

D037356/08

ASSEMBLÉE NATIONALE

QUATORZIÈME LÉGISLATURE

SÉNAT

SESSION ORDINAIRE DE 2014-2015

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale
le 15 mai 2015

Enregistré à la Présidence du Sénat
le 15 mai 2015

**TEXTE SOUMIS EN APPLICATION DE
L'ARTICLE 88-4 DE LA CONSTITUTION**

PAR LE GOUVERNEMENT,
À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT.

Règlement de la Commission concernant l'utilisation d'eau chaude recyclée pour éliminer la contamination microbiologique de surface des carcasses (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

E 10273



Conseil de
l'Union européenne

Bruxelles, le 8 mai 2015
(OR. en)

8680/15

LIMITE

**AGRI 253
VETER 42
SAN 139**

NOTE DE TRANSMISSION

Origine: Commission européenne

Date de réception: 6 mai 2015

Destinataire: Secrétariat général du Conseil

N° doc. Cion: D037356/08

Objet: RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION du XXX concernant
l'utilisation d'eau chaude recyclée pour éliminer la contamination
microbiologique de surface des carcasses

Les délégations trouveront ci-joint le document D037356/08.

p.j.: D037356/08



Bruxelles, le **XXX**
SANCO/11145/2011 Rev. 1
(POOL/G4/2011/11145/11145R1-
EN.doc) D037356/08
[...](2015) **XXX** draft

RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION

du **XXX**

**concernant l'utilisation d'eau chaude recyclée pour éliminer la contamination
microbiologique de surface des carcasses**

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION

du **XXX**

concernant l'utilisation d'eau chaude recyclée pour éliminer la contamination microbiologique de surface des carcasses

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le 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 animale¹, et notamment son article 3, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) La directive 98/83/CE du Conseil² vise à protéger la santé des personnes des effets néfastes de la contamination des eaux destinées à la consommation humaine en garantissant la salubrité et la propreté de celles-ci. Les parties A et B de l'annexe I de cette directive énumère les paramètres microbiologiques et chimiques que les eaux destinées à la consommation humaine doivent respecter.
- (2) Le règlement (CE) n° 852/2004³ établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, en tenant particulièrement compte du principe de l'application généralisée de procédures fondées sur les principes de l'analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise (HACCP).
- (3) Le règlement (CE) n° 852/2004 définit l'«eau potable» comme l'eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par la directive 98/83/CE.
- (4) Le règlement (CE) n° 853/2004 établit des règles spécifiques en matière d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale à l'intention des exploitants du secteur alimentaire. Il dispose que les exploitants du secteur alimentaire ne doivent utiliser aucune substance autre que l'eau potable pour éliminer la contamination de surface des produits d'origine animale, sauf si l'utilisation de cette substance a été approuvée conformément audit règlement.

¹ JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.

² Directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (JO L 330 du 5.12.1998, p. 32).

³ Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1).

- (5) Le règlement (CE) n° 854/2004⁴ fixe des règles spécifiques pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et dispose notamment qu'ils doivent comprendre des audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur le système HACCP.
- (6) Le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission⁵ établit les critères microbiologiques applicables à certains micro-organismes et les règles d'application que les exploitants du secteur alimentaire doivent observer lorsqu'ils mettent en œuvre les mesures d'hygiène générales et spécifiques visées dans le règlement (CE) n° 852/2004.
- (7) Le 30 septembre 2010, le groupe scientifique sur les dangers biologiques de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a adopté un avis scientifique sur l'innocuité et l'efficacité de l'eau chaude recyclée pour décontaminer les carcasses de viande⁶.
- (8) Dans son avis, l'EFSA conclut que l'eau chaude recyclée est aussi efficace que l'eau potable chaude pour réduire la contamination microbiologique de surface et que pour son utilisation, les risques microbiologiques liés à certaines spores bactériennes résistantes à la chaleur sont considérés comme les principaux risques pertinents.
- (9) Il est possible de maîtriser ces risques en veillant à ce que l'eau chaude recyclée soit soumise à une température et une durée de chauffage minimales, ainsi qu'à un système de renouvellement, de manière à garantir que les paramètres microbiologiques et chimiques sont conformes aux exigences relatives à l'eau potable, telles que prévues par le règlement (CE) n° 852/2004, et donc que le risque lié à l'utilisation d'eau chaude recyclée n'est pas plus élevé que pour l'eau potable chaude.
- (10) En outre, l'EFSA détermine et définit des critères HACCP afin d'atteindre l'efficacité escomptée en cas d'utilisation d'eau chaude recyclée et de maîtriser les risques possibles. En particulier, ces critères comprennent l'obligation pour les exploitants du secteur alimentaire de collecter des données sur la présence et l'accumulation éventuelle de certaines spores bactériennes dans l'eau chaude recyclée utilisée pour éliminer la contamination microbiologique de surface des carcasses.
- (11) Compte tenu de l'avis de l'EFSA, sachant que l'eau chaude recyclée peut être un moyen supplémentaire pour atteindre les objectifs des règlements (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 2073/2005 et que son utilisation peut apporter une valeur ajoutée en matière d'environnement et d'économies d'énergie, il convient d'approuver l'utilisation d'eau chaude recyclée par les exploitants du secteur alimentaire pour éliminer la contamination microbiologique de surface des carcasses.
- (12) Toutefois, l'utilisation d'eau chaude recyclée ne devrait pas exonérer l'exploitant du secteur alimentaire de son obligation de se conformer aux exigences de la législation

⁴ Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (JO L 139 du 30.4.2004, p. 206).

⁵ Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1).

⁶ *EFSA Journal* 2010;8(9):1827.

de l'Union en matière d'hygiène des denrées alimentaires, telles qu'énoncées dans les règlements (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 2073/2005. L'utilisation d'eau chaude recyclée devrait s'inscrire dans les systèmes fondés sur les principes HACCP et ne devrait en aucun cas se substituer à des pratiques d'abattage correctes et hygiéniques et à des modes opératoires appropriés ou au respect des exigences établies par lesdits règlements.

- (13) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les exploitants du secteur alimentaire sont autorisés à utiliser de l'eau chaude recyclée pour éliminer la contamination microbiologique de surface des carcasses, dans le respect des conditions d'utilisation fixées en annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER