 56, 62, 67 et 128 du Parlement européen.

⁴ Il s'agit de modifications conformes aux objectifs des amendements 16, 18, 19, 42, 45, 49, 83, 84 et 117 du Parlement européen.

⁵ Il s'agit de modifications conformes aux objectifs des amendements 34, 35, 37, 40, 46, 50, 51, 54, 59, 60, 62 à 64, 66, 68, 70 à 76, 79, 80, 100, 103 à 109, 111 à 115, 118, 122 à 124, 133 et 134 du Parlement européen.

B. Champ d'application (Article 1^{er})

Le Conseil estime qu'il n'est pas opportun que la législation communautaire fixe 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. ¹ Toutefois, elle indique clairement que:

- l'approvisionnement direct des commerces de détail locaux ne couvre que les magasins et - sauf dans le cas de la volaille et des lagomorphes abattus dans l'exploitation - les restaurants; il ne vise pas le commerce de gros ou les opérations de transformation; et
- 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.

Le Conseil estime aussi que le règlement ne devrait pas s'appliquer aux **produits composés** (à savoir les denrées alimentaires contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale *transformés*). Les dispositions générales du règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires sont suffisantes pour de tels produits. ²

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.

¹ La position commune est par conséquent conforme aux objectifs des amendements 82, 97 et 129 du Parlement européen.

² La position commune est par conséquent conforme à l'amendement 5 du Parlement européen.

Le Conseil considère en outre que, d'une manière générale, le règlement ne devrait pas s'appliquer aux activités de **vente au détail**, étant donné que les dispositions générales du premier règlement sont suffisantes dans la plupart des cas. Toutefois, ce principe général nécessite un certain degré de précision pour assurer un équilibre approprié entre la protection de la santé publique et les considérations d'ordre pratique.

Par conséquent, la position commune indique clairement que la règle générale excluant la vente au détail du champ d'application du règlement:

- n'aurait pas d'incidence sur les dispositions spécifiques, lorsque le règlement prévoit de manière explicite qu'elles s'appliquent à la vente au détail (par exemple, les normes sanitaires et certaines règles d'hygiène pour les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche s'appliqueraient à la vente au détail);
- ne viserait pas les activités de vente en gros (qui pourraient entrer dans le champ d'application de la définition large de "commerce de détail" figurant dans le règlement (CE) n° 178/2002), sauf dans des circonstances qui permettraient d'éviter tout risque inutile pour la santé publique;
- n'empêcherait pas les États membres d'appliquer aux activités de vente au détail des règles nationales plus strictes.

C. Comitologie (Articles 2, 9, 10, 11 et 12)

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. Toutefois, au lieu d'inclure une longue liste de définitions dans les articles, la position commune les laisse à l'annexe I, mais elle empêche la modification de cette annexe par le biais de la comitologie. Pour assurer une certaine souplesse, elle permet de faire figurer dans les annexes II et III des définitions techniques qui pourraient être modifiées par le biais de la comitologie.¹

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.

¹ La position commune est par conséquent conforme à l'objectif de l'amendement 6 du Parlement européen.

D. Agrément des établissements (Article 4)

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.¹

Outre qu'elle prévoit une telle disposition, 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.

E. Marquage de salubrité et d'identification (Article 5 et Annexe II, section I)

Le Conseil n'est pas d'accord pour que toutes les viandes reçoivent une marque de salubrité.² La marque de salubrité ne devrait être apposée que dans les abattoirs et uniquement sur les carcasses et parties de carcasses de viande rouge afin de tenir compte du rôle particulier que le vétérinaire officiel joue en pareil cas. 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 prévoit cette disposition principalement à l'aide de renvois au règlement relatif aux contrôles officiels, qui établirait des règles sur le marquage de salubrité.

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. Elle évite tout double emploi inutile avec les exigences en vigueur concernant l'étiquetage et le marquage des œufs.

¹ La position commune est par conséquent conforme aux objectifs des amendements 7, 57, 77, 98, 102, 110 et 125 du Parlement européen.

² Par conséquent, la position commune n'est pas conforme aux amendements 8 et 58 du Parlement européen.

F. Importations (Article 6)

Par souci de cohérence avec l'élément principal du règlement, à savoir les obligations des exploitants du secteur alimentaire, 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.

Par conséquent, les dispositions qui sont maintenues à cet égard traitent uniquement des obligations des exploitants du secteur alimentaire concernant les importations, principalement au moyen de renvois aux articles pertinents du règlement relatif aux contrôles officiels.¹

G. Garanties spéciales (Article 8)

Le Conseil estime que les dispositions concernant les garanties relatives à la salmonelle devraient figurer dans un article. La position commune:

- limite également la portée de telles garanties aux produits d'origine animale auxquels elles s'appliquent actuellement en ce qui concerne la Finlande et la Suède, en plus de la viande de volaille hachée (qui ne circule pas librement à l'heure actuelle dans la Communauté);
- prévoit aussi une certaine souplesse pour mettre à jour les exigences en matière d'échanges avec la Finlande et la Suède;
- prévoit également un mécanisme permettant d'établir des exigences temporaires similaires en ce qui concerne les échanges avec les autres États membres disposant de programmes de contrôle nationaux allant au-delà des exigences communautaires minimales concernant la salmonelle.²

¹ La position commune est donc conforme aux amendements 28 et 29 du Parlement européen.

² Par conséquent, la position commune est en partie conforme aux amendements 10 et 61 du Parlement européen.

H. Souplesse (Article 10)

Le Conseil estime qu'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. Il considère également qu'il convient d'accroître la transparence de la procédure au titre de laquelle les États membres feraient usage de cette souplesse, afin de garantir que toutes les mesures envisagées fassent l'objet d'un examen approprié. Par conséquent, la position commune contient des dispositions identiques à celles figurant dans la position commune sur le règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. ¹

Un considérant précise également que 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. Les dispositions générales relatives à la souplesse signifient qu'il n'est pas nécessaire de faire expressément référence aux abattoirs mobiles dans le corps du règlement. ²

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.

I. Date d'application (Article 18)

Le Conseil estime que l'ampleur de la réforme de la législation en matière d'hygiène alimentaire exige un délai suffisant entre l'adoption des nouvelles règles et leur application. ³ Il est également nécessaire de veiller à ce que tous les éléments du paquet "hygiène alimentaire" prennent effet en même temps.

Par conséquent, 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 1^{er} janvier 2006.

¹ La position commune est conforme aux amendements 31 et 53 et à une partie de l'amendement 9 du Parlement européen.

² Par conséquent, la position commune est conforme aux objectifs des amendements 41 et 81 du Parlement européen.

³ La position commune est par conséquent conforme à l'objectif de l'amendement 15 du Parlement européen.

J. HACCP (Annexe II, Section II)

Le règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires prévoit des exigences générales en matière d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP). La proposition de la Commission concernant le règlement relatif aux contrôles officiels indique des résultats essentiels que la mise en œuvre des procédures HACCP dans les abattoirs devrait permettre d'obtenir. 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.

K. 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. Ces règles sont nécessaires pour compléter les exigences applicables aux producteurs primaires en vertu du règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et aux autorités compétentes en vertu du règlement relatif aux contrôles officiels.

Les règles prévoient une souplesse considérable afin d'éviter toute bureaucratie ¹ inutile et de tenir compte du fait qu'il s'agit d'un nouveau système qu'il sera nécessaire de réexaminer et d'adapter à la lumière de l'expérience acquise.

¹ La position commune est par conséquent conforme aux objectifs des amendements 47 à 51 du Parlement européen sur le règlement relatif aux contrôles officiels.

L. 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 (sous réserve des règles nationales, qui peuvent imposer des restrictions supplémentaires); 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.

M. Viandes de gibier sauvage (Annexe III, Section IV)

Le Conseil est favorable à l'instauration d'exigences communautaires minimales concernant la formation des chasseurs. Il estime toutefois que ces exigences ne devraient s'appliquer qu'aux chasseurs commerciaux, que les États membres n'ont pas besoin d'organiser la formation eux-mêmes et que la liste des sujets que la formation devrait couvrir ne devrait faire l'objet que d'une recommandation. ¹

Outre qu'elle clarifie ces points, 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. ² En particulier, elle indique clairement quelles parties du corps doivent (ou ne doivent pas) accompagner l'animal jusqu'à l'établissement de traitement du gibier pour une inspection post mortem.

¹ La position commune est par conséquent conforme aux objectifs des amendements 83 et 84 du Parlement européen.

² La position commune est par conséquent conforme aux objectifs des amendements 85 à 90, 92 à 96 et 132 du Parlement européen.

N. Viandes hachées, préparations de viandes et VSM (Annexe III, Section V)

Le règlement (CE) n° 999/2001 interdit l'utilisation de certains matériels provenant de ruminants pour la production de viandes séparées mécaniquement (VSM) afin de prévenir la propagation des **encéphalopathies spongiformes transmissibles**. Le Conseil ne pense pas qu'il serait souhaitable ou approprié de répéter cette interdiction. Il ressort clairement de l'article 1^{er} qu'elle prévaut sur les dispositions du règlement. ¹

La position commune établit des exigences générales applicables aux matières premières utilisées pour la fabrication des **préparations de viandes**. Ces exigences sont suffisamment souples pour qu'il soit inutile de prévoir des dérogations nationales.

La position commune fixe des règles différentes pour la **production et l'utilisation des VSM**, en fonction de la nature du procédé de fabrication. Les méthodes de fabrication modernes ne modifient pas la structure des os utilisés comme matières premières et produisent des VSM dont la teneur en calcium n'est pas sensiblement plus élevée que celle des viandes hachées.

Des exigences simplifiées s'appliqueront aux VSM fabriquées à l'aide de telles méthodes modernes. Il sera possible d'utiliser ces VSM dans les préparations de viandes à certaines conditions. Des exigences plus strictes s'appliqueront aux VSM fabriquées par le biais de méthodes plus intensives.

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.

¹ Par conséquent, la position commune n'est conforme qu'à une partie de l'amendement 107 du Parlement européen.

O. Lait et produits laitiers (Annexe III, Section IX)

La position commune simplifie les exigences concernant le lait traité thermiquement.

Il n'est pas fait mention de normes commerciales pour le lait traité thermiquement (par exemple, par pasteurisation). En lieu et place, le règlement se limiterait à fixer les exigences en matière d'hygiène qui sont nécessaires pour protéger la santé publique, y compris les exigences spécifiques applicables au traitement thermique afin de compléter les exigences générales prévues dans le règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

La position commune 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.¹

P. 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. Cela est souhaitable pour garantir la traçabilité dans un secteur qui implique à la fois des établissements du secteur alimentaire et des entreprises fabriquant des produits techniques à l'aide de sous-produits animaux. La position commune n'établit pas d'exigences de qualité pour la gélatine, car celles-ci ne sont pas appropriées dans un règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

La position commune prévoit aussi des règles sur le collagène, établies sur la base des règles que la décision 2003/42/CE de la Commission a ajoutées à la directive 92/118/CEE.

¹ Par conséquent, la position commune est conforme à l'objectif de l'amendement 21 du Parlement européen.

Q. Divers

La position commune demande que la Commission:

- consulte l'EFSA lorsqu'il y a lieu; et
- fasse rapport sur la mise en œuvre du règlement après cinq ans.¹

La position commune ne tient pas compte des amendements du Parlement que la Commission n'a pas été en mesure d'accepter.²

IV CONCLUSION

Le Conseil constate avec satisfaction que la Commission accepte sa position commune et que le projet de règlement est conforme à un grand nombre des amendements que le Parlement européen a adoptés en première lecture. Il espère que cela permettra l'adoption rapide du règlement et des autres éléments du paquet "hygiène alimentaire".

¹ Par conséquent, la position commune est en partie conforme à l'amendement 13 du Parlement européen.

² Amendements 8, 17, 33, 38, 44, 55, 58, 65, 69, 101 et 116.



CONSEIL DE
L'UNION EUROPÉENNE

Bruxelles, le 9 octobre 2003

Dossiers interinstitutionnels :

2000/0178 (COD)

2000/0179 (COD)

2002/0141 (COD)

2000/0182 (COD)

12133/03

AGRILEG 214

DENLEG 50

CODEC 1103

OC 534

NOTE POINT I/A

du : Secrétariat Général

au : Comité des représentants permanents / Conseil

n° doc. préc. : 11502/03 + ADD 3

n° prop. Cion : 10427/00 - COM(2000) 438 final

10987/02 - COM(2002) 377 final

Objet : **Hygiène des denrées alimentaires** – adoption de positions communes en vue de l'adoption :

- d'un règlement du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- d'un règlement du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- d'un règlement 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
- d'une directive 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 92/118/CEE et 91/67/CEE du Conseil ainsi que la décision 95/408/CE du Conseil

ORIENTATIONS COMMUNES

Délai de consultation : 22.10.03

1. Le Commission a adopté un paquet de cinq propositions sur l'hygiène alimentaire en juillet 2000. Elle a ensuite, en décembre 2001, retiré la troisième proposition du paquet (contrôles officiels) et l'a, en juillet 2002, remplacée par une nouvelle proposition à ce sujet.

Quatre de ces propositions, fondées sur l'article 152, paragraphe 4, point b), du traité CE (ainsi que, pour la première, l'article 95 et, pour la dernière, les articles 37 et 95), relèvent de la procédure de codécision.¹

2. Le Parlement européen a rendu son avis en première lecture sur les première et deuxième propositions en mai 2002 (docs 8868/02 et 8869/02) et sur les troisième et quatrième propositions en juin 2003 (docs 9906/03 et 9899/03).

Le Comité économique et social a rendu son avis en mars 2001 (JO C 155 du 29.5.2001, p. 39) et a rendu un nouvel avis sur la proposition "contrôle" en février 2003 (JO C 95 du 23.4.2003, p. 22).

Le Comité des régions, consulté, a fait savoir qu'il ne rendrait pas d'avis sur ces propositions.

3. Le Conseil est parvenu à un accord politique en vue de l'adoption de positions communes sur les projets en examen lors de ses sessions des 27 juin 2002 (première proposition), 16 décembre 2002 (deuxième proposition) et 22 juillet 2003 (troisième et quatrième propositions). Il a pris note des déclarations de la Commission et de certaines délégations.

Le Conseil est convenu de ce que l'adoption des quatre positions communes interviendrait sous point "A" de son ordre du jour après un contrôle final de la cohérence technique du paquet et la mise au point juridique et linguistique des textes.

¹ En décembre 2002, le Conseil a adopté séparément une cinquième proposition (en tant que directive 2002/99/CE) relative à des questions de santé animale, qui a fait l'objet d'une procédure de consultation avec le Parlement.

4. Dès lors, ce contrôle et cette mise au point ayant été effectués, le Comité des représentants permanents pourrait inviter le Conseil à procéder, par inscription sous point "A" de l'ordre du jour d'une de ses prochaines sessions, à :
- l'adoption des positions communes en question, telles qu'elles figurent aux documents 10543/1/02 REV 1, 5420/1/03 REV 1, 11583/03 et 11584/03, ainsi que des exposés des motifs qui les accompagnent (docs 10543/1/02 REV 1 ADD 1, 5420/1/03 REV 1 ADD 1, 11583/03 ADD 1 et 11584/03 ADD 1) ;
 - l'inscription à son procès-verbal des déclarations¹ reprises en Addendum à la présente note.
-

¹ Le Secrétariat général transmettra les déclarations au Parlement européen.



CONSEIL DE
L'UNION EUROPÉENNE

Bruxelles, le 9 octobre 2003 (15.10)
(OR. en)

Dossiers interinstitutionnels:

2000/0178 (COD)
2000/0179 (COD)
2002/0141 (COD)
2000/0182 (COD)

12133/03
ADD 1

LIMITE

AGRILEG 214
DENLEG 50
CODEC 1103
OC 534

ADDENDUM A LA NOTE POINT "I/A"

du:	Secrétariat général
aux:	Comité des représentants permanents / Conseil
n° doc. préc.:	11502/03 + ADD 3
n° prop. Cion:	10427/00 - COM(2000) 438 final 10987/02 - COM(2002) 377 final
Objet:	Hygiène alimentaire - adoption de positions communes en vue de l'adoption des règlements et de la directive suivants : <ul style="list-style-type: none">- règlement du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires- règlement du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale- règlement du Parlement européen et du Conseil fixant les modalités d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine- directive 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 et la décision 95/408/CEE du Conseil

ORIENTATIONS COMMUNES
Délai consultation: 22.10.2003

À l'annexe figurent des **déclarations** à inscrire au procès-verbal du Conseil.

DÉCLARATIONS À INSCRIRE AU PROCÈS-VERBAL DU CONSEIL

I. DÉCLARATIONS CONCERNANT LE RÈGLEMENT FIXANT LES RÈGLES SPÉCIFIQUES D'HYGIÈNE

Article 1^{er} - Champ d'application

La Commission estime que, comme pour le règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, l'exclusion de l'approvisionnement direct, par le producteur, du consommateur final ou du commerce local de détail, en petites quantités de produits primaires et de viande de volaille et de lagomorphes, s'applique également à la production primaire conduisant à un tel approvisionnement.

Article 8 - Garanties en matière de salmonelles

La Commission ne proposera aucune mesure qui réduirait le niveau de protection offert par les garanties consenties à la Finlande et à la Suède lors de leur adhésion à la Communauté.

Article 11, paragraphe 6, et annexe III, section VII - Mollusques bivalves vivants

Le Conseil et la Commission soulignent qu'il importe d'utiliser des méthodes harmonisées pour vérifier la conformité avec les valeurs limites fixées pour les biotoxines marines contenues dans les mollusques bivalves vivants. Ils notent que l'adoption du règlement n'affectera pas les exigences en vigueur, qui resteront d'application jusqu'à ce que de nouvelles exigences soient fixées dans le cadre de la comitologie.

Article 11, paragraphe 9 - Histamine

La Commission déclare que ses propositions concernant les critères microbiologiques, qui sont déjà en cours d'élaboration, comporteront des propositions fixant des limites pour l'histamine dans les produits de la pêche.

Annexe I - Définitions

La délégation du Royaume-Uni se félicite de la déclaration de la Commission s'engageant à demander de nouveaux avis scientifiques concernant les viandes hachées, les préparations de viandes et les viandes séparées mécaniquement (VSM). Entre-temps, elle estime que la définition des VSM énoncée dans ce règlement pourrait donner lieu à des problèmes d'interprétation et d'application. Si tel devrait être le cas, la délégation du Royaume-Uni attendrait de la Commission qu'elle trouve une solution dans le cadre de la procédure de comitologie.

Annexe II, section III - Informations relatives à la chaîne alimentaire

La Commission soumettra en priorité des propositions sur les informations relatives à la chaîne alimentaire, pour qu'elles puissent être adoptées selon la procédure de comitologie avant la prise d'effet de la nouvelle législation sur l'hygiène. Elles comprendront des lignes directrices relatives à des déclarations normalisées que les producteurs primaires pourraient compléter et signer plutôt que de fournir des extraits verbatim de leurs registres. La Commission étudiera l'opportunité de proposer un ou des formats standards pour ces déclarations lorsqu'elles concernent le commerce intracommunautaire d'animaux vivants.

Annexe III, section I - Abattage d'urgence

La Commission déclare que, lorsqu'elle soumettra un rapport au Parlement européen et au Conseil afin d'analyser l'expérience acquise dans le cadre de l'application du règlement, comme le prévoit l'article 14, elle examinera tout particulièrement la question de l'abattage d'urgence. Le cas échéant, elle joindra audit rapport des propositions appropriées.

Annexe III, section IV - Gibier sauvage

Afin de permettre au règlement d'atteindre son objectif, qui est d'améliorer la sécurité alimentaire et la protection des consommateurs, la Commission fera le point en priorité sur les nouvelles règles relatives aux responsabilités incombant aux chasseurs ayant reçu une formation. La Commission examinera notamment les règles autorisant les chasseurs ayant reçu une formation à décider, dans certaines circonstances, qu'il n'est pas nécessaire que certains viscères soient présentés avec le gibier sauvage en vue de l'inspection post mortem dans un établissement de traitement ; elle se penchera également sur la nécessité éventuelle d'instaurer des obligations plus strictes en matière de contrôles en fonction de la dimension de la partie de chasse. Le cas échéant, elle proposera des modifications à ces règles.

Annexe III, section V - Viandes hachées, préparations de viandes et VSM

La Commission demandera de nouveaux avis scientifiques concernant les viandes hachées, les préparations de viandes et les viandes séparées mécaniquement (VSM) et, le cas échéant, proposera des modifications de la section V de l'annexe III par le biais de la comitologie. Elle examinera également la nécessité de modifier les règles en matière d'étiquetage, à la lumière de la définition des VSM adoptée aux fins de la législation en matière d'hygiène.

Annexe III, section VII - Mollusques bivalves vivants

Le règlement ne permet pas de réimmerger les mollusques bivalves vivants dans l'eau ou de les asperger d'eau après leur conditionnement et leur départ du centre d'expédition. Toutefois, la Commission proposera une formule souple par le biais de la comitologie, s'il peut être démontré que les systèmes ne respectant pas cette règle ne présentent pas un risque pour l'hygiène alimentaire.

Annexe III, Section VIII – Produits de la pêche

La Commission déclare que, lorsqu'elle soumettra un rapport au Parlement européen et au Conseil afin d'analyser l'expérience acquise dans le cadre de l'application du règlement, comme le prévoit l'article 14, elle examinera en particulier la question des dérogations à l'exigence de congeler certains produits de la pêche conformément à l'annexe III, section VIII, chapitre III, partie D. Le cas échéant, elle joindra à ce rapport des propositions appropriées.

La Commission passera en revue les règles concernant la conservation et le transport des produits de la pêche dans de l'eau réfrigérée et elle formulera, le cas échéant, des modifications appropriées.

Annexe III, section IX, chapitre I, partie I, point 3, b) – Lait

La Commission examinera la nécessité de recueillir de nouveaux avis scientifiques concernant les fromages ayant une période de maturation d'au moins deux mois et concernant l'utilisation du test de la phosphatase pour le lait de brebis et de chèvre.

La délégation du Royaume-Uni n'est toujours pas convaincue qu'il existe des motifs de santé publique scientifiquement valables pour justifier l'interdiction d'utiliser du lait provenant d'animaux qui présentent une réaction positive aux tests de dépistage de la tuberculose ou de la brucellose. L'intention déclarée de la législation est de moderniser les contrôles d'hygiène des denrées alimentaires et de ne maintenir que ceux qui présentent un avantage pour la santé publique. Dans le cas présent, le traitement thermique du lait élimine les organismes qui sont source de préoccupation.

Annexe III, section X – œufs et ovoproduits

La Commission présentera un rapport au Conseil (ainsi que des propositions, le cas échéant) examinant l'introduction d'une certaine souplesse en ce qui concerne les délais de livraison des œufs aux consommateurs et la possibilité de lier les délais aux températures d'entreposage. Le cas échéant, elle recueillera des avis scientifiques sur la question.¹

La Commission réexaminera les spécifications analytiques concernant les ovoproduits, qui figurent à l'annexe III, section X, chapitre II, partie IV, et formulera des propositions appropriées.

¹ Cette déclaration est plus brève que dans les documents précédents eu égard au fait que la Commission vient de présenter un rapport au Conseil concernant l'évolution de la consommation, du lavage et du marquage des œufs (COM(2003) 479 final)

II. DÉCLARATIONS CONCERNANT LE RÈGLEMENT RELATIF AUX CONTRÔLES OFFICIELS

Article 3, paragraphe 7

La Commission examinera les modalités de la diffusion sur l'Internet des listes nationales des établissements agréés ainsi que la fréquence minimum des mises à jour de ces listes et elle formulera, le cas échéant, des propositions appropriées.

Article 5, paragraphe 6

La Suède accueille favorablement l'extension des activités du personnel des abattoirs que prévoit cette proposition par rapport à la situation actuelle. La Suède regrette toutefois que le personnel des abattoirs ne soit pas placé sur un pied d'égalité avec les auxiliaires officiels pour ce qui est des tâches qui leur sont confiées, alors que l'on exige de ces deux catégories de personnel qu'elles possèdent les mêmes qualifications et compétences et travaillent toutes deux sous la direction d'un vétérinaire officiel. Par ailleurs, la Suède se félicite de la possibilité d'actualiser les règles en vigueur selon la procédure de comité et escompte que la Commission réexaminera rapidement ces règles en vue d'élargir le système, de manière à ce que le personnel des abattoirs soit placé sur un pied d'égalité avec les auxiliaires officiels.

Article 15, paragraphe 2

La Commission confirme que les navires-usines et les navires congélateurs apparaîtront toujours dans les listes sous le nom des États dont ils arborent le pavillon, même lorsque c'est un autre État membre qui effectue les inspections du navire concerné en application de l'article 15, paragraphe 2, point b).

Article 17, paragraphe 6

La Commission déclare que, chaque fois qu'elle consultera les États membres au sein du Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, conformément à l'article 17, paragraphe 6, elle le fera dans les meilleurs délais.

Article 21 - Rapports

La Commission déclare que, lorsqu'elle fera rapport au Parlement et au Conseil pour analyser l'expérience acquise dans le cadre de l'application du règlement, comme prévu à l'article 21, elle portera son attention en particulier sur les questions de savoir si:

- a) les différentes approches adoptées au niveau national en ce qui concerne le niveau des effectifs créent des problèmes pour la sécurité alimentaire;
- b) il serait opportun de relever les exigences minimales de formation pour les auxiliaires officiels;
- c) il serait indiqué d'étendre le champ d'application des règles autorisant l'abattage de gibier d'élevage sur le lieu de production.

Le cas échéant, ces rapports seront accompagnés de propositions appropriées.

Annexe I, section III, chapitre IV, partie B

La Commission étudiera la possibilité et l'opportunité d'étendre les dispositions de l'annexe I, section III, chapitre IV, partie B, paragraphe 8, aux cas dans lesquels les auxiliaires officiels effectuent d'autres tâches d'échantillonnage et d'analyse et elle formulera, le cas échéant, des propositions appropriées.

Annexe I, section IV, chapitre IX, partie A

La Commission sollicitera l'avis des scientifiques sur la possibilité de certifier que certaines régions sont officiellement indemnes de cysticercose et, le cas échéant, elle proposera l'adoption de modifications à l'annexe I par le biais de la procédure de comitologie.

Prise en charge des coûts des contrôles officiels

Le Conseil et la Commission affirment que le règlement n'affectera en rien la capacité des États membres à récupérer auprès des exploitants du secteur alimentaire les montants des coûts liés aux contrôles officiels, conformément à la directive concernant les redevances vétérinaires, en attendant l'adoption du règlement relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

Bien-être des animaux

La Suède juge essentiel qu'un vétérinaire officiel examine tous les animaux qui arrivent à l'abattoir afin de s'assurer qu'ils n'ont pas souffert durant le transport. En outre, la Suède estime qu'un vétérinaire officiel devrait être présent lors de l'abattage, notamment pour veiller au bien-être des animaux au moment de l'étourdissement et de la saignée. Il est notamment important d'exiger la présence d'un vétérinaire officiel pour préserver la confiance des consommateurs à l'égard du traitement réservé aux animaux dans le cadre de la production de viande et de produits à base de viandes. La Suède estime que seuls les petits abattoirs situés à une faible distance de transport devraient être exemptés de cette obligation.

Règlement relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux

Le Conseil et la Commission conviennent que, afin d'éviter les doubles emplois, l'adoption du règlement relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux devrait entraîner l'abrogation des dispositions correspondantes prévues dans le règlement fixant les modalités d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, pour autant que les règles plus générales assurent le même niveau élevé de protection de la santé publique. Cette solution pourrait avoir des répercussions notamment sur les dispositions:

- relatives à l'agrément des établissements, y compris l'agrément conditionnel;
- relatives aux mesures coercitives nationales;
- fixant les garanties que les autorités compétentes des pays tiers sont tenues d'offrir pour pouvoir exporter des denrées alimentaires vers la Communauté;
- permettant aux contrôles officiels de vérifier que la production des denrées alimentaires et des aliments pour animaux respecte les critères microbiologiques.

En outre, le Conseil et la Commission conviennent que la date de mise en application du règlement relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux devrait être aussi proche que possible de la date d'entrée en vigueur du règlement fixant les modalités d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale.

III. DÉCLARATIONS GÉNÉRALES

Modalités d'application

Dans un souci de transparence, la Commission envisage de publier une communication où figureront, secteur par secteur, les listes des modalités d'application existantes qui resteront en vigueur lorsque les nouvelles règles d'hygiène prendront effet. Elle examinera également d'éventuelles propositions concernant l'abrogation ou la modification, en tant que de besoin, des règles en question.

La Commission affirme que son but est de proposer de nouvelles règles relatives aux trichines, ce qui permettra de remplacer en temps utile celles qui figurent dans la directive 77/96/CEE : il sera ainsi possible de les adopter avant l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation sur l'hygiène.

Produits de la pêche

La Commission examinera la possibilité de dresser une liste de paramètres pour les traitements appliqués aux produits de la pêche autres que la congélation à une température interne de -20°C pendant 24 heures ou le chauffage à 60° C, traitements reconnus suffisants pour détruire les larves de nématodes, ainsi que des critères permettant de vérifier si les traitements satisfont à cet objectif. Le cas échéant, elle formulera des propositions appropriées.

Contaminants

Le Conseil invite la Commission à étudier la question de la nécessité, d'une part, de disposer de règles harmonisées applicables aux contrôles officiels et à la surveillance concernant la présence de contaminants de l'environnement dans les denrées alimentaires et, d'autre part, de prendre des mesures en cas de non-respect des obligations communautaires et à formuler, le cas échéant, des propositions appropriées.



COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Bruxelles, le 19.12.2003

SEC(2003) 1450 final

2000/0178 (COD)

2000/0179 (COD)

2002/0141 (COD)

2000/0182 (COD)

**COMMUNICATION DE LA COMMISSION
AU PARLEMENT EUROPÉEN**

**conformément à l'article 251, paragraphe 2, deuxième alinéa, du traité CE
concernant la**

**position commune arrêtée par le Conseil en vue de l'adoption d'un règlement du
Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires**

**COMMUNICATION DE LA COMMISSION
AU PARLEMENT EUROPÉEN**

**conformément à l'article 251, paragraphe 2, deuxième alinéa, du traité CE
concernant la**

**position commune arrêtée par le Conseil en vue de l'adoption d'un règlement du
Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux
denrées alimentaires d'origine animale**

**COMMUNICATION DE LA COMMISSION
AU PARLEMENT EUROPÉEN**

**conformément à l'article 251, paragraphe 2, deuxième alinéa, du traité CE
concernant la**

**position commune arrêtée par le Conseil en vue de l'adoption d'un règlement 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**

**COMMUNICATION DE LA COMMISSION
AU PARLEMENT EUROPÉEN**

**conformément à l'article 251, paragraphe 2, deuxième alinéa, du traité CE
concernant la**

**position commune arrêtée par le Conseil en vue de l'adoption de la directive 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**

**COMMUNICATION DE LA COMMISSION
AU PARLEMENT EUROPÉEN**

conformément à l'article 251, paragraphe 2, deuxième alinéa, du traité CE

concernant la

**position commune arrêtée par le Conseil en vue de l'adoption d'un règlement du
Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires**

1. HISTORIQUE

Date de la transmission de la proposition au PE et au Conseil (document COM(2000)438 final – 2000/0178 (COD):	14 juillet 2000.
Date de l'avis du Comité économique et social:	28 mars 2001.
Date de l'avis du Parlement européen en première lecture:	15 mai 2002.
Date de la transmission de la proposition modifiée:	28 janvier 2003.
Date de l'adoption de la position commune:	27 octobre 2003 (à l'unanimité)

2. OBJET DE LA PROPOSITION DE LA COMMISSION

Première proposition d'un ensemble de cinq propositions consolidant et mettant à jour les règles communautaires actuelles en matière d'hygiène alimentaire.

Elle vise, en particulier, à refondre les règles communautaires applicables à l'hygiène alimentaire en général. Les principaux points sont les suivants:

- elle s'applique de la ferme à la table;
- les exploitants du secteur alimentaire ont la responsabilité première de la sécurité alimentaire;
- le système HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) est proposé en tant qu'outil permettant aux exploitants du secteur alimentaire de maîtriser les dangers microbiologiques et chimiques que présentent les denrées alimentaires et de favoriser ainsi la sécurité alimentaire;
- l'élaboration de guides de bonnes pratiques par les branches du secteur alimentaire afin d'orienter les exploitants de ce secteur en ce qui concerne la sécurité alimentaire et la mise en œuvre du système HACCP;

- la flexibilité en faveur des entreprises du secteur alimentaire situées dans des régions reculées, des méthodes traditionnelles de production des denrées alimentaires et de la mise en œuvre du système HACCP dans les petites entreprises;
- l'enregistrement de toutes les entreprises du secteur alimentaire auprès de l'autorité compétente;
- les exigences techniques (locaux, équipements, etc.) auxquelles doivent satisfaire les entreprises du secteur alimentaire.

3. COMMENTAIRES SUR LA POSITION COMMUNE

3.1. Commentaire général

Lors de la séance plénière du 14 mai 2002, la Commission a indiqué qu'elle pourrait accepter la plupart des amendements, dans leur totalité ou en partie, à condition que certains soient reformulés, à l'exception des amendements 5, 8, 13, 14, 28-30, 35, 37-39, 47, 48, 53, 55, 58, 59, 67, 69, 71, 76, 77, 83, 89, 92, 93, 95, 105, 107 et 108.

Le Conseil a déployé d'importants efforts en vue de répondre aux préoccupations du Parlement européen dans ce dossier techniquement complexe. Bien que le Conseil n'ait pas toujours été en mesure d'introduire les amendements selon le même format rédactionnel que celui découlant de l'avis du Parlement, il y a lieu de considérer qu'il a veillé au respect des objectifs poursuivis par le Parlement. Les amendements acceptés par la Commission ont été largement pris en considération. Le Conseil a également intégré dans la position commune les objectifs poursuivis par certains amendements non acceptés par la Commission.

3.2. Relation avec le règlement (CE) n° 178/2002 (législation alimentaire générale)

Les amendements 1, 3, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 27, 50, 54, 56, 57, 61 visent à aligner la proposition sur la législation alimentaire générale.

L'objectif poursuivi par ces amendements a été pris en considération dans la position commune.

3.3. Champ d'application

L'article 1^{er}, paragraphe 2, point c) de la position commune reflète l'amendement 103, qui vise à préciser que le règlement ne s'applique pas à l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de produits primaires.

3.4. Définitions

L'amendement 26 précise que les produits d'origine animale comprennent le sang. Le Conseil a estimé que cette définition se rapportait à la proposition COD 2000/179 et l'a donc déplacée, tenant compte de l'amendement 26, au point 8.1 de l'annexe I de ladite proposition.

3.5. Comitologie

Les amendements 28 et 29 priveraient la Commission du droit d'utiliser la procédure de comitologie pour ajouter de nouvelles annexes techniques au règlement. Ils ont été rejetés par la Commission, mais suivis par le Conseil.

Les amendements 30, 58 et 59 ne permettraient pas à la Commission de recourir à la procédure de comitologie pour accorder des dérogations ou modifier les annexes. La Commission a rejeté ces amendements. Le Conseil a suivi la Commission sur ce point. L'article 13 de la position commune permettrait donc, dans des conditions rigoureusement définies, d'accorder des dérogations ou d'apporter des modifications par comitologie.

3.6. Critères ou normes microbiologiques et autres

L'amendement 106 prévoit une reformulation de la proposition de la Commission en ce qui concerne la fixation de critères microbiologiques, de température, d'objectifs en matière de sécurité alimentaire et de normes de performance. L'article 4, paragraphes 3 et 4, de la position commune réalise l'objectif poursuivi par cet amendement.

3.7. Flexibilité

La proposition introduit la flexibilité pour les méthodes traditionnelles de production des denrées alimentaires et pour les entreprises situées dans des régions reculées. Les amendements 31 et 32 visent à mieux décrire où et comment s'applique la flexibilité. L'article 13, paragraphes 3 à 7, de la position commune atteint l'objectif de ces amendements.

3.8. Système HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise)

En ce qui concerne l'application du système HACCP dans les exploitations

L'amendement 7 établit que l'application des principes HACCP au niveau des exploitations n'est pas encore possible, mais qu'il convient d'encourager leur utilisation. Il y a lieu de considérer que le considérant 14 de la position commune, ainsi que la possibilité d'utiliser des guides de bonnes pratiques (article 7), atteignent cet objectif.

Les amendements 8, 9-première partie, 35, 37, 38, 67 visent à introduire le système HACCP au niveau de la production primaire. Ils n'ont été ni acceptés par la Commission, ni suivis par le Conseil.

Le Conseil a toutefois introduit un amendement qui impose à la Commission d'examiner, dans un rapport à présenter dans les cinq ans suivant l'entrée en vigueur du règlement, s'il est souhaitable et possible de prévoir l'extension de l'application obligatoire du système HACCP aux exploitants du secteur alimentaire effectuant une production primaire.

En ce qui concerne la flexibilité des procédure HACCP

Un amendement introduit la flexibilité pour l'application du système HACCP (première partie de l'amendement 36). La Commission l'a accueilli favorablement. Bien que le libellé diffère, il y a lieu de considérer que l'article 5, paragraphes 4 et 5, de la position commune répond aux préoccupations du Parlement.

3.9. Guides de bonnes pratiques

L'objectif des amendements 40 et 45 qui visent à préciser que les guides de bonnes pratiques constituent des instruments facultatifs, est couvert par l'article 7 (deuxième alinéa) de la position commune.

L'amendement 44, destiné à préserver le statut des guides élaborés conformément aux précédentes règles, est couvert à l'article 8, paragraphe 5.

L'idée que les guides doivent être élaborés par les branches du secteur alimentaire en consultation avec d'autres parties intéressées (amendements 42, 43 et 46) se retrouve aux articles 8 et 9.

3.10. Enregistrement des entreprises du secteur alimentaire

Les amendements 49 et 52 visent à instaurer des procédures d'enregistrement et d'agrément des entreprises du secteur alimentaire que l'autorité compétente sera tenue d'appliquer. Le Conseil n'a pas pleinement tenu compte de ces amendements, en faisant valoir que ces procédures sont destinées aux autorités compétentes et ne devraient donc pas figurer dans le règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (qui s'adresse aux exploitants du secteur alimentaire). La Commission juge cet argument valable et a inclus les procédures d'enregistrement et d'agrément, avec la flexibilité requise par le Parlement européen, à l'article 31 de sa proposition de règlement relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires [COM(2003)52].

Les autres amendements (50, 51) concernant l'enregistrement et l'agrément des entreprises du secteur alimentaire ont été pris en considération par le Conseil (article 6, paragraphe 3).

3.11. Rapport sur la mise en œuvre

La proposition prévoit que, dans un délai de sept ans à compter de l'entrée en vigueur du règlement, la Commission soumettra au Parlement européen et au Conseil un rapport sur l'expérience acquise à la suite de l'application du règlement.

L'amendement 62 vise à ramener la période de 7 ans à 5 ans. Le Conseil a suivi cet amendement (article 16).

3.12. Date d'entrée en vigueur

L'amendement 63 rend le règlement applicable "un an après son entrée en vigueur". Par la suite, le même amendement a été introduit pour les autres propositions faisant partie de l'ensemble, afin de faire en sorte que la date d'application soit identique pour les quatre propositions concernées.

Le principal souci du Conseil, eu égard à cette proposition, était de veiller à ce que toutes les propositions faisant partie de l'ensemble 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 1^{er} janvier 2006. L'article 18 de la position commune reflète ce point de vue.

Bien que la date d'application figurant dans la position commune ne soit pas identique à celle proposée à l'amendement 63 du Parlement européen, il y a lieu de considérer que les objectifs poursuivis par le Conseil ne sont pas en contradiction avec ceux visés par le Parlement dans les amendements présentés à ce sujet concernant les différentes propositions formant l'ensemble.

3.13. Amendements techniques

Les amendements techniques qui étaient, soit en partie soit après reformulation, acceptables pour la Commission ont été largement pris en considération (amendements 2, 4, 6, 9, 10, 25, 41, 60, 65, 66, 68, 70, 72, 73, 74, 75, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 90, 91, 94, 96, 99, 100, 102). Néanmoins, le contenu de l'annexe II, chapitre X (conditionnement et emballage), a été simplifié dans la position commune. Il n'est donc pas pleinement tenu compte des amendements 99 et 100.

4. CONCLUSION

La position commune reflète largement les amendements du Parlement européen qui ont été acceptés par la Commission.

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

**COMMUNICATION DE LA COMMISSION
AU PARLEMENT EUROPÉEN**

conformément à l'article 251, paragraphe 2, deuxième alinéa, du traité CE

concernant la

**position commune arrêtée par le Conseil en vue de l'adoption d'un règlement du
Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux
denrées alimentaires d'origine animale**

1. HISTORIQUE

Date de la transmission de la proposition au PE et au Conseil (document COM(2000)438 final – 2000/179(COD):	14 juillet 2000.
Date de l'avis du Comité économique et social:	28 mars 2001.
Date de l'avis du Parlement européen en première lecture:	15 mai 2002.
Date de la transmission de la proposition modifiée:	28 janvier 2003.
Date de l'adoption de la position commune:	27 octobre 2003 (à l'unanimité)

2. OBJET DE LA PROPOSITION DE LA COMMISSION

Deuxième proposition d'un ensemble de cinq propositions consolidant et mettant à jour les règles communautaires actuelles en matière d'hygiène alimentaire.

Elle vise, en particulier, à refondre les règles communautaires applicables à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale. Elles contiennent des dispositions relatives aux viandes et aux produits à base de viande, aux produits de la pêche, aux mollusques bivalves, au lait et aux produits laitiers, aux œufs et aux ovoproduits, ainsi qu'à leurs sous-produits destinés à la consommation humaine.

Le principal objectif de la proposition est de simplifier les règles existantes.

3. COMMENTAIRES SUR LA POSITION COMMUNE

3.1. Commentaire général

Lors de la séance plénière du 15 mai 2002, la Commission a indiqué qu'elle pourrait accepter la plupart des amendements, dans leur totalité ou en partie, à condition que certains soient reformulés, à l'exception des amendements 8, 17, 33, 38, 44, 55, 58, 65, 69, 101, 116 et 132.

Le Conseil a déployé d'importants efforts en vue de répondre aux préoccupations du Parlement européen dans ce dossier techniquement complexe. Bien que le Conseil n'ait pas toujours été en mesure d'introduire les amendements selon le même format rédactionnel que celui découlant de l'avis du Parlement, il y a lieu de considérer qu'il a veillé au respect des objectifs poursuivis par le Parlement. Les amendements acceptés par la Commission ont été largement pris en considération.

3.2. Relation avec le règlement (CE) n° 178/2002 (léislation alimentaire générale)

Les amendements 3, 4, 6, 14, 60, 78, 79, 111, 112, 120 et 128 visent à mettre la proposition en concordance avec le règlement (CE) n° 178/2002.

L'objectif poursuivi par ces amendements a été pris en considération dans les parties concernées de la position commune.

3.3. Transfert d'exigences des annexes vers les articles

Un certain nombre d'amendements visent à faire en sorte que les exigences essentielles de la législation alimentaire apparaissent dans les articles et non dans l'annexe.

Les objectifs poursuivis par ces amendements ont été pris en considération dans la position commune comme suit: (respectivement aux articles 1^{er}, 4, 8 et 3).

- l'amendement 5 sur le champ d'application de la proposition est inclus à l'article 1^{er} de la position commune;
- l'amendement 11 sur les obligations générales des exploitants du secteur alimentaire est inclus à l'article 3 de la position commune;
- l'amendement 10 sur les garanties concernant la salmonelle est inclus à l'article 8 de la position commune;
- les amendements 7, 57, 77, 98, 110 et 125 sur l'agrément des entreprises du secteur alimentaire sont inclus à l'article 4 de la position commune;
- l'amendement 6 (dernière partie) vise à faire en sorte que les définitions figurant à l'annexe I ne puissent être modifiées par comitologie. L'objectif de cet amendement est réalisé par l'article 10, paragraphe 1, de la position commune, qui exclut une modification de l'annexe I par la procédure de comitologie.

3.4. Marquage de salubrité

Les amendements 8 et 58 (non acceptés par la Commission) imposeraient l'apposition d'une marque de salubrité sur tous les types de viandes. Dans la position commune, le Conseil a estimé qu'une marque de salubrité ne devait pas être apposée sur toutes les viandes, mais uniquement sur les viandes rouges dans l'inspection desquelles le vétérinaire officiel joue un rôle spécial. L'ensemble des autres viandes et autres produits d'origine animale doivent se voir apposer une marque d'identification, sous la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire.

L'article 5 de la position commune reflète cette situation.

3.5. Flexibilité

L'amendement 9 offre des possibilités d'introduire de la flexibilité pour les méthodes traditionnelles de production et les régions reculées.

L'article 11, paragraphes 3 à 7, de la position commune reflète l'objectif poursuivi par l'amendement 9.

3.6. Date d'entrée en vigueur

L'amendement 15 rend le règlement applicable «un an après son entrée en vigueur». Le même amendement a été introduit pour les autres propositions faisant partie de l'ensemble, pour faire en sorte que la date d'application soit identique pour les quatre propositions concernées.

Le principal souci du Conseil, eu égard à cette proposition, était de veiller à ce que toutes les propositions faisant partie de l'ensemble 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 1^{er} janvier 2006. L'article 18 de la position commune reflète ce point de vue.

Bien que la date d'application figurant dans la position commune ne soit pas identique à celle proposée à l'amendement 15 du Parlement européen, il y a lieu de considérer que les objectifs poursuivis par le Conseil ne sont pas en contradiction avec ceux visés par le Parlement dans les amendements présentés à ce sujet concernant les différentes propositions formant l'ensemble.

3.7. Clause de réexamen

La proposition ne contient pas de clause de réexamen. L'amendement 13 (dernière partie) vise à introduire une telle clause (révision de l'ensemble des annexes au minimum tous les cinq ans!). La Commission a rejeté cet amendement.

L'article 14 de la position commune suit en partie le Parlement européen.

3.8. Viandes de gibier

Les amendements du Parlement européen visent à:

- mieux définir le champ d'application (en excluant de celui-ci les livraisons directes, bien que l'amendement 132 - rejeté par la Commission - réintroduise des exigences d'hygiène pour ces livraisons),
- tenir compte des traditions de chasse dans différents États membres.

18 amendements ont été déposés à cet effet (18, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98).

L'article 1^{er}, paragraphe 3, point e), de la position commune exclut les livraisons directes du champ d'application du règlement, donnant ainsi effet à l'amendement 82.

Par ailleurs, le Conseil a estimé que l'amendement 97, visant à exclure du champ d'application du règlement les établissements de traitement de la viande de gibier destinée à la consommation privée, était déjà couvert par l'amendement 82.

Il a également considéré que la question faisant l'objet de l'amendement 88 (responsabilité des chasseurs) relevait déjà, de manière générale, du règlement (CE) n° 178/2002.

Les autres amendements n'ont pas toujours été systématiquement pris en compte dans la position commune, mais il y a lieu de considérer que le résultat global est conforme aux objectifs du Parlement européen.

3.9. Mollusques bivalves vivants

Le Conseil estime que les amendements 20 et 115, portant sur l'utilisation d'eau de mer propre pour la production de mollusques bivalves vivants, sont pris en considération, de manière générale, dans la position commune sur la première proposition faisant partie de l'ensemble [2000/178 (COD) sur l'hygiène des denrées alimentaires], notamment à son article 2, paragraphe 1, point g).

3.10. Transfert de questions vers la proposition 2000/0180(COD) («hygiène 3»)

Dans la position commune, des questions relevant de la compétence de l'autorité compétente ont été renvoyées vers la troisième proposition faisant partie de l'ensemble [2002/0141(COD) fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale]. Celles-ci concernent en particulier:

- les procédures relatives aux importations de denrées alimentaires (annexe III de la deuxième proposition de l'ensemble). La position commune sur la deuxième proposition définit plutôt les obligations des exploitants du secteur alimentaire en ce qui concerne les importations de denrées alimentaires (article 6). Les procédures applicables aux importations sont désormais intégrées aux articles 10 à 15 de la position commune sur la troisième proposition de l'ensemble. Cela touche l'amendement 12.
- le marquage de salubrité, désormais intégré au chapitre III de la section I de l'annexe I de la troisième proposition de l'ensemble. Cela touche l'amendement 28.

Il s'agit d'une conséquence logique de la philosophie exposée dans le Livre blanc sur la sécurité alimentaire, selon laquelle il doit y avoir une distinction claire entre les obligations des autorités compétentes et celles des exploitants du secteur alimentaire.

3.11. Autres amendements d'ordre technique et rédactionnel

Les autres amendements qui ont été acceptés par la Commission visent à apporter des améliorations d'ordre technique et rédactionnel à la proposition. En ce qui concerne la position commune sur ces amendements, les observations suivantes peuvent être formulées:

Eu égard à l'abattage de rennes (amendement 41), le Conseil a estimé que tout abattoir, y compris les abattoirs mobiles, répondant aux critères fixés dans le règlement pouvait être utilisé pour l'abattage de rennes. Il n'est donc pas nécessaire de prévoir une disposition spéciale pour ces animaux.

S'agissant de l'amendement 107, la position commune n'interdit pas explicitement l'utilisation des matières premières provenant de ruminants pour la production de viandes séparées mécaniquement. Le Conseil fait valoir qu'il n'est pas nécessaire de réitérer l'interdiction portant sur l'utilisation de telles matières premières, déjà prévue par le règlement (CE) n° 999/2001.

4. CONCLUSION

La position commune est globalement compatible avec les amendements du Parlement européen. La Commission peut donc accepter la position commune.

5. DÉCLARATIONS CONCERNANT LA POSITION COMMUNE

Article 1^{er} – Champ d'application

La Commission estime que, comme dans le règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, l'exclusion de l'approvisionnement direct, par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de produits primaires ainsi que de viande de volaille et de lagomorphes s'applique également à la production primaire conduisant à cet approvisionnement.

Article 8 – Garanties concernant la salmonelle

La Commission ne proposera aucune mesure qui aurait pour effet de réduire le degré de protection assuré par les garanties accordées à la Finlande et à la Suède au moment de leur adhésion à la Communauté.

Article 11, paragraphe 6, et annexe III, section VII – Mollusques bivalves vivants

Le Conseil et la Commission soulignent l'importance que revêt l'utilisation de méthodes harmonisées pour s'assurer du respect des valeurs limites en ce qui concerne les biotoxines marines présentes dans les mollusques bivalves vivants. Ils font observer que le règlement n'aura pas d'incidences sur les exigences existantes, qui resteront en vigueur jusqu'à ce que de nouvelles règles soient fixées par comitologie.

Article 11, paragraphe 9 – Histamine

La Commission déclare que ses propositions concernant les critères microbiologiques, qui sont déjà en cours d'élaboration, contiendront des projets de limites pour l'histamine présente dans les produits de la pêche.

Annexe I – Définitions

La délégation britannique se félicite de la déclaration faite par la Commission, selon laquelle elle recueillera de nouveaux avis scientifiques sur les viandes hachées, les préparations à base de viande et les viandes séparées mécaniquement (VSM).

Dans l'intervalle, le Royaume-Uni estime que la définition des VSM utilisée aux fins du règlement pourrait causer des problèmes d'interprétation et de mise en œuvre. Si tel était le cas, la délégation britannique attendrait de la Commission qu'elle trouve une solution par la procédure de comitologie.

Annexe II, section III - Informations sur la chaîne alimentaire

La Commission élaborera en priorité des propositions relatives aux informations sur la chaîne alimentaire, afin que celles-ci puissent être adoptées par comitologie avant que la nouvelle législation en matière d'hygiène ne prenne effet. Ces propositions comporteront des orientations concernant des déclarations normalisées que les producteurs primaires pourraient compléter et signer, au lieu de fournir des extraits in extenso de leurs registres. La Commission examinera s'il est opportun de proposer un ou des modèles standard pour les déclarations relatives aux échanges intracommunautaires d'animaux vivants.

Annexe III, section I – Abattage d'urgence

La Commission déclare que, lorsqu'elle fera rapport au Parlement européen et au Conseil pour analyser l'expérience acquise dans le cadre de l'application du règlement, comme le prévoit l'article 14, elle examinera en particulier la question de l'abattage d'urgence. Le cas échéant, elle joindra au rapport des propositions appropriées.

Annexe III, section IV – Gibier sauvage

Afin de faire en sorte que le règlement atteigne l'objectif consistant à renforcer la sécurité alimentaire et la protection des consommateurs, la Commission réexaminera en priorité les nouvelles règles concernant les responsabilités des chasseurs formés. Elle se penchera, en particulier, sur les règles autorisant ces derniers à décider, dans des conditions données, que certaines viscères ne doivent pas nécessairement accompagner le gibier sauvage jusqu'à l'établissement de traitement du gibier pour l'inspection post mortem et examinera si des exigences de contrôle plus strictes s'imposent, selon l'ampleur de l'opération de chasse. Le cas échéant, elle proposera des modifications de ces règles.

Annexe III, section V – Viandes hachées, préparations de viandes et VSM

La Commission recueillera dès que possible de nouveaux avis scientifiques sur les viandes hachées, les préparations à base de viande et les viandes séparées mécaniquement (VSM) et proposera, le cas échéant, des modifications de la

section V de l'annexe III par comitologie. Elle examinera également la nécessité de modifier les règles d'étiquetage eu égard à la définition des VSM adoptée aux fins de la législation en matière d'hygiène.

Annexe III, section VII – Mollusques bivalves vivants

Le règlement n'autorisera pas la réimmersion des mollusques bivalves vivants dans l'eau ou leur aspersion d'eau après leur emballage pour le commerce de détail. Néanmoins, la Commission proposera la flexibilité par comitologie s'il peut être prouvé que les systèmes ne respectant pas cette règle ne compromettent pas l'hygiène alimentaire.

Annexe III, section VIII – Produits de la pêche

La Commission déclare que, lorsqu'elle fera rapport au Parlement européen et au Conseil pour analyser l'expérience acquise dans le cadre de l'application du règlement, comme le prévoit l'article 14, elle examinera en particulier la question des exemptions de l'obligation de congeler certains produits de la pêche, conformément à l'annexe III, section VIII, chapitre III, partie D.

Le cas échéant, elle joindra au rapport des propositions appropriées.

La Commission réexaminera les règles relatives à la conservation et au transport des produits de la pêche dans de l'eau réfrigérée et élaborera, le cas échéant, des propositions appropriées.

Annexe III, section IX, chapitre I, partie I, paragraphe 3, point b) – Lait

La Commission examinera la nécessité de nouveaux avis scientifiques concernant les fromages d'une durée de maturation d'au moins deux mois et concernant l'utilisation du test de la phosphatase pour le lait de brebis ou de chèvres.

La délégation britannique n'est pas convaincue de l'existence de motifs de santé publique scientifiquement fondés justifiant d'interdire l'utilisation du lait de sujets positifs dans les tests de dépistage de la tuberculose ou de la brucellose. Le but déclaré de la législation est de moderniser les contrôles de l'hygiène alimentaire et de ne conserver que ceux qui sont dans l'intérêt de la santé publique. En l'espèce, le traitement thermique du lait élimine les organismes incriminés.

Annexe III, section X – Œufs et ovoproduits

La Commission présentera un rapport au Conseil (assorti, le cas échéant, de propositions) étudiant l'introduction de flexibilité en ce qui concerne le délai de livraison des œufs aux consommateurs et la possibilité de lier le délai aux températures de conservation. Elle recueillera au besoin des avis scientifiques sur ces questions.

La Commission réexaminera les spécifications analytiques pour les ovoproduits figurant à l'annexe III, section X, chapitre II, partie IV, et élaborera des propositions appropriées.

**COMMUNICATION DE LA COMMISSION
AU PARLEMENT EUROPÉEN**

conformément à l'article 251, paragraphe 2, deuxième alinéa, du traité CE

concernant la

**position commune arrêtée par le Conseil en vue de l'adoption d'un règlement 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**

1. HISTORIQUE

Date de la transmission de la proposition au PE et au Conseil [document COM(2002)377 final – 2002/0141(COD)]:	11 juillet 2002.
Date de l'avis du Comité économique et social européen:	26 février 2003.
Date de l'avis du Parlement européen en première lecture:	5 juin 2003.
Date de la transmission de la proposition modifiée:	22 octobre 2003.
Date de l'adoption de la position commune:	27 octobre 2003 (à l'unanimité).

2. OBJET DE LA PROPOSITION DE LA COMMISSION

Troisième proposition d'un ensemble de cinq propositions consolidant et mettant à jour les règles communautaires actuelles en matière d'hygiène alimentaire.

Cette proposition vise principalement à assurer que les règles existantes relatives aux contrôles officiels concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale reposent davantage sur des éléments scientifiques et sur une analyse des risques, et à prendre en compte les grands principes de la législation alimentaire (approche "de la ferme à la table", définition des obligations des autorités compétentes). Les produits concernés par la proposition sont les viandes, les produits de la pêche, les mollusques bivalves et le lait.

3. COMMENTAIRES SUR LA POSITION COMMUNE

3.1. Commentaire général

Lors de la séance plénière du 5 juin 2003, la Commission a indiqué:

- qu'elle pouvait accepter les amendements suivants dans leur totalité ou en partie moyennant certaines modifications rédactionnelles: 3, 5, 7, 11, 12, 18, 19, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 32, 34, 35, 41, 45, 47, 49, 51, 56, 57, 61, 66, 85, 96, 104, 110, 116, 120, 121, 130, 131, 132, 133, 134, 138, 141;
- qu'elle ne pouvait pas accepter les amendements suivants: 2, 4, 6, 10, 14, 15, 21 (point 6), 25, 30, 31, 33, 36, 37, 38, 44, 46, 55, 58, 59, 60, 62, 63, 64, 65, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 80, 81, 83, 86, 87 (en partie), 88 (en partie), 90, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 109, 112, 114, 117, 118, 119, 122 (en partie), 123, 125, 126, 127, 128, 129, 135, 136, 137, 139, 140, 143;
- qu'elle pouvait accepter tous les autres amendements.

Le Conseil a déployé d'importants efforts en vue de répondre aux préoccupations du Parlement européen dans ce dossier techniquement complexe. Bien que le Conseil n'ait pas toujours été en mesure d'introduire les amendements selon le même format rédactionnel que celui découlant de l'avis du Parlement, il y a lieu de considérer qu'il a veillé au respect des objectifs poursuivis par le Parlement. Les amendements acceptés par la Commission ont été largement pris en considération.

La position commune du Conseil contient également un certain nombre de dispositions qui cadrent avec l'objectif d'amendements initialement rejetés par la Commission. Étant donné qu'il est tenu compte, dans le libellé de ces dispositions, des préoccupations de la Commission, elle a été en mesure de les accepter.

3.2. Relation avec le règlement (CE) n° 178/2002 (législation alimentaire générale)

La Commission a refusé les amendements 4, 25 et 70, portant respectivement sur les coûts des inspections, la prise de sanctions identiques en cas de manquement, et le droit d'appel. Le Conseil a suivi la Commission sur ces points.

Toutefois, le Conseil a introduit, à l'article 9 de la position commune, des éléments de l'amendement 25 (action en cas de manquement). C'est acceptable pour la Commission, étant donné que le soin de déterminer la nature des mesures à prendre en cas de manquement est laissé aux États membres.

3.3. Transfert d'exigences des annexes vers les articles

L'amendement 21 vise à faire en sorte que les exigences essentielles de la législation alimentaire apparaissent dans les articles et non dans l'annexe.

L'objectif poursuivi par cet amendement a été pris en considération à l'article 5 de la position commune. Toutefois, le Conseil n'a pas inclus le point 6 de l'amendement 21 (qui limite le rôle du personnel des abattoirs en ce qui concerne les contrôles portant sur la viande de volailles et de lapins) dans la position commune. Le Conseil suit ainsi la position de la Commission sur l'amendement 21.

3.4. Flexibilité en faveur des petites entreprises et de la production artisanale

Les amendements 3 et 138 offrent des possibilités d'introduire de la flexibilité pour les petites entreprises, les méthodes traditionnelles de production et les régions reculées.

Le considérant 4 et l'article 17, paragraphes 4 à 7, de la position commune reflètent l'objectif poursuivi par ces amendements.

Le Conseil n'a pas suivi l'amendement 15 (non accepté par la Commission), qui contenait une définition de "petit établissement artisanal".

3.5. Comitologie

Les amendements 116, 120, 130 et 131 concernent la comitologie (modification des annexes, modalités d'application et mesures transitoires). Dans la position commune, ces points sont visés aux articles 16, 17 et 18.

3.6. Importations

Les amendements 26, 27, 28, 29, 32, 34 et 35 visent à introduire dans la proposition des exigences relatives aux importations qui figuraient précédemment à l'annexe III de la proposition "hygiène 2" [COM (2000)438 2000/0179COD]. Dans la position commune, ces points sont visés aux articles 10 à 15 (moyennant reformulation).

3.7. Informations sur la chaîne alimentaire

Plusieurs amendements visent à introduire de la flexibilité dans le système d'informations sur la chaîne alimentaire (informations provenant de l'exploitation qui doivent accompagner les animaux jusqu'à l'abattage). Les amendements acceptés à cet égard par la Commission portent les numéros 47, 48, 49 et 51.

Étant donné qu'un grand nombre des exigences relatives aux informations sur la chaîne alimentaire s'inscrivent dans les tâches des exploitants du secteur alimentaire, le Conseil a décidé de transférer ces exigences vers la proposition "hygiène 2" [COM (2000)438 2000/0179COD], en tenant compte des amendements précités. Ces amendements ont donc été pris en considération à l'annexe II, section III, de la proposition "hygiène 2".

3.8. Marquage de salubrité

Le Conseil a introduit les principes de l'amendement 61 sur le marquage de salubrité des viandes fraîches, accepté en partie par la Commission et moyennant des modifications d'ordre rédactionnel, à l'annexe I, section I, chapitre III, de la position commune.

Le Conseil n'a pas pris en considération les amendements 62, 63, 64 et 65 (rejetés par la Commission). Le Conseil et la Commission estiment que la marque de salubrité doit être réservée aux viandes rouges, tandis que les amendements du Parlement européen étendraient son utilisation à la viande de volailles et de lapins. En ce qui concerne l'amendement 60 (également rejeté par la Commission), son objectif, qui

est de préciser que l'auxiliaire officiel peut contrôler le marquage de salubrité, a été introduit dans la position commune.

3.9. Inspection post mortem visuelle

La possibilité d'effectuer une inspection post mortem visuelle pour certaines catégories de porcs d'engraissement avait été introduite dans la proposition de la Commission sur la base d'avis scientifiques (Comité scientifique des mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique). Cette inspection visuelle remplacerait l'inspection approfondie (comportant des incisions et une palpation) qui est réalisée en vertu des règles actuelles. L'amendement 109 supprime la possibilité d'un examen visuel et a donc été rejeté par la Commission. Le Conseil a suivi la proposition de la Commission et n'a pas pris en considération l'amendement 109.

3.10. Personnel de l'entreprise ayant des tâches d'inspection officielles

Le texte de la Commission prévoit la possibilité, pour le personnel de l'entreprise, d'effectuer certaines activités de contrôle. Plusieurs amendements empêchent largement l'application du principe de la participation du personnel de l'entreprise aux activités de contrôle. Il s'agit des amendements 81, 100, 127, 135, 136, 139 et 140. Ils n'ont été ni acceptés par la Commission, ni pris en considération par le Conseil.

En ce qui concerne l'amendement 83, la Commission et le Conseil ont rejeté la partie relative au personnel de l'abattoir, mais la position commune concorde avec l'autre partie.

L'amendement 87 établit certaines conditions pour la participation du personnel de l'entreprise aux contrôles officiels. La Commission a accepté certains éléments de cet amendement. Dans la position commune, ces éléments sont intégrés au paragraphe 6 de l'article 5 et à l'annexe I, section III, chapitre III, point A 2) d).

3.11. Présence du vétérinaire dans les petits abattoirs

L'amendement 85, accepté par la Commission moyennant reformulation, indique que la présence du vétérinaire officiel dans les petits abattoirs devrait être fondée sur une analyse des risques.

Dans la position commune, cet élément est intégré à l'annexe I, section III, chapitre II, point 2.

3.12. Formation

Un grand nombre des amendements portant sur les exigences de formation auxquelles doivent satisfaire les vétérinaires officiels et les auxiliaires officiels ont été acceptés par la Commission. Il s'agit des amendements 88 (en partie), 89, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98 et 99.

L'annexe I, section III, chapitre IV.B de la position commune est conforme à ces amendements.

3.13. Mollusques bivalves vivants et produits de la pêche

Les amendements à ce sujet qui ont été acceptés par la Commission (amendements 121 et 124) se retrouvent dans l'article 18 (en ce qui concerne les tests sur les mollusques) et dans l'annexe III, chapitre I (en ce qui concerne les contrôles officiels des animaux d'aquaculture).

Le Conseil a également pris en considération des éléments de l'amendement 122 (accepté en partie par la Commission), à des fins de flexibilité en ce qui concerne l'échantillonnage des mollusques bivalves vivants.

3.14. Autres amendements d'ordre technique et rédactionnel

Les autres amendements qui ont été acceptés par la Commission visent à apporter des améliorations d'ordre technique et rédactionnel à la proposition.

En général, le Conseil a tenu compte de ces amendements.

4. CONCLUSION

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.

5. DÉCLARATIONS CONCERNANT LA POSITION COMMUNE

Article 3, paragraphe 7

La Commission examinera les modalités de publication sur l'Internet des listes nationales des établissements agréés ainsi que la fréquence minimale de leur mise à jour et élaborera, le cas échéant, des propositions appropriées.

Article 5, paragraphe 6

La Suède se félicite de l'extension des activités des auxiliaires employés par l'entreprise, prévue par la proposition, par rapport à la situation actuelle. Toutefois, elle déplore que les auxiliaires employés par l'entreprise ne soient pas placés totalement sur le même pied que les auxiliaires officiels en ce qui concerne leurs tâches - malgré le fait que les deux catégories doivent posséder la même formation et les mêmes compétences et effectuer leurs tâches sous le contrôle d'un vétérinaire officiel. Par ailleurs, la Suède salue la possibilité d'actualiser les règles existantes par la procédure de comitologie et s'attend à ce que la Commission réexamine rapidement les règles en vue de faciliter l'extension du système d'auxiliaires de l'entreprise, de telle sorte que ces derniers soient assimilés aux auxiliaires officiels.

Article 15, paragraphe 2

La Commission confirme que les navires-usines et les bateaux congélateurs seront toujours répertoriés selon le nom de l'État du pavillon, même si les contrôles du navire concerné sont effectués par un autre État conformément à l'article 15, paragraphe 2, point b).

Article 17, paragraphe 6

La Commission déclare que, quand elle consultera les États membres au sein du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale conformément à l'article 17, paragraphe 6, elle le fera sans retard injustifié.

Article 21 - Réexamens

La Commission déclare que, lorsqu'elle fera rapport au Parlement européen et au Conseil pour analyser l'expérience acquise dans le cadre de l'application du règlement, comme le prévoit l'article 21, elle examinera en particulier:

- a) si différentes approches nationales des niveaux des effectifs créent des problèmes pour la sécurité des denrées alimentaires;
- b) s'il serait opportun de rehausser les prescriptions minimales en matière de formation auxquelles doivent satisfaire les auxiliaires officiels;
- c) s'il serait judicieux d'élargir le champ d'application des règles permettant l'abattage du gibier d'élevage au lieu de production.

Le cas échéant, elle joindra au rapport des propositions appropriées.

Annexe I, section III, chapitre IV, partie B

La Commission examinera s'il serait possible et souhaitable d'étendre l'annexe I, section III, chapitre IV, partie B, paragraphe 8, aux cas où des auxiliaires officiels effectuent d'autres tâches d'échantillonnage et d'analyse et, le cas échéant, élaborera des propositions appropriées.

Annexe I, section IV, chapitre IX, partie A

La Commission recueillera des avis scientifiques concernant la question de savoir s'il serait possible de déclarer des régions officiellement indemnes de cysticercus et, le cas échéant, proposera d'adopter des modifications de l'annexe I par comitologie.

Imputation du coût des contrôles officiels

Le Conseil et la Commission affirment que le règlement n'aura pas d'incidence sur la capacité des États membres à récupérer les coûts liés aux contrôles officiels auprès des exploitants du secteur alimentaire en application de la directive sur les frais vétérinaires, en attendant l'adoption du règlement relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

Bien-être des animaux

La Suède juge essentiel que tous les animaux arrivant à l'abattage soient examinés par un vétérinaire officiel chargé d'établir qu'ils n'ont pas souffert au cours du transport. En outre, elle estime qu'un vétérinaire officiel devrait être présent lors de l'abattage afin, notamment, de contrôler la protection des animaux en matière d'étourdissement et de saignée. La présence demandée de vétérinaires officiels est importante, en particulier, pour conserver la confiance des consommateurs dans le traitement des animaux dans le cadre de la production de viandes et de produits à base de viande. La Suède considère qu'il ne faudrait faire d'exception que pour les petits abattoirs vers lesquels les distances de transport sont courtes.

Règlement relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux

Le Conseil et la Commission s'accordent à penser que, pour éviter les redondances, l'adoption du règlement relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux devrait aboutir à la suppression des règles correspondantes prévues par le règlement fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, dans la mesure où les règles plus générales assurent le même niveau élevé de protection de la santé publique. Cela pourrait notamment influencer les dispositions:

- relatives à l'agrément des établissements, y compris l'agrément conditionnel;
- relatives aux mesures nationales d'exécution;
- définissant les garanties que les autorités compétentes des pays tiers doivent fournir pour pouvoir exporter des denrées alimentaires vers la Communauté;
- relatives aux contrôles officiels destinés à vérifier le respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et à la production de denrées alimentaires.

En outre, le Conseil et la Commission sont d'avis que la date d'application du règlement relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux devrait être la plus proche possible de celle du règlement fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale.

**COMMUNICATION DE LA COMMISSION
AU PARLEMENT EUROPÉEN**

conformément à l'article 251, paragraphe 2, deuxième alinéa, du traité CE

concernant la

position commune arrêtée par le Conseil en vue de l'adoption de la directive 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

1. HISTORIQUE

Date de la transmission de la proposition au PE et au Conseil (document COM(2000)438 final – 2000/0182 (COD):	14 juillet 2000.
Date de l'avis du Comité économique et social:	28 mars 2001.
Date de l'avis du Parlement européen en première lecture:	3 juin 2003.
Date de la transmission de la proposition modifiée:	23 juillet 2003.
Date de l'adoption de la position commune:	27 octobre 2003 (à l'unanimité).

2. OBJET DE LA PROPOSITION DE LA COMMISSION

Cinquième proposition d'un ensemble de cinq propositions consolidant et mettant à jour les règles communautaires actuelles en matière d'hygiène alimentaire.

Cette proposition vise à:

- abroger 17 directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires,
- modifier d'autres directives ayant un lien direct avec l'hygiène des denrées alimentaires,
- introduire une clause de sauvegarde et de statu quo qui doit garantir que les exigences essentielles en matière de température et sur le plan microbiologique demeurent applicables et que les dispositions d'application fondées sur les directives abrogées restent en vigueur.

3. COMMENTAIRES SUR LA POSITION COMMUNE

3.1. Date d'application (article 1^{er})

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 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 1^{er} janvier 2006.

Bien que la date d'application figurant dans la position commune ne soit pas identique à celle proposée dans l'amendement du Parlement européen, il y a lieu de considérer que les objectifs poursuivis par le Conseil ne sont pas en contradiction avec ceux visés par le Parlement dans les amendements présentés à ce sujet concernant les différentes propositions formant l'ensemble.

3.2. Autres amendements intégrés dans la position commune

3.2.1. Abrogation des directives existantes (article 2)

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. Cela semble une démarche logique, étant donné que la première proposition remplace la directive 93/43/CEE. Les objectifs de la proposition initiale de la Commission sont ainsi atteints.

3.2.2. Modification d'autres directives ayant un lien direct avec l'hygiène des denrées alimentaires (articles 3, 5 et 6)

- La proposition de la Commission prévoyait l'abrogation de l'annexe II de la directive 92/118/CEE.

À l'article 3 de la position commune, le Conseil a introduit d'autres modifications de la directive 92/118/CEE. Ces nouvelles modifications garantissent une meilleure cohérence de la législation communautaire future.

- La proposition de la Commission prévoyait une modification de l'annexe A de la directive 89/662/CEE.

À l'article 5 de la position commune, le Conseil a introduit d'autres modifications de la directive 89/662/CEE. Ces nouvelles modifications garantissent une meilleure cohérence de la législation communautaire future.

- La proposition de la Commission prévoyait une modification de la directive 91/67/CEE.

Cette modification n'a pas été insérée dans la position commune, étant donné qu'elle a été rendue superflue par l'adoption de la directive 2002/99/CE (quatrième proposition de l'ensemble "hygiène").

- À l'article 6 de la position commune, le Conseil a introduit une modification de la décision 95/408/CE du Conseil, afin de faire en sorte que son application soit étendue jusqu'à ce que l'ensemble "hygiène" prenne effet. Une telle extension est nécessaire pour garantir que les mesures d'application prises sur la base de ladite décision (qui arrive à échéance le 31 décembre 2003) restent en vigueur jusqu'à ce qu'elles soient remplacées sur la base du nouveau fondement juridique fourni par l'ensemble "hygiène".

3.2.3. Clause de sauvegarde et de statu quo (article 4)

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'œufs, 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 les listes des établissements de pays tiers qui sont autorisés à exporter des denrées alimentaires d'origine animale vers la Communauté.

4. CONCLUSION

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.

5. DÉCLARATIONS GÉNÉRALES

Dispositions d'application

Pour garantir la transparence, la Commission envisagera d'élaborer une communication établissant, secteur par secteur, des listes des dispositions d'application existantes qui demeureront en vigueur lorsque les nouvelles règles en matière d'hygiène prendront effet. Elle examinera également la possibilité de proposer l'abrogation ou la modification de ces règles, le cas échéant.

La Commission affirme qu'elle a l'intention de proposer de nouvelles règles relatives aux trichines, afin de remplacer en temps utile celles prévues par la directive 77/96/CEE, de telle sorte qu'elles puissent être adoptées avant que la nouvelle législation en matière d'hygiène ne prenne effet.

Produits de la pêche

La Commission examinera s'il est possible de dresser une liste de paramètres pour les traitements des produits de la pêche, autres que la congélation à une température à cœur de -20° pendant 24 heures ou un traitement thermique à 60°, qui sont reconnus comme suffisants pour détruire les larves de nématodes, ainsi que d'établir des critères destinés à vérifier si les traitements utilisés aboutissent à ce résultat. Elle élaborera, le cas échéant, des propositions appropriées.

Contaminants

Le Conseil invite la Commission à examiner la nécessité de règles harmonisées pour les contrôles officiels ou la surveillance relatifs à la présence de contaminants environnementaux dans les denrées alimentaires, ou pour les mesures à prendre en cas de non-respect des exigences communautaires et, le cas échéant, à élaborer des propositions appropriées.

PARLEMENT EUROPÉEN

1999



2004

Document de séance

C5-0009/2004

2000/0179(COD)

FR

15/01/2004

Position commune

en vue de l'adoption du règlement du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Docs 5420/2/03
Déclaration
12133/03
SEC(2003)1450