

**RÈGLEMENT (UE) 2021/382 DE LA COMMISSION****du 3 mars 2021****modifiant les annexes du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne la gestion des allergènes alimentaires, la redistribution des denrées alimentaires et la culture de la sécurité alimentaire****(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° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 13, paragraphe 1, points c) et d),

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 852/2004 établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire en tenant compte du principe selon lequel il est nécessaire de garantir la sécurité des denrées alimentaires à toutes les étapes de la chaîne alimentaire depuis la production primaire. Les exploitants du secteur alimentaire doivent par conséquent se conformer aux règles générales d'hygiène énoncées aux annexes I et II dudit règlement.
- (2) Le 30 octobre 2014, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a mis à jour son avis scientifique sur l'évaluation des denrées alimentaires et ingrédients alimentaires allergéniques à des fins d'étiquetage <sup>(2)</sup>, indiquant que la présence d'allergies alimentaires dans toute l'Europe était estimée entre 3 % et 4 % chez les adultes et les enfants. L'Autorité a conclu que, si les allergies alimentaires touchent une proportion relativement faible de la population, une réaction allergique peut être grave, voire potentiellement mortelle et qu'il est de plus en plus manifeste que les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires voient leur qualité de vie considérablement réduite.
- (3) Au mois de septembre 2020, la Commission du Codex Alimentarius a adopté un code de bonnes pratiques concernant la gestion des allergènes alimentaires destiné aux exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020) comprenant des recommandations sur l'atténuation des allergènes alimentaires par une approche harmonisée dans la chaîne alimentaire fondée sur des exigences générales en matière d'hygiène.
- (4) Compte tenu de l'adoption de la norme mondiale CXC 80-2020 et des attentes des consommateurs et des partenaires commerciaux selon lesquelles les denrées alimentaires produites dans l'Union européenne sont au moins conformes à cette norme mondiale, il est nécessaire d'introduire des exigences introduisant de bonnes pratiques d'hygiène pour prévenir ou limiter la présence de substances provoquant des allergies ou des intolérances, visées à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011, dans les équipements, les réceptacles de véhicules et/ou les conteneurs utilisés pour la récolte, le transport ou l'entreposage des denrées alimentaires. Étant donné qu'une contamination des denrées alimentaires peut survenir tant au stade de la production primaire qu'à d'autres stades, il convient de modifier à la fois les annexes I et II du règlement (CE) n° 852/2004.
- (5) La stratégie «De la ferme à la table» visant à concevoir un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement, adoptée par la Commission, est un élément clé de l'initiative du pacte vert pour l'Europe. La réduction du gaspillage alimentaire est l'un des objectifs de ladite stratégie, qui contribuera également à la mise en place d'une économie circulaire. La redistribution des excédents alimentaires à des fins de consommation humaine, notamment par l'intermédiaire de dons alimentaires, lorsque cela peut se faire en toute sécurité, garantit une utilisation à plus forte valeur des ressources alimentaires comestibles, tout en prévenant le gaspillage alimentaire.
- (6) Le 27 septembre 2018, l'Autorité a adopté un deuxième avis scientifique sur les approches en matière d'analyse des dangers concernant certains petits établissements de vente au détail et les dons alimentaires <sup>(3)</sup>. Dans son avis, elle indique que les dons alimentaires posent plusieurs nouveaux défis en ce qui concerne la sécurité alimentaire au niveau de la vente au détail et recommande par conséquent plusieurs exigences générales supplémentaires en matière d'hygiène. Il est donc nécessaire de fixer certaines exigences afin de promouvoir et de faciliter la redistribution des denrées alimentaires, tout en garantissant leur sûreté pour les consommateurs.

<sup>(1)</sup> JO L 139 du 30.4.2004, p. 1.<sup>(2)</sup> <http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/140523.pdf><sup>(3)</sup> *EFSA Journal*, 2018, 16(11):5432.

- (7) Au mois de septembre 2020, la Commission du Codex Alimentarius a adopté une révision de sa norme mondiale relative aux *principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969). La version révisée de la norme CXC 1-1969 introduit le concept de «culture de la sécurité alimentaire» comme principe général. La culture de la sécurité alimentaire renforce la sécurité alimentaire en sensibilisant davantage les employés des établissements du secteur alimentaire et en améliorant leur comportement. Une telle incidence sur la sécurité alimentaire a été démontrée dans plusieurs publications scientifiques.
- (8) Compte tenu de la révision de la norme mondiale et des attentes des consommateurs et des partenaires commerciaux selon lesquelles les denrées alimentaires produites dans l'Union européenne sont au moins conformes à cette norme mondiale, il est nécessaire d'inclure des exigences générales relatives à la culture de la sécurité alimentaire dans le règlement (CE) n° 852/2004.
- (9) Il y a lieu de modifier en conséquence le règlement (CE) n° 852/2004.
- (10) Les mesures prévues par le 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 annexes I et II du règlement (CE) n° 852/2004 sont modifiées conformément à l'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 3 mars 2021.

*Par la Commission*  
*La présidente*  
Ursula VON DER LEYEN

## ANNEXE

- 1) L'annexe I du règlement (CE) n° 852/2004 est modifiée comme suit:

dans la partie A, section II, le point 5 bis suivant est inséré:

«5 bis. Les équipements, les réceptacles de véhicules et/ou les conteneurs utilisés pour la récolte, le transport ou l'entreposage de l'une des substances ou de l'un des produits provoquant des allergies ou des intolérances, visés à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011, ne peuvent pas être utilisés pour la récolte, le transport ou l'entreposage de denrées alimentaires ne contenant pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements, les réceptacles de véhicules et/ou les conteneurs n'aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l'absence de débris visibles de cette substance ou de ce produit.»

- 2) L'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 est modifiée comme suit:

- a) l'introduction est remplacée par le texte suivant:

## «INTRODUCTION

Les chapitres V, V bis, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XI bis et XII s'appliquent à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires. 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 de ce chapitre,
- le chapitre IV s'applique à tous les moyens de transport.»

- b) le chapitre V bis suivant est inséré après le chapitre V:

## «CHAPITRE V BIS

**Redistribution des denrées alimentaires**

Les exploitants du secteur alimentaire peuvent redistribuer des denrées alimentaires à des fins de don alimentaire, sous réserve des conditions suivantes:

- 1) Les exploitants du secteur alimentaire vérifient régulièrement si les denrées alimentaires dont ils sont responsables ne sont pas préjudiciables à la santé et sont propres à la consommation humaine conformément à l'article 14, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil (\*). Si le contrôle effectué est satisfaisant, les exploitants du secteur alimentaire peuvent redistribuer les denrées alimentaires conformément au point 2):
  - en ce qui concerne les denrées alimentaires auxquelles s'applique une date limite de consommation conformément à l'article 24 du règlement (UE) n° 1169/2011, avant l'expiration de cette date,
  - en ce qui concerne les denrées alimentaires auxquelles s'applique une date de durabilité minimale conformément à l'article 2, paragraphe 2, point r), du règlement (UE) n° 1169/2011, jusqu'à cette date et après cette date, ou,
  - en ce qui concerne les denrées alimentaires pour lesquelles une date de durabilité minimale n'est pas requise conformément à l'annexe X, point 1 d), du règlement (UE) n° 1169/2011, à tout moment.
- 2) Les exploitants du secteur alimentaire manipulant les denrées alimentaires visées au point 1) évaluent si les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et sont propres à la consommation humaine en tenant compte au moins des éléments suivants:
  - la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation, garantissant une durée de conservation restante suffisante pour permettre une redistribution sûre et une utilisation sûre par le consommateur final,
  - l'intégrité de l'emballage, le cas échéant,
  - les conditions d'entreposage et de transport adéquates, y compris les exigences de température applicables,
  - la date de congélation conformément à l'annexe II, section IV, point 2 b), du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil (\*\*), le cas échéant,
  - les conditions organoleptiques,

— l'assurance de la traçabilité conformément au règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 de la Commission (\*\*), dans le cas des produits d'origine animale.

- (\*) Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil 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 (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1).
- (\*\*) 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 (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55).
- (\*\*\*) Règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale (JO L 242 du 20.9.2011, p. 2).»

c) au chapitre IX, le point 9 suivant est inséré:

«9. Les équipements, les réceptacles de véhicules et/ou les conteneurs utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l'entreposage de l'une des substances ou de l'un des produits provoquant des allergies ou des intolérances, visés à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011, ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l'entreposage de denrées alimentaires ne contenant pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements, les réceptacles de véhicules et/ou les conteneurs n'aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l'absence de débris visibles de cette substance ou de ce produit.»

d) le chapitre XI *bis* suivant est inséré après le chapitre XI:

#### «CHAPITRE XI BIS

### **Culture de la sécurité alimentaire**

1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place et maintiennent une culture de la sécurité alimentaire appropriée et en apportent la preuve en satisfaisant aux exigences suivantes:
  - a) engagement de la direction, conformément au point 2, et de tous les employés en faveur d'une production et d'une distribution sûres des denrées alimentaires;
  - b) capacité de jouer un rôle moteur dans la production de denrées alimentaires sûres et de faire participer tous les employés à l'application des pratiques en matière de sécurité alimentaire;
  - c) sensibilisation de tous les employés de l'entreprise aux risques pour la sécurité alimentaire et à l'importance de la sûreté et de l'hygiène des denrées alimentaires;
  - d) communication ouverte et claire entre tous les employés de l'entreprise, au sein d'une même activité et entre activités successives, y compris la communication des écarts et des attentes;
  - e) disponibilité de ressources suffisantes pour assurer la manipulation sûre et hygiénique des denrées alimentaires.
2. L'engagement de la direction consiste notamment:
  - a) à veiller à ce que les rôles et les responsabilités soient clairement communiqués au sein de chaque activité de l'entreprise du secteur alimentaire;
  - b) à maintenir l'intégrité du système d'hygiène des denrées alimentaires lorsque des changements sont prévus et mis en œuvre;
  - c) à vérifier que les contrôles sont effectués en temps utile et de manière efficace et que la documentation est à jour;
  - d) à veiller à ce que le personnel bénéficie d'une formation adéquate et fasse l'objet d'une supervision appropriée;
  - e) à assurer le respect des exigences réglementaires applicables;
  - f) à encourager l'amélioration continue du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise, le cas échéant, en tenant compte des évolutions concernant la science, la technologie et les meilleures pratiques.
3. La mise en œuvre de la culture de la sécurité alimentaire tient compte de la nature et de la taille de l'entreprise du secteur alimentaire.»