



B9-0211/2024

4.4.2024

PROPOSITION DE RÉSOLUTION

déposée conformément à l'article 111, paragraphe 3, du règlement intérieur

sur le règlement délégué de la Commission du 14 décembre 2023 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables à certaines viandes, aux produits de la pêche, aux produits laitiers et aux œufs

(C(2023)08519 – 2023/3040(DEA))

Elżbieta Katarzyna Łukacijewska
au nom du groupe PPE

Résolution du Parlement européen sur le règlement délégué de la Commission du 14 décembre 2023 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables à certaines viandes, aux produits de la pêche, aux produits laitiers et aux œufs (C(2023)08519 – 2023/3040(DEA))

Le Parlement européen,

- vu le règlement délégué de la Commission du 14 décembre 2023 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables à certaines viandes, aux produits de la pêche, aux produits laitiers et aux œufs (C(2023)08519),
 - vu l'article 290 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,
 - vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale¹, et notamment l'article 10, paragraphe 1, deuxième alinéa, points a), c), d), e) et f), et l'article 11 bis, paragraphe 6,
 - vu l'article 111, paragraphe 3, de son règlement intérieur,
- A. considérant que, en ce qui concerne la transformation des produits de la pêche, en particulier des salmonidés, les États membres ont mis au point une technologie de transformation traditionnelle, connue sous le nom de «raidissage»; considérant que le «raidissage» est une étape de production dans la transformation du saumon fumé, bien connue depuis des décennies; qu'elle empêche la croissance de bactéries nocives, prévient le gaspillage alimentaire et garantit le respect des exigences en matière de production et de santé ainsi que la livraison d'un produit de qualité constante;
- B. considérant que le raidissage est utilisé dans la phase de production, au cours de laquelle la température du filet de poisson transformé (fumé ou mariné) est temporairement ramenée à une température allant de -2 à -14 °C afin de faciliter et d'améliorer l'efficacité du tranchage mécanique; considérant que, selon que le tranchage mécanique est effectué à des températures de raidissage plus élevées (-2 °C / -4 °C) ou à des températures plus basses (-7 °C / -14 °C), le tranchage est appelé respectivement «tranchage souple» (soft slicing) ou «tranchage dur» (hard slicing);
- C. considérant que le règlement délégué de la Commission introduit une nouvelle définition du raidissage, limitant arbitrairement à une durée maximale de 96 heures la durée autorisée pour le raidissage et le tranchage ultérieur, sans tenir compte des différentes pratiques et températures dans les États membres ni de leur incidence sur la sécurité alimentaire;

¹ JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.

- D. considérant que le règlement délégué de la Commission a été adopté sans consultation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA); qu'une telle consultation serait extrêmement utile pour fixer un calendrier et des exigences strictes dans le domaine du droit dérivé ayant une incidence significative sur la santé publique, et serait également conforme à l'approche «Une seule santé»;
- E. considérant que l'article 13 du règlement (CE) n° 853/2004 dispose que la Commission doit consulter l'EFSA sur toute question relevant du champ d'application dudit règlement susceptible d'avoir un effet important sur la santé publique, et notamment avant de proposer une extension de l'annexe III, section III, dudit règlement à d'autres espèces animales;
- F. considérant que des cycles de production distincts utilisant des pratiques de tranchage variées et des échelles de production différentes peuvent nécessiter des délais différents, la sécurité pour les consommateurs devant toutefois être prouvée;
- G. considérant que l'article 10, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) n° 853/2004 prévoit que les annexes II et III dudit règlement peuvent être modifiées par voie d'actes délégués, en tenant compte des facteurs de risque pertinents et si cela se justifie sur la base: a) de l'expérience acquise par les exploitants du secteur alimentaire et/ou les autorités compétentes, en particulier dans le cadre de l'application de systèmes fondés sur la HACCP conformément à l'article 5; b) de l'expérience acquise par la Commission, en particulier dans le cadre des résultats de ses audits; c) de l'évolution technologique et de ses conséquences pratiques ainsi que des attentes des consommateurs en ce qui concerne la composition des aliments; d) des avis scientifiques, notamment des nouvelles analyses des risques; e) des critères microbiologiques et des critères de température applicables aux denrées alimentaires; et f) de l'évolution des habitudes de consommation;
- H. considérant que le guide publié par l'ESSA (European Salmon Smokers Association) reconnaît que la durée de la phase de raidissage semble avoir une incidence sur la phase de latence dans la courbe de croissance des *Listeria monocytogenes*, sur la base des recherches menées par l'ADRIA en 1999, selon le programme AQS vérifié dans la pratique par la composition des alertes signalées par le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux; considérant qu'une telle pratique consistant à raidir le saumon transformé à une température comprise entre -7 °C et -14 °C constitue donc un outil potentiel pour maîtriser le danger des *Listeria monocytogenes* dans le saumon fumé; qu'elle devrait également faciliter le processus de tranchage, permettre un tranchage et une production plus efficaces à grande échelle sans compromettre la sécurité;
- I. considérant que le règlement délégué de la Commission modifie l'annexe II, section I, partie B, du règlement (CE) n° 853/2004 en autorisant le remplacement de la marque d'identification «Communauté européenne» («CE») par celle de l'«Union européenne» («UE»), ce qui suscite des inquiétudes, entre autres, parmi les producteurs européens de produits laitiers; que tout changement brusque de la marque d'identification peut entraîner une charge administrative importante, des coûts supplémentaires et une augmentation considérable des déchets en raison de l'adaptation des emballages et de la documentation; que de telles modifications peuvent perturber les exportations en raison

de délais de transformation prolongés pour les agréments et documents nationaux, ainsi que du temps nécessaire pour un réenregistrement dans les pays tiers, ce qui constitue des obstacles majeurs pour les différents opérateurs dans le domaine des produits d'origine animale;

1. fait objection au règlement délégué de la Commission;
2. charge sa Présidente de transmettre la présente résolution à la Commission et de l'informer que le règlement délégué ne peut entrer en vigueur;
3. estime que la mise en œuvre du règlement délégué de la Commission, sans justification claire et substantielle, fondée sur des raisons de sécurité alimentaire, peut:
 - a) entraîner des pertes d'emplois à grande échelle, en particulier dans les régions traditionnellement tributaires du secteur de la pêche, ce qui pourrait entraver de manière significative et à long terme le développement des communautés locales concernées et de ces régions dans leur ensemble;
 - b) avoir une incidence négative sur la compétitivité et la durabilité des transformateurs de poisson dans l'Union et sur les producteurs de plus de 50 % de saumon fumé en Europe, entraînant de graves pénuries sur le marché intérieur de l'Union, ayant une incidence sur la disponibilité des produits de la pêche, augmentant ainsi les prix pour les consommateurs finals et augmentant la dépendance à l'égard des importations;
 - c) créer une quantité disproportionnée de déchets alimentaires;
4. souligne qu'il importe que des informations fiables et transparentes soient fournies aux consommateurs, assorties d'un étiquetage approprié, y compris en ce qui concerne la transformation des produits de la pêche, et invite la Commission à aborder la question de l'étiquetage lors de la prochaine révision du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil²;
5. regrette que la Commission n'ait pas consulté l'EFSA à propos de l'avis scientifique sur le raidissage dans un délai de 96 heures pour le saumon fumé et invite, à cet égard, la Commission à consulter l'EFSA et à lui demander activement conseil;
6. demande à la Commission de soumettre un nouvel acte délégué garantissant que les règles et les délais qu'il prévoit sont fondés sur des données scientifiques, respectent une approche non discriminatoire, tiennent compte des préoccupations du Parlement européen et suivent les recommandations de l'EFSA;
7. invite la Commission à tenir dûment compte, dans ses préparatifs en vue du nouvel acte

² Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).

délégué, de l'aspect de la santé publique, en particulier des risques liés à l'augmentation des *Listeria monocytogenes* dans les poissons, en fonction de la température de transformation et de stockage, lors de la fixation des délais et des restrictions; en l'absence de tout problème de santé publique en lien avec l'augmentation de la présence de *Listeria monocytogenes* dans les poissons en fonction des différences de température de transformation et de stockage, invite la Commission à tenir dûment compte de la complexité du processus de raidissage lors de la fixation des délais (tous les facteurs et composants pertinents sur la base de l'expérience du secteur, y compris l'aspect des essais internes en laboratoire, de la logistique et d'autres facteurs) et à mener des consultations appropriées avec les parties prenantes représentant l'ensemble du secteur de la transformation du saumon de l'Union;

8. invite la Commission à inclure une clause de réexamen dans le nouvel acte délégué en raison des changements dynamiques et de l'évolution constante des meilleures pratiques dans le secteur de la pêche;
9. invite la Commission à maintenir le marquage «CE» actuel des produits d'origine animale ou, à titre de mesure finale, à instaurer une période de transition suffisante et de longue durée d'au moins 10 ans pour mettre en œuvre le passage à l'abréviation «UE» dans le marquage, afin de permettre aux différentes industries exploitant des produits d'origine animale de s'adapter aux changements imposés;
10. charge sa Présidente de transmettre la présente résolution au Conseil ainsi qu'aux gouvernements et aux parlements des États membres.