

LES NOUVELLES RÈGLES D'HYGIÈNE APPLICABLES AUX DENRÉES ALIMENTAIRES

2^{ème} PARTIE

Jérôme BONY

RÉSUMÉ DE LA 1^{ÈRE} PARTIE

Dans la première partie, nous avons présenté la composition du « paquet hygiène » et illustré la future architecture de la législation communautaire en matière d'hygiène alimentaire.

Deux nouveaux règlements européens concernent directement les entreprises : le règlement CE n°852/2004 et le règlement CE n°853/2004. Deux autres textes sont à destination des services de contrôles : le règlement CE n°854/2004 et le règlement CE n°882/2004.

Les conditions générales d'hygiène des denrées alimentaires avaient été abordées en détaillant le contenu du règlement CE n°852/2004 qui reprend les grands principes de la directive CEE n°93/43. Les conséquences en France de l'entrée en vigueur de ce règlement sont que certains arrêtés seront abrogés à compter du 31 décembre 2005 : arrêté du 9 mai 1995 relatif à la remise directe, arrêté du 29 mai 1997 relatif à la restauration collective, arrêté du 20 juillet 1998 relatif au transport des aliments...

Dans cette deuxième partie, les nouvelles conditions d'hygiène spécifiques aux denrées animales et d'origine animale seront évoquées en détaillant la structure du règlement CE n°853/2004. Les nouveaux textes à destination des services de contrôles seront également présentés.

2. LES NOUVELLES CONDITIONS D'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

2.2 Les conditions d'hygiène spécifiques aux denrées animales et d'origine animale

Elles font l'objet du règlement CE n°853/2004 qui abroge pas moins de 16 directives verticales existantes. Ces directives énonçaient des bases communes pour la production hygiénique de denrées alimentaires d'origine animale qui sont reprises dans le nouveau règlement. Cependant, ces nouvelles règles ne s'appliquent pas aux établissements de remise directe ni aux denrées alimentaires contenant à la fois des produits végétaux et des produits d'origine animale transformés (exemple : chocolat au lait, biscuits au beurre...).

Le règlement CE n°853/2004 est composé de trois annexes importantes dont voici la structure :

➤ **Annexe I : elle regroupe plusieurs définitions concernant les termes:**

- Viandes (gibiers, ongulés, viandes hachées, préparations de viandes, viscères, abattoirs...)
- Mollusques bivalves (mollusques, biotoxines, finition, zone de reparcage...)
- Produits de la pêche (produits frais de la pêche, produits préparés, navire-usine...)
- Lait (lait cru...)
- Œufs (œufs liquides, œufs fêlés...)
- Cuisses de grenouille et escargots
- Produits transformés (produits laitiers, à base de viande, ovoproduits, cretons, gélatine, collagène...)
- Autres définitions (produits d'origine animale...)

➤ **Annexe II : elle regroupe les exigences concernant plusieurs produits d'origine animale dont :**

- la marque d'identification des produits d'origine animale (application, présentation et modalités de marquage)
- les objectifs des procédures fondées sur le HACCP,
- les informations sur la chaîne alimentaire

➤ **Annexe III : elle regroupe les exigences spécifiques pour plusieurs catégories de denrées animales, classées en 15 sections distinctes qui sont :**

- 1 : Viandes d'ongulés domestiques
- 2 : Viandes de volaille
- 3 : Viande de gibier d'élevage
- 4 : Viande de gibier sauvage
- 5 : Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées
- 6 : Produits à base de viande
- 7 : Mollusques bivalves vivants
- 8 : Produits de la pêche
- 9 : Lait cru et produits laitiers
- 10 : Œufs et ovoproduits
- 11 : Cuisses de grenouille et escargots
- 12 : Graisses animales fondues et cretons
- 13 : Estomacs, vessies et boyaux traités
- 14 : Gélatine
- 15 : Collagène

Le règlement n°853/2004 prévoit l'enregistrement ou l'agrément des établissements de préparation et de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale. Un agrément est ainsi rendu obligatoire pour les établissements exerçant certaines activités sur les catégories de produits énoncées dans l'annexe III.

Cependant, certaines activités sont exclues du champ d'application du règlement CE n°853/ 2004 :

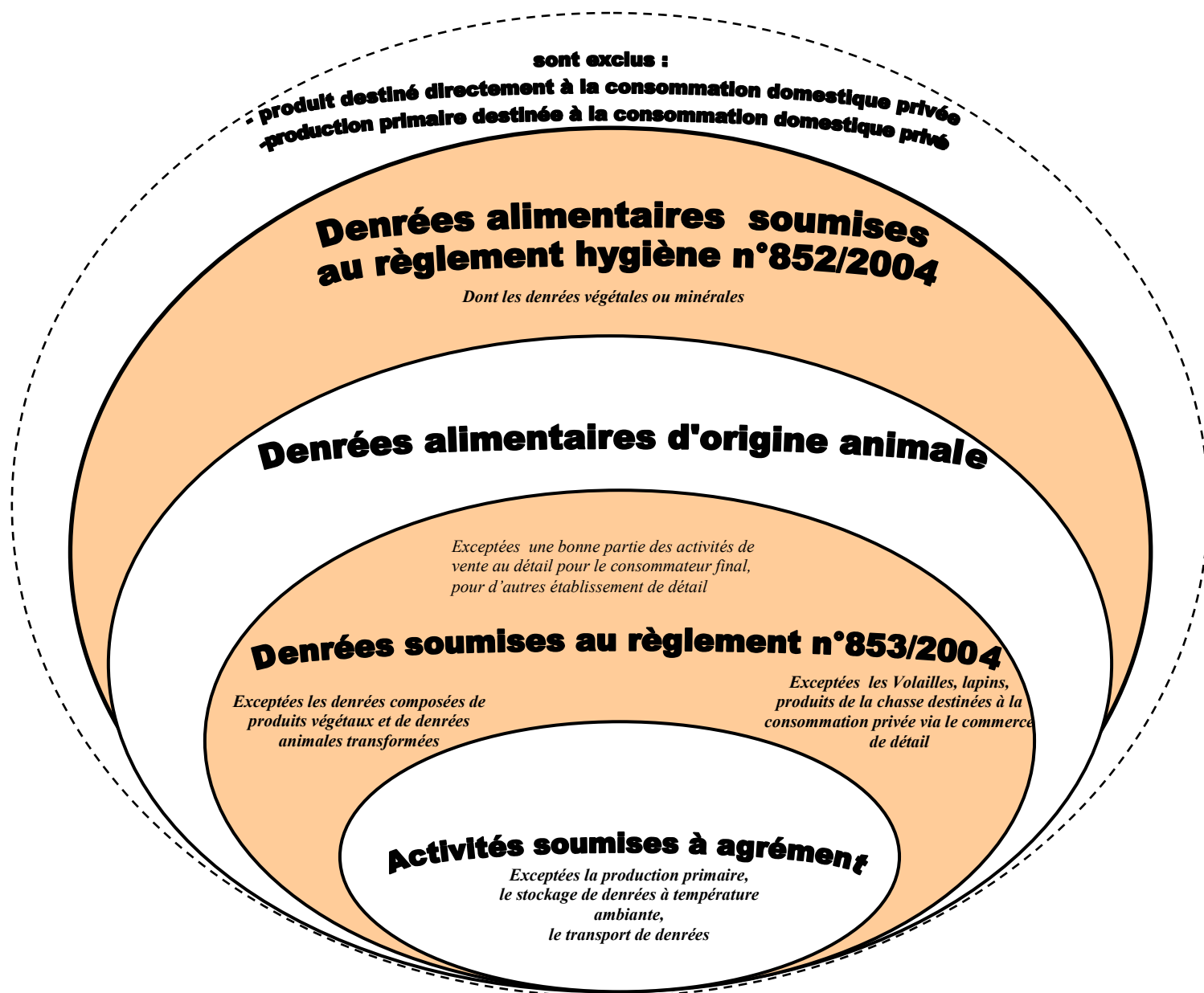
- les activités de production primaire,
- les activités de vente au détail,
- les opérations de transport,
- le stockage de produits ne nécessitant pas une régulation de température.

Il n'apparaît également aucune notion de volume ou de proportion dans la définition de la denrée concernée par l'agrément. Les seules exceptions sont les denrées composées à la fois de végétaux et denrées animales transformées.

L'enregistrement n'est prévu que pour les établissements préparant ou manipulant des denrées d'origine animale pour lesquelles des exigences spécifiques ne sont pas fixées ainsi que pour les activités pour lesquelles l'agrément n'est pas explicitement exigées.

En complément de toutes les dispositions du règlement CE n°853/2004, d'autres mesures pourront être prises ultérieurement comme des normes sanitaires supplémentaires pour les mollusques bivalves, des règles pour le transport à chaud des viandes...

Résumé du dispositif communautaire concernant l'obligation d'agrément sanitaire



Les règlements du paquet hygiène ne s'appliquent qu'aux denrées entrant dans le circuit industriel. Le règlement CE n°853/2004 s'applique aux denrées d'origine animale (sauf quelques exceptions) et à toutes les activités les concernant. Ces activités sont soumises à agrément à l'exception de la production primaire, du transport et du stockage à température ambiante, et d'une bonne partie de la vente au détail pour laquelle le règlement n°853/2004 ne s'applique pas.

3. LES CONTRÔLES OFFICIELS

3.1 Les contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires

Le règlement CE n°882/2004 décrit les règles générales s'appliquant aux services officiels dans le cadre de contrôles de conformité avec la législation sur les aliments pour animaux, les denrées alimentaires ainsi qu'avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux. Il abroge les directives CEE n°89/397 et n°93/99 dont il reprend les grands principes.

Comme nous l'avons vu avec les textes applicables aux entreprises, la législation communautaire prévoit que la responsabilité première de conformité et de la sûreté des produits incombent aux exploitants. Mais les Etats membres doivent assurer l'application de cette législation et donc contrôler le respect des règles prescrites à tous les stades. Le règlement CE n°882/2004 prévoit donc des règles générales pour l'organisation des contrôles officiels. Il précise :

- la délégation des tâches de contrôle aux autorités compétentes ou à des organismes tiers,
- les procédures d'échantillonnage et d'analyse,
- les conditions de désignation des laboratoires officiels,
- les contrôles à l'importation...

Les dispositions fixées par ce règlement comprennent également les modalités appliquées pour l'enregistrement et/ou l'agrément des établissements du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale.

3.2 Les contrôles officiels des produits d'origine animale

En complément du règlement CE n°882/2004, le règlement CE n°854/2004 définit des règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (= contrôles des établissements soumis au règlement CE n°853/2004).

Les modalités d'agrément d'un établissement y sont définies ainsi que des dispositions applicables à l'importation.

Plusieurs dispositions spécifiques sont également présentées dans les annexes de ce règlement.

Elles sont classées par secteur d'activité :

➤ ***Annexe I : « Viande fraîche » où sont définies les tâches du vétérinaire, les fréquences des contrôles, les exigences spécifiques...***

➤ ***Annexe II : « Mollusques bivalves vivants » où sont définis le classement des zones de production et reparcage, les contrôles, les enregistrements et les autocontrôles...***

➤ ***Annexe III : « Produits de la pêche » où sont définis les contrôles de la production et de la mise sur le marché, les contrôles des produits...***

➤ ***Annexe IV : « Lait cru et produits laitiers » où sont définis les inspections des exploitations, le contrôle du lait cru lors de sa collecte.***

Des mesures d'application complémentaires pourront être prises au niveau communautaire afin de préciser les critères de classification des zones de production et de reparcage des mollusques vivants et les critères microbiologiques.

4. CONCLUSION

Les règlements constitutifs du paquet hygiène vont donc simplifier l'architecture communautaire applicable en matière d'hygiène aux aliments. Avec ces quatre nouveaux règlements (n°852/2004, n°853/2004, n°854/2004 et n°882/2004), pas moins de 23 directives communautaires seront abrogées.

Désormais, les exploitants du secteur alimentaire auront un règlement « cadre » sur l'hygiène générale des aliments (n°852/2004) et un règlement plus spécifique aux aliments d'origine animale. Sur le fond, ce règlement « cadre » se situe dans le prolongement de la directive CEE n°93/43 donc il y aura peu de conséquences pour les industries agro-alimentaires hormis pour le secteur de la production primaire où des évolutions importantes seront à prévoir.

De la même façon, les services de contrôle officiels auront le règlement CE n°882/2004 régissant les contrôles officiels (des denrées soumises au règlement n°852) et le règlement CE n°854/2004 plus spécifique pour le contrôle des denrées alimentaires d'origine animale.

Enfin, ces nouveaux textes réglementaires constitutifs du paquet hygiène sont des règlements communautaires qui ne nécessitent pas de texte de transposition dans le droit national. Ils entreront en vigueur à compter du 1^{er} janvier 2006 et de nombreux textes français issus de directives communautaires seront alors abrogés.



BIBLIOGRAPHIE

📖 NOTE DGAL/SDSSA/N2004-8193 DU 28 JUILLET 2004 RELATIVE À LA PUBLICATION AU JOURNAL OFFICIEL DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE DU « PAQUET HYGIÈNE ».

📖 « LE PAQUET HYGIÈNE COMMUNAUTAIRE EST COMPLÉTÉ » - OPTION QUALITÉ N°228 - JUIN 2004, P2 -7.

📖 « LE PAQUET HYGIÈNE : NOUVEL EMBALLAGE DE L'AGRÈMENT SANITAIRE »- OPTION QUALITÉ N°231 - OCTOBRE 2004, P13 -19.

LES TEXTES EUROPÉENS :

📖 RÈGLEMENT N°852/2004 - JOURNAL OFFICIEL N° L- 139 DU 30 AVRIL 2004, P1-53

📖 RÈGLEMENT N°853/2004 - JOURNAL OFFICIEL N° L- 139 DU 30 AVRIL 2004, P55-205

📖 RÈGLEMENT N°854/2004 - JOURNAL OFFICIEL N° L- 139 DU 30 AVRIL 2004, P206-319

📖 RÈGLEMENT N°884/2004 - JOURNAL OFFICIEL N° L- 165 DU 30 AVRIL 2004, P 1-141

📖 RÈGLEMENT N°178/2002 - JOURNAL OFFICIEL N° L- 031 DU 1^{ER} FÉVRIER 2002, P 1-24

📖 DIRECTIVE N°2002/99/CE - JOURNAL OFFICIEL N° L- 018 DU 23 JANVIER 2003, P 11-20

📖 DIRECTIVE N°2004/41/CE - JOURNAL OFFICIEL N° L-157 DU 30 AVRIL 2004, P 33-44

📖 DIRECTIVE N°89/397/CEE - JOURNAL OFFICIEL N° L-186 DU 30 JUIN 1989, P 23-26

📖 DIRECTIVE N°93/99/CEE - JOURNAL OFFICIEL N° L-290 DU 24 NOVEMBRE 1993, P 14-17

📖 DIRECTIVE N°89/662/CEE - JOURNAL OFFICIEL N° L-395 DU 11 DÉCEMBRE 1989, P 13-22

📖 DIRECTIVE N°92/118/CEE - JOURNAL OFFICIEL N° L-062 DU 15 MARS 1993, P 49-68

📖 DIRECTIVE N°93/43/CEE - JOURNAL OFFICIEL N° L-175 DU 19 JUILLET 1993, P 1-11

LES TEXTES NATIONAUX :

📖 ARRÊTÉ DU 9 MAI 1995 - JOURNAL OFFICIEL N° 114 DU 16 MAI 1995

📖 ARRÊTÉ DU 28 MAI 1997 - JOURNAL OFFICIEL N° 126 DU 1^{ER} JUIN 1997

📖 ARRÊTÉ DU 6 JUILLET 1998 - JOURNAL OFFICIEL N° 178 DU 28 JUILLET 1998

📖 ARRÊTÉ DU 20 JUILLET 1998 - JOURNAL OFFICIEL N° 180 DU 6 AOUT 1998