

# La réforme de la législation alimentaire

---

## Conséquences :

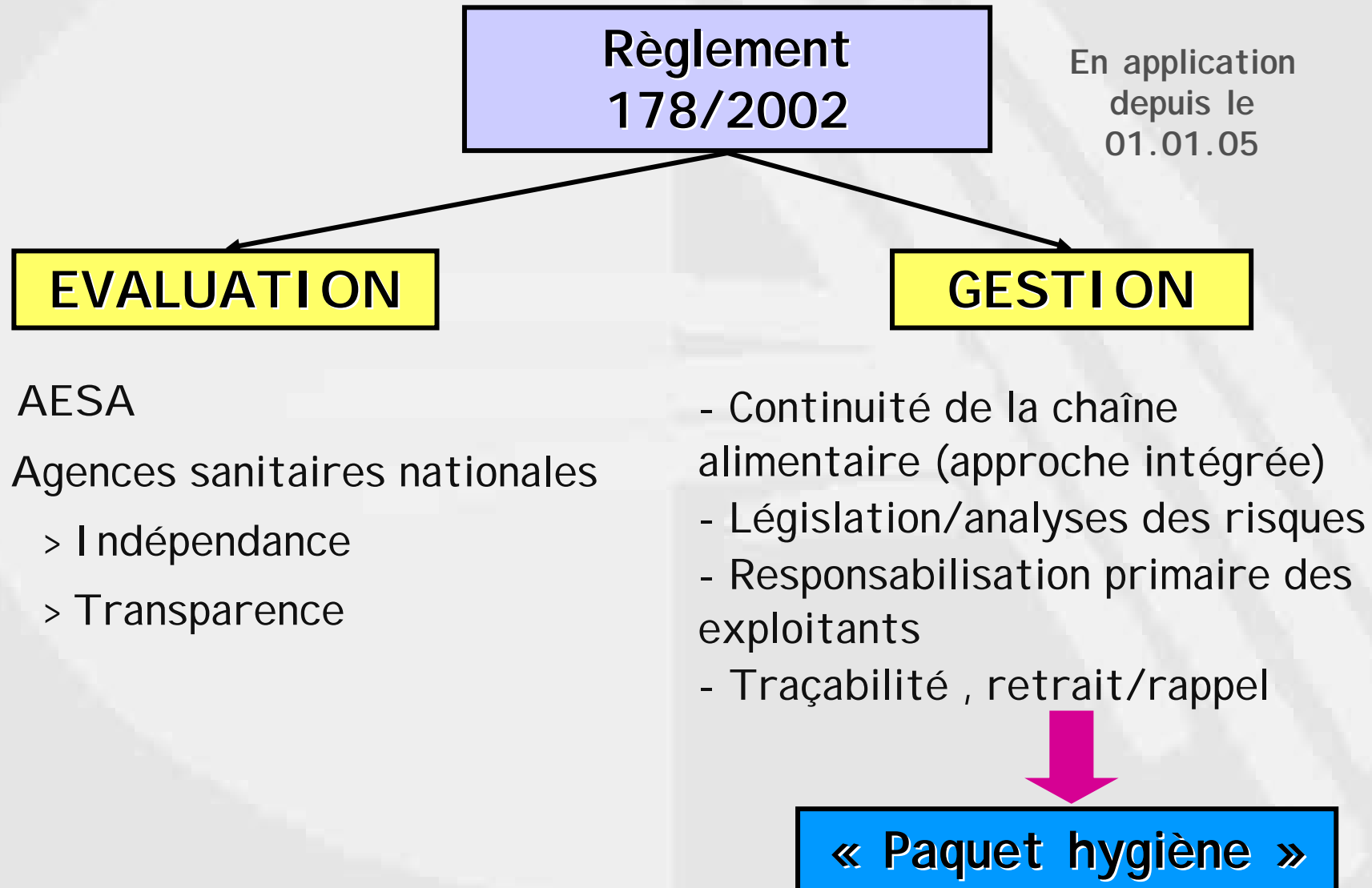
- Intégration de la production primaire dans le dispositif de sécurité alimentaire des aliments
- Nouvelle approche : responsabilisation des acteurs de la filière et en particulier des agriculteurs.
- Application au 1er janvier 2006
- Intégration dans la conditionnalité des aides pour 2006

# La réforme de la législation alimentaire : Architecture des textes

## Règlement 178/2002- socle de la législation

	<i>Règles spécifiques pour l'alimentation animale</i>	<i>Règles générales d'hygiène pour <u>toutes les denrées</u> alimentaires</i>	<i>Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées <u>d'origine animale</u></i>
<i>Professionnels</i>	Règlement 183/2005	Règlement 852/2004	Règlement 853/2004
<i>Services de contrôle</i>	Règlement 882/2004 « <i>contrôles officiels</i> »		Règlement 854/2004

# Le règlement 178-2002 – socle de la réforme de la législation alimentaire



# Règlement 178-2002 – principaux articles

---

Article 14 : aucune denrée n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.

Article 15 : aucun aliment pour animaux n'est mis sur le marché ou donné à des animaux producteurs s'il est dangereux.

Article 17 (1) : les opérateurs sont responsables légalement.

- Obligation de respecter les prescriptions de la législation.
- Obligation de veille juridique.

# Règlement 178-2002 – principaux articles

---

Article 18 : la traçabilité est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

- Identification des fournisseurs et des clients.
- Capacité à mettre l'information à disposition des autorités compétentes.
- Conservation des documents 5 ans.

Articles 19/20 : modalités de retrait du marché et d'information auprès de l'administration en cas de défaillance réelle ou supposée de denrées alimentaires (19) ou d'aliments pour animaux (20).

# La réforme de la législation alimentaire : Architecture des textes

## Règlement 178/2002- socle de la législation

*Règles spécifiques  
pour l'alimentation  
animale*

*Règles générales  
d'hygiène pour  
toutes les denrées  
alimentaires*

*Règles spécifiques  
d'hygiène pour  
les denrées  
d'origine animale*

*Professionnels*

**Règlement  
183/2005**

**Règlement  
852/2004**

**Règlement  
853/2004**

*Services  
de contrôle*

**Règlement  
882/2004  
« contrôles officiels »**

**Règlement  
854/2004**

# Règlement 852-2004 - toutes les filières

---

**CHAMP D'APPLICATION** : toute la chaîne agroalimentaire, y compris la production primaire et ses activités connexes :

- Production primaire : « la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage ».  
Elle couvre également « la chasse, la pêche, et la cueillette de produits sauvages »
- Activité connexes :
  - Transport, entreposage manipulation de produits primaires sur le lieu de production
  - Transports d'animaux vivants
  - Transport de produits d'origine végétale, de produits de la pêche et de gibier sauvage

# Règlement 852-2004 - toutes les filières

---

Ne s'applique pas :

- à la production primaire destinée à un usage domestique privé
- à la préparation, manipulation, entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée
- à l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires (*à définir*)
- aux centres de collecte et tanneries

# Règlement 852-2004 - Dispositions

---

- Enregistrement de tous les établissements et agrément
- Responsabilité première des exploitants en matière de sécurité alimentaire
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Tenue de registre en production primaire végétale (pratiques phytosanitaires notamment) et animale (santé animale)
- Respect des Guides de bonnes pratiques d'hygiène élaborés par la profession
- Formation du personnel
- Procédures basées sur les principes de l' HACCP pour les activités de transformation

# Bonnes pratiques d'hygiène (règlement 852-2004)

---

## Annexe I du règlement :

- Respect des bonnes pratiques d'hygiène
  - ✓ Nettoyer les installations et équipements et désinfecter le cas échéant
  - ✓ Veiller à la propreté des animaux de boucherie
  - ✓ Utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre, là où cela est nécessaire
  - ✓ Entreposer et manipuler les déchets et substances dangereuses afin d'éviter toute contamination
  - ✓ Tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des plantes ou sur des animaux
  - ✓ Formation du personnel sur les risques en matière de santé

## Tenue de registres (règlement 852-2004)

---

- Tenue de registres

- ✓ la nature et l'origine des aliments donnés aux animaux
- ✓ les produits vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux ainsi que les dates d'administration de ces traitements
- ✓ toute utilisation de produits phytosanitaires et de biocides
- ✓ Conservation des analyses d'échantillons prélevés sur des animaux ou sur des végétaux, qui revêtent une importance pour la santé humaine

} Registre d'élevage

Rq : pour la tenue des registres, l'agriculteur peut être assisté par d'autres personnes : vétérinaires, agronomes, techniciens agricoles

# Principes HACCP (Règlement 852-2004)

---

## Les 7 principes HACCP

- a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable
  - b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable
  - c) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité
  - d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle
  - e) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé
  - f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e)
  - g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).
- La procédure HACCP ne concerne pas les agriculteurs, seulement ceux qui pratiquent une activité de transformation à la ferme

# Guide de bonnes pratiques d'hygiène (Règlement 852-2004)

---

Pour répondre à ces nouvelles exigences :

## Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)

- document de référence d'application volontaire
- conçu par une branche professionnelle pour les professionnels
- permet aux professionnels de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP, en développant des éléments de maîtrise concrets et adaptés
- document pris en compte lors des contrôles officiels

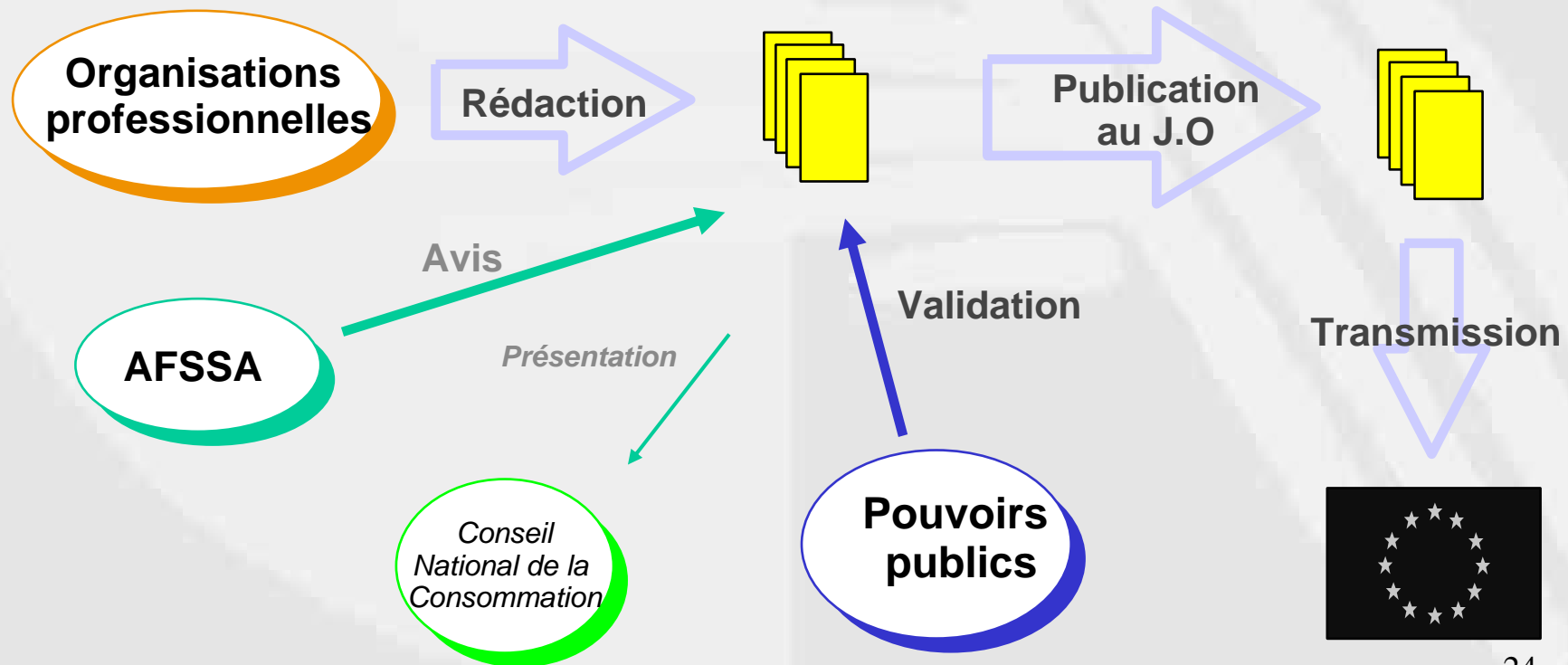
# Guide de bonnes pratiques d'hygiène (Règlement 852-2004)

---

- **Guide de bonnes pratiques d'hygiène**  
pour la maîtrise des dangers sur les points suivants notamment :
  - la maîtrise de la contamination par les mycotoxines, les métaux lourds et les substances radioactives
  - l'utilisation d'eau, de déchets organiques et d'engrais
  - l'utilisation des médicaments vétérinaires, des produits phytosanitaires et des biocides ainsi que leur traçabilité
  - la préparation, l'utilisation et la traçabilité des aliments pour animaux

# Guide de bonnes pratiques d'hygiène (Règlement 852-2004)

- Validation d'un Guide de bonnes pratiques d'hygiène



# Guide de bonnes pratiques d'hygiène (Règlement 852-2004)

---

## Travaux en cours débutés en 2005 :

- GBPH Grandes cultures piloté par Arvalis
  - À partir des Chartes de production existantes
- GBPH Ruminants (bovins-ovins-caprins / lait viande) piloté par l'Institut de l'élevage
  - À partir de la Charte de bonnes pratiques d'élevage – Code caprins
- ✓ Contact avec le Ministère pour prendre en compte les démarches existantes

# La réforme de la législation alimentaire : Architecture des textes

## Règlement 178/2002- socle de la législation

*Règles spécifiques  
pour l'alimentation  
animale*

*Règles générales  
d'hygiène pour  
toutes les denrées  
alimentaires*

*Règles spécifiques  
d'hygiène pour  
les denrées  
d'origine animale*

*Professionnels*

**Règlement  
183/2005**

**Règlement  
852/2004**

**Règlement  
853/2004**

*Services  
de contrôle*

**Règlement  
882/2004  
« contrôles officiels »**

**Règlement  
854/2004**

# Règlement 853-2004 - denrées d'origine animale

---

- **CHAMP D'APPLICATION :**

- denrées alimentaires d'origine animale (DAOA) en complément du règlement (CE) n° 852/2004 avec des exigences spécifiques

- **Ne s'applique pas :**

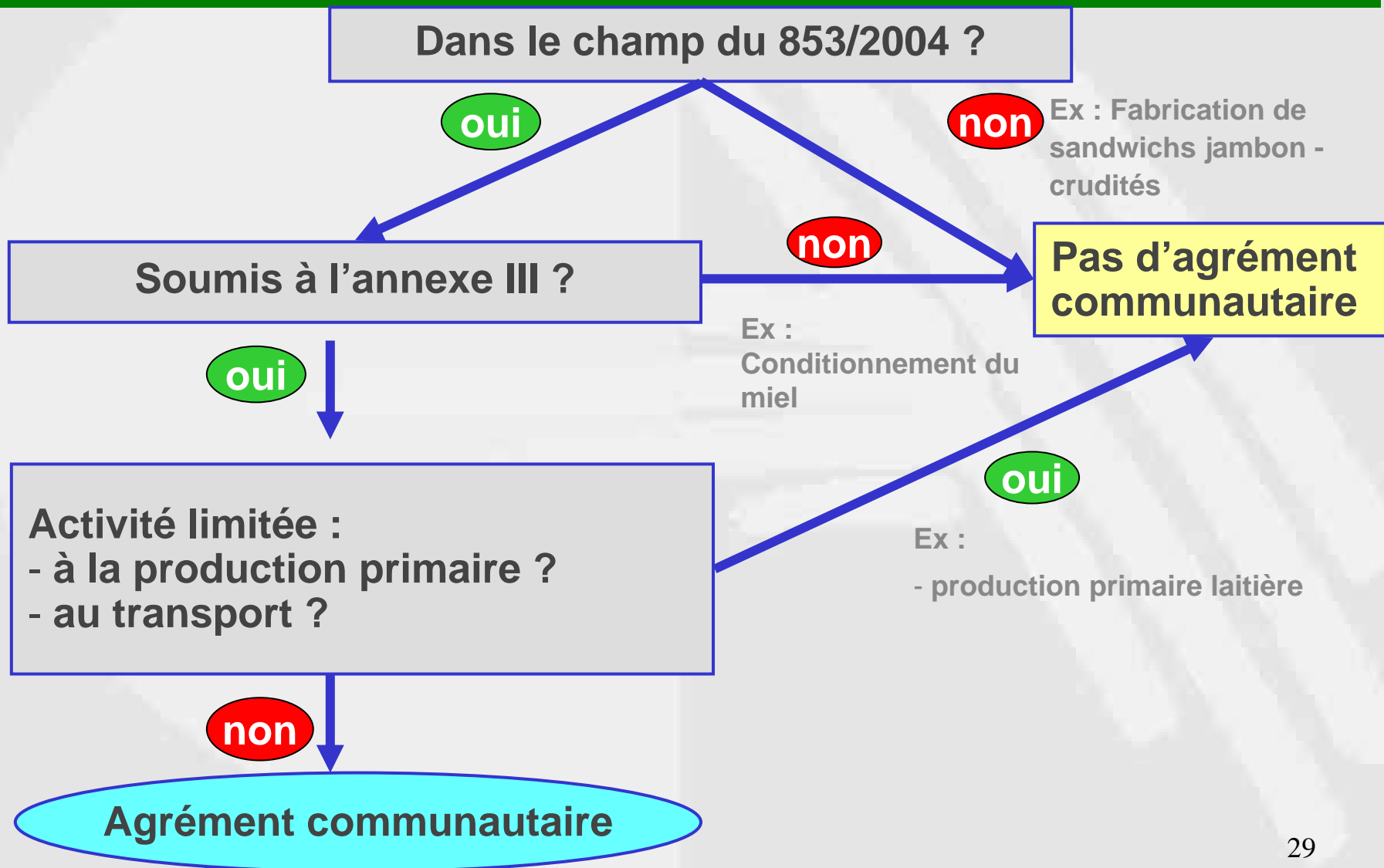
- aux denrées contenant à la fois des produits d'origine animale transformés et des produits d'origine végétale
- aux petites quantités de produits primaires
- à la consommation domestique
- au commerce de détail sauf dans le cas d'opérations effectuées en vue de fournir des DAOA à un autre établissement :
  - sauf si les opérations se limitent au stockage et au transport
  - ou si elles sont destinées à d'autres établissements de vente au détail et qu'il s'agit d'une activité marginale, localisée et restreinte (dispense d'agrément - arrêtés en cours d'élaboration)

# Règlement 853-2004 - denrées d'origine animale

---

- le corps du texte :
  - définit la notion d'agrément et acte le principe de la dispense
  - Un état membre peut décider d'appliquer les exigences du 853/2004 aux établissements de commerce de détail par des mesures nationales
- l'annexe 1 : définitions
- l'annexe 2 :
  - Marque de salubrité, marque d'identification
  - Procédures fondées sur les principes HACCP (ex: HACCP en abattoir)
  - Information sur la chaîne alimentaire (ICA)
- l'annexe 3 : conditions spécifiques à chaque type d'établissement

# Quelles activités sont soumises à l'agrément ?



# Évolution de l'agrément (Règlement 853-2004)

---

- Evolution du **périmètre de l'agrément**
  - Entreposage
  - Elaboration de **produits composites**
  - Commerce de détail
  - Produits de la pêche
  
- Disparition de **l'agrément loco-régional** (cf.conséquence sur la production fermière)

# Quelles activités mixtes (produits d'origine végétale et animale) sont soumises à l'agrément ?

**L'origine végétale confère-elle uniquement une caractéristique particulière ?**

**oui**

**Règl. 853/2004**

Ex : saucisse aux herbes  
omelette aux herbes

**non**

**La matière première d'origine animale mise en œuvre est-elle déjà transformée\* ?**

**non**

**Règl. 853/2004**

Ex : Plats cuisinés à partir de viandes fraîches, brochettes  
Pâtisserie industrielle à base d'œufs entiers ou d'œufs liquides non traités thermiquement

**oui**

**Règl. 852/2004**

Ex : Sandwich jambon-crudités  
Pâtisserie industrielle à base d'œufs liquides traités thermiquement

## Dispositions par type de produits (Règlement 853-2004)

---

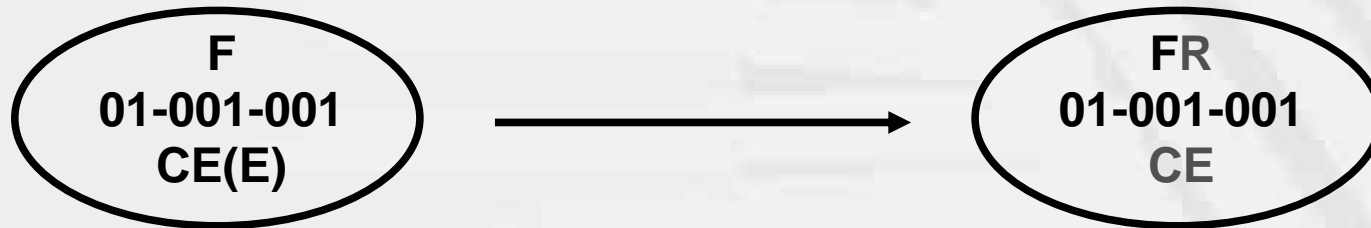
### Annexe III

- Section 1 et 2 : viandes d'ongulés domestiques, volailles et lagomorphes
- Sections 3 et 4 : viandes de gibier d'élevage et sauvage
- section 5 : viandes hachées, préparations de viande et VSM
- section 6 : produits à base de viande
- section 7 : mollusques bivalves vivants
- section 8 : produits de la pêche
- section 9 : lait cru et produits laitiers (cf. arrêté 18/03/94)
- section 10 : œufs et ovo produits
- section 11 : cuisses de grenouilles et escargots
- Section 12 et 13 : graisses animales fondues et cretons, estomacs, vessies et boyaux traités
- Section 14 et 15 : gélatine et collagène

# Évolution de la marque sanitaire (Règlement 853-2004)

---

Evolution de la marque sanitaire :



## Règlement 853-2004 - denrées d'origine animale Information de la chaîne alimentaire (ICA)

---

- Tout abattoir doit recueillir toutes les informations "pertinentes" concernant l'état d'un animal à abattre au moins 24 h avant.
- Concerne
  - tous les animaux sauf gibier sauvage.
  - les abattages intra-communautaires et les importations.
- Destruction carcasses et abats si non réception des informations 24 h après abattage.

## ICA - Nature des informations requises

---

- Statut sanitaire de l'exploitation d'origine.
- État sanitaire des animaux à abattre.
- Médicaments vétérinaires et autres traitements administrés, avec dates et délais d'attente.
- Maladies pouvant influencer la sécurité des viandes.
- Résultats d'analyses et tests (sur les animaux ou l'exploitation) présentant un intérêt au regard de la santé publique.

## ICA - Nature des informations requises

---

- Informations pertinentes sur résultats d'examens *ante* ou *post mortem* pratiqués sur des animaux de la même exploitation.
- Données de production pouvant indiquer la probable présence d'une maladie.
- Nom et adresse du vétérinaire privé habituel.

# I CA - Format des informations requises

---

## FORMAT :

- Pas d'extrait du registre d'élevage.
- Échange de données électroniques.
  - ➔ Le carnet sanitaire doit être généralisé, informatisé et centralisé.
  - ➔ Les méthodes d'inspection de l'administration doivent être harmonisées et les résultats centralisés.

*OU*

- Déclaration standardisée : solution la plus simple dans un premier temps...

# I CA - Mesures transitoires

---

- Entrée en vigueur (Règlement sur les mesures transitoires)

Période transitoire de 4 ans à moduler par espèce:

- 1.1.2006 pour volailles
- 1.1.2008 pour les porcs
- 1.1.2009 pour les chevaux et les veaux
- 1.1.2010 pour les autres espèces

*Pendant cette période transitoire :*

- Arrivée des informations avec les animaux
- Les informations peuvent parvenir à l'abattoir moins de 24 h avant l'abattage.
- Mise en place partielle possible au démarrage (sur une seule espèce par exemple).
- Les états membres fournissent un rapport annuel à la commission
- Rapport annuel à la Commission pour faire état des progrès et des difficultés.
- Examen dans 2 ans par la Commission pour décider d'éventuels aménagements.

# La réforme de la législation alimentaire : Architecture des textes

## Règlement 178/2002- socle de la législation

*Règles spécifiques  
pour l'alimentation  
animale*

*Règles générales  
d'hygiène pour  
toutes les denrées  
alimentaires*

*Règles spécifiques  
d'hygiène pour  
les denrées  
d'origine animale*

*Professionnels*

**Règlement  
183/2005**

**Règlement  
852/2004**

**Règlement  
853/2004**

*Services  
de contrôle*

**Règlement  
882/2004  
« contrôles officiels »**

**Règlement  
854/2004**

# Le règlement 183/2005 : l'alimentation animale

---

- Pour la production d'aliments pour animaux dont l'alimentation animale pour l'exploitation concernée
- Ne s'applique pas :
  - À la fourniture directe et locale de petites quantités primaires (à définir).
  - À la production d'alimentation animale pour les animaux destinées à la consommation domestique.

# Le règlement 183/2005 : l'alimentation animale

---

## Dispositions :

- Enregistrement et agrément des établissements
  - Agrément (arrêté du 28/02/02) : fabrication à la ferme d'aliments avec incorporation d'additifs, et / ou dans le but de les vendre.
  - Enregistrement : dans tous les autres cas, y compris pour l'éleveur qui produit des fourrages ou des concentrés pour ses animaux.
- Tenue de registre
  - Traçabilité des aliments pour animaux : entrée et sortie des aliments (source et quantité)
  - Toutes utilisations de produits phyto (cf. 852-2004)
  - L'utilisation de semences génétiquement modifiées
  - Toute apparition d'organismes nuisibles ou maladies (cf. 852-2004)
- Exigences d'hygiène à respecter :
  - installations propres et désinfectées, maîtrise des contaminations croisées, analyse des matières premières
  - HACCP et procédure de rappel des produits dans le cas d'un agrément
- Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène

# Le règlement 183/2005 : l'alimentation animale

---

## Modalités :

- Le règlement précise une période d'adaptation jusqu'au 1er janvier 2008 pour les nouveaux entrants dans le champ de ce règlement
- Une note de service du Ministère de l'agriculture (décembre 2005) décrit les modalités d'enregistrement des établissements

# Autres textes liés au paquet hygiène

---

- Règlements d'application
  - règlement critères microbiologiques voté le 23.09.05
  - règlement trichine voté le 23.09.05
  - règlement d'application voté le 23.09.05
  
- Règlement introduisant des mesures transitoires voté le 05.10.05
  
- Documents d'interprétation :
  - 178/2002: document déjà publié
  - 852/2004: document en cours de publication
  - 853/2004: document en cours de publication
  - 183/2005 : demande en cours d'un document
  - HACCP: document en cours de discussion
  - Import : document déjà publié

# Le paquet hygiène – denrées alimentaires

*Toutes les denrées  
alimentaires  
(commerce de détail inclus)*

*Denrées alimentaires  
d'origine animale*

**règlement (CE) n° 178/2002**

**règlement (CE) n° 852/2004**

**règlement (CE) n° 853/2005**  
en complément du R(CE) N°852/2004

**règlement « critères microbiologiques »**

**règlement « mesures d'application »**

**règlement  
« mesures transitoires »**

**règlement  
« Trichines »**

***Réglementation nationale***

# Principales évolutions pour les agriculteurs

---

- **Enregistrement** de toutes les exploitations (utilisation des procédures existantes).
- **Traçabilité** : tenir des registres et pouvoir les communiquer
  - **Pour les éleveurs** : tenir un carnet sanitaire et pouvoir transmettre les informations requises aux abattoirs (ICA).
  - **Pour les cultures** : mise en place d'un registre phyto.
- **Respect des GBPH** (en cours d'élaboration)
  - Mesures à respecter / analyses microbio ou autres éventuelles
  - Mettre en œuvre les procédures d'hygiène adéquates.
- **Formation du personnel**

# L'enregistrement des exploitations

---

- Une obligation générale introduite par les règlements du PAQUET HYGIÈNE
- Avoir une connaissance exhaustive des établissements produisant des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux de la production primaire jusqu'à la remise directe
- Permettre la programmation des inspections sur la base d'une analyse de risque et améliorer l'efficacité des enquêtes sanitaires grâce à la traçabilité

# L'enregistrement des exploitations

---

## Tout exploitant du secteur alimentaire :

- notifie à l'administration chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires
- veille en permanence à la mise jour de ces informations
  - modification significative de leurs activités
  - et/ou toute fermeture d'un établissement existant)

Avis DGAL - DGCCRF au JO du 12.01.06 :

N° SIRET = n° d'enregistrement

Mise en place d'un guichet unique

# Paquet hygiène : Nouvelles dispositions pour les agriculteurs

---

## Observations :

- Pas d'obligation de mise en place de procédures HACCP pour la production agricole
- Nouvelle responsabilité des agriculteurs sur le plan sanitaire
- Passage d'une obligation de moyens à une obligation de résultats :

*TOUTEFOIS les exigences du paquet hygiène restent très précises pour le secteur primaire.*