ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau des établissements de restauration et de distribution** **Bureau des matières premières** **Bureau des établissements de production et de transformation** **Bureau Bureau de la qualité sanitaire des produits de la mer et d'eau douce** **Bureau de la surveilance des denrées** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Hervé Fouquet, Katia Giraudet, Vincent Hérau, Valérie Vion, Stéphanie Flauto, Adel Ben Youssef, Olivier Cunin, Pierre Alexandre Beloeil Tél. : 01 49 55 84 17	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2005-8269** **Date: 29 novembre 2005** Classement : SSA 11

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse :
Nombre d'annexe(s) : 1
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Mesures transitoires aux règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004
Références :

Règlement CE n° **853/2004** du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale* dit "Règlement H2".

Règlement (CE) n° **854/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humain*e

NS DGAL/SDSSA/N2004-8193 du 28 juillet 2004

MOTS-CLES : MESURES TRANSITOIRES, PAQUET HYGIENE

Résumé : Cette note décrit les principales mesures transitoires qui s'appliquent au moment de l'entrée en vigueur au 1er janvier 2006 des réglements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 définies par un réglement dit « réglement mesures transitoires » qui a fait l'objet d'un vote technique favorable au CPCASA du 8 octobre dernier.

Destinataires	
Pour exécution : Directeurs départementaux de services vétérinaires	Pour information : Préfets Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires Directeur de l'INFOMA Directeur de l'Ecole Nationale des Services Vétérinaires

Les dispositions des réglements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 entreront en application le 1er janvier 2006.

Compte tenu des évolutions prévues dans certains domaines, il est apparu opportun à la Commission européenne et aux Etats membres, de prévoir des dispositions d'application pour expliciter certains points d'une part, et des mesures transitoires afin de permettre une mise en œuvre progressive de certaines dispositions d'autre part.

Ainsi, trois réglements d'application (réglement "critères microbiologiques", réglement "trichines" et réglement "mesures d'application") et un réglement décrivant des mesures transitoires ont récemment fait l'objet d'un vote technique favorable au CPCASA.

Ces textes n'ont pas encore été publiés au Journal officiel de l'Union européenne. Il paraît cependant important de pouvoir porter à votre connaissance sans attendre les principales mesures transitoires prévues.

Les principales mesures transitoires sont décrites en annexe I. Elles concernent les stocks de produits fabriqués avant le 1er janvier 2006, les dispositions applicables aux abattoirs non agrées de volailles et lagomorphes (tueries), la mise sur le marché des produits en provenance d'établissements agréés pour la mise sur le marché loco-régional, l'utilisation des stocks de marques d'identification préimprimées, l'utilisation du matériel d'impression de ces marques, l'information sur la chaîne alimentaire, la composition des viandes hachées, l'utilisation d'eau de mer propre dans le secteur des produits de la pêche, certaines dispositions applicables au lait cru, aux produits laitiers, aux œufs et ovoproduits.

La période transitoire, sauf cas particulier décrit en annexe I, est fixée à 4 ans. Elle se terminera donc le 31 décembre 2009.

La Directrice Générale de l'Alimentation

Sophie VILLERS

ANNEXE I

Stocks de produits fabriqués avant le 1er janvier 2006 (article 2)

Les stocks de denrées alimentaires d'origine animale produites avant le 1er janvier 2006 et donc revêtues des marques prévues par les textes réglementaires actuellement en vigueur peuvent être mis sur le marché durant la période transitoire.

Il est précisé que si l'exploitant a défini pour ces produits une durée de vie qui dépasse le 31 décembre 2009, ceux-ci peuvent rester sur le marché jusqu'à la fin de leur durée de vie.

Dispositions applicables aux abattoirs non agréés (tueries) (article 3)

Le point d) du paragraphe 3 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004 exclut du champ d'application de ce règlement - et donc de l'agrément - les établissements dans lesquels il est procédé « à l'approvisionnement direct par le producteur, en petites quantités de viande de volaille et de lagomorphes abattus dans l'exploitation, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement cette viande au consommateur final sous la forme de viande fraîche». Cette rédaction reconduit les dispositions de la directive 71/118/CE qui prévoyait l'existence de structures d'abattage non agréées afin que les éleveurs puissent livrer au consommateur final leur production de viande de volaille et de lagomorphes.

La nouveauté introduite par ce point du règlement (CE) n° 853/2004 concerne l'approvisionnement possible par le producteur, en petites quantités de viande de volaille et de lagomorphes abattus dans l'exploitation, du commerce de détail local, le terme « commerce de détail » étant défini dans le réglement (CE) n° 178/2002 (article 3 point 7). Toutefois, la rédaction du point 3.d) de l'article 1er du réglement (CE) n° 853/2004 restreignait la commercialisation par l'exploitant de la tuerie aux seuls commerces de détail locaux fournissant directement le consommateur final en viande fraîche (bouchers,…) excluant ainsi de nombreuses catégories de commerces de détail (restaurateurs, traiteurs,...).

L'article 3 du projet de réglement « mesures transitoires » supprime cette restriction de commercialisation pendant la période transitoire, au cours de laquelle il sera demandé à la Commission de modifier l'article 1 point 3.d) du réglement (CE) n° 853/2004 pour intégrer ces circuits.

Des dispositions prises par arrêté ministériel préciseront les conditions dans lesquelles l'extension de commercialisation auprès des commerces de détail pourra avoir lieu.

Mise sur le marché des produits en provenance d'établissements agréés avant le 1er janvier 2006 pour la mise sur le marché loco-régional ou national (article 4)

Les actuels abattoirs et ateliers de découpe qui bénéficient d'un agrément loco-régional pourront continuer de commercialiser leur production dans les conditions qui leur étaient applicables avant le 1 janvier 2006, pendant une durée maximale de 4 ans.

Cette période transitoire a pour vocation d'une part de vous laisser le temps d'instruire les dossiers d'agréments communautaires révisés et mis à jour par les établissements déjà agréés, et d'autre part de permettre la mise aux normes progressive des établissements loco-régionaux en matière de locaux et d'équipements (les principes fondamentaux liés aux bonnes pratiques d'hygiène ne sont bien entendu pas concernés par cette période transitoire.

Les enquêtes conduites depuis quelques mois dans les départements ont permis d'avoir une certaine visibilité sur le travail de mise aux normes qu'il convient d'engager ; des grosses disparités importantes peuvent exister entre des structures similaires. Les Préfets seront destinataires d'une circulaire qui leur précisera la démarche et le calendrier de mise aux normes retenus par le ministère :

- Pour les abattoirs loco-régionaux d'animaux de boucherie, le choix de la mise aux normes est étroitement lié à la viabilité économique de l'outil au sein d'un schéma régional ou départemental d'abattage. Ainsi, la DPEI et les DDAF seront associées aux réflexions. Chaque exploitant d'abattoir devra vous présenter un échéancier des travaux et des améliorations du fonctionnement prévus après que vous l'aurez informé de tous les points de non conformité constatés lors d'un audit approfondi de l'établissement ;

- Pour les abattoirs loco-régionaux de volailles, le schéma général de mise aux normes devra faire l'objet d'une information large au niveau départemental. Parallèlement, une note de service vous présentera les modalités pratiques retenues : audit des établissements, échéancier proposé par le professionnel, vérifications régulières des réalisations ;

- Pour les ateliers de découpe loco-régionaux d'animaux de boucherie ou de volailles, vous serez destinataires d'une note de service qui vous précisera les dispositions retenues : réalisation d'un audit de l'établissement par vos services et en retour, échéancier des travaux et des améliorations du fonctionnement prévus.

L'article 4 du projet de réglement « mesures transitoires » permettra également aux cuisines centrales actuellement sous le régime d'un agrément national de continuer à mettre leurs produits sur le marché national jusqu'à leur agrément communautaire par vos services au titre du règlement (CE) n° 853/2004.

Utilisation des stocks de marque d'identification préimprimées (article 5)

Les exploitants du secteur alimentaire peuvent continuer à utiliser, jusqu'au 31 décembre 2007, les stocks de conditionnements, d'emballages et d'étiquettes portant des marques sanitaires ou d'identification préimprimées qu'ils ont achetés avant le 1er janvier 2006.

Afin de tenir compte d'éventuelles difficultés logistiques pour la mise à disposition par les imprimeurs des nouvelles marques dès le 1er janvier 2006, il pourra être admis que d'anciennes marques puissent être achetées jusqu'au 1er janvier 2007 dans le cadre du retirage de conditionnements, d'emballages et d'étiquettes de références déjà existantes. Cependant, ces marques ne pourront en aucun cas être utilisées après le 31 décembre 2007.

Utilisation du matériel de marquage (article 6)

Les exploitants du secteur alimentaire et les services vétérinaires peuvent continuer à utiliser l'équipement de marquage dont ils disposent au 31 décembre 2005 jusqu'au remplacement de celui-ci ou, au plus tard, jusqu'au 31 décembre 2009. Cela concerne notamment le matériel d'impression des marques d'identification et les estampilles métalliques utilisées dans les abattoirs.

Lors du remplacement de cet équipement, vous veillerez à ce qu'il soit retiré pour empêcher toute utilisation ultérieure.

Information sur la chaîne alimentaire (article 8)

Une période transitoire a été établie afin que les Etats membres puissent mettre en place progressivement l'information sur la chaîne alimentaire (ICA) dans les filières autres que la volaille (cf infra). Tous les ans, les Etats Membres devront rendre compte à la Commission de l'état d'avancement de la mise en œuvre de l'ICA.

Durant cette période, la transmission des informations à l'abattoir pourra se faire, pour toutes les espèces, en même temps que l'envoi des animaux sauf si ces informations sont de nature à perturber fortement l'activité de l'abattoir.

La période transitoire fixée est de 2 ans pour les porcs, de 3 ans pour les veaux et les chevaux et de 4 ans pour les autres espèces (ruminants, lagomorphes, gibier d'élevage).
Pour la filière volaille, il n'y a pas de période transitoire compte tenu du fait que des informations circulent déjà au titre de l'arrêté du 8 septembre 2000, transposant les dispositions de la directive 71/118/CE. Dans le cadre de l'arrêté pris en application du règlement (CE) n° 853/2004 nous envisageons, sur la base de l'actuelle Fiche sanitaire d'élevage (FSE), de créer un document unique qui, tout en reprenant le contenu de la FSE, permettra de satisfaire partiellement aux exigences en matière d'ICA. Ce document sera néanmoins amené à évoluer afin de prendre en compte de nouveaux paramètres et de satisfaire à l'ensemble des prescriptions du réglement (CE) n° 853/2004. Ces paramètres seront déterminés en concertation avec les professionnels. A terme, l'ICA volailles rejoindra l'arrêté ICA qui concernera l'ensemble des espèces animales concernées.

Critères de composition et d'étiquetage de la viande hachée (article 10)

Cet article réintroduit à titre transitoire dans le paquet hygiène des critères relatifs à la composition des viandes hachées (point 1.) et à leur étiquetage (point 2.) qui figuraient dans la directive 94/65/CE. Il est assorti d'une possibilité de dérogation.

Point 1 : Les critères de composition contrôlés sur la base d'une moyenne journalière sont exprimés en fonction de la teneur en matières grasses et du rapport tissu conjonctif sur protéine de viande :

	Teneur en matières grasses	**Rapport tissu conjonctif sur protéine de viande**
Viande hachée maigre	≤ 7 %	≤ 12 %
Viande hachée pur bœuf	≤ 20 %	≤ 15 %
Viande hachée contenant du porc	≤ 30 %	≤ 18 %
Viande hachée d'autres espèces	≤ 25 %	≤ 15 %

La terminologie «rapport tissu conjonctif sur protéine de viande », remplaçant « rapport collagène sur protéine de viande » qui figure en annexe du décret 97-74 du 28 janvier 1997 (transposition de la Directive 94/65/CE) n'apporte pas de modification particulière. Elle a été choisie pour être en cohérence avec les termes de la directive 2000/13/CE relative à l''étiquetage des denrées alimentaires, qui définit « les limites maximales en tissu conjonctif pour les ingrédients désignés par le terme « viandes ».

Point 2 : L'étiquetage doit porter les mentions suivantes :

- « Pourcentage de matière grasse inférieur à… »
- « Rapport tissu conjonctif sur protéine de viande inférieur à …»

Point 3 : Toutefois, les Etats Membres peuvent autoriser la mise sur leur marché national de viandes hachées qui ne répondent pas à ces critères, sous réserve qu'elles portent une marque d'identification nationale qui ne puisse pas être confondue avec la marque communautaire . **Cette possibilité n'est pas retenue en France**.

Des discussions se poursuivent au niveau communautaire afin de déterminer le cadre juridique le plus approprié pour pérenniser ces critères de composition et d'étiquetage de la viande hachée.

Utilisation d'eau propre dans le secteur des produits de la pêche (art 11)

Le paquet hygiène restreint l'utilisation de l'eau propre à certains usages à bord des navires et dans les établissements à terre, par rapport à la réglementation en vigueur (directive 91/493/CEE). Cette mesure transitoire rétablit la situation actuelle pour la période de 4 ans et permet donc l'utilisation d'eau propre, pour la fabrication de glace ainsi que pour le refroidissement des crustacés et de mollusques après cuisson dans les établissements à terre et permet également l'utilisation de l'eau propre pour la manipulation des produits de la pêche dans les établissements à terre comme sur les navires. Précision : le nettoyage des locaux et équipements avec de l'eau de mer propre n'est pas interdit par le paquet hygiène.

Dispositions applicables au lait cru, aux produits laitiers (article 12)

Le chapitre II (III) (1) (a) de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 prévoit l'obligation de s'assurer, immédiatement avant la transformation, que le lait cru de vache utilisé pour préparer les produits laitiers a une teneur en germes inférieure à 300 000 par ml à une température de 30° C.

Les mesures transitoires prévoient que seuls sont soumis à cette obligation les laits destinés à subir un traitement thermique lorsque celui-ci n'a pas été appliqué dans le délai spécifié dans le plan HACCP de l'entreprise.

Dispositions applicables aux œufs et ovoproduits (article 13)

Le point 1 dispose que les États membres qui, avant le 1er janvier 2006, appliquaient sur leur territoire des exigences de température aux installations d'entreposage des œufs et aux véhicules de transport des œufs entre ces installations d'entreposage peuvent continuer à appliquer ces exigences. **La France n'est pas concernée par ce point.**

Le point 2 prévoit que des opérateurs du secteur alimentaire peuvent utiliser des œufs fêlés pour la production d'œufs liquides dans un établissement agréé pour cette activité, à condition d'être livrés directement par les établissements de production ou les centres d'emballage, et que ces œufs soient cassés aussi rapidement que possible.
Cette disposition permet d'étendre, à titre transitoire, la possibilité d'utiliser les œufs fêlés, par d'autres opérateurs que ceux fabriquant des ovoproduits (exemple : fabriquant de plats cuisinés incorporant des oeufs).
Rappel : l'œuf liquide est défini comme le contenu non transformé de l'œuf après l'enlèvement de la coquille.
Rappel : les œufs fêlés sont les œufs dont la coquille est abîmée mais les membranes sont intactes.
Remarque : A titre indicatif, le vade mecum « ovoproduits » propose d'interpréter la notion de « aussi rapidement que possible » comme un délai d'une semaine.