

Contexte réglementaire sur l'utilisation des méthodes de productions traditionnelles

Extrait du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

(16) La souplesse est aussi nécessaire pour **permettre le maintien des méthodes traditionnelles** à tous les stades de la production, de la transformation ou de la distribution des denrées alimentaires et à l'égard des exigences structurelles imposées aux établissements. La souplesse revêt une importance particulière pour les régions soumises à des contraintes géographiques spécifiques, y compris les régions ultrapériphériques visées à l'article 299, paragraphe 2, du traité. Toutefois, la souplesse ne devrait pas compromettre les objectifs en matière d'hygiène alimentaire. En outre, puisque toutes les denrées alimentaires produites conformément aux règles d'hygiène seront mises en libre circulation dans toute la Communauté, la procédure permettant aux États membres de faire preuve de souplesse devrait être totalement transparente. Elle devrait prévoir, lorsque cela est nécessaire pour régler les différends, un débat au sein du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale institué par le règlement (CE) n° 178/2002.

Article 13

Modification et adaptation des annexes I et II

1. Les annexes I et II peuvent être adaptées ou mises à jour conformément à la procédure visée à l'article 14, paragraphe 2, en tenant compte :

.....

2. Des dérogations aux annexes I et II peuvent être accordées notamment en vue de faciliter la mise en œuvre de l'article 5 en ce qui concerne les petites exploitations, conformément à la procédure visée à l'article 14, paragraphe 2, en tenant compte des facteurs de risques pertinents et à condition que ces dérogations ne compromettent pas la réalisation des objectifs fixés par le présent règlement.

3. Les États membres peuvent, sans compromettre la réalisation des objectifs du présent règlement, adopter, conformément aux paragraphes 4 à 7 du présent article, des mesures nationales adaptant les dispositions énoncées à l'annexe II.

4. a) Les mesures nationales visées au paragraphe 3 ont pour objet :

i) de permettre de poursuivre l'utilisation des méthodes traditionnelles à toute étape de la production, de la transformation ou de la distribution des denrées alimentaires ;

ou

ii) de répondre aux besoins des établissements du secteur alimentaire situés dans des régions soumises à des contraintes géographiques particulières.

b) Dans d'autres cas, ces mesures nationales s'appliquent uniquement à la construction, à la configuration et à l'équipement des établissements.

5. Tout État membre souhaitant adopter les mesures nationales visées au paragraphe 3 en informe la Commission et les autres États membres. Cette notification :

a) fournit une description détaillée des dispositions pour lesquelles l'État membre en question estime qu'une adaptation est nécessaire et indique la nature de l'adaptation visée ;

b) décrit les denrées alimentaires et les établissements concernés ;

c) explique les motifs de l'adaptation (y compris, le cas échéant, en fournissant une synthèse de l'analyse des risques réalisée et en indiquant toute mesure devant être prise pour faire en sorte que l'adaptation ne compromette pas les objectifs du présent règlement) ;

et

d) communique toute autre information pertinente.

6. Les autres États membres disposent d'un délai de trois mois à compter de la réception de la notification visée au paragraphe 5 pour transmettre leurs observations écrites à la Commission. Dans le cas des adaptations résultant du paragraphe 4, point b), ce délai est porté à quatre mois, à la demande de tout État membre. La Commission peut et, lorsqu'elle reçoit des observations écrites d'un ou de plusieurs États membres, doit consulter les États membres réunis au sein du comité visé à l'article 14, paragraphe 1. La Commission peut décider, conformément à la procédure visée à l'article 14, paragraphe 2, si les mesures envisagées peuvent être mises en œuvre, sous réserve de modifications appropriées, le cas échéant. S'il y a lieu, la Commission peut proposer des mesures générales conformément au paragraphe 1 ou 2 du présent article.

Extrait du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

(19) Il convient de prévoir une certaine souplesse de manière à permettre de poursuivre l'utilisation de méthodes traditionnelles à tous les stades de la production, de la transformation ou de la distribution des denrées alimentaires et à l'égard des exigences structurelles imposées aux établissements. La souplesse est particulièrement importante pour les régions soumises à des contraintes géographiques spécifiques, y compris les régions ultrapériphériques visées à l'article 299, paragraphe 2, du traité. Toutefois, la souplesse ne devrait pas compromettre les objectifs en matière d'hygiène alimentaire. En outre, puisque toutes les denrées alimentaires produites conformément aux règles d'hygiène seront normalement en libre circulation dans toute la Communauté, il convient que la procédure permettant aux États membres d'appliquer une certaine souplesse soit totalement transparente. Elle devrait, lorsque cela est nécessaire pour régler les différends, prévoir un débat au sein du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale instauré par le règlement (CE) n° 178/2002 et faire en sorte que la Commission coordonne le processus et prenne les mesures appropriées.

Article 10

Modification et adaptation des annexes II et III

1. Les annexes II et III peuvent être adaptées ou mises à jour conformément à la procédure visée à l'article 12, paragraphe 2, compte tenu :

.....

2. Des exemptions en ce qui concerne les annexes II et III peuvent être accordées conformément à la procédure visée à l'article 12, paragraphe 2, à condition que lesdites exemptions ne compromettent pas la réalisation des objectifs fixés par le présent règlement.

3. Les États membres peuvent, sans compromettre la réalisation des objectifs du présent règlement, adopter, conformément aux paragraphes 4 à 8, des mesures nationales adaptant les dispositions arrêtées à l'annexe III.

4. a) Les mesures nationales visées au paragraphe 3 ont pour objet :

i) de permettre de poursuivre l'utilisation des méthodes traditionnelles à toute étape de la production, du traitement ou de la distribution des denrées alimentaires ;

ou

ii) de répondre aux besoins des établissements du secteur alimentaire situés dans des régions soumises à des contraintes géographiques particulières.

b) Dans d'autres cas, elles s'appliquent uniquement à la construction, la configuration et l'équipement des établissements.

5. Tout État membre souhaitant adopter des mesures nationales, telles que visées au paragraphe 3, en informe la Commission et les autres États membres. Chaque notification :

a) fournit une description détaillée des dispositions pour lesquelles l'État membre en question estime qu'une adaptation est nécessaire et indique la nature de l'adaptation visée ;

b) décrit les denrées alimentaires et les établissements concernés ;

c) explique les motifs de l'adaptation, y compris, le cas échéant, en fournissant une synthèse de l'analyse des risques réalisée et en indiquant toute mesure devant être prise pour faire en sorte que l'adaptation ne compromette pas la réalisation des objectifs alimentaires du présent règlement ;

et

d) communique toute autre information pertinente.

6. Les autres États membres disposent d'un délai de trois mois à compter de la réception de la notification visée au paragraphe 5 pour transmettre par écrit leurs observations à la Commission. Dans le cas des adaptations résultant du paragraphe 4, point b), ce délai est porté à quatre mois, à la demande de tout État membre. La Commission peut et, lorsqu'elle reçoit des observations écrites d'un ou de plusieurs États membres, doit consulter les États membres réunis au sein du comité visé à l'article 12, paragraphe 1. La Commission peut décider, conformément à la procédure visée à l'article 12, paragraphe 2, si les mesures envisagées peuvent être mises en œuvre, sous réserve de modifications appropriées, le cas échéant. S'il y a lieu, la Commission peut proposer des mesures générales conformément aux paragraphes 1 ou 2 du présent article.

.....

Extrait du 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 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, **portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil** et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004

Considérant (18) Une certaine flexibilité est nécessaire pour permettre la poursuite de la production de denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles. Les États membres ont déjà accordé des dérogations pour de nombreuses denrées alimentaires de ce type en application de la législation en vigueur avant le 1^{er} janvier 2006. Les exploitants du secteur alimentaire doivent pouvoir continuer d'appliquer les pratiques existantes sans interruption après cette date. Une procédure permettant aux États membres de faire preuve de souplesse est prévue par les règlements (CE) n°s 852/2004, 853/2004 et 854/2004. Dans la plupart des cas ayant déjà fait l'objet d'une dérogation, il ne s'agit que de perpétuer des pratiques établies ; une procédure de notification complète, impliquant une analyse de risques exhaustive, est par conséquent susceptible de représenter une charge inutile et disproportionnée pour les États membres. Il convient donc de définir les denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles et de fixer des conditions générales s'y appliquant par dérogation aux exigences structurelles prévues par le règlement (CE) n° 852/2004, tout en tenant dûment compte de ses objectifs de salubrité des denrées alimentaires.

Article 7

Dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 pour les denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles

1. Aux fins du présent règlement, on entend par «denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles» des denrées alimentaires qui, dans les États membres où elles sont traditionnellement fabriquées, sont :

- a) historiquement reconnues comme produits traditionnels ; ou
- b) fabriquées selon des références techniques à un procédé traditionnel codifiées ou enregistrées ou selon des méthodes de fabrication traditionnelles ; ou
- c) protégées en tant que produits alimentaires traditionnels par un texte réglementaire communautaire, national, régional ou local.

2. Les États membres peuvent accorder aux établissements fabriquant des denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles des dérogations, à titre individuel ou général, aux exigences mentionnées :

- a) à l'annexe II, chapitre II, point 1, du règlement (CE) n° 852/2004, en ce qui concerne les locaux dans lesquels ces produits sont exposés à un environnement contribuant au développement de leurs caractéristiques. Ces locaux peuvent notamment être équipés de murs, plafonds et portes n'étant pas composés de matériaux lisses, étanches, non absorbants ou résistants à la corrosion, et comporter des murs, plafonds et sols naturels d'origine géologique ;
- b) à l'annexe II, chapitre II, point 1 f), et chapitre V, point 1, du règlement (CE) n° 852/2004, en ce qui concerne la nature des matériaux composant les instruments et équipements utilisés spécifiquement pour la préparation, l'emballage et le conditionnement de ces produits.

Les mesures de nettoyage et de désinfection des locaux mentionnés au point a), ainsi que la fréquence de leur mise en œuvre, sont adaptées à l'activité concernée afin de tenir compte de la flore ambiante qui lui est propre.

Les instruments et équipements mentionnés au point b) sont maintenus en permanence dans un état hygiénique satisfaisant et régulièrement nettoyés et désinfectés.

3. Les États membres qui accordent les dérogations mentionnées au paragraphe 2 les notifient à la Commission et aux autres États membres au plus tard douze mois après l'octroi, à titre individuel ou général, desdites dérogations. Chaque notification :

- a) décrit brièvement les dispositions qui ont été adaptées ;
- b) décrit les denrées alimentaires et les établissements concernés, et
- c) fournit toute autre information pertinente.

Extrait du règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004
relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

ANNEXE II

**DISPOSITIONS GÉNÉRALES D'HYGIÈNE POUR TOUS LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE (SAUF
LORSQUE L'ANNEXE I EST APPLICABLE)**

INTRODUCTION

Les chapitres V à XII s'appliquent à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et les autres chapitres s'appliquent comme suit :

- le chapitre I s'applique à tous les locaux utilisés pour les denrées alimentaires, à l'exception des sites et locaux auxquels s'applique le chapitre III ;
- le chapitre II s'applique à tous les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées, à l'exception des salles à manger et des sites et locaux auxquels s'applique le chapitre III ;
- le chapitre III s'applique à tous les sites et locaux énumérés dans l'intitulé du chapitre ;
- le chapitre IV s'applique à tous les moyens de transport.

.....
CHAPITRE II

**Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées
(à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux visés au chapitre III)**

1 La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier :

- a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;
- b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;
- c) les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules ;
- d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;
- e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

et

- f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

2. Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

3. Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

CHAPITRE V

Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :

a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;

b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;

c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés ;

et

d) être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.

2. Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent règlement.

3. S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.