



COMMISSION EUROPÉENNE
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ ET DE LA PROTECTION DES
CONSOMMATEURS

Bruxelles, le 21 décembre 2005

Document d'orientation sur la mise en œuvre de certaines dispositions du
règlement (CE) n° 853/2004
concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

Le présent document a uniquement été élaboré à des fins d'information : la Commission européenne ne l'a en aucune manière adopté ni approuvé.

La Commission européenne ne garantit pas l'exactitude des informations fournies et décline également toute responsabilité quant à l'usage qui peut en être fait. Par conséquent, les informations fournies seront utilisées avec toute précaution utile et aux risques et périls des utilisateurs

OBJET DU DOCUMENT

Ce document s'adresse principalement aux entreprises du secteur alimentaire et aux autorités compétentes des États membres, et vise à fournir des orientations sur la mise en œuvre des nouvelles prescriptions relatives à l'hygiène des denrées alimentaires ainsi que sur des questions en relation avec celle-ci.

Les lecteurs des pays tiers pourront trouver dans ce document des éléments utiles leur permettant de mieux comprendre la portée et la finalité des règles de l'UE applicables à l'hygiène des denrées alimentaires.

REMARQUE

Le présent document est évolutif et sera actualisé pour tenir compte des expériences et des informations provenant des États membres, des autorités compétentes, des entreprises du secteur alimentaire et de l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission européenne.

1. INTRODUCTION

Le règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (ci-après « le règlement ») a été adopté le 29 avril 2004¹. Il établit les prescriptions d'hygiène devant être respectées, à tous les stades de la chaîne alimentaire, par les entreprises du secteur manipulant des denrées alimentaires d'origine animale. Depuis que ce règlement a été adopté, la Commission a été invitée à en clarifier certains aspects. Ce document vise à répondre à ces demandes.

La direction générale de la Commission chargée de la santé et de la protection des consommateurs a organisé une série de réunions avec des spécialistes des États membres pour examiner un certain nombre de questions liées à la mise en oeuvre et à l'interprétation de ce règlement et parvenir à un consensus à leur sujet

Par souci de transparence, la Commission a également favorisé un dialogue avec les parties prenantes, permettant aux différents acteurs socio-économiques de s'exprimer. À cet effet, elle a organisé une réunion rassemblant des représentants des producteurs, de l'industrie, du commerce et des consommateurs afin de débattre des problèmes liés à la mise en oeuvre du règlement.

Il a été jugé utile de poursuivre ces réunions et discussions pour tenir compte de l'expérience acquise depuis la pleine application du règlement, à partir du 1^{er} janvier 2006. Il convient toutefois de noter que cette opération ne concerne pas les questions relatives à la non-conformité des législations nationales avec le règlement, que l'on continuera de traiter conformément aux procédures établies par la Commission.

Le présent document a pour objectif d'aider tous les acteurs de la chaîne alimentaire à mieux comprendre le règlement et à l'appliquer de manière correcte et uniforme. Il n'a cependant aucune valeur juridique et, en cas de litige, l'interprétation de la législation incombe, en dernier ressort, à la Cour de justice.

Pour comprendre parfaitement les différents aspects du règlement (CE) n° 853/2004, il est essentiel de maîtriser aussi d'autres pans de la législation communautaire, notamment les principes et définitions figurant dans:

- le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires² (aussi considéré comme constituant la « législation alimentaire générale »),

¹ JO L 226 du 25.6.2004, p.22.

² JO L 31 du 1.2.2002, p. 1

- le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires³,
- le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux⁴,
- le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires⁵,
- le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004⁶,
- le règlement (CE) n° 2075/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes,⁷
- le règlement (CE) n° 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004⁸.

Des documents d'orientation distincts ont été établis sur les règlements (CE) n° 178/2002 et (CE) n° 852/2004.

(Voir http://ec.europa.eu/comm/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_7_fr.pdf)

³ JO L 226 du 25.6.2004, p. 3

⁴ JO L 165 du 30.4.2004, p. 1

⁵ JO L 338 du 22.12.2005, p. 1

⁶ JO L 338 du 22.12.2005, p. 27

⁷ JO L 338 du 22.12.2005, p. 60

⁸ JO L 338 du 22.12.2005, p. 83

2. OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Les entreprises du secteur alimentaire sont tenues de mettre en oeuvre le règlement. Elles doivent veiller à l'application correcte de toutes ses prescriptions afin de garantir la sécurité alimentaire.

En dehors des exigences imposées par le règlement (CE) n° 852/2004, les entreprises qui traitent des denrées alimentaires d'origine animale doivent mettre en oeuvre les prescriptions appropriées du règlement (CE) n° 853/2004.

3. CHAMP D'APPLICATION (ARTICLE 1^{ER} DU REGLEMENT)

3.1. Petites entreprises

Jusqu'au 1^{er} janvier 2006, certaines petites entreprises peuvent uniquement placer leurs produits sur le marché national ou local et ceci bien qu'elles soient tenues de respecter les critères applicables à l'hygiène des denrées alimentaires. Citons à titre d'exemple :

- conformément à l'article 4 de la directive 64/433/CEE (directive sur la viande fraîche), les abattoirs de faible capacité ne traitant pas plus de 20 unités de gros bétail par semaine, et les ateliers de découpe qui ne produisent pas plus de cinq tonnes de viande désossée par semaine;
- conformément à l'article 7 de la directive 71/118/CEE (directive sur la viande de volaille), les abattoirs traitant moins de 150 000 oiseaux par an ;
- conformément à l'article 3, point A (7), de la directive 77/99/CEE (directive sur les produits à base de viande), les établissements utilisant des viandes sur lesquelles a été apposée une marque de salubrité nationale.

L'abrogation de ces directives deviendra effective à compter du 1^{er} janvier 2006. À partir de cette date, les établissements susmentionnés, sous réserve d'être agréés par l'autorité compétente, pourront commercialiser leurs produits sur le marché communautaire.

À partir du 1^{er} janvier 2006, plus aucune restriction n'est donc imposée à l'approvisionnement en viande de la filière de production des produits carnés et au placement de ces derniers sur le marché si l'abattoir est agréé par l'autorité compétente.

Comme il est improbable que toutes les démarches administratives nécessaires à l'agrément des petites entreprises aient été effectuées pour le 1^{er} janvier 2006, une mesure transitoire a été adoptée pour que les établissements non encore agréés puissent poursuivre leurs pratiques actuelles et que la marque de salubrité nationale continue entre-temps d'être utilisée.

3.2. **Établissements manipulant des denrées d'origine animale pour lesquelles il n'existe pas de prescriptions détaillées**

Pour certains produits d'origine animale (par exemple le miel), le règlement ne prévoit aucune disposition détaillée. Dans ce cas, la denrée d'origine animale doit être traitée conformément aux prescriptions définies à ce sujet dans le règlement (CE) n°852/2004 et aux règles générales applicables aux produits d'origine animale fixées par le règlement (CE) n° 853/2004 (en particulier celles de l'article 6 sur les produits provenant de pays tiers).

Ces produits n'étant pas concernés par les dispositions de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, les établissements qui les manipulent n'ont pas besoin d'être agréés ni d'apposer sur ceux-ci une marque d'identification.

3.3. **Produits relevant du règlement (CE) n° 853/2004**

Le règlement (CE) n° 853/2004 s'applique uniquement **aux denrées transformées ou non transformées** d'origine animale.

- **une liste (non exhaustive) des produits non transformés d'origine animale** [tels que définis à l'article 2, point 1 n), du règlement (CE) n° 852/2004] est fournie à l'annexe I du présent document.
- **une liste (non exhaustive) des produits transformés d'origine animale** [tels que définis à l'article 2, point 1 o), du règlement (CE) n° 852/2004] est fournie à l'annexe II du présent document.

Pour déterminer si un produit d'origine animale est transformé ou non, il est important de tenir compte de **toutes** les définitions pertinentes citées dans la réglementation sur l'hygiène des denrées alimentaire, notamment les définitions de la « transformation », des « produits non transformés » et des « produits transformés » figurant à l'article 2 du règlement (CE) n° 852/2004, ainsi que les définitions de certains produits transformés, mentionnées à l'annexe I, section 7, du règlement (CE) n° 853/2004. Les corrélations entre ces définitions auront des retombées sur la décision prise.

3.4. Denrées alimentaires contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale

Sauf indication expresse contraire, le règlement ne s'applique pas à la production de denrées alimentaires contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits transformés d'origine animale. Il a en effet été observé, ce qui explique cette exclusion du champ d'application, que le risque lié à l'ingrédient d'origine animale peut être maîtrisé par l'application des dispositions du règlement (CE) n° 852/2004, sans qu'il ne soit nécessaire d'exiger des prescriptions spécifiques plus détaillées. Néanmoins, l'article 1^{er}, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 853/2004 précise clairement que les produits transformés d'origine animale employés dans les denrées alimentaires contenant également des produits d'origine végétale – qui sont exclues du champ d'application du règlement (CE) n° 853/2004 – doivent être obtenus et manipulés conformément aux prescriptions dudit règlement. Citons à titre d'exemple :

- le lait en poudre entrant dans la préparation des glaces doit avoir été obtenu conformément au règlement (CE) n° 853/2004 ; cependant, la fabrication de certaines glaces est soumise aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004;
- les produits à base de viande entrant dans la préparation des pizzas doivent avoir été obtenus conformément au règlement (CE) n° 853/2004 ; cependant, la fabrication des pizzas est soumise aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004.

L'annexe III décrit dans ses grandes lignes le champ d'application des deux règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004. Cette description n'est pas exhaustive et a donc une valeur purement indicative. Elle pourra être modifiée en fonction de l'expérience acquise avec la nouvelle réglementation.

Remarque: *un établissement qui ne fabrique pas uniquement des produits d'origine animale peut également apposer la marque d'identification requise pour ceux-ci sur ses autres produits (voir l'annexe II, section I, point B.7, du règlement (CE) n° 853/2004).*

3.5. Commerce de détail

Sauf indication expresse contraire, le règlement (CE) n° 853/2004 ne s'applique pas au commerce de détail [article 1^{er}, paragraphe 5, point a)].

La définition du commerce de détail se trouve à l'article 3, point 7, du règlement (CE) n° 178/2002 :

« commerce de détail », la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres

prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes.

Comme l'indiquent les considérants 12 et 13 du règlement (CE) n° 853/2004, cette définition, qui inclut les opérations de vente en gros, a été jugée trop large pour le contexte de l'hygiène des denrées alimentaires. Dans celui-ci, le terme de commerce de détail devrait généralement avoir l'acception suivante, plus limitée : « activités impliquant la vente ou la fourniture directe de denrées alimentaires d'origine animale au consommateur final ». En conséquence:

- pour les activités impliquant la vente ou la fourniture directe de denrées alimentaires d'origine animale au consommateur final, le règlement (CE) n° 852/2004 suffirait ; conformément à cette définition du « commerce de détail », le terme « activités » inclut la transformation (par exemple la préparation de produits de boulangerie contenant des ingrédients d'origine animale ou celle de produits à base de viande dans une boucherie locale), au sein du point de vente au consommateur final;
- les activités de gros (soit les cas dans lesquels un établissement du commerce de gros ou de détail effectue des opérations en vue d'approvisionner un autre établissement en denrées alimentaires d'origine animale) sont soumises au règlement (CE) n° 853/2004, sauf dans les situations suivantes:
 - les seules activités de gros d'un établissement sont le stockage et le transport. Dans ce cas, les prescriptions du règlement (CE) n° 852/2004 ainsi que les contraintes de température fixées par le règlement (CE) n° 853/2004 s'appliquent;
 - l'approvisionnement en question constitue, conformément avec la réglementation nationale, une activité **marginale, localisée et restreinte** d'un établissement du commerce de détail dont les produits sont pour l'essentiel fournis au consommateur final. Dans ce cas, seul le règlement (CE) n° 852/2004 s'applique.

Néanmoins, conformément à l'article 1^{er}, paragraphe 5, point c), les États membres peuvent décider d'étendre les exigences du règlement (CE) n° 853/2004 aux établissements de vente au détail situés sur leur territoire qui ne seraient pas soumis aux dispositions de celui-ci. Les États membres qui ont recours à cette possibilité doivent être guidés par les principes généraux de la législation alimentaire, à savoir la proportionnalité et la nécessité de tenir compte des risques encourus dans les règles applicables.

3.6. La notion « d'activité marginale, localisée et restreinte » visée à l'article 1^{er}, paragraphe 5, point b) ii), du règlement (CE) n° 853/2004

Cette notion autorise de véritables magasins de vente au détail traitant avec le consommateur final (par exemple les bouchers) à fournir des denrées alimentaires d'origine animale à d'autres établissements locaux de vente de détail, en étant uniquement soumis aux prescriptions du règlement (CE) n° 852/2004. Les exigences du règlement (CE) n° 853/2004 (par exemple

l'agrément de l'établissement, l'utilisation d'une marque d'identification) ne s'appliquent pas à cette situation.

De manière générale, la notion d'activité « marginale, localisée et restreinte » devrait permettre la poursuite des pratiques existant actuellement dans les États membres.

Il a été observé, ce qui explique la notion d'approvisionnement « marginal, localisé et restreint », que les établissements de vente au détail s'adressant avant tout au consommateur final, dans les faits, commercialisent leurs produits à l'échelon local (même si le lieu de destination est situé dans un autre État membre) et ne s'engagent donc pas dans des opérations de vente couvrant de longues distances qui, elles, requièrent plus d'attention et de contrôles, notamment vis-à-vis des conditions de transport et du respect de la chaîne du froid. Pour les grands États membres, il ne serait donc pas conforme au règlement d'étendre la portée géographique de la notion d'approvisionnement « marginal, localisé et restreint » à l'intégralité de leur territoire.

Cette notion est explicitée plus en détail dans le considérant 13, qui précise qu'un tel approvisionnement ne devrait constituer qu'une petite partie des activités de l'établissement d'origine. Les établissements approvisionnés devraient se situer dans son voisinage immédiat et l'approvisionnement ne devrait porter que sur certains types de produits ou d'établissements.

Dans certains cas, des détaillants (des bouchers par exemple) ne produisent que de petites quantités (en termes absolus) de denrées alimentaires, dont l'essentiel va au secteur de la restauration et/ou à d'autres établissements de vente au détail. Dans ces situations, il serait conforme à l'esprit du règlement d'autoriser la poursuite des méthodes traditionnelles de distribution, le terme « marginal » étant ici considéré comme recouvrant la notion de petites quantités. Le terme « marginal » devrait donc être interprété comme signifiant une petite quantité, en termes absolus, de denrées alimentaires d'origine animale **ou** une petite partie des activités de l'établissement. De toute façon, la combinaison des trois critères prévus par le règlement devrait permettre de définir au mieux la plupart des situations.

3.7. Production primaire relevant du règlement (CE) n° 853/2004

Pour certains produits d'origine animale, la notion de « production primaire » visée dans le règlement (CE) n° 852/2004 est précisée dans le règlement (CE) n° 853/2004.

Mollusques bivalves vivants [annexe III, section VII, point 4 a)]

La production primaire des mollusques bivalves vivants couvre les opérations effectuées avant leur arrivée dans un centre d'expédition, de purification ou un établissement de transformation.

Produits de la pêche [annexe III, section VIII, point 4 et annexe III, section VIII, points 3 a) et b)]

La production primaire des produits de la pêche englobe :

- l'élevage/la pêche/la récolte de produits vivants (*produits marins ou produits d'eau douce*) en vue de leur commercialisation et
- les opérations connexes suivantes :
 - l'abattage, la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération et le conditionnement en vue du transport effectués à bord des navires de pêche,
 - le transport et le stockage, dans les élevages à terre, de produits, y compris les produits vivants, dont la nature n'a pas été substantiellement modifiée et
 - le transport des produits (*produits marins ou produits d'eau douce*), y compris les produits vivants, dont la nature n'a pas été substantiellement modifiée, depuis leur lieu de production jusqu'au premier établissement de destination.

Lait cru [annexe III, section IX, chapitre 1]

Le règlement couvre les prescriptions devant être respectées par les exploitations, notamment sur la santé des animaux, l'hygiène dans les exploitations de production de lait ainsi que les critères applicables au lait cru.

Œufs [annexe III, section X, chapitre 1]

Le règlement couvre la manipulation des œufs dans les locaux du producteur et établit que 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.

4. AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS (ARTICLE 4 DU RÈGLEMENT)

4.1. Établissements soumis à agrément

Les établissements traitant des produits soumis aux prescriptions de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 doivent être agréés [sauf s'ils ne s'occupent que de la production primaire, d'opérations de transport, du stockage de produits dans des conditions ne nécessitant pas une régulation de la température ou d'opérations de vente de détail différentes de celles auxquelles ledit règlement s'applique en vertu de l'article 1^{er}, point 5 b)]. Un large éventail d'établissements, y compris ceux traitant des produits non transformés ou transformés d'origine animale, est donc concerné.

L'annexe IV du présent document fournit une liste non exhaustive des catégories d'établissements soumis à agrément conformément au règlement (CE) n° 853/2004.

Le commerce de détail (activités impliquant la vente ou la fourniture directe de denrées alimentaires d'origine animale au consommateur final) n'entrant pas dans le champ d'application du règlement (CE) n° 853/2004, l'agrément des établissements de vente au détail n'est pas exigé aux termes de celui-ci.

4.2. Agrément des petits établissements

Les petits établissements traitant des denrées alimentaires d'origine animale doivent en outre être approuvés par l'autorité compétente.

Les conditions d'agrément prévues pour ces établissements sont en grande partie celles qui s'appliquaient déjà au titre des règles actuelles. Pour autant qu'ils soient déjà conformes aux règles sur l'hygiène des denrées alimentaires de la législation communautaire qui leur sont applicables (par exemple les directives 64/433/CEE et 77/99/CEE), les nouvelles conditions d'agrément ne devraient donc pas leur imposer de charges supplémentaires.

Remarque:

Le règlement (CE) n° 853/2004 exclut de son champ d'application le commerce de détail (à savoir la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires et leur entreposage au point de vente). En conséquence, si la fabrication et la vente de fromage interviennent dans un point de vente au détail (par exemple dans une exploitation agricole), ces activités sont uniquement soumises aux prescriptions fixées dans le règlement (CE) n° 852/2004 ; autrement dit, l'enregistrement et non l'agrément de l'établissement est exigé.

4.3. Viande provenant d'animaux abattus dans les exploitations

Les activités d'abattage menées dans les exploitations agricoles doivent être réalisées conformément aux exigences applicables du règlement (CE) n° 852/2004 et aux règles spécifiques d'hygiène fixées pour la production de viande par le règlement (CE) n° 853/2004. Les installations d'abattage doivent en particulier être agréées par l'autorité compétente.

Si les exigences des règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004 applicables aux infrastructures sont jugées disproportionnées pour l'abattage dans les exploitations, les États membres peuvent les adapter conformément à la procédure prévue à cet effet à l'article 13 du règlement (CE) n° 852/2004 et/ou à l'article 10 du règlement (CE) n° 853/2004.

Remarques :

- *l'approvisionnement direct par le producteur, en petites quantités de viande de volailles et de lagomorphes abattus dans l'exploitation, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement cette viande au consommateur final n'entre pas dans le champ d'application du règlement (CE) n° 853/2004. Les États membres sont tenus d'établir les règles nationales garantissant la sécurité alimentaire de ces viandes [voir l'article 1^{er}, paragraphe 3, point d), du règlement] ;*

- *« **L'abattage à des fins de consommation domestique privée** » est une activité réalisée par un particulier qui ne peut être considéré comme un exploitant du secteur alimentaire. En outre, la viande ainsi obtenue n'est pas commercialisée. L'abattage réalisé en vue d'une consommation domestique privée ne relève donc pas des règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004. Les États membres ont la possibilité d'introduire des règles nationales concernant ce type d'abattage.*

4.4. Agrément des entrepôts frigorifiques

L'article 1^{er}, paragraphe 5, point a), du règlement (CE) n° 853/2004 prévoit que *« **sauf indication expresse contraire, le présent règlement ne s'applique pas au commerce de détail** »*.

Étant donné que les entrepôts frigorifiques pourraient être considérés comme relevant du commerce de détail, selon la définition plus large qui en est donnée à l'article 3, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 178/2002, on pourrait en conclure qu'ils sont généralement exclus du champ d'application du règlement (CE) n° 853/2004 et n'ont donc pas à obtenir un agrément des autorités compétentes (voir l'article 1^{er}, paragraphe 5, point a), du règlement (CE) n° 853/2004).

Cependant, le règlement (CE) n° 853/2004 établit des prescriptions qui doivent être considérées comme **indiquant expressément** que les opérations d'entreposage frigorifique entrent dans son champ d'application. Citons à titre d'exemple :

- l'annexe III, section I, chapitre VII, du règlement (CE) n° 853/2004 contient des exigences relatives à l'entreposage frigorifique de la viande ; par conséquent, les entrepôts frigorifiques où sont stockées les viandes sont des établissements traitant des produits soumis aux dispositions de l'annexe III du règlement. De tels établissements ne peuvent fonctionner sans agrément de l'autorité compétente ;
- l'article 4 du règlement (CE) n° 853/2004 exclut expressément des activités requérant un agrément le stockage de produits ne nécessitant pas une régulation de la température – il faut donc en déduire que les établissements assurant un entreposage frigorifique doivent être agréés.

Les entrepôts frigorifiques doivent donc être agréés pour autant qu'ils servent à des activités soumises aux dispositions de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004.

Cependant, au vu de l'article 1^{er}, paragraphe 5, point b), les **entrepôts frigorifiques gérés par de véritables points de vente au détail non couverts par le règlement n'entrent pas dans le champ d'application de celui-ci**; de même, ceux employés pour des opérations du commerce de gros qui, concrètement, se limitent au transport et au stockage, n'ont pas besoin d'être agréés, même s'ils restent soumis aux exigences de température. Si ces activités de gros englobent d'autres opérations que le stockage et le transport (reconditionnement par

exemple), les entrepôts frigorifiques doivent être agréés conformément aux dispositions de l'article 4.

4.5. Établissements de reconditionnement

Dans ces installations, on enlève l'enveloppe dans laquelle les produits d'origine animale avaient été auparavant placés par un autre établissement. Les opérations consistant à ôter un premier conditionnement pour en mettre un nouveau peuvent être combinées à des opérations de découpage des denrées alimentaires.

Les établissements de reconditionnement traitent des produits d'origine animale qui sont exposés à des risques. Si ces produits sont couverts par l'annexe III du règlement, il convient de considérer que lesdits établissements entrent dans le champ d'application de l'article 4, paragraphe 2, de celui-ci. Leur agrément est donc impératif. Ce point de vue est logique puisque de nouveaux risques peuvent apparaître dans ces établissements.

Dans un souci de traçabilité, les exploitants du secteur alimentaire ne devraient pas placer sur le marché des produits d'origine animale manipulés dans un établissement de reconditionnement, à moins que la marque d'identification de ce dernier ne soit apposée sur les produits.

4.6. Marchés de gros

Il ressort des dispositions de l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 854/2004 que les marchés de gros fabriquant des produits d'origine animale nécessitent un agrément avant de pouvoir commercialiser leurs produits. Puisqu'un marché de gros comporte plusieurs infrastructures et équipements (dispositif d'approvisionnement en eau, entrepôts frigorifiques) utilisés conjointement par différentes unités, il semble judicieux d'assigner à une personne/un organe la responsabilité d'imposer le respect des règles d'hygiène dans ces infrastructures et équipements communs.

5. QUESTIONS TECHNIQUES

VIANDE

5.1. Propreté des animaux

L'obligation d'assurer la propreté des animaux apparaît en de nombreux points des nouvelles règles d'hygiène :

- dans la mesure du possible, les exploitants doivent adopter les mesures requises pour garantir la propreté des animaux conduits à l'abattoir (annexe I, partie A, point II.4 c), du règlement (CE) n° 852/2004) ;
- les exploitants des abattoirs doivent garantir la propreté des animaux (annexe III, section I, chapitre IV, point 4, du règlement (CE) n° 853/2004);

- les animaux dont l'état de la peau ou de la toison est tel qu'il y a un risque inacceptable de contamination de la viande durant l'abattage ne doivent pas être abattus avant d'avoir été nettoyés. Il appartient au vétérinaire officiel de contrôler le respect de cette obligation (annexe I, section II, chapitre III, point 3, du règlement (CE) n°854/2004).

Celle-ci a été introduite parce qu'il existe des éléments non négligeables prouvant que des animaux sales ont été à l'origine de la contamination de carcasses et, par voie de conséquence, d'empoisonnements alimentaires.

Cette obligation vise à éviter la contamination de la viande durant l'abattage et à garantir la qualité microbiologique requise par la législation communautaire.

Il incombe aux exploitants du secteur alimentaire de se donner les moyens d'atteindre cet objectif, par exemple en prévoyant :

- un nettoyage efficace des animaux ou
- le tri des animaux en fonction de leur état de propreté et l'élaboration d'un programme approprié d'abattage ou
- la mise au point de procédures qui assurent un habillage hygiénique des animaux protégeant les carcasses de toute contamination ou
- d'autres procédures adéquates.

Des guides de bonnes pratiques peuvent utilement aider les exploitants des abattoirs à définir les méthodes ci-dessus.

L'autorité compétente est tenue de vérifier que les procédures élaborées par les exploitants sont correctement exécutées.

5.2. Locaux de stabulation et parcs d'attente

Aux termes de l'annexe III, section I, chapitre II, point 1 a), du règlement, « *les abattoirs doivent disposer de locaux de stabulation appropriés et hygiéniques ou, si le climat le permet, de parcs d'attente pour l'hébergement des animaux, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ces locaux et parcs doivent être équipés pour l'abreuvement des animaux et, si nécessaire, pour leur alimentation.* »

Comme pour les autres exigences, il convient de décider de la nature de ces locaux de stabulation ou parcs d'attente en respectant le principe de proportionnalité. Dans les abattoirs de petite taille traitant peu d'animaux, il est inutile d'exiger de vastes infrastructures sophistiquées et l'équipement servant à l'abreuvement et, si nécessaire, à l'alimentation des animaux peut être simple (dispositif mobile par exemple).

5.3. Équipement de stérilisation des couteaux

L'annexe III, section I, chapitre II, point 3, du règlement requiert que les abattoirs disposent « *d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau*

chaude d'une température d'au moins 82 °C ou d'un autre système ayant un effet équivalent. »

Les exploitants des petits abattoirs craignent que cette obligation concernant la stérilisation des couteaux ne nécessite de multiples installations dans la salle d'abattage.

Cette disposition a pour objectif d'éviter la contamination de la viande par l'équipement utilisé, y compris les couteaux. Différentes solutions garantissant un tel résultat sont envisageables :

- disposer les équipements de stérilisation des couteaux dans des emplacements stratégiques de l'abattoir, auxquels le personnel a directement accès; ce choix pourrait être le plus approprié pour les abattoirs de grande taille.
- stériliser en une seule fois un nombre suffisant de couteaux pour que des outils propres soient disponibles durant la totalité des opérations d'abattage; cette solution pourrait convenir aux abattoirs de petite capacité.

5.4. Transport de viande à des températures autorisant la production de produits spécifiques

Aux termes de l'annexe I, chapitre XIV, point 66, de la directive 64/433/CEE,

« la viande rouge doit être refroidie immédiatement après l'inspection post mortem et maintenue à une température interne ne dépassant pas 7 °C pour les carcasses et 3 °C pour les abats.

Pour des raisons techniques liées à la maturation de la viande, des dérogations au point 1 peuvent être octroyées au cas par cas par l'autorité compétente pour le transport de viande vers des ateliers de découpe ou des boucheries de détail situés dans le voisinage immédiat de l'abattoir pour autant que ce transport ne dure pas plus de deux heures ».

En de nombreuses occasions, la Commission a été interrogée par les exploitants du secteur alimentaire, qui craignent que cette possibilité n'ait pas été reprise dans le règlement (CE) n° 853/2004. Néanmoins, des dérogations à ces contraintes de température pour le transport de la viande ont été maintenues et même étendues à l'annexe III, section I, chapitre VII, point 3, du règlement :

*« les viandes doivent atteindre et conserver la température stipulée au point 1 avant le transport et pendant celui-ci. Toutefois, le transport peut aussi avoir lieu sur autorisation de l'autorité compétente, pour **permettre la production de produits spécifiques**, à condition :*

- a) *que ce transport s'effectue conformément aux exigences prévues par l'autorité compétente pour le transport d'un établissement donné à un autre,*

et

- b) *que la viande quitte immédiatement l'abattoir ou une salle de découpe située sur le même site que l'abattoir et que **le transport ne dure pas plus de deux heures**;*

Par « produits spécifiques », on entend les produits pour lesquels l'autorité compétente accorde une autorisation et établit les exigences à respecter.

5.5. Chutes de découpe ou de parage

L'annexe III, section V, chapitre II, point 1) c) (i) établit que « *les matières premières utilisées pour la préparation des viandes hachées ne peuvent être obtenues à partir de chutes de découpe ou de parage (autres que des chutes de muscles entiers)* ».

Le mot « chutes » se référant aussi bien à des « petits morceaux » qu'à des « déchets », il a été demandé à maintes reprises une clarification du sens de l'expression « chutes de découpe ou de parage ».

De manière générale, il semblerait illogique d'interdire la consommation humaine de produits convenant à celle-ci. L'utilisation de petits morceaux de viande (issus de la découpe et du parage) destinés à la consommation humaine dans la préparation de viande hachée ne devrait donc pas poser de problèmes, pour autant que la qualité microbiologique de la viande soit garantie à tout moment et que ces morceaux aient été prélevés dans le muscle entier.

5.6. Évaluation des informations sur la chaîne alimentaire par les exploitants des abattoirs

L'annexe II, section III, point 5, du règlement (CE) n° 853/2004 établit que les exploitants des abattoirs, avant d'accepter ou non des animaux dans leurs locaux, doivent évaluer les informations disponibles sur la chaîne alimentaire, puis les transmettre au vétérinaire officiel.

En pratique, l'exploitant doit **vérifier** que ces informations sur la chaîne alimentaire sont complètes, exemptes d'erreurs ou d'omissions manifestes et peuvent à juste titre étayer sa décision. Il n'est pas tenu de procéder à une évaluation professionnelle de ces informations puisqu'une opération de ce type ne peut être véritablement effectuée que par le vétérinaire officiel.

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

5.7. Marque d'identification

Il semble habituel, dans le secteur laitier, d'apposer différentes marques d'identification sur un même emballage et de préciser quelle est la marque valable.

La formulation du règlement (CE) n° 853/2004 ne semble pas s'opposer à une telle pratique.

5.8. Installations de traite automatique

Aux termes de l'annexe III, section IX, chapitre I, partie II, sous-partie B, point 1 b), du règlement (CE) n° 853/2004, le lait de chaque animal doit être « 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 ».

Traditionnellement, la personne chargée de la traite contrôle le lait de chaque animal lors d'une inspection visuelle. D'autres méthodes parvenant aux mêmes résultats peuvent être employées.

Des méthodes différentes sont ainsi nécessaires si la traite est entièrement automatisée. Il conviendrait en effet que les installations de traite automatique détectent elles-mêmes tout lait anormal et le sépare du lait destiné à la consommation humaine. Une norme ISO reconnue à l'échelle internationale sur les prescriptions applicables aux installations de traite automatique est actuellement en cours d'élaboration et devrait être finalisée à l'automne 2005. Elle portera aussi sur les méthodes utilisées pour la détection des caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques anormales du lait.

Projet de norme ISO sur les installations de traite automatique :

- *Automatic milking installations – Requirements and testing (ISO/CD 20966)*

5.9. Étiquetage

L'annexe III, section IX, chapitre IV, du règlement (CE) n° 853/2004 impose l'étiquetage du lait cru et des produits à base de lait cru destinés à la consommation humaine dans le cadre de la directive 2000/13/CE sur l'étiquetage. Ces dispositions prévoient que l'obligation d'étiquetage des produits fabriqués à partir de lait cru s'applique jusqu'au point de vente. Les informations apportées par l'étiquetage doivent permettre au consommateur de faire son choix. Elles peuvent figurer sur l'emballage ou un document, un écriteau, une étiquette, une bague ou une collerette accompagnant le produit concerné ou s'y référant.

Par « traitement physique ou chimique », termes visés au point 1 b) du même chapitre, il faut entendre les traitements visant à réduire les éventuels risques microbiologiques liés au lait cru ou aux produits à base de lait cru (microfiltration par exemple).

5.10. Critères applicables au lait de vache

Aux termes de l'annexe III, section IX, chapitre II et chapitre III, point 1 b), le lait de vache transformé qui est utilisé pour préparer des produits laitiers a une teneur en germes inférieure à 100 000 par ml. Cette exigence s'explique par le fait que le lait transformé (comme le lait pasteurisé) qui est employé en tant que matière première doit respecter ce seuil avant d'entrer dans une nouvelle phase du processus de transformation. En conséquence, le but n'est pas d'exiger que ce critère soit respecté pour le lait déjà introduit dans une phase ultérieure du

processus de transformation (par exemple lorsqu'une flore supplémentaire a été ajoutée pour des raisons de transformation, comme la production de yaourt ou de fromage).

ANNEXE I

Liste non exhaustive de produits non transformés d'origine animale

- Viandes fraîches/viandes hachées/viandes séparées mécaniquement
- Intestins, estomacs et vessies non traités
- Préparations non transformées à base de viande
- Sang
- Produits frais de la pêche
- Mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants
- Lait cru
- Œufs entiers et œuf liquide
- Cuisses de grenouilles
- Escargots
- Miel
- Autres

Un produit non transformé contenant un produit d'origine végétale demeure un produit brut ; citons à titre d'exemple :

- les brochettes composées de viande fraîche et de légumes,
- les préparations à base de produits frais de la pêche (par exemple les filets de poisson) accompagnés d'aliments d'origine végétale.

Remarques :

- les produits non transformés peuvent être classés comme « produits bruts », ce qui signifie qu'ils n'ont subi aucun processus de transformation (on entend par là toutes les actions, dont la cuisson, le fumage, le séchage, l'affinage, l'utilisation de marinade, l'extraction, l'extrusion ou toute combinaison de ces processus, qui modifient substantiellement le produit initial). Les produits congelés d'origine animale demeurent des produits non transformés ;
- par « viandes fraîches », on entend les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide, en atmosphère contrôlée ;
- par « produits frais de la pêche », on entend les produits de la pêche non transformés, entiers ou préparés, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'ont subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de leur conservation.

ANNEXE II

Liste non exhaustive de produits transformés d'origine animale

Les produits transformés sont obtenus lorsque le produit brut est par exemple cuit, fumé, séché, affiné, mariné, etc.

Ce processus doit conduire à une altération substantielle du produit initial.

- Produits à base de viande (jambon, salami, etc.)
- Produits transformés de la pêche (poisson fumé, poisson mariné, etc.)
- Produits laitiers (lait traité thermiquement, fromage, yaourt, etc.)
- Ovoproduits (poudre d'œuf, etc.)
- Graisses animales fondues
- Cretons
- Gélatine
- Collagène
- Intestins, estomacs et vessies traités, etc.

Les produits transformés incluent également :

- les combinaisons de produits transformés, par exemple du fromage avec du jambon,
- les produits ayant subi plusieurs opérations de transformation, par exemple le fromage fabriqué à partir de lait pasteurisé.

Des substances destinées à apporter des caractéristiques spéciales peuvent être ajoutées. Tel est par exemple le cas pour:

- les saucissons à l'ail
- le yaourt aux fruits
- le fromage aux fines herbes.

Remarque:

- les produits transformés peuvent inclure certaines préparations à base de viande telles que les viandes marinées ou séchées.

ANNEXE III

Classification en fonction de l'activité

Activité	Règlement (CE) n°	Risque	Liste non exhaustive d'exemples
Préparation de denrées transformées d'origine animale combinées à des denrées alimentaires d'origine végétale et transformation ultérieure de l'ensemble	852/2004	Le risque lié à cette activité peut être maîtrisé grâce à l'application des dispositions du règlement (CE) n° 852/2004.	<ul style="list-style-type: none">• Fabrication de conserves à partir de viandes transformées et de légumes• Préparation de pizzas contenant des ingrédients transformés d'origine animale (fromage, poissons ou viandes transformés)• Fabrication de soupes à base d'extraits de viandes
Préparation de denrées transformées d'origine animale combinées à des denrées alimentaires d'origine végétale et commercialisation telle quelle de l'ensemble	852/2004	Le risque lié à cette activité peut être maîtrisé grâce à l'application des dispositions du règlement (CE) n° 852/2004.	<ul style="list-style-type: none">• Préparation de sandwiches contenant du jambon ou du fromage• Fabrication de certaines glaces à partir de lait transformé (lait ayant subi un traitement thermique, poudre de lait)• Fabrication de produits de boulangerie• Préparation ou fabrication de plats cuisinés à base de produits transformés d'origine animale (par exemple des viandes transformées) et de légumes• Fabrication de produits de confiserie (chocolats

			<p>contenant du lait par exemple)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fabrication de mayonnaise à partir d'ovoproduits
Préparation de denrées non transformées d'origine animale combinées à des denrées alimentaires d'origine végétale et transformation ultérieure de l'ensemble	853/2004	<p>Le risque est identique à celui encouru lors de la fabrication de denrées transformées d'origine animale comme les produits à base de viande. En conséquence, les dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 devraient s'appliquer. L'agrément des locaux est requis par la législation de l'UE et une marque d'identification doit être apposée sur ces denrées alimentaires.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fabrication de conserves à partir de légumes et de viandes fraîches • Fabrication de glaces à partir de lait cru <p>Voir les remarques du point 3.4.</p>
Préparation de denrées non transformées d'origine animale combinées à des denrées alimentaires d'origine végétale et commercialisation telle quelle de l'ensemble	853/2004	<p>Le risque est identique à celui encouru lors de la manipulation de produits bruts d'origine animale comme les viandes fraîches.</p> <p>L'agrément des locaux est requis par la législation de l'UE et une marque d'identification doit être apposée sur ces denrées alimentaires.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation de brochettes à base de viandes fraîches ou poissons frais et de légumes

--	--	--	--

ANNEXE IV

LISTE NON EXHAUSTIVE D'ÉTABLISSEMENTS SOUMIS À AGRÉMENT

- Pour les viandes
 - Abattoirs
 - Ateliers de découpe
 - Abattoirs des exploitations agricoles (sauf si l'approvisionnement du consommateur final ou du commerce de détail par le producteur ne concerne que des petites quantités de viande de volailles/lagomorphes abattus dans l'exploitation)
 - Établissements de traitement du gibier
 - Établissements produisant de la viande hachée, des préparations à base de viande et des viandes séparées mécaniquement
 - Établissements fabriquant des produits à base de viande
- Mollusques bivalves vivants
 - Centres d'expédition
 - Centres de purification
- Produits de la pêche
 - Navires-congélateurs et navires-usines
 - Établissements à terre
- Laits et produits laitiers
 - Établissements fabriquant du lait traité thermiquement et des produits laitiers à partir de lait cru
 - Établissements fabriquant des produits laitiers à partir d'autres produits laitiers déjà transformés (par exemple du beurre à partir de crème pasteurisée, du fromage à partir de lait pasteurisé ou de poudre de lait)
 - Centres de collecte de lait
- Ovoproduits
 - Établissements de transformation des œufs

- Cuisses de grenouilles et escargots
 - Établissements préparant et/ou transformant des cuisses de grenouilles ou escargots
- Graisses animales fondues et cretons
 - Établissements recueillant, stockant ou transformant les matières premières
- Estomacs et vessies
 - Établissements traitant les vessies, estomacs et intestins
- Gélatine
 - Établissements transformant les matières premières
- Collagène
 - Établissements transformant les matières premières
- Établissements procédant au reconditionnement des produits susmentionnés que celui-ci soit ou non associé à d'autres opérations telles que le découpage
- Entrepôts frigorifiques pour autant qu'ils servent à des activités soumises aux dispositions de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004
- Marchés de gros où sont fabriqués des produits d'origine animale.