



COMMISSION
EUROPÉENNE

Bruxelles, le **XXX**
SANCO/10098/2009 Rev. 3
(POOL/G4/2009/10098/10098R3-
EN.doc)
[...](2018) **XXX**

DOCUMENT DE TRAVAIL DES SERVICES DE LA COMMISSION

**Document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions
du règlement (CE) no 853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires
d'origine animale**

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

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 précaution et aux risques et périls des utilisateurs.

OBJET DU DOCUMENT

Le présent document s'adresse principalement aux entreprises du secteur alimentaire et aux autorités compétentes des États membres, et vise à fournir des orientations sur l'application des nouvelles prescriptions relatives à l'hygiène des denrées alimentaires ainsi que sur des questions connexes.

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 animale¹ (ci-après «le règlement») a été adopté le 29 avril 2004. Il établit les prescriptions d'hygiène devant être respectées, à tous les stades de la chaîne alimentaire, par les entreprises du secteur traitant des denrées alimentaires d'origine animale. Depuis l'adoption de ce règlement, la Commission a été invitée à en préciser certains aspects. Le présent 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 plusieurs questions liées à l'application et à l'interprétation de ce nouveau règlement.

Par souci de transparence, la Commission a également favorisé le dialogue avec les parties prenantes pour permettre à différents acteurs socio-économiques d'exprimer leur opinion. À cet effet, elle a organisé une réunion rassemblant des représentants des producteurs, de l'industrie, du commerce et des consommateurs pour examiner des questions liées à l'application du règlement.

Il a été jugé que ces réunions et discussions devraient se poursuivre à la lumière de l'expérience qui sera acquise dès l'application complète de celui-ci, à compter 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 au règlement, que l'on continuera de traiter conformément aux procédures établies de la Commission.

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

Pour bien comprendre les différents aspects du règlement (CE) n° 853/2004, il est essentiel de maîtriser également d'autres volets de la législation communautaire, et notamment les principes et les 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 (également appelé «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 viandes⁷,
- et 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/index_en.htm)

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 d'appliquer 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 appliquer les prescriptions concernées 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 – pourtant tenues au respect des critères applicables à l'hygiène des denrées alimentaires – pouvaient uniquement placer leurs produits sur le marché national ou local. Citons à titre d'exemple:

- en vertu de 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;
- en vertu de 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;
- en vertu de 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 est effective depuis le 1^{er} janvier 2006. Depuis cette date, les établissements susmentionnés, sous réserve d'être agréés par l'autorité compétente, peuvent commercialiser leurs produits sur le marché communautaire.

Depuis cette même date, 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 était peu probable que toutes les démarches administratives nécessaires à l'agrément des petites entreprises aient été accomplies au 1^{er} janvier 2006, une mesure transitoire avait été arrêtée pour autoriser, pour les petits établissements non encore agréés à cette date, la poursuite des pratiques de l'époque, ainsi que l'utilisation, entre-temps, de la marque de salubrité nationale.

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

Pour certains produits d'origine animale (comme 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 (notamment 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 traitent 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** [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** [définis à l'article 2, point 1 o), du règlement (CE) n° 852/2004] figure 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 des termes «transformation», «produits non transformés» et «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

L'annexe III décrit dans ses grandes lignes le champ d'application des 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 cette réglementation.

Sauf indication contraire explicite, 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, à ce titre, 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 glaces est soumise aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004;
- les produits transformés d'origine animale, comme les produits à base de viande, les produits laitiers ou les produits de la pêche, 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;
- les produits à base de viande et/ou les produits laitiers entrant dans la préparation de plats préparés doivent avoir été obtenus conformément au règlement (CE) n° 853/2004; cependant, la fabrication des plats préparés est soumise aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004;
- les ovoproduits entrant dans la préparation de la mayonnaise doivent avoir été obtenus conformément au règlement (CE) n° 853/2004; cependant, la fabrication de la mayonnaise est soumise aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004.

L'ajout d'un produit d'origine végétale à un produit transformé d'origine animale n'entraîne toutefois pas automatiquement que la denrée alimentaire ainsi obtenue soit régie par les dispositions de l'article 1^{er}, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 853/2004. Citons à titre d'exemple:

- les fromages auxquels des fines herbes sont ajoutées, ou les yaourts auxquels des fruits le sont, qui restent des produits laitiers et dont la fabrication doit être assurée conformément au règlement (CE) n° 853/2004;
- les saucissons à l'ail ou au soja, qui restent des produits à base de viande et dont la fabrication doit être assurée conformément au règlement précité.

Lorsque l'ingrédient d'origine végétale ajouté à un produit transformé d'origine animale a une fonction technologique et modifie le produit initial dans une mesure telle que la denrée qui en découle ne répond plus à la définition des «produits transformés d'origine animale» fixée à l'article 2, point 1 o), du règlement (CE) n° 852/2004, les produits concernés sont régis par les dispositions de l'article 1^{er}, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 853/2004. Citons à titre d'exemple:

- les matières grasses tartinables dans lesquelles les matières grasses provenant du lait ont été, en tout ou en partie, remplacées par des matières grasses d'origine végétale.

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 contraire explicite, **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, qui dispose ce qui suit:

[on entend par] «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». Cela signifie que:

- 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 devrait suffire; 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, en vertu de la loi 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 dispositions 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 du commerce 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, dans les faits, les établissements de vente au détail s'adressant avant tout au consommateur final 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.

La réglementation nationale qui doit être arrêtée en vertu de l'article 1^{er}, paragraphe 5, point c) ii), du règlement (CE) n° 853/2004 est subordonnée au respect des dispositions générales du traité, notamment de ses articles 28, 29 et 30.

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.

Oeufs [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 anciennement applicables. S'ils étaient déjà conformes aux règles sur l'hygiène des denrées alimentaires de l'ancienne législation communautaire qui leur étaient applicables (par exemple les directives 64/433/CEE et 77/99/CEE), les nouvelles conditions d'agrément ne devraient donc pas leur avoir imposé 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 en arrêtant des mesures nationales 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 à des fins de 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, qui 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, qui 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 régis 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

VIANDES

5.1. Espèces animales

L'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004 contient la définition de certaines espèces animales. On entend ainsi:

- au point 1.2, par «ongulés domestiques», «les animaux domestiques des espèces bovine (y compris *Bubalus* et Bison), [...]». Le yack ou le zébu sont également des animaux domestiques de l'espèce bovine.
- au point 1.6, par «gibier d'élevage», «les ratites d'élevage et les mammifères terrestres d'élevage autres que ceux visés au point 1.2». Le renne, un animal faisant traditionnellement l'objet d'un élevage, relève également du gibier d'élevage.

5.2. 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. Les animaux envoyés à l'abattage doivent en conséquence être suffisamment propres pour ne pas constituer un risque inacceptable pour l'abattage et les opérations d'habillage.

Cette obligation vise en effet 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 bonne pratique 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.

5.3. 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).

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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 terme «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.

5.7. 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.

5.8. Abattoir mobile

Le libellé des règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004 ne fait pas obstacle au recours à des installations mobiles d'abattage d'animaux, pour autant que ces installations soient conformes aux exigences pertinentes desdits règlements.

Les États membres peuvent adapter les exigences applicables à la construction, à la configuration et à l'équipement de ces établissements au moyen de mesures nationales arrêtées conformément à la procédure établie à l'article 13 du règlement (CE) n° 852/2004 et à l'article 10 du règlement (CE) n° 853/2004.

5.9. Préparations de viandes et produits à base de viande

En vertu de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004, on entend par

- «préparations de viandes»: «les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche» (point 1.15);
- «produits à base de viande»: «les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche» (point 7.1).

Les définitions de «transformation», de «produits non transformés» et de «produits transformés» sont données respectivement à l'article 2, paragraphe 1, points m), n) et o), du règlement (CE) n° 852/2004 et s'appliquent à toutes les denrées alimentaires, y compris les viandes.

Tous les produits à base de viande répondent à la définition des «produits transformés». Toutefois, les préparations de viandes peuvent relever de la définition des «produits non transformés» ou de celle des «produits transformés». Par exemple, des préparations de viandes relèvent de la définition des «produits transformés» si les actions reprises dans la définition de la «transformation» qui sont appliquées sont insuffisantes pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et si la surface de coupe à cœur permet de constater que le produit a les caractéristiques de la viande fraîche.

Les définitions des «préparations de viandes» et des «produits à base de viande» [comme d'autres figurant dans le règlement (CE) n° 853/2004] sont volontairement larges en raison de la capacité d'innovation technologique du secteur de la viande. Il est toutefois nécessaire que les produits puissent être définis avec précision et qu'ils soient élaborés dans le respect des exigences requises en matière d'hygiène. En outre, les règles relatives aux normes de

commercialisation, aux additifs et à l'étiquetage font référence à ces définitions et l'harmonisation de leur application est essentielle.

Des produits peuvent être mis sur le marché avant que la transformation n'ait complètement modifié la structure fibreuse interne des muscles ou de la viande. Dans ce cas, c'est le degré de disparition des caractéristiques de la viande fraîche au moment où le produit est mis sur le marché qui détermine la définition dont il relève. Si les caractéristiques de la viande fraîche ne sont pas totalement éliminées, le produit doit être considéré comme relevant de la définition des «préparations de viandes». En cas de disparition des caractéristiques de la viande fraîche, le produit doit être considéré comme répondant à la définition des «produits à base de viande».

Les précisions suivantes peuvent être apportées:

- Les viandes fraîches réduites en fragments comprennent les viandes hachées. En conséquence, les viandes hachées auxquelles d'autres denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ont été ajoutés relèvent de la définition des préparations de viandes.
- Les viandes fraîches marinées à cœur relèvent de la définition des «produits à base de viande», puisque la définition de la «transformation» inclut le marinage et que ce processus a pour effet de dénaturer les protéines fibreuses des muscles, ce qui constitue une modification de la structure fibreuse interne et entraîne la disparition des caractéristiques de la viande fraîche à la surface de coupe.
- Les viandes fraîches non marinées à cœur relèvent de la définition des «préparations de viandes», car la modification de la structure fibreuse des muscles est incomplète et la surface de coupe à cœur présente encore les caractéristiques de la viande fraîche.
- Les viandes salées superficiellement ou à cœur, qui sont mises sur le marché au cours de la phase initiale du processus de maturation et n'ont pas subi d'autre transformation, telle que cuisson ou dessiccation, relèvent de la définition des «préparations de viandes» en raison du maintien des caractéristiques de la viande fraîche. Les produits soumis à une autre transformation, telle que la dessiccation, entraînant l'élimination des caractéristiques de la viande fraîche relèvent de la définition des «produits à base de viande».
- Les viandes saisies qui restent crues à cœur relèvent de la définition des «préparations de viandes», car le chauffage a été insuffisant pour modifier la structure fibreuse interne des muscles et faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche. La surface de coupe à cœur présente donc encore les caractéristiques de la viande fraîche.
- Les produits saisies qui sont marinés ou salés à cœur avant d'être saisies relèvent de la définition des «produits à base de viande», car le processus complet de marinage ou de salaison a fait disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

- Les viandes poêlées à cœur mais nécessitant d'être encore cuites avant leur consommation relèvent de la définition des «produits à base de viande», car le poêlage a modifié à ce point la structure fibreuse interne des muscles que les caractéristiques de la viande fraîche ont disparu, ce que permet de constater la surface de coupe à cœur.

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

5.10. Marque d'identification

Voir section 5.18.

5.11. 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 séparent du lait destiné à la consommation humaine. Une norme ISO reconnue à l'échelle internationale sur les prescriptions applicables aux installations de traite automatique a été élaborée; elle précise les méthodes utilisées pour détecter toute caractéristique organoleptique ou physico-chimique anormale du lait analysé (ISO 20966:2007).

5.12. 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).

5.13. 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).

5.14. Espèces animales

En vertu de l'annexe I, point 4.1, du règlement (CE) n° 853/2004, on entend par «lait cru» «le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage [...]». En conséquence, les animaux d'autres espèces que les espèces laitières traditionnelles (vaches, brebis et chèvres) relèvent aussi de cette définition.

Concrètement, la mise sur le marché de lait de jument, d'ânesse, de chamelle ou d'autres animaux d'élevage, y compris le gibier d'élevage (le renne, par exemple), est possible pour autant que la production et la transformation de ce lait soient conformes aux exigences pertinentes des règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004.

PRODUITS DE LA PÊCHE

5.15. Parasites présentant un risque pour la santé publique

L'annexe III, section VIII, chapitre III, point D, du règlement (CE) n° 853/2004 contient des dispositions visant à garantir l'extermination, dans les produits de la pêche, des parasites viables au stade larvaire pouvant présenter un danger pour la santé des consommateurs. Les maladies humaines parasitaires trouvant leur origine dans des produits de la pêche sont causées par:

- une infection consécutive à l'ingestion de parasites viables présentant un risque pour la santé humaine. Les stades larvaires des parasites présentant un danger pour la santé des consommateurs sont, primo, les nématodes, principalement les larves d'*Anisakis* spp. et de *Pseudoterranova decipiens*, secundo, les larves (plérocercoides) de cestodes du genre *Diphyllobothrium* et, tertio, les larves (métacercaires) de trématodes, ou
- une réaction allergique aux *Anisakidae*. Selon l'EFSA, seul *Anisakis simplex* s'est révélé clairement responsable de réactions allergiques. L'EFSA précise que la principale cause d'allergie aux nématodes du genre *Anisakis* chez les humains est une infestation par des larves vivantes d'*Anisakis simplex*.

5.16. Le terme «manifestement infestés»

L'annexe III, section VIII, chapitre V, point D «Parasites», du règlement (CE) n° 853/2004 contient, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, une disposition générale relative à la détection visuelle des parasites visibles et des règles applicables à la mise sur le marché des produits de la pêche:

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

L'annexe II, section I, du règlement (CE) n° 2074/2005 contient, au chapitre II, des dispositions plus spécifiques au sujet du contrôle visuel des poissons éviscérés et des filets ou tranches de poissons, applicables aux établissements à terre et aux navires usines. Elle définit également, au chapitre I, les termes «parasite visible», «contrôle visuel» et «mirage».

Les méthodes destructives, telles que la méthode de digestion, ne peuvent être utilisées aux fins du contrôle visuel servant à déterminer si les produits de la pêche sont «manifestement infestés» par des parasites.

Lorsqu'on examine un produit de la pêche pour déterminer s'il est «manifestement infesté» par des parasites, de manière à apprécier s'il peut être mis sur le marché, il y a lieu d'établir une distinction entre les parties comestibles et les parties non comestibles du produit de la pêche:

- lorsque des parasites visibles ne sont découverts que dans des parties du produit de la pêche qui ne sont pas destinées à être consommées (**parties non comestibles de la matière première**), les procédures normales (dont l'éviscération) empêchent que les matières premières utilisées pour des produits destinés à la consommation humaine soient manifestement infestées par des parasites visibles. Lorsque les parties non comestibles sont enlevées, les matières premières ne sont pas considérées comme «manifestement infestées»;
- lorsque les **parties comestibles (matières premières ou produits destinés aux consommateurs)** sont manifestement infestées par des parasites visibles, l'exploitant du secteur alimentaire a deux possibilités: ou bien il ne met pas le produit de la pêche sur le marché, ou bien il applique, dans le respect des règles d'hygiène, les procédures normales de triage et/ou de préparation ou de transformation conformément à l'annexe II, chapitre IX, point 1, du règlement (CE) n° 852/2004 pour faire en sorte que le produit destiné aux consommateurs ne soit plus «manifestement infesté» par des parasites lors du contrôle visuel et qu'il soit de ce fait propre à la consommation humaine. Les procédures peuvent comprendre le parage des matières premières particulièrement sensibles aux parasites.

La commission du Codex alimentarius a élaboré des normes reconnues à l'échelon international qui contiennent des dispositions plus détaillées applicables à certains produits de la pêche infestés par des parasites. Même si ces textes, qui concernent des produits spécifiques, ne peuvent être appliqués aux produits de la pêche en général, ils constituent des textes de référence dans le cas des produits spécifiques concernés.

Les textes du Codex alimentarius indiquent les limites de non-viabilité des parasites visibles et les niveaux de défauts liés aux changements de texture causés par les parasites pour certains produits de la pêche prêts à être proposés aux consommateurs. Le Codex alimentarius décrit également le mirage de manière plus détaillée que la législation de l'UE.

Certains parasites présents dans les produits de la pêche peuvent ne pas être visibles et, malgré cela, décomposer la chair du poisson et la rendre impropre à la consommation humaine. En pareil cas, c'est l'annexe II, chapitre IX, point 1, du règlement (CE) n° 852/2004 qui est applicable et non les dispositions relatives aux parasites visibles présents dans les produits de la pêche prévues à l'annexe III, section VIII, chapitre V, point D, du règlement (CE) n° 853/2004.

Les guides de bonnes pratiques consacrés à la question des produits de la pêche «manifestement infestés» par des parasites peuvent constituer des instruments utiles aux exploitants du secteur alimentaire.

MARQUES D'IDENTIFICATION

5.17. Qui doit appliquer sa marque d'identification?

L'article 5, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 853/2004, dispose ce qui suit:

«Les exploitants du secteur alimentaire ne procèdent à la mise sur le marché d'aucun produit d'origine animale traité dans un établissement soumis à agrément conformément à l'article 4, paragraphe 2, s'il ne porte pas:

a) soit une marque de salubrité apposée conformément au règlement (CE) n° 854/2004;

b) soit, lorsque ledit règlement ne prévoit pas qu'une marque de salubrité doit être apposée, une marque d'identification apposée conformément aux dispositions de l'annexe II, section I, du présent règlement.»

De plus, l'annexe II, section I, point A.2, du règlement établit ce qui suit:

«Toutefois, une nouvelle marque doit être appliquée sur les produits dont l'emballage ou le conditionnement est retiré ou qui sont soumis à une transformation ultérieure dans un autre établissement. En pareil cas, la

nouvelle marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement où ces opérations ont lieu.»

Le principal problème réside dans l'expression «soumis à agrément» utilisée dans le règlement (CE) n° 853/2004. Cela exclut les établissements réalisant uniquement des activités de production primaire, des opérations de transport, le stockage de produits qui ne nécessitent pas une régulation de la température et des activités de vente au détail qui sont exclues du règlement (CE) n° 853/2004. L'annexe II, section I, point A.2 indique clairement que le terme «traité» utilisé à l'article 5, paragraphe 1, doit être compris au sens large, comme incluant le retrait du conditionnement ou de l'emballage.

D'autre part, s'il n'y a pas de retrait de l'emballage ou du conditionnement ni de transformation dans un établissement, la marque d'identification du dernier établissement intervenu à l'étape précédente de la chaîne de production et soumis à l'obligation de marquage d'identification doit être maintenue et aucune nouvelle marque d'identification (supplémentaire) ne doit être appliquée.

Exemples

- A livre des produits à base de viande conditionnés à température stable à B (qui n'est pas un détaillant) sans étiquette ni marque d'identification sur les produits conditionnés, mais avec sa marque d'identification sur l'emballage. B retire l'emballage des produits à base de viande conditionnés et doit donc appliquer sa propre marque d'identification sur le conditionnement ou sur un nouvel emballage. B doit être agréé parce que ses activités ne se limitent pas au stockage.
- B (qui n'est pas un détaillant) reçoit un gros colis portant la marque d'identification de A sur la surface extérieure de l'emballage et sur les produits conditionnés dans le colis. L'emballage est retiré. Les produits conditionnés sont réemballés. L'emballage (ou le conditionnement) doit porter la marque d'identification de B du fait du retrait de l'emballage. Les marques d'identification sur le conditionnement et sur l'emballage seront différentes ou il pourra y avoir deux marques d'identification sur le conditionnement.
- B reçoit des aloyaux réfrigérés et emballés sous vide portant la marque d'identification de A, qui a réalisé la découpe et le conditionnement. Chez B, le produit subit simplement une congélation (pas de reconditionnement ni de réemballage). B ne peut pas appliquer sa marque d'identification puisqu'il n'a pas reconditionné/réemballé le produit et que la congélation n'est pas une transformation.
- B reçoit des produits à base de viande tranchés conditionnés (préemballés) portant la marque d'identification de A sur le conditionnement. B est une usine autonome qui réalise uniquement une transformation à haute pression du produit, suffisante pour réduire la charge bactérienne. B doit appliquer sa

marque d'identification sur l'emballage (le réemballage) ou sur le produit conditionné étant donné que le produit a subi une transformation à haute pression. Les activités réalisées respectivement par A et par B doivent être clairement indiquées.

5.18. Marques d'identification multiples

Dans un certain nombre de cas, un conditionnement peut comporter plusieurs marques d'identification (voir le dernier exemple ci-avant concernant les produits à base de viande tranchés conditionnés ayant subi une transformation à haute pression).

Il est relativement habituel, dans le secteur laitier, d'apposer différentes marques d'identification sur un même emballage et d'indiquer clairement quelle est la marque valable. C'est le cas lorsque le même produit peut être fabriqué dans différents établissements. Cette pratique existe aussi dans d'autres secteurs.

Le libellé du règlement (CE) n° 853/2004 n'empêche pas cette pratique tant que l'établissement qui a produit ou transformé le produit est clairement indiqué. De plus, les marques d'identification multiples doivent rester exceptionnelles et être évitées dans la mesure du possible afin d'exclure toute confusion concernant l'établissement qui a fabriqué le produit.

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

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

- les brochettes composées de viandes fraîches 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

Gélatines

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.	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.	Préparation de sandwiches contenant du jambon ou du fromage Fabrication de glaces comestibles à partir de lait transformé (lait ayant subi un traitement thermique, poudre de lait) Fabrication de produits de boulangerie contenant des produits laitiers 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 contenant du lait transformé, par exemple) Fabrication de mayonnaise à partir d'ovoproduits

<p>Préparation de denrées non transformées d'origine animale combinées à des denrées alimentaires d'origine végétale et transformation ultérieure de l'ensemble</p>	<p>853/2004</p>	<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>	<p>Fabrication de conserves à partir de légumes et de viandes fraîches</p> <p>Fabrication de glaces à partir de lait cru</p> <p>Voir les remarques du point 3.4.</p>
<p>Préparation de denrées non transformées d'origine animale combinées à des denrées alimentaires d'origine végétale et commercialisation telle quelle de l'ensemble</p>	<p>853/2004</p>	<p>Le risque est identique à celui que constitue la manipulation de produits bruts d'origine animale, comme des viandes fraîches, par exemple. 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>	<p>Préparation de brochettes à base de viandes fraîches ou poissons frais et de légumes</p>

ANNEXE IV

LISTE NON EXHAUSTIVE D'ÉTABLISSEMENTS SOUMIS À AGRÉMENT

- Viande
- Abattoirs
- Ateliers de découpe
- Abattoirs des exploitations agricoles (sauf si l'approvisionnement du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement la viande au consommateur final 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
- Lait 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
- Œufs et ovoproduits

- Centres d'emballage d'œufs

- 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
- Gélatines
- 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