

**FR**

**FR**

**FR**



COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Bruxelles, le 28.7.2009  
COM(2009) 403 final

**RAPPORT DE LA COMMISSION AU CONSEIL ET AU PARLEMENT EUROPÉEN**

**concernant l'expérience acquise dans l'application des règlements (CE) n° 852/2004, n° 853/2004 et n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires**

{SEC(2009) 1079}

## TABLE DES MATIÈRES

1.	RÉSUMÉ.....	3
2.	CONTEXTE.....	4
3.	EXPÉRIENCE ACQUISE DEPUIS LE 1 <sup>er</sup> JANVIER 2006 .....	5
3.1.	Expérience globale .....	5
3.2.	Champ d'application.....	5
3.3.	Définitions.....	6
3.4.	Production primaire.....	6
3.5.	HACCP .....	6
3.6.	Procédures d'enregistrement et d'agrément .....	7
3.7.	Marquage de salubrité et d'identification .....	8
3.8.	Guides de bonnes pratiques.....	8
3.9.	Flexibilité .....	9
3.10.	Importations .....	9
3.11.	Contrôles officiels des produits d'origine animale .....	10
3.12.	Critères microbiologiques .....	11
3.13.	Élimination de la contamination de surface des denrées alimentaires.....	11
3.14.	Informations sur la chaîne alimentaire (ICA) .....	12
3.15.	Abattage d'urgence .....	12
4.	CONCLUSIONS.....	13

## 1. RESUME

Conformément à l'article 16 du règlement (CE) n° 852/2004<sup>1</sup>, à l'article 14 du règlement (CE) n° 853/2004<sup>2</sup> et à l'article 21 du règlement (CE) n° 854/2004<sup>3</sup>, la Commission est légalement tenue de soumettre au Parlement européen et au Conseil, au plus tard le 20 mai 2009, un rapport passant en revue l'expérience acquise lors de l'application desdits règlements et, au besoin, de joindre à celui-ci des propositions appropriées. En outre, le règlement (CE) n° 852/2004 impose à la Commission d'examiner s'il est souhaitable et possible de prévoir l'extension des exigences liées aux principes HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) aux exploitants du secteur de la production alimentaire primaire.

Le présent rapport a été rédigé à la suite d'une vaste consultation. Il repose sur les informations reçues des autorités compétentes des États membres, des représentants des exploitants du secteur alimentaire et des organisations de consommateurs à l'échelon européen, et de l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission (OAV).

Ce rapport entend être un exposé factuel de l'expérience acquise, y compris des difficultés rencontrées par tous les intervenants dans l'application du paquet «hygiène», de 2006 à 2008.

Il conclut que, dans l'ensemble, les États membres ont adopté les mesures administratives et les mesures de contrôle nécessaires pour garantir le respect de la législation, mais que l'application des dispositions pourrait encore être améliorée. Cette conclusion est confirmée par les résultats des audits et inspections réalisés par l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission. Les parties prenantes consultées considèrent que les principes et les exigences introduits par le paquet «hygiène» ont eu des effets positifs. Le rapport indique aussi que les États membres et les parties prenantes du secteur privé se sont clairement prononcés pour que l'obligation d'appliquer des procédures fondées sur les principes HACCP ne soit pas pour l'instant étendue aux exploitants du secteur de la production alimentaire primaire.

Les principales difficultés relevées tiennent à certaines restrictions du champ d'application des règlements concernés, à certaines définitions établies dans ces règlements et à la procédure d'adaptation de celles-ci, à des aspects pratiques de l'agrément des établissements traitant les denrées alimentaires d'origine animale et au marquage de ces denrées, au régime d'importation de certaines denrées alimentaires, à la mise en place des procédures fondées sur les principes HACCP dans certaines entreprises du secteur alimentaire et à la réalisation des contrôles officiels dans des branches spécifiques du secteur.

Le présent rapport ne suggère aucune solution détaillée et n'est donc pas accompagné de propositions. Cependant, sur la base des difficultés recensées, la

---

<sup>1</sup> JO L 139 du 30.4.2004, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1019/2008 (JO L 277 du 18.10.2008, p. 7)

<sup>2</sup> JO L 226 du 25.6.2004, p. 22. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1020/2008 (JO L 277 du 18.10.2008, p. 8)

<sup>3</sup> JO L 226 du 25.6.2004, p. 83. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1021/2008 (JO L 277 du 18.10.2008, p. 15)

Commission étudiera si une proposition d'amélioration du paquet relatif à l'hygiène des denrées alimentaires est nécessaire.

Les annexes visées dans le présent rapport figurent dans le document de travail des services de la Commission (DTS) qui lui est joint. L'annexe I mentionne les abréviations et termes techniques utilisés dans le rapport.

## 2. CONTEXTE

Le 29 avril 2004, le Parlement européen et le Conseil ont adopté le «paquet relatif à l'hygiène des denrées alimentaires», constitué de trois actes de base, à savoir les règlements (CE) n° 852/2004 et n° 853/2004, qui s'adressent aux exploitants du secteur alimentaire, et le règlement (CE) n° 854/2004 qui, avec le règlement (CE) n° 882/2004 sur les contrôles officiels, s'adresse aux autorités compétentes<sup>4</sup>. Les actes de base sont par ailleurs précisés dans trois règlements de la Commission qui en fixent les dispositions d'application (DTS – annexe III). En outre, des documents d'orientation ont été élaborés par la Commission et les États membres (DTS - annexe IV).

Tous ces nouveaux règlements ont introduit un changement d'orientation dans la politique relative à l'hygiène des denrées alimentaires. Le but de cet ensemble de textes était clairement de simplifier le corpus juridique existant en la matière (DTS - annexe V), d'en renforcer la cohérence grâce à une séparation des domaines (santé publique, santé animale et contrôles officiels) et de mettre l'accent sur les objectifs devant être atteints par les exploitants du secteur plutôt que sur le maintien d'exigences très détaillées. Les règlements du paquet «hygiène» prévoient plusieurs possibilités d'adaptation de leurs exigences techniques en fonction de la nature de l'entreprise du secteur alimentaire concernée.

Du fait de leur caractère innovant, le Parlement européen et le Conseil ont demandé à la Commission de soumettre un rapport sur ces règlements au bout de trois ans seulement après leur entrée en vigueur (DTS - annexe VI). Ce rapport doit en particulier passer en revue l'expérience acquise dans l'application des nouveaux règlements et examiner s'il serait souhaitable et possible d'étendre à la production primaire l'application des principes HACCP.

Pour établir son rapport, la Commission a consulté, dans un cadre soit bilatéral soit collectif, toutes les principales parties prenantes (DTS – annexe VII).

Ce rapport entend présenter un exposé factuel de l'expérience acquise par les autorités compétentes et les organisations des parties prenantes du secteur privé lors de l'application du paquet «hygiène», de 2006 à 2008, et déterminer les difficultés posées par celle-ci.

---

<sup>4</sup> Voir le diagramme sur le cadre juridique actuel dans le DTS – Annexe II

### **3. EXPERIENCE ACQUISE DEPUIS LE 1<sup>ER</sup> JANVIER 2006**

#### **3.1. Expérience globale**

Dans l'ensemble, l'expérience acquise au cours de l'application des règlements peut être considérée comme positive. De manière générale, les États membres sont satisfaits de la structure et des principes de la législation sur l'hygiène des denrées alimentaires. Ils sont clairement d'avis que la législation ne nécessite aucune refonte fondamentale. La plupart d'entre eux jugent qu'il est trop tôt pour évaluer de façon équilibrée et détaillée les expériences auxquelles ils ont été confrontés en appliquant le paquet «hygiène».

Les missions d'inspection de l'OAV confirment cette position, car, globalement, la mise en œuvre du paquet «hygiène» n'a pas posé de difficultés majeures aux exploitants du secteur alimentaire et aux autorités compétentes. Les problèmes recensés durant les missions étaient, à des degrés variables, plus importants dans les petits établissements.

Les États membres jugent aussi positive l'élaboration, en cas de besoin, de documents d'orientation visant à faciliter l'application de la réglementation sur l'hygiène des denrées alimentaires par les exploitants du secteur et les autorités compétentes.

#### **3.2. Champ d'application**

Les États membres sont parfois tenus de fixer dans leur législation nationale des règles spécifiques couvrant certaines activités exclues du champ d'application du paquet «hygiène».

Des difficultés liées à la fourniture locale de petites quantités de denrées alimentaires sont apparues lors de leur application aux échanges transfrontaliers à destination d'un État membre ayant une conception différente de ces activités. Certains États membres ont également rencontré des problèmes avec la notion d'entreprise, qui se caractérise par une certaine continuité de ses activités et un certain degré d'organisation, et son application à des particuliers manipulant, préparant ou servant à titre occasionnel des denrées alimentaires.

La non-application du règlement (CE) n° 853/2004 au commerce de détail a en outre engendré des difficultés. Pour une majorité d'États membres, il est illogique que des entrepôts frigorifiques exerçant les mêmes activités soient soumis à des réglementations et régimes d'agrément différents selon qu'ils relèvent ou non de la définition d'un établissement de vente au détail. De même, l'interprétation des termes «marginal», «localisé» et «restreint» pour l'exemption d'agrément applicable aux établissements de vente au détail a été source de difficultés.

De nombreuses organisations de parties prenantes privées s'inquiètent aussi de l'exclusion du commerce de détail pour des raisons de compétitivité; certaines demandent que le champ d'application du règlement (CE) n° 853/2004 soit pleinement étendu à ce secteur, tandis que d'autres plaident en faveur d'une révision de la législation pour un nombre limité d'activités (hachage ou tranchage par

exemple) afin qu'une activité soit soumise aux mêmes règles dans toute la Communauté.

### **3.3. Définitions**

La notion de «produit composé» reste difficile à mettre en œuvre et donne lieu à des hésitations de la part tant des exploitants du secteur alimentaire que des autorités compétentes.

La définition du «commerce de détail» prévue par le règlement (CE) n° 178/2002 est perçue comme une source constante de difficultés, car elle ne semble pas totalement adaptée à la finalité du paquet «hygiène» (voir aussi le point 3.2).

Les États membres et un grand nombre d'organisations de parties prenantes privées ont remis en question d'autres définitions (celles des bâtiments d'habitation, des lagomorphes, des invertébrés, du sang et des boyaux par exemple), ainsi que la procédure d'établissement ou de modification de telles définitions.

### **3.4. Production primaire**

Les règles actuelles d'hygiène des denrées alimentaires applicables à la production primaire sont généralement considérées comme des dispositions adéquates permettant de protéger les produits primaires contre toute contamination. Cependant, certains États membres pensaient qu'il était prématuré d'évaluer les retombées des prescriptions du paquet «hygiène» sur le secteur de la production primaire. D'autres ont rendu compte de difficultés concernant le caractère imprécis de certains objectifs fixés dans le règlement (CE) n° 852/2004 et le manque d'orientations claires à l'intention des producteurs de ce secteur. Les manuels de bonnes pratiques disponibles se sont révélés des outils décisifs, qui ont aidé les producteurs à satisfaire à leurs obligations (voir les points 3.5 et 3.8).

La tenue de registres a été perçue comme une source de difficultés dans certains États membres, mais à des degrés variables.

### **3.5. HACCP**

- Dans l'ensemble, l'application des principes HACCP n'est pas remise en question, car la démarche est jugée pertinente – elle permet aux exploitants du secteur alimentaire d'atteindre leurs objectifs en matière de sécurité alimentaire – et suffisamment souple pour être adaptée, même aux petites entreprises du secteur alimentaire.

La plupart des entreprises de l'industrie alimentaire ont déjà mis en place des procédures fondées sur les principes HACCP. Des retards ont été observés dans l'application de ces principes au sein des anciens abattoirs de faible capacité bénéficiant d'une période de transition.

Toutefois, dans la plupart des États membres, les difficultés liées aux procédures HACCP ont été observées dans les petites entreprises du secteur alimentaire et, plus particulièrement, dans les micro-établissements ou les petits établissements de restauration et de vente au détail. Les systèmes génériques fournis par certains consultants extérieurs ont parfois été décrits

comme ne reflétant pas la réalité des établissements et imposant la présentation de documents et la tenue de registres excessifs par rapport aux exigences légales. Ils semblent dès lors inefficaces et par trop coûteux pour de petites entreprises. Dans certains États membres, les autorités compétentes ont facilité les choses, soit en réalisant des analyses de risques pour certains types d'activités, soit en participant à la création d'une documentation simplifiée et pratique à l'intention des petites entreprises. Dans d'autres, des secteurs de l'industrie alimentaire ont été encouragés à élaborer des manuels de bonnes pratiques qui se sont révélés extrêmement utiles.

La tenue de registres est parfois ressentie comme un fardeau par les petites entreprises du secteur alimentaire. Des États membres ont entrepris de simplifier cette étape et de réduire à un minimum la documentation à tenir.

Certaines organisations de parties prenantes privées ont affirmé que l'évaluation par les autorités compétentes des procédures fondées sur les principes HACCP différaient entre États membres. Certaines ont indiqué que ces autorités avaient tendance à exiger beaucoup des petites entreprises et à imposer parfois des exigences de documentation exagérées. D'autres ont déclaré que la taille et la nature des entreprises étaient prises en considération et que les autorités compétentes, dans leur majorité, mettaient à profit la souplesse prévue dans l'application des procédures HACCP.

Par ailleurs, des missions d'inspection de l'OAV ont mis en lumière que les autorités compétentes avaient du mal à évaluer de manière adéquate lesdites procédures. Des progrès ont certes été enregistrés depuis la première vague d'inspections en 2006, mais des améliorations sont encore possibles.

- Les États membres et les parties prenantes privées jugent impossible d'étendre l'application obligatoire des procédures fondées sur les principes HACCP aux exploitants du secteur de la production alimentaire primaire. Pour les producteurs de ce secteur, les guides de bonnes pratiques sont généralement considérés comme des outils plus performants et plus pratiques que ces procédures.

### **3.6. Procédures d'enregistrement et d'agrément**

- De façon générale, l'enregistrement des entreprises du secteur alimentaire ne semble pas avoir posé de difficultés majeures. Des systèmes spécifiques ou les bases de données existantes ont été utilisés à cette fin (par exemple pour l'enregistrement des producteurs du secteur primaire). Des efforts ont également été engagés en vue d'une harmonisation et d'une réduction au strict nécessaire des informations devant être fournies par les entreprises aux autorités compétentes, l'objectif final étant d'alléger les contraintes administratives.

Néanmoins, il est parfois difficile de garantir le respect de cette obligation d'enregistrement par tous les exploitants du secteur alimentaire, en particulier ceux qui ne contactent par leurs autorités avant d'ouvrir une entreprise, les courtiers en produits alimentaires ou les négociants sur Internet, pour lesquels une action ciblée est peu aisée. Le nécessaire enregistrement des particuliers

manipulant, préparant ou servant des denrées alimentaires à titre occasionnel pose également des problèmes.

Aucune taxe d'enregistrement n'est généralement perçue par les autorités compétentes.

- Aucun problème particulier n'a été enregistré concernant la présentation aux autorités compétentes des informations requises pour l'agrément. Cependant, il s'est parfois avéré difficile de déterminer le type d'établissement nécessitant un agrément, notamment pour ceux effectuant des activités générales comme l'entreposage frigorifique (voir point 3.2) et pour les établissements de réemballage.

La question de l'agrément des anciens établissements de faible capacité a été soulevée par quelques États membres. Les dispositions du paquet «hygiène» autorisant une certaine souplesse peuvent fournir une solution. Néanmoins, ces dispositions doivent être exploitées à l'échelon national, ce qui a peut-être posé des difficultés à certains États membres (voir point 3.9).

Deux États membres ont indiqué que, sur leur territoire, la totalité des entreprises du secteur alimentaire devaient être approuvées.

- Alors qu'il est désormais possible d'accéder à tous les sites nationaux présentant les listes des établissements agréés à partir du site web de la Commission, certains États membres n'ont pas respecté les spécifications convenues visant à harmoniser et codifier la présentation ou l'actualisation des listes. Les mesures garantissant le maintien de liens actifs vers les sites nationaux ont aussi été améliorées.

### **3.7. Marquage de salubrité et d'identification**

Les principes de marquage de salubrité ou d'identification n'ont pas posé de difficultés particulières, contrairement à certains aspects pratiques, par exemple les cas où un nouveau marquage doit être appliqué à un produit alimentaire emballé/conditionné pour la vente et où le produit doit être réemballé. En pareil cas, certains États membres considèrent que le marquage doit aussi répondre aux exigences des contrôles officiels et aux objectifs de traçabilité.

### **3.8. Guides de bonnes pratiques<sup>5</sup>**

- Les États membres ont grandement encouragé l'élaboration de guides nationaux. Bien que leur degré d'implication varie d'un État membre à l'autre, ce sont en général les autorités compétentes qui ont donné aux différentes branches du secteur alimentaire les directions à suivre, les conseils pratiques et les orientations concernant l'élaboration des guides. Ces autorités participent à l'évaluation des guides et, parfois, soutiennent financièrement leur diffusion.

La plupart des organisations de parties prenantes privées ont exprimé un avis positif sur les guides nationaux de bonnes pratiques ainsi que sur le soutien

---

<sup>5</sup> Les guides de bonnes pratiques sont répertoriés à l'annexe VIII du DTS.

fourni par les autorités compétentes. Aucune donnée chiffrée sur l'utilisation réelle de ces guides ne peut être fournie

Lors de leurs contrôles officiels, les autorités compétentes tiennent compte de différentes façons de l'utilisation des guides. Certains États membres ont mis au point un système de «récompense» des exploitants du secteur alimentaire ayant recours à des guides validés, qui se traduit par une réduction de la fréquence des contrôles et des taxes perçues par les autorités compétentes pour ces contrôles officiels. Dans d'autres États membres, lorsqu'un exploitant déclare appliquer les dispositions d'un guide, l'inspection effectuée porte sur l'utilisation correcte de celui-ci. Certains pays n'exigent pas des exploitants appliquant les instructions d'un guide qu'ils démontrent la pertinence de leurs mesures de contrôle. Les guides peuvent aussi être utiles aux autorités compétentes et leur indiquer quelles sont les bonnes pratiques à suivre lorsque les termes «au besoin», «en cas de besoin», «le cas échéant» et «si nécessaire» sont utilisés dans la législation.

- Cinq guides communautaires ont déjà été rédigés et font l'objet d'une évaluation. Deux autres sont en préparation et seront également soumis à une évaluation une fois achevés. Cependant, la moitié des organisations au niveau communautaire réfléchissent à la possibilité d'élaborer des projets de guide et de suivre ensuite la procédure de reconnaissance de ces documents, ou sont en train de consulter leurs membres à ce sujet. L'autre moitié a précisé qu'elle n'envisageait pas de rédiger de guides communautaires.

### **3.9. Flexibilité**

Des dispositions autorisant une certaine souplesse ont été incluses dans la législation en vue de protéger la diversité des denrées alimentaires et de servir les intérêts des consommateurs comme des petits producteurs. Conformément au principe de subsidiarité, les États membres sont les mieux placés pour définir des solutions adéquates qui, sans mettre en péril l'objectif de sécurité alimentaire, tiennent compte des spécificités locales et des niveaux d'hygiène convenant à ces petites entreprises.

Les États membres et les parties prenantes privées ont fait part de leur satisfaction générale quant à la flexibilité prévue par le paquet «hygiène», qu'ils jugent bien conçue et apportant donc une réponse appropriée aux problèmes locaux. Toutefois, au vu du petit nombre de notifications de mesures nationales adoptées à cet effet qui ont été reçues à ce jour et des critiques de certaines entreprises du secteur alimentaire (voir point 3.6), les États membres n'ont peut-être pas tiré parti de toute la flexibilité permise par la législation.

### **3.10. Importations**

- Les États membres ont jugé nécessaire de poursuivre l'harmonisation des règles d'importation des produits d'origine animale pour lesquels le règlement (CE) n° 853/2004 fixe des prescriptions spécifiques (cuisses de grenouille, escargots, graisses animales fondues, etc.). En outre, il leur est difficile de répertorier et contrôler les navires de pays tiers pour lesquels l'obligation d'inspection a été déléguée à un pays ou un État membre autre que le pays de pavillon.

L'expérience montre que des clarifications sont nécessaires lorsque des règles nationales d'importation s'appliquent en l'absence de dispositions communautaires harmonisées.

- Les crises récentes provoquées par des produits composés importés ont confirmé la nécessité d'augmenter les contrôles de ces produits, ce qui pourrait requérir la mise en œuvre d'une législation plus détaillée et des contrôles à l'importation (rôle de l'importateur, certificat sanitaire spécifique, etc.).
- L'expérience montre aussi que la procédure visant actuellement à répertorier les établissements des pays tiers pose des difficultés (par exemple au regard de la période prévue). L'élaboration de nouveaux outils informatiques au niveau communautaire pourrait être l'occasion de revoir cette procédure.

### **3.11. Contrôles officiels des produits d'origine animale**

- De nombreux États membres ont mis au point des instruments de contrôle spécifiques, dont des listes de contrôle et des procédures opératoires standard. Ils mettent aussi l'accent sur la formation, car les activités d'audit constituent une modification majeure du cadre conceptuel des inspecteurs. Les États membres se sont déclarés satisfaits de l'initiative de la Commission intitulée «Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres», qui complétait leurs propres activités et a permis une formation ciblée sur des aspects essentiels du paquet «hygiène» (par exemple les principes HACCP).

Néanmoins, comme l'ont montré les missions d'inspection de l'OAV, les audits posent encore des difficultés dans de nombreux États membres. En dépit des progrès significatifs enregistrés depuis 2006, des améliorations sont encore possibles.

- Bien que des éléments de modernisation aient déjà été introduits dans le paquet «hygiène» depuis son entrée en vigueur en janvier 2006, de nombreux États membres et de nombreuses organisations de parties prenantes privées jugent que les modalités d'inspection de la viande devraient être revues. Leur position découle des problèmes de ressources humaines rencontrés par certains d'entre eux au moment de la désignation de vétérinaires officiels auprès des abattoirs, et de l'importance accrue de certains risques au regard de la santé publique, lesquels ne peuvent être facilement détectés par une inspection conventionnelle des viandes. D'aucuns ont signalé que le rôle des auxiliaires officiels devait être renforcé et le partage des responsabilités entre les exploitants gérant des abattoirs et les autorités compétentes davantage clarifié, et que plus de tâches d'inspection devaient être déléguées au personnel des abattoirs.

Certains États membres et des organisations de parties prenantes privées considèrent que le recours au personnel des abattoirs devrait être étendu aux établissements procédant à l'abattage d'espèces autres que les volailles et les lagomorphes.

- Des missions de l'OAV ont révélé que, dans un petit nombre d'États membres, le test de recherche de *Trichinella* n'était pas correctement effectué. En outre, dans certains États membres, l'agrément des laboratoires internes des abattoirs

pose des difficultés. Un État membre a cependant déclaré recourir uniquement à des laboratoires agréés.

Le Danemark a été reconnu comme une région présentant un risque négligeable de contamination par *Trichinella* et peut donc déroger au régime de test applicable aux porcs domestiques. Des demandes émanant de deux autres États membres ont été reçues. La dérogation se limite à l'heure actuelle aux États membres, mais son extension aux pays tiers pourrait être envisagée. Deux États membres ont souhaité que les exploitations soient reconnues comme indemnes de *Trichinella*.

- Diverses pratiques frauduleuses ont été mises en lumière depuis 2006 dans des entrepôts frigorifiques situés dans un certain nombre d'États membres. La plupart des États membres ont jugé nécessaire un renforcement des instruments de contrôle à leur disposition, une question qui avait déjà été évoquée dans le contexte de la législation sur les sous-produits animaux.
- Dans certains États membres, d'autres difficultés spécifiques sont par ailleurs liées à l'utilisation, motivée par le bien-être des animaux, de méthodes chimiques non pleinement validées lors des analyses de routine, en lieu et place des analyses biomédicales sur les souris. L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) devrait rendre un avis scientifique d'ici décembre 2009 sur les limites actuellement fixées pour les biotoxines marines et les méthodes de détection de ces biotoxines.

### **3.12. Critères microbiologiques**

D'après les rapports de l'OAV, durant la première année d'application du règlement (CE) n° 2073/2005, les procédures des exploitants du secteur alimentaire n'ont qu'occasionnellement garanti le respect et même la prise en considération des critères d'hygiène du procédé et des critères de sécurité alimentaire. De plus, ces aspects étaient souvent ignorés dans les contrôles officiels des autorités compétentes. En dépit d'une amélioration de la situation en 2007/2008, l'application de ce règlement dans certains États membres reste insatisfaisante.

La principale difficulté mentionnée par les États membres a trait à l'application des critères prévus pour *Listeria monocytogenes* aux denrées alimentaires prêtes à être consommées qui permettent le développement de ce pathogène.

### **3.13. Élimination de la contamination de surface des denrées alimentaires**

L'utilisation de substances pour la décontamination de la surface des denrées alimentaires d'origine animale est soumise à une approbation conformément à la procédure de comitologie. S'appuyant sur les avis rendus par l'EFSA, la Commission a essayé en 2008 de proposer l'utilisation de quatre substances pour l'élimination de la contamination de surface sur les carcasses de volailles. Le Parlement européen, les États membres et une grande majorité d'organisations de parties prenantes privées ont clairement manifesté leur opposition à l'autorisation de telles substances, même subordonnée à des conditions strictes.

L'utilisation éventuelle d'autres techniques de décontamination fondées par exemple sur l'emploi de vapeur, d'eau chaude ou sur d'autres traitements physiques, est actuellement examinée avec les États membres.

### **3.14. Informations sur la chaîne alimentaire (ICA)**

Des dispositions prévoyant l'introduction progressive d'ICA d'ici la fin de la période de transition (31.12.2009) ont été établies. Deux États membres ont indiqué ne pas avoir eu recours à ces dispositions.

- Les dispositions relatives aux ICA devaient être appliquées à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2006 dans le secteur des volailles. Aucune difficulté majeure n'a été évoquée puisque des dispositions similaires étaient déjà prévues dans la législation antérieure.
- Les ICA sont obligatoires dans le secteur des porcins depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2008, et dans ceux des veaux de boucherie et de la viande équine depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2009. Peu de difficultés ont été relevées concernant les porcins (voir ci-dessous). Les rapports relatifs aux veaux de boucherie et à la viande équine ne sont pas encore disponibles.
- Les ICA devront être disponibles pour les autres espèces (ovins, caprins et bovins adultes) au 1<sup>er</sup> janvier 2010. Certains États membres s'attendent à des problèmes, en particulier pour les animaux identifiés individuellement.

Le délai de soumission des ICA avant l'arrivée des animaux est jugé difficile à respecter en toute circonstance dans le secteur porcin. Des difficultés similaires sont attendues à l'avenir dans les autres secteurs. Les États membres et certaines organisations de parties prenantes privées plaident à cet égard pour une plus grande souplesse.

L'organisation et les modalités pratiques de soumission des ICA (documents, mode d'échange de l'information, etc.) ayant été laissées aux États membres, des difficultés ont été notées dans le commerce intracommunautaire d'animaux et sont aussi attendues avec les importations. Une première mesure visant à faciliter l'accès aux informations requises par les différents États membres est en cours à l'échelon de la Commission. Cependant, selon certains États membres, il pourrait aussi être utile d'élaborer un formulaire spécifique à l'échelon de l'Union pour le commerce intracommunautaire et, éventuellement, les importations.

L'expérience a par ailleurs montré que des clarifications s'imposaient concernant le lien entre les ICA et les certificats sanitaires requis dans les échanges d'animaux vivants.

### **3.15. Abattage d'urgence**

Les États membres n'ont pas évoqué de difficultés particulières liées aux modalités pratiques de l'abattage d'urgence, mais ont mis en cause le marquage spécial requis et les restrictions à la commercialisation de la viande obtenue de cette manière. Certains États membres ont souligné la nécessité d'appliquer également le marquage sur les produits dérivés. D'autres considèrent que, sur le plan de la sécurité

alimentaire, aucune raison ne justifie une restriction de la mise sur le marché de cette viande du moment qu'elle est reconnue propre à la consommation humaine au terme des inspections ante et post mortem.

#### **4. CONCLUSIONS**

Les États membres et les exploitants du secteur alimentaire ont déclaré qu'ils étaient généralement satisfaits des règlements sur l'hygiène des denrées alimentaires et qu'ils avaient bien réussi à s'y adapter. Les principes introduits par ces textes font l'objet d'un large consensus. Les États membres jugent que la législation requiert de légers ajustements, mais non une refonte fondamentale.

Comme les organisations de parties prenantes privées, ils considèrent que, dans l'ensemble, l'application du paquet «hygiène» n'a pas posé de difficultés majeures aux exploitants du secteur alimentaire et aux autorités compétentes. Cependant, les inspections réalisées par l'Office alimentaire et vétérinaire depuis le début de l'année 2006 ont révélé que les problèmes persistants de contrôle et les normes d'hygiène de production imposent de nouvelles améliorations dans un certain nombre d'États membres. Pour remédier aux problèmes les plus cruciaux relevés dans le présent rapport, il convient donc, dans un premier temps, que tous les intervenants – exploitants du secteur et autorités compétentes – appliquent mieux la législation

Partant de là, la Commission étudiera comment remédier aux difficultés recensées. En soumettant sa proposition, elle s'attachera particulièrement à préserver autant que possible les avantages de la simplification résultant du nouveau cadre juridique.