



# **La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 183/2005**

**Alexander Döring**  
**Secrétaire Général**  
**FEFAC**

**8 & 9 NOVEMBRE 2006 : SAINT-MALO - FRANCE**  
**4<sup>EME</sup> SYMPOSIUM INTERNATIONAL DE LA FILIÈRE VEAU**  
*"Enjeux et nouvelles perspectives pour la filière veau"*

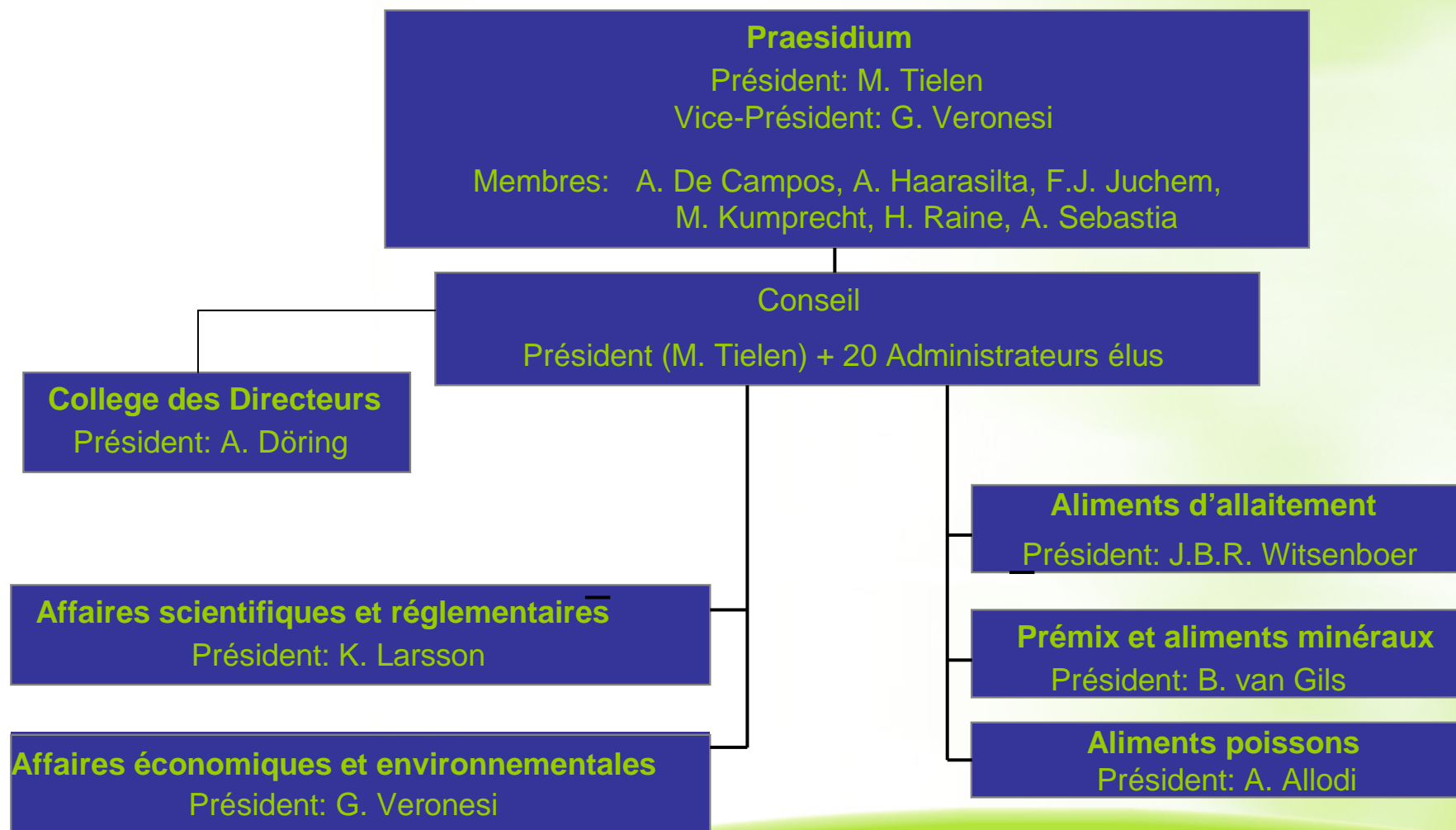
# Membres FEFAC 1er Octobre 2006

Membres actifs	Membres observateurs	Membres associés
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autriche – VFÖ</li> <li>• Chypre – CAFM</li> <li>• Danemark – DAKOFO</li> <li>• France – SNIA</li> <li>• Grèce – SEVIZ</li> <li>• Italie – ASSALZOO</li> <li>• Pays-Bas – NEVEDI</li> <li>• Portugal – IACA</li> <li>• Slovénie – GZS</li> <li>• Suède – SvL/FFS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Belgique - APFACA/BEMEFA</li> <li>Tchèque – CMSO ZZN</li> <li>Finlande - FFDIF</li> <li>Allemagne – DVT</li> <li>Irlande – IGFA</li> <li>Lituanie – LGPA</li> <li>Pologne – IZBA</li> <li>Slovaquie – AFPWTC</li> <li>Espagne – CESFAC</li> <li>Royaume-Uni – AIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suisse – VSF</li> <li>• Turquie - Türkiyem-Bir</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norvège - FHL</li> <li>• EMFEMA (Fabricants européens de matières premières minérales)</li> </ul>		
<p>Contacts en cours avec l'Estonie, la Lettonie, Malte, la Roumanie, la Croatie et la Serbie</p>		

## SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006

# Structure FEFAC - Organigramme



**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 183/2005 – 8 novembre 2006

# La législation UE est-elle responsable des crises?

Extrait du livre blanc sur la sécurité alimentaire  
(COM (1999) 719)

“Le cadre juridique et la structure opérationnelle actuels ont généralement assuré au consommateur de l'UE un niveau élevé de protection de la santé. Le véritable problème ne provient pas nécessairement d'un manque d'instruments juridiques, mais de la grande disparité des moyens de réagir à une situation dans des secteurs spécifiques ou à la multiplicité des actions qui doivent être initiées lorsqu'un problème se répercute d'un secteur à l'autre. Une des principales faiblesses du système réside dans l'absence d'engagement clair de toutes les parties concernées à donner rapidement l'alerte sur un risque potentiel de façon que l'évaluation scientifique et les mesures de protection requises puissent intervenir suffisamment tôt, afin de garantir une action proactive plutôt que réactive à l'échelon de l'UE. »

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006

# Les réponses

- “grande disparité des moyens de réagir”
  - Réponse: Une seule tutelle:
    - Food et feed seront sous la tutelle de la DG SANCO
- “multiplicité des actions qui doivent être initiées”
  - Réponse: Une législation cohérente feed / food
    - Des principes d'hygiène communs
    - Une législation contrôles officiels intégrés
- “l'absence d'engagement clair de toutes les parties concernées”
  - Réponse: responsabilisation des opérateurs
    - Législation axée sur les opérateurs plus que sur les produits
    - Système d'alerte rapide efficace, par opérateurs et les autorités
    - Traçabilité et rappel de produits

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006

# Les moyens

- **Une réforme de la réglementation**
  - Des règlements plutôt que des directives
  - Co-décision (Parlement Conseil)
  - Des principes généraux horizontaux (législation droit alimentaire)
  - Un même texte couvrant les contrôles officiels food et feed
  - Un ensemble réglementaire relatif à l'hygiène food et feed
- **Nouveau système d'alerte rapide couvrant le food et le feed**
- **Une autorité européenne de la sécurité alimentaire (EFSA)**

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006



# Grands principes du droit alimentaire européen (Reg. 178/2002)

- Responsabilité des opérateurs (art. 17)
- **Obligation de traçabilité (art. 18)**
- Retrait, rappel et notification (art. 19 et 20)
- **Équivalence pour les produits importés (art. 11)**
- Produits exportés conformes à la législation UE (art. 12)

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006

# Entreprise du secteur de l'alimentation animale: définition (Reg 178/2002)

« Entreprise du secteur de l'alimentation animale: toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des opérations de production, de fabrication, de transformation, d'entreposage, de transport ou de distribution d'aliments pour animaux, y compris tout producteur agricole produisant, transformant ou entreposant des aliments destinés à l'alimentation des animaux sur sa propre exploitation.»

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006



# Traçabilité (Reg 178/2002)

- **Objectif:**
  - Instrument de gestion du risque sanitaire
  - Identification de l'origine (vu du côté client)
  - Facilitation du retrait (vu du côté opérateur)
- **Portée**
  - “Juste avant – juste après”
  - Aliments mis ou susceptibles d'être mis sur le marché
  - Tous opérateurs, y compris négociants même s'ils ne manipulent pas les produits.
  - Débute aux portes de l'UE (importateur)
- **Moyens**
  - Pas de prescription détaillée notamment...
  - pas de prescription concernant la traçabilité interne

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006

# Notification (Reg 178/2002)

- **Notification**
  - aux autorités (conséquences de l'obligation de retrait)
  - aux consommateurs / éleveurs
  
- **Co-opération des autorités avec les opérateurs**
  - Assistance aux opérateurs pour décider si nécessaire d'opérer un rappel / retrait

# Le « Paquet Hygiène »

Règlement  
178/2002

Prescriptions  
Générales

☉ Création de l'Agence Européenne de Sécurité Alimentaire

☉ Création d'un système d'alerte au niveau communautaire

☉ Fixe les obligations des professionnels en matière de :

- Sécurité
- Conformité
- Traçabilité
- Retrait,

Hygiène 852/2004  
Denrées  
*Alimentaires*

Concerne tout produit remis aux consommateurs  
*(Applicable depuis 01/01/2005)*

Hygiène 853/2004  
Denrées d'origine  
*Animales*

Produits animaux hors remise directe  
*(Applicable au 01/01/2006)*

Hygiène 183/2005  
Aliments pour  
Animaux

Identification de tous les intervenants  
Agréments pour les activités « sensibles »

Contrôles  
882/2004

Définit les règles en matière de contrôles des denrées alimentaires et aliments pour animaux

Contrôles  
854/2004

Définit les contrôles applicables aux établissements agréés pour le traitement des produits animaux (abattoirs ...)

S'appliquent directement aux professionnels

S'appliquent aux Pouvoirs publics

## SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 183/2005 – 8 novembre 2006

# L'Architecture Réglementaire

## AVANT

Directive 95/69  
(Agrément -  
Enregistrement)



Art. L 235-1 du Code  
Rural

## APRES

Règlement 178/2002  
(Prescription générale de  
la Législation Alimentaire)

Règlement 183/2005  
(Hygiène des Aliments  
pour Animaux)

Règlement  
882/2005  
(Contrôle Officiel)

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 183/2005 – 8 novembre 2006

# Comparaison entre les règlements Hygiène Food et Feed

	Hygiène Feed <b>183/2005</b>	Hygiène Food <b>852/2004</b>
<b>Champ</b>	Tous les exploitants du secteur de l'alimentation animale, de la production primaire à l'élevage	Tous les exploitants du secteur de l'alimentation humaine, de la production primaire à l'élevage
<b>Enregistrement</b>	Tous les exploitants du secteur de l'alimentation animale	Tous les exploitants du secteur de l'alimentation humaine
<b>Agrément</b>	Exploitants déjà agréés selon Directive 95/69/EC	Limité aux exploitants impliqués dans la fabrication de denrées animales (sauf élevage)
<b>HACCP</b>	Obligatoire pour tous les exploitants alimentation animale, sauf producteurs primaires et certains fabricants à la ferme*	Obligatoire pour tous les exploitants alimentation humaine, sauf producteurs primaires

\* = Fabricants à la ferme, qui n'utilisent pas d'additifs ou de prémix

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 183/2005 – 8 novembre 2006

# Comparaison entre les règlements Hygiène Food et Feed

	Hygiène Feed <b>183/2005</b>	Hygiène Food <b>852/2004</b>
<b>Guides de bonnes pratiques</b>	<p>La Commission encourage le développement de guides communautaires</p> <p>Peuvent être normalisés</p> <p>Sont d'application volontaire</p> <p>Si nécessaire, les Etats Membres encouragent le développement de guides nationaux</p>	<p>Les autorités nationales encouragent le développement de guides nationaux</p> <p>Peuvent être normalisés</p> <p>Sont d'application volontaire</p> <p>Des guides UE peuvent être développés</p>
<b>Garanties financières</b>	<p>Etude de faisabilité avant février 2006 accompagné, le cas échéant, d'une proposition législative pour un système de garanties financière réaliste et applicable au plan de l'UE</p>	<p>Pas d'obligation</p>

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 183/2005 – 8 novembre 2006



# Différentes obligations pour différents opérateurs / produits

## • nature de l'opération

Identification des activités soumises ou non à l'enregistrement

- ① ☐ Les activités des exploitants du secteur de l'alimentation animale  
(Production, Fabrication, Transformation, Entreposage, Transport, Distribution)
  - ↳ a production primaire (et opérations connexes)
  - ↳ b autres activités
- ② ☐ L'alimentation des animaux (l'Élevage)
- ③ ☐ L'importation en provenance de Pays tiers

## • nature des produits mis en oeuvre

Identification des activités soumises à Agrément

- ☐ Fabrication et mise sur le marché de certains additifs et/ou produits en contenant

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 183/2005 – 8 novembre 2006

# Le règlement hygiène est un texte en apparence simple mais ...

- ... qui pose de multiples questions ...
  - Où commence la notion d'opérateurs du secteur des aliments des animaux (cas des mines de phosphates)
  - Qu'entend-on exactement par production primaire?
  - Quand les établissements nouvellement enregistrés doivent-ils avoir complété leur étude HACCP? En 2006 ou 2008?
- ...et d'application difficile
  - Pas de guide UE d'interprétation du règlement → des interprétations différentes en fonction des pays
  - Une information insuffisante des autorités UE par rapport à l'enregistrement: beaucoup d'opérateurs encore non enregistrés

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006

# Le rôle des associations professionnelles: expliquer et informer

- Questions / réponses de la FEFAC sur le règlement hygiène (disponible sur le [www.fefac.org](http://www.fefac.org))
- Réunions d'information avec les organisations de fournisseurs
- Information des transporteurs, etc.

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006

# Mise en pratique: le rôle des GUIDES de BONNES PRATIQUES

- Règlement hygiène encourage l'élaboration de guides de bonnes pratiques – aide aux opérateurs
- Guides européens et, si nécessaire, guides nationaux
- Application volontaire
- Développement en concertation avec les partenaires de la filière et autorités
- Possibilité de faire reconnaître les guides par les autorités (utile en cas de contrôle)

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006

# Développement du Guide Européens des fabricants d'aliments pour animaux (EFMC)

- 1998 – Lignes directrices FEFAC
- 2001 – Inclusion d'une analyse de risque basée sur l'HACCP
- 2002 – Benchmarking indépendant
  - Benchmarking de 8 codes nationaux de bonnes pratiques pour la fabrication d'aliments composés développés à partir des lignes directrices FEFAC (NL, BE, UK, IT, PT, ES, FR, DR)
- 2006 – 8 nouveaux codes nationaux (IE, AT, CZ, SI, PL, FI, SK, DK)
  - d'autres codes / guides sont en cours de développement
  - 4 codes (UK, B, D, ES) fonctionnent sur base de l'accréditation EN45011
  - Evolution des lignes directrices vers un guide européen des fabricants d'aliments pour animaux (EFMC)

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006

# L'EFMC ....

- Est conforme aux exigences du règlement hygiène des aliments pour animaux (Reg. (CE) N° 183/2005)
- **Couvre uniquement la sécurité alimentaire**
- Couvre toutes les étapes de la fabrication des prémélanges et des aliments composés de la réception jusqu'à la livraison des produits finis.

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 183/2005 – 8 novembre 2006



# Evaluation de l'EFMC

- **Notification de l'EFMC à la Commission Européenne en janvier 2006 (confirmément à l'article 22 du Règlement (CE) N°183/2005)**
- **Première évaluation en mai 2006 par le Comité Permanent Sécurité Alimentaire (CP CASA)**
- **Version amendée de l'EFMC sera transmise fin octobre 2006 à la Commission pour validation officielle d'ici fin 2006**

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 183/2005 – 8 novembre 2006

# L'EFMC, base des systèmes qualités nationaux

- Sert de base au développement de guides de bonnes pratiques nationaux intégrant les spécificités nationales.
- **Facilite ainsi la reconnaissance mutuelle de ces guides de bonnes pratiques nationaux.**
- Permet aux système qualité existants de perdurer, sans pour autant être en infraction avec les règles du marché unique.

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006

<b>Pays (association)</b>	<b>Champ*</b>	<b>Accréditation possible</b>	<b>Système de certification existant</b>	<b>Recon- naissance officielle</b>
<b>Autriche (VFÖ)</b>	<b>AC</b>			<b>OUI</b>
<b>Belgique (OVOCOM)</b>	<b>MP, PM, AC, T</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>
<b>Tchèque (CSMO ZZN)</b>	<b>MP, PM</b>			<b>OUI</b>
<b>Danemark (DAKOFO)</b>	<b>AC</b>			
<b>Finlande (FFDIF)</b>	<b>AC</b>			
<b>France (SNIA/SYNCO PAC)</b>	<b>AC</b>			<b>OUI</b>
<b>Allemagne (QS)</b>	<b>AC, T</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>
<b>Irlande</b>	<b>AC</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	

\* AC = aliments composés PM = Prémélanges MP = Matières Premières T= Transport

## **SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

**La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006**

<b>Pays (association)</b>	<b>Champ*</b>	<b>Accréditation possible</b>	<b>Système de certification existant</b>	<b>Reconnaissance officielle</b>
<b>Italie (ASSALZOO)</b>	<b>AC</b>			<b>OUI</b>
<b>Luxembourg (OVOCOM)</b>	<b>PM, AC, T</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	
<b>Pays Bas (PDV)</b>	<b>MP, PM, AC, T</b>	<b>En cours</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>
<b>Pologne (IZBA Gospodarcza)</b>	<b>AC</b>			
<b>Portugal (IACA)</b>	<b>PM, AC</b>			<b>OUI</b>
<b>Slovaquie (AFPWTC)</b>	<b>AC</b>			<b>OUI</b>
<b>Slovénie (GZS)</b>	<b>AC</b>			<b>OUI</b>
<b>Espagne (CESFAC)</b>	<b>PM, AC</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>
<b>Royaume Uni (AIC)</b>	<b>MP, PM, AC, T</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>

\* AC = aliments composés PM = Prémélanges MP = Matières Premières T= Transport

## **SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

**La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006**

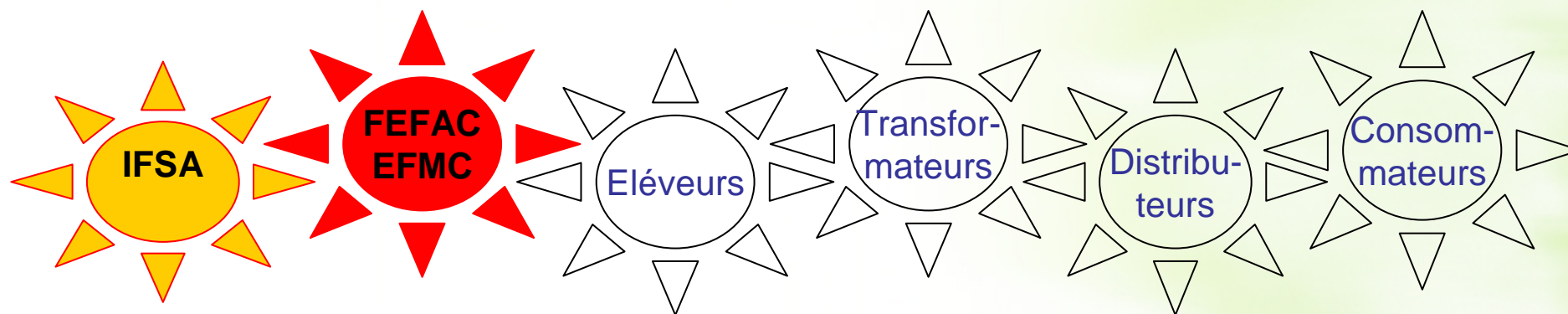
# L'EFMC: la base d'un système qualité

- **Ossature pour développer un système qualité:**
  - **Champ d'application**
  - **Traçabilité**
  - **Procédure de rappel des produits**
  - **Approvisionnement en matières premières**
  - **Possibilité d'aller vers la certification par tierce partie**
- **Le système qualité basé sur l'EFMC est un rouage qui doit s'articuler dans une approche filière de manière à couvrir à terme l'ensemble des opérateurs de la filière**

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006

# Pour un système qualité de filière basé sur l'HACCP



**Traçabilité Rappel de produits**

**Approvisionnement en ingrédients (IFSA)**

**Certification par tierce partie**

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006



# Connexion avec l'amont “fournisseurs”

- Consultation des organisations de fournisseurs sur l'EFMC
- Discussions avec les organisations de fournisseurs sur les systèmes qualités couvrant les matières premières et autres ingrédients
  - **Adhésion au système qualité IFSA basé sur le standard IFIS (“IFSA Feed Ingredient Standard”)** : Etablissement d'une note sectorielle sur les produits laitiers avec les experts de Comité d'aliments d'allaitements de la FEFAC et de l'EDA
  - **Autres systèmes qualités possibles et équivalents à l'IFSA (EFIP?)**

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 183/2005 – 8 novembre 2006

# Connexion avec l'aval "clients"

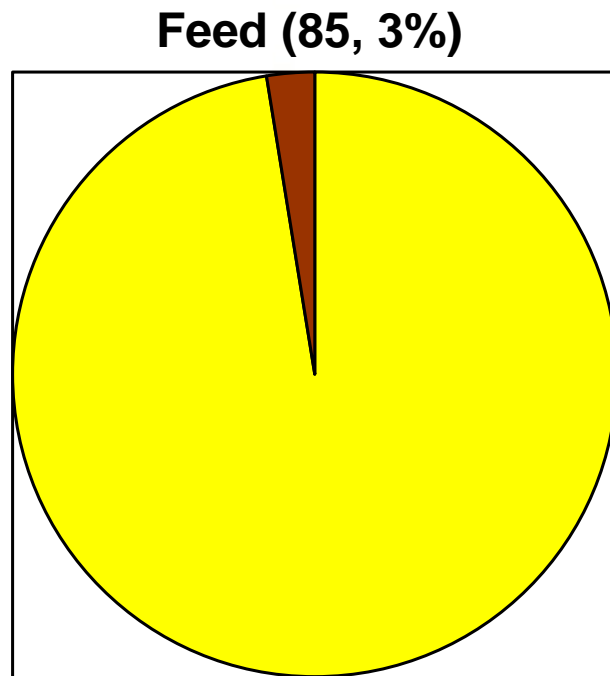
- Consultation des organisations de l'aval sur l'EFMC (éleveurs, abattoirs, industrie laitière, etc.)
- Discussions avec la grande distribution (EurepGAP, CIES, etc.)

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 183/2005 – 8 novembre 2006

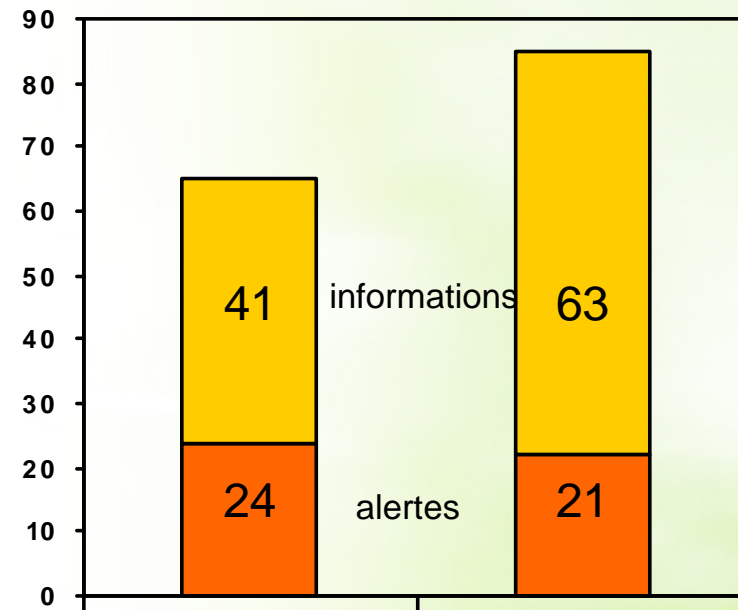
# Rapport 2005 sur le système d'alerte rapide dans le domaine alimentation animale UE 25

Nombre de notifications en 2005



Food (3 158, 97%)

Nombre de notifications feed en 2005/2004



2004

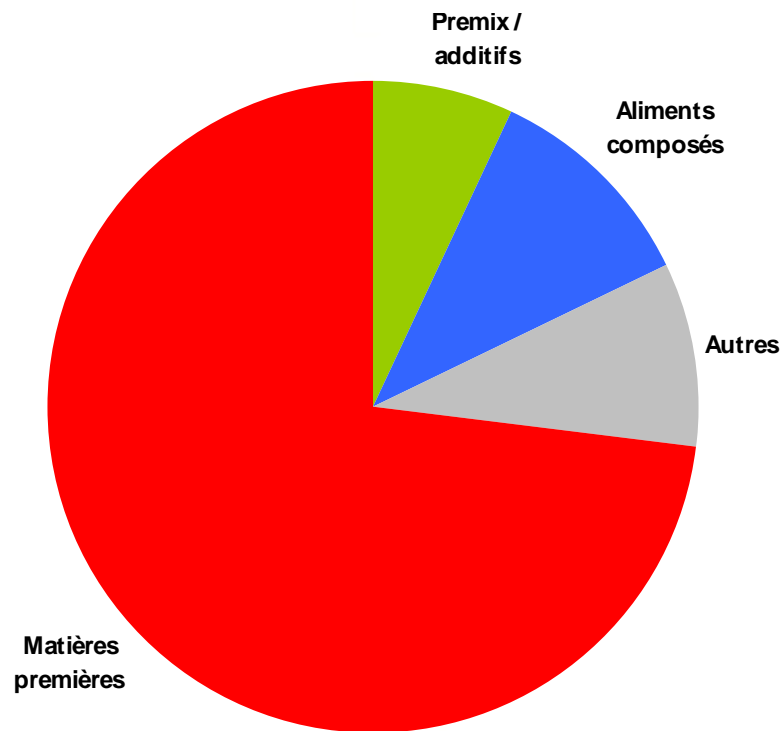
2005

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

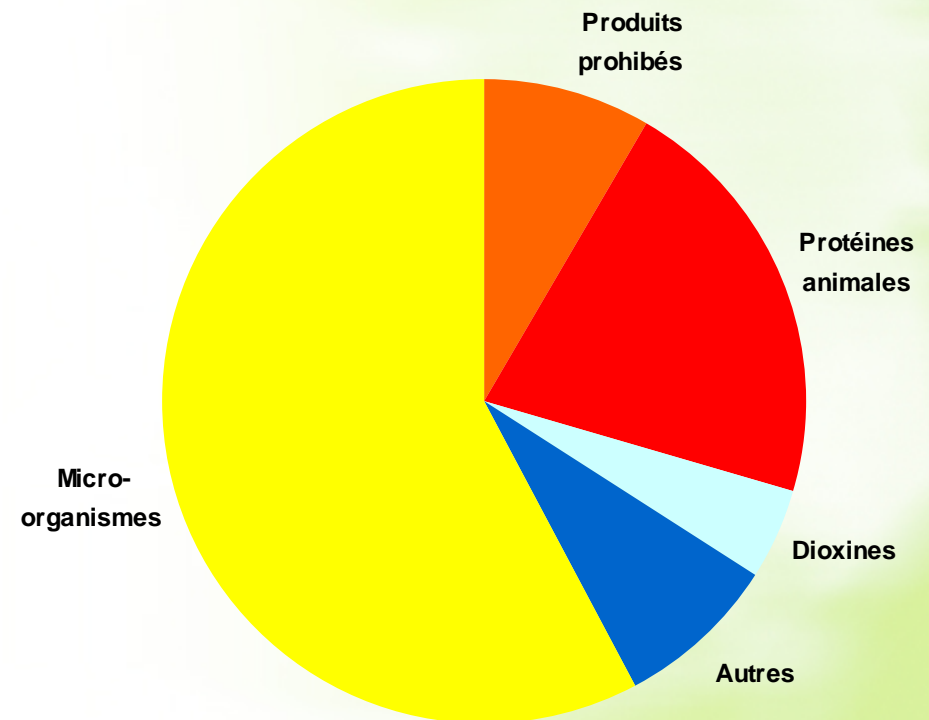
La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006

# Rapport 2005 sur le système d'alerte rapide dans le domaine alimentation animale UE - 25

## Notifications par produits



## Notifications par contamination



**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006

# Chantiers pour l'avenir

- Manque d'harmonisation au niveau des normes microbiologiques et du suif (conflit EFSA/BfR/FLI)
- Cohérence entre législation sécurité alimentaire et gestion des déchets
  - Co-produits agro-alimentaires encore classés comme des déchets
  - Établissements à multiples activités (recycleurs de denrées alimentaires et de déchets)
- Quel statut pour les processus de « détoxification » ?
- Et les aliments médicamenteux dans tout ça ?

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006

**MERCI DE VOTRE  
ATTENTION**

**SYMPOSIUM VEAU 2006 ST MALO**

**La paquet hygiène de l'UE: Mise en pratique et impact du règlement 1831/2003 – 8 novembre 2006**