

PRESENTATION DE LA NOUVELLE DIRECTIVE EUROPEENNE EN MATIERE D'HYGIENE

Résumé de l'intervention de Mme VION (DGAL) lors de l'assemblée générale 2006

Le "paquet hygiène" correspond à un ensemble de textes communautaires qui ont pour base la Food law (règlement CE n° 178/2002 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 alimentaires). Suite à ce règlement, plusieurs textes spécifiques aux professionnels et aux services de contrôle ont été publiés. Ainsi, les règlements (CE) n° 852/2004 relatif aux règles d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires et (CE) n° 853/2004 relatif aux règles d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale, constituant une base réglementaire, s'appliquent aux professionnels. Pour compléter ces documents, d'autres textes tels que les règlements (CE) n° 2073/2005, (CE) n° 2074/2005, (CE) n° 2075/2005 et (CE) n° 2076/2005 sont entrés en vigueur. Ce remaniement réglementaire a donc entraîné la mise en place de nouvelles dispositions nationales, et des répercussions sur les différents secteurs d'activité, notamment pour le secteur lait cru – produits laitiers.

LES DOCUMENTS DE BASE

- Le règlement (CE) n° 852/2004

Ce texte s'applique à toute la chaîne agroalimentaire, y compris la production primaire (sauf si celle-ci est destinée à un usage domestique privé) et ses activités connexes (transport, entreposage, manipulation...).

Ce règlement établit des règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire en tenant particulièrement compte de certains principes comme :

- la déclaration de tous les établissements et agréments,
- la responsabilité première des exploitants en matière de sécurité alimentaire,
- le respect des bonnes pratiques d'hygiène (maîtrise de la chaîne du froid...),
- les procédures basées sur les principes de l'HACCP,
- les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP,
- la formation du personnel.

- Le règlement (CE) n° 853/2004

Ce texte s'applique aux denrées alimentaires d'origine animale en complément du règlement (CE) n° 852/2004 avec des exigences spécifiques. Il 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 (cependant, un

état membre peut décider de l'appliquer par des mesures nationales).

Les annexes de ce texte établissent les définitions, les exigences concernant plusieurs produits d'origine animale (marque d'identification, procédures fondées sur les principes HACCP, information sur la chaîne alimentaire) et les conditions spécifiques à chaque type d'établissement (section 9 : lait cru et produits laitiers).

DES TEXTES COMPLEMENTAIRES

En complément à ces deux règlements, de nouveaux textes sont entrés en vigueur. Ainsi, le règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires est entré en application au 1^{er} janvier 2006. Ce texte établit :

- des critères de sécurité des denrées alimentaires définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de produits. Ces critères sont applicables aux produits mis sur le marché. Lorsque les essais fondés sur ces critères donnent des résultats insatisfaisants, le produit ou le lot est retiré ou rappelé.
- des critères d'hygiène du procédé indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Ces critères sont majoritairement applicables en fin de process. Lorsque les essais fondés sur ces critères donnent des résultats insatisfaisants, les exploitants du secteur alimentaire prennent des mesures correctives.
- des règles d'échantillonnage.

D'autres règlements comme les règlements (CE) n° 2074/2005 relatif aux mesures d'application pour certaines activités, (CE) n° 2075/2005 relatif aux contrôles des Trichines, et (CE) n° 2076/2005 relatif aux mesures transitoires (dont une concernant la vérification de la teneur en germes maximale relative au lait cru de vache) sont également entrés en vigueur. Les mesures établies dans le règlement (CE) n° 2074/2005 portent dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 pour les denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles (un arrêté ministériel et une note à la Commission européenne sont en cours de rédaction pour préciser les conditions d'attribution des dérogations pour l'utilisation de locaux ou matériaux traditionnels dans le cadre de la fabrication de produits traditionnels).

LA NECESSITE DE DISPOSITIONS NATIONALES

Les règlements cités ci-dessus sont des documents qui constituent un socle réglementaire pouvant être complétés par des textes réglementaires nationaux si les règlements communautaires l'autorisent ou le prévoient.

- La réglementation nationale

Il a été nécessaire de mettre en place des textes nationaux dans plusieurs cas :

- pour les domaines hors champ d'application des règlements,
- lorsque des dispositions nationales sont explicitement prévues par le règlement (méthodes traditionnelles, contraintes géographiques, règles nationales tant qu'il n'y a pas de règles communautaires),
- lorsque le règlement est silencieux (des précisions peuvent s'avérer absolument nécessaires).

De ce fait, la réglementation nationale sera simplifiée, compatible avec la réglementation communautaire, et les dispositions redondantes ou contraires à la réglementation européenne seront abrogées.

Les textes exposés ci-dessus s'appliquent à toutes les denrées alimentaires, ce qui implique des évolutions dans les différents secteurs d'activité.

LES RETOMBÉES SUR LE SECTEUR LAIT CRU – PRODUITS LAITIERS

Ce secteur d'activité est soumis aux règlements préalablement cités et plus particulièrement le

(CE) n° 853/2004, ce qui a impliqué quelques évolutions.

En effet, l'annexe I de ce texte reprend ou réprécise certaines définitions. Ainsi, la définition du "lait cru" ne change pas, alors que celles de "l'exploitation de production de lait" ou "produits laitiers" sont redéfinies. Les autres définitions de la directive 92/46/CEE ont disparu.

Le chapitre I de l'annexe III Section IX (lait et produit laitier) précise les dispositions relatives au lait cru – production primaire. Il décrit :

- les exigences sanitaires applicables à la production de lait cru (statut vis à vis de la brucellose et tuberculose),
- les règles d'hygiène dans les exploitations de production de lait (locaux et équipement, règles d'hygiène pendant la traite, la collecte et le transport, et les règles d'hygiène du personnel),
- les critères applicables au lait cru :
 - la qualité du lait : ces critères s'appliquent au lait de toutes les espèces d'élevage, les critères relatifs aux teneurs en germes et cellules sont les mêmes que ceux énoncés dans le règlement (CE) n° 92/46 mais le critère staphylocoques a disparu.
 - la vérification des critères peut être effectuée par le producteur de lait, par l'entreprise qui collecte ou transforme, par un groupe d'exploitants ou dans le cadre d'un programme national ou régional de contrôle.

Le chapitre II, quant à lui, établit les exigences concernant les produits laitiers. Il précise :

- les exigences en matière de température : le lait doit être refroidi et conservé à une température ne dépassant pas 6°C sauf si son traitement commence immédiatement après la traite ou dans les 4 h après réception, ou si une autorité compétente autorise une température plus élevée pour des raisons technologiques liées à la production de certains produits laitiers,
- les dispositions sur le traitement thermique : cette partie donne des exigences très générales mais des précisions sont décrites dans le règlement (CE) n° 2074/2005 (définition de la pasteurisation et du traitement UHT),
- les exigences applicables au lait de vache cru avant transformation (teneur en germes inférieure à 300 000 / ml si lait cru ou inférieure à 100 000 / ml si déjà transformé) (voir mesures transitoires dans le règlement (CE) n° 2076/2005),

- les règles sur le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage (mention "lait cru" ou "au lait cru") et la marque d'identification.

Pour compléter ce texte, le règlement (CE) n° 2073/2005 présente les critères de sécurité et d'hygiène de procédés de fabrication du lait et des produits laitiers (ces tableaux ont déjà été repris dans la Lettre de CECALAIT n° 56, 1^{er} trimestre 2006). La mise en œuvre de certains contrôles concernant les critères de sécurité est présentée comme faisant suite au dépassement de critères indicateurs de procédés. C'est le cas notamment pour la recherche de toxines staphylococciques dans les produits laitiers, de *Salmonella* spp. et

d'*Enterobacter sakazakii* dans les préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois.

Les critères de dénombrement d'*Enterobacteriaceae*, d'*Escherichia coli* et de staphylocoques à coagulase positive sont désormais introduits dans les critères d'hygiène des procédés.

Vous trouverez l'intégralité des textes cités dans cet article sur le site <http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>