



La direction départementale de la protection des populations du Var vous informe

Direction départementale de la protection des population du Var
Centre interadministratif – 98 rue Montebello - 83000 TOULON
Tel 04 94 18 83 83 – télécopie : 04 83 24 61 03

Madame, Monsieur,

Les règles de droit applicables à la sécurité sanitaire des aliments vont être profondément modifiées par l'entrée en vigueur progressive de plusieurs Règlements Communautaires.

Depuis le 1^{er} janvier 2005, s'appliquent les dispositions du règlement modifié n°178/2002 du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

D'autres règlements ont été publiés (liste dans la note ci-jointe) et la plupart de leurs dispositions entreront en vigueur au 1^{er} janvier 2006. Vous pouvez prendre connaissance de ces textes sur le site www.legifrance.gouv.fr (rubrique « journal officiel de l'Union Européenne »).

Les principales dispositions du règlement du 28 janvier 2002 sur lesquelles je souhaite attirer votre attention concernent :

- la responsabilité des exploitants ;
- l'obligation de signalement aux administrations des denrées présentant, ou susceptibles de présenter, un risque pour la sécurité du consommateur, et la mise en œuvre de procédures de rappel ou de retrait ;
- l'obligation de traçabilité.

Elles sont détaillées dans la note ci-jointe. En tant que responsable d'un établissement agroalimentaire, il vous appartient de veiller à la mise en œuvre de ces nouvelles mesures réglementaires.

Restant à votre disposition pour toute information complémentaire, veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.



La direction départementale de la protection des populations

du Var vous informe

**ENTREE EN VIGUEUR DU REGLEMENT (CE) N°178/2002
ETABLISSANT LES PRINCIPES GENERAUX ET LES PRESCRIPTIONS GENERALES DE LA LEGISLATION
ALIMENTAIRE, ET FIXANT DES PROCEDURES RELATIVES A LA SECURITE DES DENREES
ALIMENTAIRES.**

Depuis le 1^{er} janvier 2005, les dispositions du règlement n°178/2002 du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, modifié par le règlement CE n°1642/2003 du 22 juillet 2003, sont entrées en vigueur.

Les principales mesures de ce règlement concernent :

- la responsabilité des exploitants ;
- l'obligation de signalement aux administrations des denrées présentant, ou susceptibles de présenter, un risque pour la sécurité du consommateur, et la mise en œuvre de procédures de rappel ou de retrait ;
- l'obligation de traçabilité.

Elles sont détaillées dans la présente note. En tant que responsable d'un établissement agroalimentaire, il vous appartient de veiller à la mise en œuvre de ces nouvelles mesures réglementaires.

Ce règlement s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires (article 1 point 3). Pour la définition de ces étapes, il convient de se référer à l'article 3 point 16 : « *toutes les étapes, dont l'importation, depuis et y compris la production primaire d'une denrée alimentaire, jusque et y compris son entreposage, son transport, sa vente ou sa livraison au consommateur final, ainsi que, le cas échéant, l'importation, la production, la fabrication, l'entreposage, le transport, la distribution, la vente et la livraison des aliments pour animaux.* ». A noter, toutefois, que la production primaire destinée à un usage domestique privé et les denrées alimentaires préparées, manipulées ou entreposées à des fins de consommation domestique privée sont exclues du champ d'application du règlement.

Le texte de ce règlement est disponible sur le site www.legifrance.gouv.fr (rubrique « journal officiel de l'Union Européenne »). Il en est de même des autres règlements, indiqués sur la dernière page de ce document, et dont la majorité des dispositions entreront en vigueur au 1^{er} janvier 2006.

Vous pouvez prendre contact avec un technicien de la DDSV pour toute information complémentaire que vous souhaiteriez.

mars 2005

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par la direction départementale de la protection des populations du Var. Toute erreur ou toute omission involontaires ne sauraient engager la responsabilité de l'administration. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaire, font foi.

Direction départementale de la protection des population du Var
Centre interadministratif – 98 rue Montebello - 83000 TOULON
Tel 04 94 92 47 40 – télécopie : 04 94 92 47 53

RESPONSABILITES DES EXPLOITANTS

Les professionnels de l'agroalimentaire sont responsables de la qualité, notamment sanitaire, des produits qu'ils mettent sur le marché et de leur conformité aux normes réglementaires.

Dans son article 17, le règlement rappelle que les exploitants sont les premiers responsables de la mise sur le marché de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux conformes aux prescriptions de la législation, les autorités compétentes étant chargées des contrôles de second niveau : « *Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent...à ce que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions. Les États membres...contrôlent et vérifient le respect par les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale des prescriptions applicables de la législation alimentaire...* ». Les exploitants sont responsables pour les activités placées sous leur contrôle.

Selon l'article 14, l'exploitant a la responsabilité de ne mettre aucune denrée alimentaire sur le marché si elle est dangereuse. Selon l'article 15, il a la responsabilité de ne mettre sur le marché ou de ne donner à des animaux producteurs de denrées alimentaires aucun aliment pour animaux s'il est dangereux. Au sens du règlement, une denrée est dite dangereuse si elle est considérée comme préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation. Le caractère préjudiciable à la santé prend en compte des effets probables sur le consommateur lui-même ou sa descendance, des effets toxiques et des sensibilités particulières de certaines catégories de consommateurs. La denrée est impropre à la consommation pour des raisons de contamination, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition. L'aliment pour animaux est dangereux s'il a directement un effet néfaste sur la santé humaine ou animale, ou indirectement s'il rend dangereuses les denrées alimentaires dérivées des animaux producteurs de denrées alimentaires.

Lorsqu'une denrée alimentaire dangereuse ou un aliment pour animaux ne satisfaisant pas aux prescriptions en matière de sécurité des aliments font partie d'un lot ou d'un chargement de la même catégorie ou correspondant à la même description, le reste du lot ou du chargement sont également jugés dangereux sauf si l'exploitant peut apporter la preuve du contraire. Le règlement s'impose aux exploitants du secteur alimentaire définis à l'article 3 points 3 et 6 comme « *la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale qu'elles contrôlent.* » L'exploitant est la personne considérée comme juridiquement responsable de l'activité de l'entreprise.

L'OBLIGATION DE SIGNALEMENT ET DE RAPPEL OU DE RETRAIT

Les articles 19 point 1 et 20 point 1 du règlement précisent que « ***si un exploitant...considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux qu'il a importé(e), produit(e), transformé(e), fabriqué(e) ou distribué(e) ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire...il engage immédiatement les procédures de retrait du marché...et en informe les autorités compétentes.*** »

Au niveau local, la déclaration doit être effectuée auprès de la direction régionale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. Toutefois, pour les denrées alimentaires animales ou d'origine animales destinées à la consommation humaine, lorsque le danger n'est pas lié à un additif, un arôme, un auxiliaire technologique ou un matériau en contact des denrées, la déclaration doit être faite auprès de la direction départementale des services vétérinaires.

Ainsi, les exploitants doivent mettre en place des procédures de retraits et rappels des produits et être en mesure d'informer les autorités compétentes des retraits effectués. Dans le cas de l'alimentation animale les exploitants doivent, en outre, détruire le lot ou chargement si celui-ci ne satisfait pas aux prescriptions en matière de sécurité des aliments pour animaux, sauf si l'autorité compétente estime qu'il n'est pas nécessaire de le faire (article 20 point 1). Il est aussi prévu qu' « *au besoin, [l'exploitant] rappelle les produits déjà fournis.* »

De plus, les articles 19 point 2 et 20 point 2 prévoient que « *l'exploitant...responsable d'activité de commerce de détail ou de distribution qui n'affectent pas l'emballage, l'étiquetage, la sécurité ou l'intégrité...engage dans les limites de ses activités propres, les procédures de retrait du marché.* » Cet exploitant doit aussi transmettre les « *informations nécessaires pour retracer le cheminement ...* » et coopérer « *aux mesures prises par les producteurs, les transformateurs, les fabricants et/ou les autorités compétentes.* »

L'article 19 point 3 couvre les cas où l'exploitant considère ou a des raisons de penser qu'une denrée qu'il a mise sur le marché « *peut être préjudiciable à la santé humaine* ». Il s'agit notamment des cas de risques émergents ou de situations où l'exploitant est face à une incertitude quant à la réelle contamination d'un produit. L'exploitant doit alors informer les autorités compétentes, indépendamment de toute action de retrait ou rappel des produits qu'il peut être amené à engager par ailleurs.

LES OBLIGATIONS DE TRAÇABILITE

La traçabilité est définie à l'article 3 point 15 comme « *la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux.* »

Les obligations, a minima, qui s'imposent aux exploitants sont les suivantes :

- être en mesure d'identifier leurs fournisseurs et leurs clients respectivement d'un produit fourni et d'un produit livré ;
- disposer « *de systèmes et de procédures permettant de mettre ces informations à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci* » ;
- étiqueter ou identifier de façon adéquate les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux mis sur le marché pour faciliter leur traçabilité.

Ces dispositions s'appliquent sans préjudice de dispositions plus spécifiques. Si des situations particulières le nécessitaient, l'article 18 prévoit que des dispositions pourraient être adoptées de façon harmonisée par le Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale (CPCASA).

A l'amont, les exploitants doivent être en mesure d'identifier toute personne, y compris un particulier, leur ayant fourni une denrée alimentaire, un aliment pour animaux ou un animal producteur de denrées alimentaires. Vers l'aval, ce règlement s'applique jusqu'à la mise en vente du produit mais n'impose pas au commerçant de détail ou au distributeur de connaître le consommateur final.

PRODUITS SOUMIS A L'OBLIGATION DE TRAÇABILITE :

L'obligation de traçabilité figure à l'article 18 du règlement. Cet article en précise également le champ d'application : « *La traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs des denrées alimentaires est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.* »

Ainsi, les produits concernés sont :

- les denrées alimentaires et toute substance destinée à ou susceptible de leur être incorporée ;

Les denrées alimentaires sont définies à l'article 2 du règlement.

Par substances susceptibles d'être incorporées aux denrées alimentaires ou aux aliments pour animaux, il convient d'entendre des substances intervenant dans la fabrication des produits finis comme les additifs ou les arômes par exemple.

- les animaux producteurs des denrées alimentaires.

Cette définition comporte une liste d'exclusions comprenant notamment les plantes avant récolte, qui ne sont donc pas couverts par l'obligation de traçabilité. Les produits susceptibles de conduire à la présence de résidus, tels que les produits phytosanitaires ou les matériaux destinés au contact des denrées alimentaires ne sont pas actuellement concernés.

LES ETAPES AUXQUELLES LA TRAÇABILITE DOIT ETRE ASSUREE :

La traçabilité doit être assurée à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

L'article 18 n'impose aucune obligation de moyens mais il exige une obligation de résultats. Les exploitants ont l'entière responsabilité du choix des systèmes de traçabilité, qu'ils déterminent en fonction d'une évaluation des risques et de leurs contraintes économiques.

LE CHOIX DU SYSTEME DE TRAÇABILITE :

Les exploitants ayant la responsabilité de définir le niveau de traçabilité le plus approprié à leur activité, ils pourront décider de mettre en place une traçabilité plus ou moins précise, notamment d'établir un lien plus ou moins fin entre ingrédients entrant et produits finis sortant de leur entreprise. Ceci aura des répercussions sur l'importance des retraits ou rappels devant être effectués en cas de problème.

Le considérant 28 précise à ce propos qu'il est « *nécessaire de mettre sur pied un système complet de traçabilité permettant de procéder à des retraits ciblés et précis ou d'informer les consommateurs ou les inspecteurs officiels et permettant d'éviter l'éventualité d'inutiles perturbations plus importantes en cas de problèmes de sécurité des denrées alimentaires.* » Pour satisfaire à cet objectif, la mise en place d'une traçabilité interne à l'entreprise est recommandée.

Il convient également de préciser que les exploitants ont le libre choix du support de ce système qui peut reposer sur un simple document manuscrit ou un support informatique plus ou moins sophistiqué.

ARCHITECTURE DES TEXTES COMMUNAUTAIRES CONSTITUTIFS DU PAQUET « HYGIENE »

	Règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 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 modifié par Règlement CE n°1642/2003 du 22 juillet 2003		
	ALIMENTATION ANIMALE	TOUTES LES DENREES ALIMENTAIRES (remise directe incluse)	DENREES D'ORIGINE ANIMALE (hors remise directe)
PROFESSIONNELS	Proposition de règlement alimentation animale	Règlement CE n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires rectifié le 25 juin 2004	Règlement CE n°853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale rectifié le 25 juin 2004
SERVICES DE CONTROLE	Règlement CE n°882/2004 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 animaux rectifié le 28 mai 2004		Règlement CE n°854/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinée à la consommation humaine rectifié le 25 juin 2004 modifié par le règlement CE n°882/2004 du 29 avril 2004