



COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Bruxelles, le 12.1.2000  
COM (1999) 719 final

**LIVRE BLANC SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

(présenté par la Commission)

## TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ.....	3
CHAPITRE 1: INTRODUCTION.....	6
CHAPITRE 2: PRINCIPES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.....	9
CHAPITRE 3: ÉLÉMENTS ESSENTIELS DE LA POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE: RÉCOLTE ET ANALYSE DE L'INFORMATION – AVIS SCIENTIFIQUES.....	11
CHAPITRE 4: VERS LA CRÉATION D'UNE AUTORITÉ ALIMENTAIRE EUROPÉENNE.....	16
CHAPITRE 5: ASPECTS RÉGLEMENTAIRES.....	25
CHAPITRE 6: CONTRÔLES.....	33
CHAPITRE 7: INFORMATION DES CONSOMMATEURS.....	36
CHAPITRE 8: DIMENSION INTERNATIONALE.....	40
CHAPITRE 9: CONCLUSIONS.....	42
ANNEXE.....	43

## RÉSUMÉ

Veiller au plus haut niveau de sécurité alimentaire dans l'UE est une des principales priorités politiques de la Commission. Le présent Livre blanc traduit cette priorité et propose une approche radicalement nouvelle. Ce processus est motivé par la nécessité de garantir un haut degré de sécurité alimentaire.

### *Autorité alimentaire européenne*

Selon la Commission, la mise en place d'une Autorité alimentaire européenne indépendante constitue le moyen le plus approprié de répondre au besoin de garantir un haut niveau de sécurité alimentaire. Cette autorité se verrait confier un certain nombre de missions essentielles qui engloberaient la formulation d'avis scientifiques indépendants sur tous les aspects touchant à la sécurité alimentaire, la gestion des systèmes d'alerte rapide, la communication et le dialogue avec les consommateurs concernant les questions de sécurité alimentaire et de santé ainsi que la constitution de réseaux avec les agences nationales et les organismes scientifiques. L'Autorité alimentaire européenne fournira à la Commission l'analyse nécessaire. Il incombera à la Commission de décider de la réponse adaptée à donner à cette analyse. Une Autorité alimentaire européenne pourrait être en place en 2002, une fois la législation requise adoptée. Avant de finaliser nos propositions, nous invitons toutes les parties concernées à nous transmettre leurs avis pour fin avril. La Commission présenterait alors une proposition législative définitive.

### *Législation relative à la sécurité alimentaire*

La mise en place d'une autorité indépendante doit s'accompagner d'un vaste ensemble d'autres mesures destinées à améliorer et à rendre cohérent le corpus législatif qui couvre tous les aspects liés aux produits alimentaires, "de la ferme à la table".

La Commission a d'ores et déjà identifié de multiples mesures nécessaires pour améliorer les normes de sécurité alimentaire. Le Livre blanc présente plus de 80 actions distinctes envisagées pour les toutes prochaines années.

Les dernières décennies ont vu une évolution extraordinaire, tant dans les méthodes de production et de transformation des aliments que dans les contrôles requis pour assurer le respect de normes de sécurité acceptables. De toute évidence, la législation européenne en vigueur doit être actualisée dans certains domaines.

À la suite du Livre vert de la Commission relatif à la législation alimentaire (COM(97) 176 final) et des consultations qui l'ont suivi, un nouveau cadre juridique sera proposé. Il couvrira l'ensemble de la chaîne alimentaire, y compris la production d'aliments pour animaux, instaurera un niveau élevé de protection de la santé des consommateurs et attribuera clairement la responsabilité de la production d'aliments sûrs à l'industrie, aux producteurs et aux fournisseurs. Des contrôles officiels appropriés seront mis en place à l'échelon national et européen. Un des aspects prépondérants sera la possibilité de suivre les produits sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. Le recours aux avis scientifiques sera à la base de la politique de sécurité alimentaire, et le principe de précaution sera appliqué s'il y a lieu. La possibilité de prendre des mesures de sauvegarde rapides et efficaces face à des situations d'urgence sanitaire sur l'ensemble de la chaîne alimentaire sera un élément essentiel.

Les propositions relatives au secteur de l'alimentation animale garantiront que seuls des matériels appropriés soient utilisés dans sa fabrication et que l'utilisation d'additifs soit contrôlée plus efficacement. Certaines questions concernant la qualité des aliments, notamment les additifs et arômes alimentaires et les allégations relatives à la santé, seront abordées, et les contrôles effectués sur les nouveaux aliments seront améliorés.

La récente crise de la dioxine a focalisé l'attention sur les risques liés à la contamination des aliments. Des mesures seront prises pour agir sur les domaines où la législation en vigueur dans ce secteur doit être améliorée afin de garantir une protection adéquate.

### ***Contrôles de la sécurité alimentaire***

L'expérience acquise par le propre service d'inspection de la Commission, qui se rend régulièrement dans les États membres, a démontré que les modalités de mise en oeuvre et d'application de la législation communautaire étaient très variables. Cela signifie que les consommateurs ne peuvent pas avoir la certitude de bénéficier du même niveau de protection dans l'ensemble de la Communauté et qu'il est malaisé de juger de l'efficacité des mesures prises par les autorités nationales. Il est proposé que soit défini, en coopération avec les États membres, un cadre de développement et de gestion des systèmes de contrôles nationaux qui prendrait en compte les meilleures pratiques existantes et l'expérience des services d'inspection de la Commission. Il se fondera sur des critères convenus de performance de ces systèmes, ce qui conduira à des orientations claires quant à leur fonctionnement.

À l'appui des contrôles à l'échelle communautaire, des procédures d'application plus rapides et faciles à utiliser seront mises au point, en plus des actuelles procédures d'infraction.

Les contrôles des importations aux frontières seront étendus de manière à englober l'ensemble des produits destinés à l'alimentation animale et humaine et une action sera conduite en vue d'améliorer la coordination entre les postes d'inspection.

### ***Information des consommateurs***

Pour être convaincus de ce que l'action proposée dans le Livre blanc se traduit par une véritable amélioration des niveaux de sécurité alimentaire, les consommateurs doivent être valablement informés. La Commission et la nouvelle autorité alimentaire européenne favoriseront le dialogue avec les consommateurs pour encourager leur participation à la nouvelle politique de sécurité alimentaire. Simultanément, les consommateurs doivent être mieux informés des nouveaux problèmes de sécurité alimentaire et des risques liés à des aliments spécifiques pour certains groupes de population.

Les consommateurs sont en droit d'attendre une information utile et claire sur la qualité et les constituants des aliments de façon à pouvoir choisir en toute connaissance de cause. Des propositions en matière d'étiquetage des aliments, fondées sur les règles existantes, seront présentées. L'importance d'une alimentation équilibrée et son incidence sur la santé seront expliquées aux consommateurs.

### ***Dimension internationale***

La Communauté est le premier importateur/exportateur mondial de produits alimentaires. Les actions proposées dans le Livre blanc doivent être présentées et expliquées de façon constructive à nos partenaires commerciaux. Un rôle actif pour la Communauté au sein des

organismes internationaux constituera un élément important pour expliquer l'évolution européenne en matière de sécurité alimentaire.

### *Conclusions*

La mise en oeuvre de toutes les mesures proposées dans le Livre blanc autorisera une organisation davantage coordonnée et intégrée de la sécurité alimentaire en vue d'atteindre le niveau de protection de la santé le plus élevé possible.

La législation sera révisée et modifiée si nécessaire pour la rendre plus cohérente, plus complète et plus actuelle. Son application à tous les niveaux sera encouragée.

La Commission estime que la mise en place d'une nouvelle autorité qui deviendra la référence scientifique pour l'ensemble de l'Union contribuera à un degré élevé de protection de la santé des consommateurs et, partant, à restaurer et à préserver la confiance des consommateurs.

Le succès des mesures proposées dans le présent Livre blanc est intimement lié au soutien du Parlement européen et du Conseil. Leur mise en oeuvre dépendra de l'engagement des États membres. Le présent Livre blanc préconise également une forte participation des opérateurs, premiers responsables de l'application quotidienne des dispositions en matière de sécurité alimentaire.

Une plus grande transparence à tous les niveaux de la politique de sécurité alimentaire constitue le fil conducteur du Livre blanc et contribuera de manière fondamentale à une confiance accrue des consommateurs dans la politique de sécurité alimentaire de l'UE.

## CHAPITRE 1: INTRODUCTION

1. La politique alimentaire de l'Union européenne doit reposer sur des normes de sécurité alimentaire strictes, permettant de protéger et de promouvoir la santé du consommateur. La production et la consommation de denrées alimentaires est cruciale pour toute société et comporte des conséquences économiques, sociales et, dans de nombreux cas, environnementales. Bien que la protection de la santé soit prioritaire, la politique alimentaire doit également tenir compte de ces autres considérations. En outre, l'état et la qualité de l'environnement, en particulier les écosystèmes, peut influencer différents stades de la chaîne alimentaire. La politique de l'environnement joue donc un rôle important pour assurer la sécurité de l'alimentation du consommateur.
2. Les secteurs agricole et alimentaire présentent une importance majeure pour l'ensemble de l'économie européenne. L'industrie alimentaire constitue un secteur de premier plan dans l'UE, avec une production annuelle de près de 600 milliards d'euros, soit environ 15 % du total de l'industrie de transformation. Sur le plan mondial, l'UE est le plus grand producteur dans ce domaine. L'industrie alimentaire est le troisième employeur industriel de l'UE, avec plus de 2,6 millions de travailleurs, dont 30 % sont employés dans des petites et moyennes entreprises. Pour sa part, le secteur agricole totalise une production d'environ 220 milliards d'euros et fournit l'équivalent de 7,5 millions d'emplois à temps plein. Les exportations de produits agricoles et alimentaires représentent une valeur d'environ 50 milliards d'euros par an. L'importance économique et l'omniprésence de l'alimentation dans notre vie mettent en évidence tout l'intérêt qui doit être porté à la sécurité alimentaire par la société en général et par les autorités publiques et les producteurs en particulier.
3. Les consommateurs sont en droit de se voir offrir une large gamme de produits sûrs et de grande qualité, en provenance de tous les États membres. C'est le rôle essentiel du marché intérieur. La chaîne de production alimentaire devient de plus en plus complexe. Tous les maillons de cette chaîne doivent être aussi solides les uns que les autres, si l'on veut assurer une protection adéquate de la santé des consommateurs, un principe applicable que les denrées alimentaires soient produites dans la Communauté européenne ou importées de pays tiers. Une politique de sécurité alimentaire efficace a l'obligation de tenir compte des interdépendances de la production alimentaire. Elle exige une évaluation et une surveillance des risques que présentent pour la santé des consommateurs les matières premières, les méthodes d'exploitation et les activités de traitement des denrées alimentaires. Elle nécessite une action réglementaire effective pour gérer ces risques et impose de mettre en place et de faire fonctionner des systèmes de contrôle destinés à surveiller et à faire appliquer ces réglementations. Chaque élément fait partie d'un cycle: ainsi, l'évolution du traitement des denrées alimentaires peut nécessiter des modifications aux réglementations existantes, tandis que les informations provenant des systèmes de contrôle peuvent contribuer à identifier et à gérer des risques existants et nouveaux. Pour assurer le niveau le plus élevé possible de sécurité alimentaire, chaque partie du cycle doit fonctionner correctement.
4. Ces réalités exigent donc une approche complète et intégrée de la sécurité alimentaire. Ceci ne veut pas dire que l'UE doive être seule responsable de tous les

aspects de la sécurité alimentaire. Toutefois, il est impératif que tous les aspects de la sécurité alimentaire soient traités au niveau européen. Ainsi, la législation de l'UE doit être applicable efficacement dans les États membres conformément au principe de subsidiarité. La responsabilité de son application, surtout, doit rester d'abord une responsabilité nationale, régionale et locale. Toutefois, le marché intérieur a pour corollaire que ces responsabilités ne sont pas exclusivement nationales: chaque État membre a des obligations non seulement vis-à-vis des ses propres citoyens mais de tous les citoyens de l'UE et des pays tiers en ce qui concerne les denrées alimentaires produites sur son territoire.

5. Il importe de souligner que la chaîne alimentaire européenne est l'une des plus sûres au monde et que le système actuel a généralement bien fonctionné. Les mesures de sécurité alimentaire font partie de l'arsenal législatif européen depuis les débuts de la Communauté. Historiquement, ces mesures ont principalement été élaborées sur une base sectorielle. Toutefois, l'intégration croissante des économies nationales au sein du marché unique, l'évolution de l'agriculture et de l'industrie alimentaire et les nouveaux modes de traitement et de distribution exigent la mise en place d'une nouvelle approche, décrite dans le présent Livre blanc.

Les systèmes de sécurité alimentaire de la Communauté et des États membres ont été soumis à une pression sans précédent lors des crises récentes dans l'alimentation humaine et animale. Ces situations d'urgence ont mis en lumière des faiblesses qui appellent une action des autorités responsables (la Commission, les États membres et le Parlement) en vue de renforcer, d'améliorer et développer les systèmes existants.

6. La sécurité alimentaire doit être organisée d'une façon plus coordonnée et intégrée. Ceci permettra de remédier aux faiblesses existantes, tout en créant un cadre de sécurité alimentaire véritablement à la pointe au niveau mondial, qui pourra assurer un niveau élevé de protection de la santé publique et des consommateurs, conformément aux exigences du traité CE. Cependant, le système le plus complet qui soit ne peut fonctionner sans la collaboration entière de toutes les parties concernées. Le bon fonctionnement de tout système est conditionné par le degré d'engagement des États membres et des opérateurs, ainsi que des pays tiers.
7. Il importe que l'Union européenne rétablisse la confiance de l'opinion publique dans l'approvisionnement, les connaissances scientifiques, la législation et les contrôles en matière d'alimentation. Le présent Livre blanc sur la sécurité alimentaire décrit un vaste ensemble d'actions nécessaires pour compléter et moderniser la législation actuelle de l'UE dans le domaine de l'alimentation, pour la rendre plus cohérente, plus compréhensible et plus souple, pour promouvoir une meilleure application de cette législation et apporter plus de transparence aux consommateurs. Il répondra ainsi aux conclusions du Conseil européen d'Helsinki en décembre 1999.

La Commission est déterminée à donner la priorité à la mise en oeuvre des actions décrites dans le présent Livre blanc. Celui-ci comporte en annexe un plan d'action détaillé sur la sécurité alimentaire, doté d'un calendrier d'action précis relatif aux trois prochaines années. Selon ce calendrier, les propositions les plus importantes devraient être soumises par la Commission avant la fin de 2000, ce qui permettrait de mettre en place pour la fin de 2002 une législation alimentaire cohérente et à jour, appuyée par une nouvelle Autorité alimentaire européenne. La Commission espère une entière coopération du Parlement et du Conseil dans la mise en oeuvre de ce programme ambitieux.

D'amples consultations et débats ont déjà eu lieu sur les améliorations relatives à la législation alimentaire de l'UE, à la suite du Livre vert sur les principes généraux de la législation alimentaire (COM(97) 176 final). Le présent Livre blanc indique les changements proposés par la Commission dans ce domaine. Toutefois, la Commission envisage en outre la création d'une Autorité alimentaire européenne comme mesure supplémentaire. Elle souhaite susciter un débat public, recueillir des commentaires informés et lancer une large consultation sur cette proposition. Les parties intéressées sont donc invitées à présenter leurs commentaires sur le chapitre quatre du présent Livre blanc d'ici la fin d'avril 2000.

## CHAPITRE 2: PRINCIPES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le présent Livre blanc avance des propositions qui transformeront la politique alimentaire de l'UE en un instrument prospectif, dynamique, cohérent et complet, permettant d'assurer **un niveau élevé de protection de la santé humaine et des consommateurs.**

8. Le principe directeur de l'ensemble de ce Livre blanc est que la politique de sécurité alimentaire doit reposer sur une **approche globale, intégrée**, c'est-à-dire qui s'applique à toute la chaîne alimentaire<sup>1</sup> («de la ferme à la table»), à tous les secteurs de l'alimentation, entre les États membres, à la frontière extérieure de l'UE et au sein de l'UE, dans les forums de décision internationaux et de l'UE et à tous les stades du cycle d'élaboration de la politique. Les piliers de la sécurité alimentaire indiqués dans le présent Livre blanc (avis scientifiques, collecte et analyse des données, aspects de réglementation et de contrôle et information des consommateurs) doivent s'articuler en un tout harmonieux pour réaliser cette approche intégrée.
9. Il convient de définir clairement les rôles de toutes les parties prenantes à la chaîne alimentaire (les fabricants d'aliments pour animaux, les exploitants agricoles et les producteurs de denrées alimentaires/les opérateurs; les autorités compétentes des États membres et des pays tiers; la Commission; les consommateurs). Les fabricants d'aliments pour animaux, les exploitants agricoles et les opérateurs du secteur alimentaire assument la **responsabilité** primaire de la sécurité alimentaire. Les autorités compétentes supervisent et font appliquer cette responsabilité en utilisant des systèmes nationaux de surveillance et de contrôle. La Commission, quant à elle, évalue, par des audits et des inspections au niveau national, la capacité des autorités compétentes à faire fonctionner de tels systèmes. Enfin, les consommateurs doivent aussi être conscients qu'ils sont responsables des conditions dans lesquelles ils stockent, manipulent et préparent les aliments. Ainsi, la **politique «de la ferme à la table»**, couvrant tous les secteurs de la chaîne alimentaire, y compris la production des aliments pour animaux, la production primaire, la transformation des aliments, le stockage, le transport et la vente au détail, sera mise en oeuvre systématiquement et de façon cohérente.
10. Une politique alimentaire efficace requiert la **traçabilité** des aliments destinés aux humains et aux animaux et de leurs ingrédients. Des procédures adéquates doivent être mises en place pour faciliter cette traçabilité. Elles comprennent l'obligation pour les producteurs de veiller à disposer de procédures adaptées permettant de retirer du marché les aliments destinés aux humains ou aux animaux, en cas de risque pour la santé du consommateur. Les opérateurs doivent également tenir des registres appropriés de leurs fournisseurs de matières premières et d'ingrédients, afin de permettre l'identification de la source d'un problème. Il convient cependant de souligner que l'identification précise du parcours des aliments et de leurs ingrédients est une question complexe, qui doit prendre en compte la spécificité des différents secteurs et produits.

---

<sup>1</sup> Tout au long du présent Livre blanc, le terme "chaîne alimentaire" désigne l'ensemble de la chaîne alimentaire animale et humaine.

11. Cette approche globale, intégrée, se traduira par une politique alimentaire plus **cohérente, efficace et dynamique**. Elle doit remédier aux lacunes qui découlent de l'actuelle approche sectorielle, rigide, qui a une capacité limitée à réagir avec rapidité et souplesse aux risques pour la santé humaine. La politique alimentaire doit faire l'objet d'un examen constant et, si nécessaire, être adaptée pour corriger ses défauts, pour parer aux risques nouveaux et pour prendre en compte l'évolution de la chaîne de production. Simultanément, l'élaboration de cette approche doit être **transparente**, avec la participation de toutes les parties prenantes, qui auront la possibilité d'apporter une contribution effective aux nouveaux développements. Le degré de transparence déjà atteint en rendant publics les avis scientifiques et les rapports d'inspection doit être étendu à d'autres domaines apparentés de la sécurité alimentaire.
12. **L'analyse des risques** constitue le fondement impératif de la politique de sécurité alimentaire. L'UE doit fonder sa politique alimentaire sur l'application des trois composants de l'analyse des risques: évaluation des risques (avis scientifiques et analyse de l'information), gestion des risques (réglementation et contrôle) et communication des risques.
13. La Commission continuera à exploiter les meilleures connaissances scientifiques disponibles dans l'élaboration de ses mesures de sécurité alimentaire. L'organisation des avis scientifiques indépendants et le rôle d'une nouvelle Autorité alimentaire européenne dans l'apport de ces avis seront examinés au chapitre 4. La Commission reconnaît que les consommateurs et l'industrie alimentaire doivent pouvoir se reposer sur le fait que la formulation de ces avis répond aux exigences les plus élevées d'indépendance, d'excellence et de transparence.
14. Le cas échéant, **le principe de précaution** s'appliquera aux décisions de gestion des risques. La Commission a l'intention de présenter une communication sur la question.
15. Le processus décisionnel de l'UE peut également tenir compte **d'autres facteurs légitimes** concernant la protection de la santé des consommateurs et la promotion des bonnes pratiques dans le commerce des denrées alimentaires. La définition du champ de ces facteurs légitimes est actuellement à l'étude au niveau international, en particulier dans le cadre du Codex Alimentarius. Citons comme exemples de ces autres facteurs légitimes les préoccupations environnementales, le bien-être des animaux, l'agriculture durable, les attentes des consommateurs quant à la qualité des produits, une bonne information et la définition des caractéristiques essentielles des produits et de leurs processus et méthodes de production.

## CHAPITRE 3: ÉLÉMENTS ESSENTIELS DE LA POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE: RÉCOLTE ET ANALYSE DE L'INFORMATION – AVIS SCIENTIFIQUES

La récolte et l'analyse de l'information sont des éléments essentiels de la politique de sécurité alimentaire, particulièrement importants pour l'identification des risques potentiels pour l'alimentation humaine et animale.

16. Les méthodes et les indicateurs destinés à identifier les problèmes sont multiples. Ils peuvent inclure les données provenant des contrôles effectués tout au long de la chaîne alimentaire, des réseaux de surveillance des maladies, des recherches épidémiologiques et des analyses de laboratoire. Une analyse correcte des données faciliterait l'étude de l'évolution des risques alimentaires connus et l'identification des risques nouveaux; il deviendrait ainsi possible de mieux définir et adapter la politique de sécurité alimentaire en fonction des besoins. Le rôle des États membres dans la collecte de l'information est crucial et doit être soigneusement défini.

### *Monitorage et surveillance*

17. La Commission rassemble un grand nombre d'informations sur les questions relatives à la sécurité alimentaire. Les principales sources d'information sont les réseaux de monitorage et de surveillance de la santé publique (en particulier les systèmes de notification relatifs aux maladies transmissibles prévus par la décision n° 2119/98), les plans de surveillance des zoonoses et des résidus, les systèmes d'alerte rapide, les systèmes d'information dans le secteur agricole, la surveillance de la radioactivité dans l'environnement ainsi que les activités de recherche et les réseaux de recherche associés. Toutefois, les systèmes existants ont été développés indépendamment les uns des autres et la coordination des différentes sources d'information n'est pas toujours assurée. En outre, une grande partie de l'information disponible n'est pas pleinement exploitée. L'intégration des systèmes de collecte des données et l'analyse des données doivent constituer les deux principes directeurs dans ce domaine, afin de retirer un profit maximal des systèmes actuels de collecte des données. La Communauté a besoin d'un système efficace de monitorage et de surveillance de la sécurité alimentaire, intégrant toutes les sources d'information citées ci-dessus. Les compétences du Centre commun de recherche pourraient représenter une aide précieuse en la matière.

Le premier objectif devrait être une gestion permanente, au jour le jour, de l'information, de façon à permettre une réaction en temps réel aux risques potentiels. Ensuite, un tel système mettrait la Commission en mesure d'élaborer un rôle plus préventif et prospectif, visant l'identification précoce des risques potentiels, pour prévenir l'apparition de crises, plutôt que de réagir à celles-ci. Ceci faciliterait également la planification de la politique à long terme et la fixation des priorités.

### *Systèmes d'alerte*

18. En général, le système d'alerte rapide fonctionne bien pour les denrées alimentaires destinées au consommateur final. Il existe divers autres types de systèmes de notification dans différents domaines, comme les maladies transmissibles chez les hommes et les animaux, les produits animaux arrêtés aux frontières extérieures de

l'UE, les transports d'animaux vivants et le système ECURIE en cas d'urgence radiologique. Cependant, encore une fois, l'utilisation intégrée de ces informations est difficile, en raison des différences dans les objectifs et le champ d'action de ces systèmes. En outre, certains domaines ne sont pas couverts du tout, par exemple les aliments pour animaux.

Il est nécessaire de créer un cadre légal global et harmonisé élargissant le champ d'action du système actuel d'alerte rapide à tous les produits destinés à l'alimentation humaine et animale. Ce cadre étendrait les obligations des opérateurs économiques de notifier les urgences en matière de sécurité alimentaire et d'assurer l'information adéquate des consommateurs et des organisations professionnelles. En outre, un lien approprié doit être établi avec d'autres systèmes d'information rapide. Ce système devrait également être étendu aux pays tiers en ce qui concerne les informations reçues et fournies.

### ***Recherche***

19. L'excellence scientifique requiert des investissements en recherche et développement afin d'étendre la base des connaissances scientifiques concernant la sécurité alimentaire. Dans le contexte du cinquième programme-cadre pour la recherche, des projets communautaires de recherche et développement en matière de sécurité alimentaire sont réalisés sur la base de programmes de travail pluriannuels. Ces programmes comprennent des actions indirectes (actions à frais partagés) et des actions directes exécutées par le Centre commun de recherche. Leurs objectifs consistent essentiellement à améliorer les connaissances scientifiques et à contribuer à l'établissement d'une base scientifique solide destinée à l'élaboration des politiques et réglementations. Le cinquième programme-cadre a été orienté vers une approche de résolution des problèmes, centrée sur les citoyens et leurs besoins. Les actions de recherche réalisées porteront notamment sur les technologies alimentaires avancées, sur des méthodes plus sûres de production et de distribution des denrées alimentaires, sur de nouvelles méthodes d'évaluation en matière de contamination, de risques chimiques et d'expositions à des produits chimiques, sur le rôle de l'alimentation dans la promotion de la santé et sur des systèmes harmonisés d'analyse des aliments.

Toutefois, dans des cas spécifiques où un problème potentiel de santé humaine a été identifié, il est souvent nécessaire de lancer immédiatement une recherche ad hoc. À l'heure actuelle, ces besoins pourraient être partiellement couverts par le Centre commun de recherche de la Commission mais le système existant doit être doté d'une souplesse générale et des ressources financières nécessaires pour pouvoir financer des projets de recherche et développement en réponse directe à des situations d'urgence. Par conséquent, il convient de créer des procédures budgétaires et administratives, y compris une révision régulière du programme de travail en matière de recherche et des appels d'offres et de propositions spécialisés et ciblés, afin de répondre aux défis urgents.

### ***Coopération scientifique***

20. L'information scientifique est compilée par des institutions et organisations nationales dans l'ensemble de la Communauté, sur un large éventail de questions relatives à la sécurité alimentaire, dans le cadre du système de coopération scientifique (SCOOP). La coordination de l'information scientifique n'a été entreprise que dans un nombre limité de domaines pour établir une vue d'ensemble européenne,

alors que, bien souvent, c'est précisément cette dimension européenne qui fait défaut pour fournir l'information nécessaire à une évaluation des risques au niveau de l'UE. La fixation de priorités pour l'intégration de l'information scientifique doit être renforcée et coordonnée avec le programme de travail du(des) comité(s) scientifique(s). La coopération scientifique devrait également être engagée avec les pays tiers, le cas échéant.

### *Soutien analytique*

21. Un système de laboratoires communautaires de référence a été mis en place pour les produits d'origine animale, afin d'apporter un soutien analytique spécialisé à la Commission et aux laboratoires des États membres. Ils développent des méthodes de détection et aident les laboratoires des États membres à appliquer ces méthodes. Une gestion centrale efficace doit être assurée pour veiller à ce que ces laboratoires deviennent un réseau effectif de laboratoires communautaires au service de la politique de l'UE. Étant donné ses capacités et ses infrastructures scientifiques, le Centre commun de recherche pourrait assumer cette tâche. En outre, il convient d'étudier la création de laboratoires communautaires de référence dans de nouveaux domaines.

L'information scientifique constitue la base de la politique de sécurité alimentaire. Il est clair que les avis scientifiques en matière de sécurité alimentaire doivent être de la plus haute qualité. Il importe qu'ils soient fournis en temps utile et selon une procédure fiable aux responsables chargés de prendre des décisions pour protéger la santé des consommateurs.

### *Système actuel d'avis scientifiques*

22. Le système assurant la formulation d'avis scientifiques pour la Commission a été complètement réorganisé en 1997 et l'accent a été mis sur les principes fondamentaux d'excellence, de transparence et d'indépendance. Les avis scientifiques sont actuellement fournis par huit comités scientifiques sectoriels<sup>2</sup>, dont cinq couvrent, directement ou indirectement, les domaines de l'alimentation humaine et animale. Un comité scientifique directeur a également été créé; il formule des avis sur les questions pluridisciplinaires, l'ESB, les procédures harmonisées d'évaluation des risques et la coordination des questions qui relèvent des mandats de plusieurs comités sectoriels (par exemple la résistance antimicrobienne). Cette tâche de coordination est particulièrement importante parce que les questions de sécurité alimentaire sont de plus en plus traitées en continuité, de la ferme à la table. Les secrétariats des comités sont assurés par les services de la Commission.

Les membres de ces comités sont choisis après évaluation rigoureuse de leur excellence scientifique dans leur domaine de compétence. Leur indépendance est garantie par la stricte application des déclarations d'intérêts.

Des groupes spécifiques d'experts scientifiques ont été créés en vertu de l'article 31 du traité Euratom, dans le domaine de la contamination radioactive des aliments destinés aux humains et aux animaux.

---

<sup>2</sup> Alimentation humaine, alimentation animale, mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique, plantes, santé et bien-être des animaux, produits cosmétiques et produits non alimentaires, médicaments et dispositifs médicaux, toxicité, écotoxicité et environnement.

### *Nature des questions soumises aux comités*

23. Un grand nombre des questions concernent l'évaluation de dossiers soumis par l'industrie pour obtenir une autorisation communautaire (pesticides, nouveaux aliments, additifs pour l'alimentation humaine et animale). D'autres portent sur des problèmes de santé spécifiques, par exemple les contaminants ou les risques microbiologiques. Une troisième catégorie comprend les évaluations de risques plus larges, comme celles relatives à la résistance antimicrobienne.

### *Obligation de consultation des comités*

24. Pour certains textes législatifs relatifs à la sécurité alimentaire, la Commission est tenue de consulter un comité scientifique avant de présenter des propositions pouvant avoir une influence sur la santé publique. Cette situation n'est pas systématique et devra être revue pour veiller à ce que l'ensemble de la législation en matière de sécurité alimentaire soit fondée sur des avis scientifiques indépendants appropriés.

### *Limites du système actuel*

25. Depuis la réforme, les comités ont rendu quelque 256 avis, dont beaucoup comportent des évaluations d'un grand nombre de substances individuelles. Il est devenu évident que le système actuel est handicapé par un manque de capacité et a peine à suivre l'augmentation de la charge qui lui était imposée. En outre, la récente crise de la dioxine n'a pu être gérée qu'en retardant les travaux dans d'autres domaines et a démontré la nécessité de disposer d'un système capable de réagir avec rapidité et souplesse. Ce manque de capacité a entraîné des retards qui ont des conséquences tant pour les programmes législatifs de la Commission, et donc sa capacité à répondre aux problèmes de santé des consommateurs, que pour l'industrie, là où des dossiers commerciaux sont en jeu. Cette situation sera exacerbée par l'alourdissement des tâches demandées aux comités scientifiques, à la suite, par exemple, du projet de programme de réforme de la législation alimentaire, exposé plus loin dans ce Livre blanc.

### *Nécessité de disposer systématiquement de données permettant l'évaluation des risques*

26. L'évaluation des risques dépend de la disponibilité de données scientifiques exactes et à jour. Celles-ci peuvent comprendre, par exemple, des informations épidémiologiques, des chiffres de prévalence et des données d'exposition. Les mécanismes auxiliaires permettant de fournir ces informations n'existent pratiquement pas et doivent être mis en place. À mesure de l'élargissement de l'Union européenne, les données couvrant les nouveaux États membres devront également être prises en considération. La nécessité d'élaborer des systèmes efficaces de récolte de l'information au niveau européen et mondial requiert une nouvelle approche, qui fera un usage optimal des ressources disponibles.

### *Nécessité de réseaux scientifiques*

27. Dans de nombreux domaines, le manque de capacité identifié ci-dessus pourrait trouver une solution dans la réduction des volumineux travaux préparatoires que doivent accomplir les membres des comités et les experts extérieurs.

Les évaluations communautaires des risques concernant les pesticides, les biocides et les produits chimiques sont déjà appuyées par des réseaux d'instituts des États membres, établis dans le cadre d'une législation sectorielle. La capacité de travail et l'efficacité des comités scientifiques concernés en ont été grandement renforcées. Cette action permet un système efficace d'évaluation critique entre confrères et fournit ainsi un moyen de faire un usage maximal des compétences existantes dans les États membres, sans porter préjudice à l'indépendance des comités. Les réseaux présentent également un potentiel important de collecte de données. Il convient d'étendre cette approche et d'étudier une meilleure exploitation des réseaux existants.

### *Conclusions*

28. À la lumière des lacunes décrites dans ce chapitre, il est clair que des systèmes renforcés sont nécessaires pour répondre à l'objectif global d'amélioration de la protection de la santé des consommateurs et de rétablissement de la confiance dans la politique de sécurité alimentaire de l'UE. Des améliorations seront donc apportées dans les domaines du monitoring et de la surveillance, du système d'alerte rapide, de la recherche en matière de sécurité alimentaire, de la coopération scientifique, du soutien analytique et de la formulation d'avis scientifiques. La création d'une Autorité alimentaire européenne responsable, entre autres, de ces domaines est envisagée au chapitre suivant. Le rapport des professeurs Pascal, James et Kemper sur l'avenir des avis scientifiques sera pris en compte pour la mise en place de l'Autorité ainsi que pour l'amélioration du système actuel dans la phase transitoire.

## CHAPITRE 4: VERS LA CRÉATION D'UNE AUTORITÉ ALIMENTAIRE EUROPÉENNE

La Commission envisage la création d'une Autorité alimentaire européenne indépendante, chargée en particulier de l'évaluation et de la communication des risques dans le domaine de la sécurité alimentaire.

29. Une priorité essentielle de la Commission consiste à prendre des mesures efficaces pour assurer un niveau élevé de protection des consommateurs, permettant de rétablir et de maintenir la confiance des consommateurs. Cette tâche présente de nombreuses facettes. Tout d'abord, la question de la confiance elle-même – comment y arriver? Ensuite, nous devons veiller non seulement à ramener la confiance, mais, plus important encore, à la préserver. En d'autres termes, le système mis en oeuvre pour rétablir la confiance doit être suffisamment durable et souple pour garantir la permanence de cette confiance des consommateurs.

En plus de l'ensemble des mesures proposées dans ce Livre blanc, la Commission estime également nécessaire de mettre en place une Autorité alimentaire européenne. Les critères essentiels pour la création d'une telle autorité sont envisagés dans le présent chapitre. La Commission considère que des changements structurels importants sont à apporter au mode de traitement des questions de sécurité alimentaire, eu égard à l'expérience des dernières années et à la nécessité généralement reconnue de séparer fonctionnellement l'évaluation et la gestion des risques. La création d'une nouvelle autorité apportera l'instrument le plus efficace qui permettra de réaliser les changements requis pour protéger la santé publique et rétablir la confiance des consommateurs. Il est donc clair que l'action de cette autorité sera avant tout centrée sur l'intérêt public.

Le présent chapitre est destiné à susciter le débat public et des commentaires informés. La Commission souhaite une large consultation sur la création d'une Autorité alimentaire européenne. Les parties intéressées sont donc invitées à présenter leurs commentaires d'ici la fin d'avril 2000.

### *Champ d'action potentiel de l'Autorité*

30. Le rôle d'une autorité doit être défini dans le contexte du processus d'analyse des risques, qui comprend l'évaluation, la gestion et la communication des risques.
31. L'objectif de **l'évaluation des risques** est la formulation d'avis scientifiques. L'obtention et l'analyse d'informations exhaustives constituent un prérequis à l'élaboration d'avis scientifiques solides et actualisés. Les réseaux de monitoring et de surveillance dans le domaine de la santé publique et de la santé animale, les systèmes d'information dans le secteur agricole et les systèmes d'alerte rapide, ainsi que les programmes de recherche et développement jouent un rôle important dans la production des connaissances scientifiques.
32. La législation et le contrôle sont les deux composants de la **gestion des risques**.

La législation comprend la législation primaire adoptée par le Conseil seul ou en codécision avec le Parlement européen et la législation d'exécution adoptée par la Commission en vertu des pouvoirs qui lui sont conférés. La législation implique une

décision politique et comporte des jugements fondés non seulement sur les éléments scientifiques mais aussi sur une appréciation plus large des souhaits et des besoins de la société. Il doit exister une séparation marquée entre gestion des risques et évaluation des risques.

La Commission, dans son rôle de gardienne du traité, a la responsabilité de veiller à ce que la législation communautaire soit bien transposée en droit national et à ce que les autorités nationales des États membres la mettent en oeuvre et la fassent appliquer correctement. La fonction de contrôle est exercée par l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission (OAV), qui fait rapport sur ses constatations et émet des recommandations. Les rapports de l'OAV constituent des éléments essentiels pour la Commission lorsqu'elle doit décider de prendre ou non des mesures de sauvegarde au sein de la Communauté ou vis-à-vis d'importations de pays tiers ou d'engager des procédures d'infraction contre des États membres. En outre, lorsqu'elle conclut avec des pays tiers des accords qui reconnaissent l'équivalence des contrôles de sécurité alimentaire, dans le cadre de l'accord OMC/SPS, la Commission fait appel à l'OAV pour évaluer la situation sanitaire des pays tiers concernés.

33. L'inclusion de la gestion des risques dans le mandat de l'Autorité poserait trois problèmes très importants.

Tout d'abord, il existe un risque non négligeable qu'un transfert de pouvoirs réglementaires à une autorité indépendante entraîne une dilution injustifiée de la responsabilité démocratique. Le processus de décision actuel comporte un degré élevé de responsabilité et de transparence, qui pourrait être difficile à reproduire dans une structure décentralisée.

Ensuite, la fonction de contrôle doit se trouver au coeur du processus de gestion des risques par la Commission, si l'on veut que celle-ci agisse efficacement pour le compte du consommateur, notamment en veillant à ce que les recommandations d'action résultant du contrôle reçoivent une suite appropriée. Pour s'acquitter des responsabilités qui lui sont conférées par les traités, la Commission doit conserver le pouvoir réglementaire et le pouvoir de contrôle.

Enfin, la création d'une autorité dotée d'un pouvoir réglementaire n'est pas envisageable dans le cadre institutionnel actuel de l'Union européenne et requerrait une modification des dispositions du traité CE.

Pour ces raisons, il n'est pas proposé de transférer les compétences de gestion des risques à l'Autorité.

34. La **communication des risques** constitue un élément essentiel pour assurer l'information des consommateurs et réduire le risque de voir survenir des préoccupations de sécurité alimentaire injustifiées. Elle impose de faire connaître largement et rapidement les avis scientifiques, sous réserve uniquement des exigences habituelles de confidentialité commerciale, le cas échéant. En outre, les consommateurs doivent recevoir des informations aisément accessibles et compréhensibles concernant non seulement ces avis mais aussi les questions plus vastes relatives à la protection de leur santé.

### *Avantage d'une Autorité*

L'adhésion la plus large à l'évaluation scientifique des risques est essentielle pour garantir que les mesures prises soient efficaces, appropriées et rapides.

35. Les responsabilités de l'Autorité consisteraient en la préparation et la formulation d'avis scientifiques, la collecte et l'analyse des informations nécessaires pour étayer ces avis ainsi que le processus de décision de la Commission, le monitoring et la surveillance de l'évolution des questions de sécurité alimentaire et la communication de ses conclusions à toutes les parties concernées.

Dans la façon dont elle s'acquitte de ses fonctions, l'Autorité devra faire preuve du niveau le plus élevé d'indépendance, d'excellence scientifique et de transparence. Elle devrait se trouver ainsi rapidement en position de s'affirmer comme la référence incontestée pour les consommateurs, l'industrie alimentaire et les autorités des États membres, ainsi que sur la scène mondiale.

36. Une Autorité serait idéalement placée pour élaborer la réponse souple et rapide qu'appellent les nouveaux défis. Elle constituerait un point de contact unique, doté d'une grande visibilité, pour toutes les parties concernées. Elle agirait non seulement comme un centre d'excellence scientifique mais serait également disponible pour conseiller et orienter les consommateurs sur les évolutions importantes en matière de sécurité alimentaire. Elle réaliserait des actions d'information destinées à assurer que les consommateurs puissent faire des choix en connaissance de cause et mieux connaître les questions de sécurité alimentaire.

37. L'Autorité doit travailler en coopération étroite avec les agences et les institutions scientifiques nationales responsables de la sécurité alimentaire. La création d'un réseau de contacts scientifiques en Europe et ailleurs, avec l'Autorité pour centre, doit permettre à toutes les parties concernées d'être associées au processus analytique et de mieux comprendre et accepter la base des avis formulés.

La Commission et les autres institutions de l'UE auront un rôle vital à jouer, en soutenant l'Autorité et en veillant à ce qu'elle obtienne des ressources et un personnel appropriés, et aussi en tenant pleinement compte des avis qu'elle formule.

### *Objectifs d'une Autorité alimentaire européenne*

Le principal objectif d'une Autorité alimentaire européenne sera de contribuer à un degré élevé de protection de la santé des consommateurs dans le domaine de la sécurité alimentaire, qui permettra de rétablir et de maintenir la confiance des consommateurs.

38. Pour réussir sa mission, l'Autorité doit se conformer aux principes fondamentaux d'indépendance, d'excellence et de transparence. Dans le cadre de ces principes, elle aura à répondre de ses actions devant les institutions et les citoyens européens.

L'Autorité doit donc:

- être guidée par les meilleures connaissances scientifiques;
- être indépendante des intérêts industriels et politiques;

- être soumise à un contrôle public rigoureux;
- être une référence scientifique reconnue;
- travailler en étroite collaboration avec les organismes scientifiques nationaux.

39. Le présent Livre blanc se fonde sur l'expérience que possède la Commission de la gestion des avis scientifiques et sur l'examen d'un certain nombre de modèles déjà en place, comme l'Agence européenne pour l'évaluation des médicaments (A.E.E.M.) au sein de l'UE et la Food and Drug Administration (FDA) aux États-Unis. Il a également été tenu compte du rapport des professeurs James, Kemper et Pascal sur l'avenir des avis scientifiques dans l'UE.

La Commission est d'avis qu'une Autorité alimentaire européenne devra avoir une existence et une personnalité juridique distincte des institutions actuelles de l'UE, pour remplir en toute indépendance son rôle d'évaluation et de communication des risques, afin de maximaliser son impact sur la protection de la santé des consommateurs et sur l'instauration d'un climat de confiance.

40. Comme nous l'avons indiqué plus haut, les dispositions existantes du traité imposent des contraintes en ce qui concerne les activités qui peuvent être attribuées à l'Autorité mais ceci ne veut pas dire que toute extension future de ses compétences est impossible. Une telle extension devrait être considérée uniquement à la lumière de l'expérience du fonctionnement de l'Autorité et de la confiance qu'il a suscitée, sans exclure la nécessité éventuelle de modifier le traité.

41. **Indépendance:** la situation existante, à savoir que les scientifiques participant à la formulation d'avis sont tenus de respecter des règles strictes concernant leur indépendance, doit être maintenue dans la nouvelle Autorité. Pour regagner la confiance des consommateurs, l'Autorité devra non seulement agir indépendamment de toute pression extérieure mais faire reconnaître par toutes les parties concernées qu'il en va ainsi. Néanmoins, l'Autorité devra être représentative et responsable. La Commission étudiera toutes les options, pour veiller à ce que l'Autorité se situe à un juste équilibre en termes d'indépendance et de responsabilité, en tenant compte de l'opinion des autres institutions et des parties prenantes. Il importera d'accorder une attention particulière à la sélection de la personne à la tête de l'Autorité.

42. **Excellence:** pour pouvoir agir comme un centre d'excellence et de référence scientifiques et résoudre les controverses sur des questions scientifiques, l'Autorité devra rapidement établir sa prééminence internationale. Outre l'excellence des scientifiques indépendants, ceci nécessitera l'identification et le recrutement du meilleur personnel possible et une utilisation optimale des systèmes d'information disponibles. Une attention particulière sera accordée au personnel de l'Autorité, pour veiller à ce qu'elle emploie des spécialistes possédant les qualifications appropriées, qui puissent apporter l'aide nécessaire aux scientifiques indépendants responsables de la formulation des avis scientifiques et rassembler et analyser les données utiles à leurs fonctions. En outre, il conviendra de mettre en place des systèmes permettant d'identifier les meilleurs scientifiques dans les différents domaines et de faire appel à eux.

Il importera également que l'Autorité puisse faire preuve d'une rapidité et d'une souplesse suffisantes pour répondre aux urgences en matière de sécurité alimentaire et développer des projets à plus long terme.

43. La **transparence** comporte non seulement la présentation rapide et ouverte des conclusions et des recommandations de l'Autorité mais implique également que les processus suivis pour y arriver soient aussi ouverts que possible, afin de respecter le droit d'accès fondamental des citoyens prévu par le traité. Ceci requiert que le fonctionnement de l'Autorité soit régi par des procédures claires, communiquées au public. En outre, le programme de travail détaillé de l'Autorité devra être largement disponible.

Bien que les débats conduisant aux avis scientifiques doivent respecter les questions de confidentialité, il convient que leur présentation et leur explication soient aussi ouvertes que possible. Ces avis continueront à être communiqués à la Commission et au Parlement dès qu'ils sont disponibles et, en même temps, à être publiés sur l'internet, afin que toutes les parties intéressées soient pleinement informées.

#### *Les tâches de l'Autorité*

44. Les tâches envisagées portent sur la formulation d'avis scientifiques, la récolte et l'analyse d'informations et la communication des risques. Ces questions sont traitées aux chapitres 3 et 7 du présent Livre blanc.
45. **Avis scientifiques:** le champ d'action de l'Autorité devrait consister à fournir des avis et des informations scientifiques à la Commission sur toutes les questions ayant un impact direct ou indirect sur la santé et la sécurité des consommateurs, en rapport avec la consommation de denrées alimentaires. Il couvrira donc la production primaire de denrées alimentaires (aspects agricoles et vétérinaires), les processus industriels, le stockage, la distribution et le commerce de détail. Son mandat englobera à la fois les questions de risques et de nutrition. L'Autorité s'occupera également des questions de santé et de bien-être des animaux et prendra en considération les évaluations de risques dans d'autres domaines, notamment les secteurs de l'environnement et de la chimie, lorsque celles-ci interagissent avec les évaluations de risques relatives à l'alimentation.

La Commission estime que les travaux scientifiques actuellement réalisés par les comités scientifiques liés à la sécurité alimentaire devraient constituer une part importante de l'activité de l'Autorité envisagée. Dans ce contexte, la structure et les mandats des comités scientifiques existants seront réexaminés pour garantir l'obtention d'avis scientifiques couvrant l'ensemble des responsabilités attribuées à l'Autorité. Le(s) comité(s) fournira(ont) des avis sur demande de la Commission. Agissant à titre préventif, il(s) devrai(en)t également signaler les nouveaux risques pour la santé ou les problèmes de santé qui commencent à se poser et l'Autorité aura à assurer le suivi de ces préoccupations.

46. L'Autorité mettra en place les moyens d'identifier rapidement les experts scientifiques au sein de l'Union européenne et ailleurs. De cette façon, elle devra accéder à un réseau mondial d'excellence scientifique, disposant de la souplesse nécessaire pour réagir rapidement à des situations en évolution.
47. L'Autorité doit être à même de se tenir au fait des derniers développements scientifiques et d'identifier les lacunes dans les recherches en cours ou les thèmes

pour lesquels des travaux ciblés sont nécessaires à brève échéance. Elle disposera de son propre budget pour faire procéder à des recherches ad hoc ciblées et immédiates, en réponse à des urgences sanitaires imprévues, en liaison avec le Centre commun de recherche de la Commission et les agences scientifiques nationales et internationales. Il conviendra également de tenir compte des travaux des réseaux mis en place par les programmes communautaires de recherche; des mécanismes devront être établis pour favoriser une interaction entre ces programmes et l'Autorité.

48. Il importe que le(s) comité(s) scientifique(s) puisse(nt) se concentrer sur sa(leur) tâche principale de préparation des avis scientifiques. Il(s) bénéficiera(ont) de l'aide d'un secrétariat scientifique qui assurera l'interface entre eux et les responsables de la gestion des risques. En outre, il sera nécessaire de mettre en place un dispositif scientifique auxiliaire interne qui réalisera une grande partie des travaux préparatoires pour le(s) comité(s).
49. **Récolte et analyse de l'information:** il est urgent d'identifier et d'exploiter les informations actuellement disponibles dans la Communauté et le monde entier sur les questions de sécurité alimentaire. Ceci constituerait une tâche clé de l'Autorité et il existe une grande marge d'amélioration dans ce domaine. Si elle est judicieusement exploitée, l'information peut constituer un élément essentiel pour assurer que les problèmes potentiels soient identifiés aussi rapidement que possible et que les avis scientifiques portent sur l'ensemble des questions de santé.
50. L'Autorité aura un rôle préventif à jouer en élaborant et en mettant en oeuvre des programmes de monitoring et de surveillance de la sécurité alimentaire. Elle devra établir un réseau de contacts avec des agences similaires, des laboratoires et des groupes de consommateurs dans l'ensemble de l'Union européenne et les pays tiers.

L'Autorité doit pouvoir assurer une évaluation et une réaction en temps réel une fois connus les résultats de ces programmes, garantissant l'identification rapide des risques effectifs ou potentiels. En outre, elle devra mettre au point un système prédictif permettant l'identification précoce des risques qui commencent à se manifester, de façon à éviter les crises autant que possible.

51. **Communication:** la capacité de communiquer directement et ouvertement avec les consommateurs sur les questions alimentaires conférera à l'Autorité une position très en vue. Elle devra prendre des dispositions particulières pour informer toutes les parties intéressées de ses conclusions, non seulement en ce qui concerne les avis scientifiques, mais aussi les résultats de ses programmes de monitoring et de surveillance.

L'autorité doit devenir le premier point de contact où adresser automatiquement les demandes d'informations scientifiques sur la sécurité alimentaire et les questions de nutrition ou lorsque des problèmes ont été identifiés. Elle veillera également à la publication des informations appropriées sur ces questions, dans le cadre de sa mission de rétablissement de la confiance des consommateurs. Il est clair que la Commission restera responsable de la communication des décisions en matière de gestion des risques.

#### ***Réaction aux crises***

52. Lorsqu'une situation d'urgence se déclare en matière de sécurité alimentaire, l'Autorité rassemblera, analysera et diffusera les informations concernées à la

Commission et aux États membres et elle mobilisera les ressources scientifiques nécessaires pour fournir les meilleurs avis scientifiques possible. Elle devra réagir rapidement et efficacement aux crises et assumera un rôle clé de soutien dans la réaction de l'UE. Ceci permettra de promouvoir une meilleure gestion de crise au niveau européen et démontrera aux consommateurs que les problèmes sont abordés par une approche préventive.

53. L'Autorité gèrera le système d'alerte rapide, qui permet l'identification et la notification rapide des problèemes urgents de sècuritè alimentaire. La Commission fera partie du rèseau et sera donc informèe en temps rèel. En fonction de la nature de la crise, l'Autoritè pourra ètre amenèe à rèaliser des taches de suivi, y compris de monitoring et de surveillance èpidèmiologique.

#### ***Travail en rèseau avec les agences et les organismes scientifiques nationaux***

54. Il importe que l'Autoritè alimentaire europèenne soit une structure prèsentant une valeur ajoutèe: elle devra travailler en ètroite coopèration avec les agences et institutions scientifiques nationales responsables de la sècuritè alimentaire et mettre à profit leurs connaissances. Ceci aura pour consèquence la crèation d'un rèseau destinè à assurer une exploitation optimale des structures et ressources existantes. L'une des taches de l'Autoritè alimentaire europèenne consistera donc à faire le lien entre des centres d'excellence, en permettant à son propre personnel scientifique de bènèficier des compètences scientifiques de pointe, dans l'ensemble de l'Union europèenne et au niveau international, dans toutes les disciplines qui touchent à son activitè. Réciproquement, les organismes nationaux auront accès à une base scientifique du niveau le plus èlevè. Par leur interaction dynamique, le rôle de l'Autoritè sera progressivement renforcè. Ceci confèrera, à terme, à l'Autoritè le statut de premièere source de connaissances en matièere de sècuritè alimentaire dans l'UE.
55. Au sein du rèseau, il conviendra d'assurer l'utilisation optimale des compètences et des infrastructures scientifiques et techniques du Centre commun de recherche (CCR) de la Commission.

#### ***Interface avec les services de la Commission***

56. L'Autoritè et les services de la Commission devront collaborer très ètroitement dès la prise de fonctions de l'Autoritè. Ceci concerne, en particulier, les personnes chargèes de la prèparation de la lègislation, de son application ainsi que des contròles et inspections (OAV), de mème que le Centre commun de recherche et les responsables en matièere de recherche et dèveloppement dans la Communautè. De cette faèon, les conclusions de l'Autoritè pourront ètre utilisèes au mieux et elle sera tenue informèe des questions ayant un impact direct sur ses propres activitès. En mème temps, cela permettra à l'Autoritè de se montrer rèceptive aux besoins des services de la Commission. Bien entendu, cette interface ne devra amener aucune confusion quant au rôle distinct assignè à l'Autoritè.

#### ***Ressources***

57. Il convient de ne pas sous-estimer les ressources nécessaires à la mise sur pied et au fonctionnement des systèemes d'avis scientifiques, à la collecte et à l'analyse de l'information et aux rèseaux efficaces avec les organismes scientifiques des Ètats membres. Outre ses taches scientifiques et de communication, l'Autoritè devra

assumer une forte charge de travail en termes de gestion administrative et financière. Elle aura très largement recours aux technologies de l'information et de la communication et s'attachera à promouvoir leur utilisation par les agences et institutions nationales responsables de la sécurité alimentaire. L'efficacité de l'Autorité dépendra, en fin de compte, de l'attribution de ressources humaines, financières et structurelles appropriées, en termes de volume et de qualité. Il ne sera possible de définir les ressources nécessaires qu'à la lumière des décisions prises après le processus de consultation et les études de faisabilité approfondies. Les chiffres détaillés à cet égard seront présentés avec la proposition définitive de la Commission pour la mise en place de l'Autorité et tiendront compte des futurs débats de la Commission concernant les priorités politiques et l'attribution en conséquence des ressources humaines et opérationnelles.

### ***Siège de l'Autorité***

58. Pour exercer ses fonctions efficacement et être disponible pour des consultations rapides dans les situations de crise, l'Autorité devra développer des liens de travail très étroits avec les services de la Commission concernés par les questions de sécurité alimentaire ainsi qu'avec les autres institutions de l'UE. Il importe aussi qu'elle soit aisément accessible, non seulement pour les scientifiques appelés à formuler des avis mais aussi pour toutes les autres parties prenantes qui ont besoin de connaître son point de vue. C'est non seulement crucial pour une utilisation optimale des ressources mais aussi pour démontrer l'ouverture et la disponibilité de l'Autorité, en particulier dans son rôle de communication. À la lumière de ces considérations, la Commission estime que l'Autorité doit être établie dans un endroit aisément accessible.

### ***Pays candidats à l'adhésion***

59. Les pays candidats à l'adhésion seront associés aux travaux de l'Autorité, conformément aux conclusions du Conseil européen de Luxembourg, qui a souligné l'importance pour ces pays de se familiariser avec les méthodes de travail et les politiques de l'Union. Des dispositions spécifiques seront élaborées lors des travaux à venir sur la création de l'Autorité.

### ***Calendrier de mise en oeuvre***

La Commission juge essentiel que le calendrier retenu prévoit une mise en oeuvre très rapide de l'Autorité.
---

60. La création officielle de la nouvelle autorité devrait se dérouler selon le calendrier suivant:
- publication du Livre blanc: janvier 2000;
  - période de consultation: fin avril 2000;
  - proposition de la Commission: septembre 2000;
  - adoption du texte législatif créant l'Autorité: décembre 2001
  - début du fonctionnement de l'Autorité: 2002

61. Si le calendrier établi est ambitieux, en particulier au regard de l'ampleur de la tâche, la Commission considère qu'il est réalisable, compte tenu de son expérience de la création de l'A.E.E.M. Il sera non seulement nécessaire de prévoir un démarrage rapide de la nouvelle autorité mais, parallèlement, d'améliorer le fonctionnement du système existant. La Commission mettra sur pied une équipe spécialisée pour veiller à ce que des dispositions soient prises rapidement pour l'ensemble des questions identifiées dans le présent chapitre.
62. Le renforcement du système actuel d'évaluation et de communication des risques constituera un élément clé de l'ensemble des mesures nécessaires pour veiller à ce que l'Autorité puisse réellement devenir opérationnelle dans les deux ans. En fonction de la disponibilité des ressources au cours des deux prochaines années, la Commission évaluera la possibilité de renforcer les structures existantes de soutien et d'avis scientifique dans la phase préalable à la mise en place de l'Autorité.

## CHAPITRE 5: ASPECTS RÉGLEMENTAIRES

63. Au chapitre 4, la Commission a souligné les raisons pour lesquelles la gestion des risques devait être confiée à une structure institutionnelle totalement responsable au plan politique. Sans préjudice de la création proposée d'une Autorité alimentaire européenne, la rédaction et la définition de la législation resteront de la compétence de la Commission, du Parlement et du Conseil.
64. L'Union européenne possède une vaste législation qui couvre la production primaire de produits agricoles et la production industrielle de préparations alimentaires. La législation a évolué au cours des trente dernières années, ce qui traduit un éventail d'influences scientifiques, sociales, politiques et économiques, en particulier dans le cadre de la réalisation du marché intérieur, mais aucune tendance cohérente globale n'a guidé cette évolution. C'est pourquoi le Livre vert relatif aux Principes généraux de la législation alimentaire dans l'Union européenne (COM(97) 176 final) prévoyait déjà la nécessité d'une révision majeure de cette législation.
65. La production alimentaire est extrêmement complexe. Les produits d'origine animale et végétale comportent des risques intrinsèques liés à la contamination microbiologique et chimique. Cependant, 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.

L'annexe reprend l'éventail complet des mesures proposées ainsi que les priorités et le calendrier prévisible, des contraintes au niveau des ressources pouvant cependant influencer la finalisation de certaines initiatives.

### *Nouveau cadre juridique pour la sécurité alimentaire*

Il est nécessaire de créer un ensemble de règles cohérent et transparent en matière de sécurité alimentaire.
--

66. La Commission prévoit de formuler des propositions en vue d'un nouveau cadre juridique définissant les principes destinés à garantir une approche cohérente et à arrêter les principes, obligations et définitions applicables dans ce domaine. Ces propositions auront pour but de traduire les résultats de la consultation à grande échelle lancée par la Commission en 1997 avec la publication de son Livre vert sur la législation alimentaire, de définir les principes communs de la législation alimentaire et d'instituer la sécurité alimentaire comme le principal objectif du droit communautaire en matière d'alimentation.
67. La Commission formulera des propositions et notamment une législation alimentaire générale qui reprendra les principes de sécurité alimentaire exposés au chapitre 2.

Ces propositions feront l'objet de la plus vaste consultation possible avec tous les groupes d'intérêt, dès les premiers stades de leur développement, et l'analyse d'impact des propositions législatives sera effectuée le cas échéant. Les différents textes doivent être clairs, simples à mettre en oeuvre et compréhensibles pour tous les opérateurs. Il doit également y avoir une coopération étroite avec les autorités compétentes aux niveaux appropriés dans les États membres pour assurer une conformité et une application adéquates et cohérentes et éviter les procédures administratives inutiles.

68. Ces propositions fourniront également le cadre général pour les domaines non couverts par des règles harmonisées spécifiques, mais où le fonctionnement du marché intérieur est garanti par la reconnaissance mutuelle, comme l'a précisé la Cour de Justice dans sa jurisprudence dite du "Cassis de Dijon". Selon ce principe, en l'absence d'harmonisation à l'échelon communautaire, les États membres ne peuvent restreindre la mise sur le marché de produits légalement commercialisés que lorsque et dans la mesure où cela se justifie par un intérêt légitime tel que la protection de la santé publique et où les mesures prises sont proportionnelles. Dans cette optique, la Commission continuera de recourir à tous les moyens à sa disposition, formels (procédures d'infraction) ou informels (réseaux de représentants des États membres, réunions, etc.) pour résoudre les litiges en matière d'entraves aux échanges. Une action en vue de mesures à l'échelon communautaire sera envisagée lorsqu'une entrave aux échanges est jugée justifiée par des motifs liés à la sécurité alimentaire.

#### *Nouveau cadre juridique pour les aliments pour animaux*

La sécurité des aliments d'origine animale commence par celle des aliments pour animaux.
--

69. La législation ne peut empêcher tous les incidents survenant dans la chaîne alimentaire animale et humaine, mais elle peut définir des exigences et des contrôles appropriés qui permettent la détection précoce des problèmes et une action corrective rapide. À cet égard, l'action requise dans le secteur de l'**alimentation animale** est caractéristique. Les principes de sécurité alimentaire du chapitre 2 devraient être rendus applicables dans le secteur de l'alimentation animale, en particulier pour clarifier les responsabilités des producteurs d'aliments pour animaux et fournir une clause de sauvegarde globale. Plus précisément, les matériaux qui peuvent ou ne peuvent pas être utilisés dans la production d'aliments pour animaux, y compris les sous-produits animaux, doivent être clairement définis. Une liste positive des matériaux entrant dans les aliments pour animaux constituerait la réponse la plus claire à l'absence actuelle de définition de ces matériaux, mais cette tâche est complexe et demande du temps. À court terme, la liste négative en vigueur doit être complétée rapidement. La Commission s'engage cependant à travailler dans l'optique d'une liste positive à moyen terme. De plus, une révision de la législation communautaire sera proposée en vue d'exclure les animaux trouvés morts (cadavres) et les matériaux condamnés de la chaîne alimentaire. Les seuls matériaux autorisés pour une utilisation dans les aliments pour animaux seraient alors les matériaux dérivés d'animaux déclarés propres à la consommation humaine.

Une proposition législative sera présentée concernant l'évaluation, l'autorisation et l'étiquetage des **nouveaux aliments pour animaux**, en particulier les organismes

génétiqnement modifiés et les produits alimentaires pour animaux qui en sont dérivés.

Une clarification des différentes catégories de produits utilisés dans l'alimentation animale (additifs, produits pharmaceutiques, compléments) est nécessaire pour éviter les zones d'ombre et préciser les dispositions applicables dans chaque cas. La Commission visera également l'interdiction ou l'abandon progressif des antibiotiques utilisés comme accélérateurs de croissance dans l'UE en fonction de leur utilisation potentielle en médecine humaine et vétérinaire, dans le cadre de sa stratégie d'ensemble dans la lutte contre la résistance aux antibiotiques et sa maîtrise.

Maintenant que les origines et les conséquences de la crise de la dioxine sont plus claires, il est évident que le secteur de la fabrication d'aliments pour animaux devrait faire l'objet des mêmes dispositions et contrôles rigoureux que le secteur de l'alimentation humaine. L'absence de contrôles internes (bonnes pratiques de fabrication, contrôles internes, plans d'urgence) et l'absence de mécanismes de traçabilité ont permis à la crise de la dioxine de se développer et de s'étendre à l'ensemble de la chaîne alimentaire. Une législation sera proposée afin de corriger ces anomalies, notamment par l'agrément officiel de toutes les installations de production d'aliments pour animaux et des contrôles officiels à l'échelon national et communautaire. Pour aligner les conditions applicables au secteur de l'alimentation animale sur celles de l'alimentation humaine, un système d'alerte rapide pour l'alimentation animale doit être intégré dans le système d'alerte rapide concernant l'alimentation humaine.

### *Santé et bien-être des animaux*

La santé et le bien-être des animaux producteurs d'aliments sont essentiels pour la santé publique et la protection des consommateurs.

70. La **santé animale** constitue également un facteur important de la sécurité alimentaire. Certaines maladies, appelées **zoonoses**, telles que la tuberculose, la salmonellose et la listériose peuvent être transmises à l'homme par des aliments contaminés. Ces maladies peuvent être particulièrement graves pour certaines catégories de personnes. La listériose peut provoquer une encéphalite et des avortements spontanés tandis que la salmonellose devient un problème de santé publique. Une image claire de la situation est un préalable à l'action. Par conséquent, une surveillance communautaire des maladies d'origine alimentaire et des zoonoses est requise et il est nécessaire d'introduire des prescriptions de notification harmonisées. Les informations qui en découleront aideront la Commission à fixer des objectifs et à prendre des mesures plus efficaces pour réduire la prévalence des zoonoses.

Les programmes d'éradication et de lutte existants, pour la tuberculose et la brucellose par exemple, devraient être poursuivis et si possible renforcés, en particulier dans les États membres dont la situation demeure problématique pour ces maladies. La lutte contre l'hydatidose et *Brucella melitensis* dans les régions méditerranéennes devrait faire l'objet d'une attention particulière. L'information sur la surveillance des zoonoses doit être mieux exploitée en vue de mieux définir les programmes à l'échelon communautaire.

Le présent Livre blanc ne formule des propositions spécialement conçues pour favoriser la santé et le bien-être des animaux que dans la mesure où la politique de sécurité alimentaire est directement concernée. Dans le contexte du présent Livre blanc, il est admis que les questions relatives au **bien-être des animaux** doivent être davantage intégrées au regard de la politique alimentaire. En particulier, l'impact sur la qualité et la sécurité des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine doit être traduit dans la législation.

71. La plupart des textes relatifs à l'**ESB** et aux **EST** ont été adoptés sous forme de mesures de sauvegarde, prises de façon ponctuelle. Par définition, l'adoption de telles mesures ne concerne pas toutes les institutions communautaires. Elles ne garantissent pas non plus une approche totalement cohérente. La Commission s'est penchée sur ce problème en présentant au Conseil et au Parlement européen une proposition complète basée sur l'article 152 du traité, qui couvre toutes les mesures de lutte contre l'ESB et les autres encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST). Jusqu'à l'adoption de cette proposition, des mesures d'urgence seront prises afin de garantir un niveau de protection élevé pendant la période de transition. Les mesures les plus importantes seront des dispositions relatives à l'élimination des matériaux à risques spécifiés, associées à une classification provisoire en fonction de la situation en matière d'ESB, au renforcement du système de surveillance épidémiologique sur la base de tests sur les animaux à hauts risques (bétail trouvé mort, bétail abattu d'urgence), à l'actualisation de l'interdiction d'utilisation dans l'alimentation animale et des embargos compte tenu des recommandations scientifiques récentes.

Par ailleurs, la Commission est d'avis que des tests supplémentaires destinés à établir l'incidence de l'ESB dans l'Union sont souhaitables. Cela dépendra bien entendu de l'existence de tests post mortem adaptés. La Commission suivra de près ces questions et formulera des propositions en vue d'un programme d'essais adapté compte tenu de l'évolution.

### *Hygiène*

Une approche coordonnée et holistique de l'hygiène est un élément essentiel de la sécurité alimentaire.
---

72. Au fil du temps, la Communauté a élaboré un vaste ensemble de dispositions en matière d'**hygiène** des denrées alimentaires qui compte plus de vingt textes juridiques destinés à assurer la sécurité des aliments produits et mis sur le marché. Ces dispositions ont cependant été adoptées en ordre dispersé, en réponse aux besoins du marché intérieur, compte tenu d'un niveau de protection élevé. Il en est résulté une série de régimes d'hygiène différents selon que l'aliment est d'origine animale ou végétale, ce qui ne peut se justifier que par des raisons historiques, tandis que certains domaines restent hors du champ d'application des dispositions, par exemple la production d'aliments d'origine végétale au niveau des exploitations (production primaire). Un nouveau règlement général sera proposé et procédera à la refonte de toutes les dispositions juridiques existantes afin de garantir cohérence et clarté dans l'ensemble de la chaîne de production alimentaire. Son principe directeur sera que les opérateurs du secteur alimentaire sont totalement responsables de la sécurité des aliments qu'ils produisent. La mise en oeuvre de l'analyse des risques et des principes de contrôle et l'observation des règles d'hygiène, applicables à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, doivent garantir cette sécurité. La Commission doit étudier comment aider au mieux les petites et moyennes entreprises à mettre en oeuvre ces

exigences, notamment en soutenant l'élaboration de documents d'orientation. De plus, une procédure destinée à définir des critères microbiologiques et, le cas échéant, des objectifs de sécurité alimentaire sera mise en place.

### *Contaminants et résidus*

Des limites de contaminants et de résidus doivent être fixées et contrôlées.
--

73. Le terme “**contaminants**” désigne habituellement les substances qui ne sont pas ajoutées intentionnellement aux aliments. Ils peuvent provenir d'une contamination de l'environnement, mais aussi des pratiques agricoles, de la production, de la transformation, du stockage, de l'emballage, du transport ou de pratiques frauduleuses. Des dispositions communautaires spécifiques existent pour quelques contaminants seulement, mais de multiples mesures sont appliquées à l'échelon national. Cette situation conduit de facto à des disparités dans la protection de la santé du consommateur à travers l'UE, mais engendre aussi des difficultés pratiques pour les autorités de contrôle et l'industrie. La gravité de cette lacune a été mise en évidence lors de la crise de la dioxine lorsque des limites ponctuelles, uniquement valables pour les produits d'origine belge, ont été fixées dans le cadre d'une mesure de sauvegarde. Il est dès lors manifestement nécessaire de définir des normes applicables aux contaminants tout au long de la chaîne qui conduit de l'alimentation animale à l'alimentation humaine. Les bases scientifiques de la fixation de ces limites doivent être examinées en priorité.
74. La présence de certaines substances dans l'alimentation résulte d'une utilisation intentionnelle. Ce sont les **résidus de pesticides** dans les aliments d'origine végétale et animale et les **médicaments vétérinaires** dans les aliments d'origine animale. La législation communautaire a établi des règles pour la fixation de limites maximales de résidus de ces substances dans les produits alimentaires et agricoles. Les États membres sont tenus de contrôler le respect de ces limites, mais il n'existe pas de modalités harmonisées et les activités de contrôle varient d'un État membre à l'autre. De plus, le nombre de laboratoires agréés en mesure de procéder au monitoring dans les États membres est limité. En ce qui concerne les pesticides, la Commission entend fixer progressivement des limites pour toutes les combinaisons de pesticides/produits. Une action sera entreprise pour corriger les lacunes en matière de monitoring et d'essai en laboratoire.

Actuellement, un grand nombre de **pesticides** sur le marché n'a pas encore été évalué au niveau communautaire. Dans le même temps, de nouveaux pesticides sont présentés en vue d'obtenir une autorisation de commercialisation. La procédure d'agrément des nouveaux pesticides doit être accélérée. Parallèlement, la révision de l'agrément des pesticides existants doit être rationalisée de façon à pouvoir éliminer très rapidement les produits pour lesquels les données de sécurité font défaut ou pour lesquels des problèmes de sécurité ont été identifiés. L'utilisation de pesticides plus sûrs en sera favorisée.

Cependant, la réalisation des évaluations des risques en vue de l'agrément des pesticides et de la fixation de limites maximales de résidus est entravée par l'absence de données suffisamment précises sur les régimes alimentaires. Pour combler cette lacune, une vaste étude destinée à créer une base de données sur les régimes alimentaires sera effectuée; cette base constituera également un outil essentiel pour l'évaluation des risques de n'importe quel autre contaminant, additif, etc.

75. La législation relative à la **contamination radioactive** de l'alimentation humaine et animale est adoptée sur la base de l'article 31 du traité Euratom, et dans le cas des importations, sur la base de l'article 133 du traité. Dans cette optique, la législation post-Tchernobyl sera suivie de près en permanence.

#### *Nouveaux aliments*

Les dispositions communautaires régissant les **nouveaux aliments** doivent être renforcées et rationalisées.

76. La procédure d'autorisation en vue de la mise sur le marché de nouveaux aliments (autrement dit des aliments ou ingrédients alimentaires qui n'ont pas encore été utilisés dans l'alimentation humaine, en particulier ceux qui contiennent des organismes génétiquement modifiés ou en sont dérivés) devrait gagner en clarté et en transparence. Il y a lieu de revoir les dérogations à ces dispositions. Par conséquent, la Commission adoptera un règlement d'application destiné à clarifier les procédures définies dans le règlement (CE) n° 258/97 relatif aux nouveaux aliments et présentera également en temps voulu une proposition destinée à améliorer ce règlement compte tenu du cadre réglementaire révisé applicable à la dissémination volontaire d'OGM au titre de la directive 90/220/CEE. Par ailleurs, les dispositions en matière d'étiquetage doivent être complétées et harmonisées.

#### *Additifs, arômes, emballage et ionisation*

Il est nécessaire de mettre à jour et de compléter la législation existante concernant les additifs, les arômes, l'emballage et l'ionisation.

77. Les dispositions relatives aux **additifs et arômes alimentaires** doivent être modifiées à plusieurs égards. Premièrement, des compétences d'exécution devraient être conférées à la Commission pour tenir à jour les listes communautaires d'additifs autorisés et le statut des enzymes devrait être clarifié. Deuxièmement, les listes communautaires de colorants, d'édulcorants et autres additifs doivent être mises à jour. Troisièmement, les critères de pureté applicables aux édulcorants, aux colorants et autres additifs doivent être modifiés et des critères de pureté adaptés doivent être fixés pour les additifs alimentaires produits à partir de nouvelles sources. La Commission publiera également un rapport sur l'absorption d'additifs alimentaires. Jusqu'à présent, l'action spécifique concernant les arômes s'est concentrée sur les substances de constitution chimique définie. Des travaux supplémentaires sont nécessaires pour tenir compte de l'innovation dans ce domaine, ainsi que de nouvelles connaissances sur les effets toxicologiques des substances naturellement présentes dans les arômes. La Commission mettra à jour le répertoire des substances aromatisantes, élaborera un programme pour leur évaluation et établira une liste des additifs dont l'utilisation est autorisée dans les arômes.
78. La Commission étudiera également la modification du cadre communautaire pour les **matériaux en contact avec les denrées alimentaires** pour améliorer l'administration de ce secteur et les prescriptions d'étiquetage. La structure et la transparence des directives relatives aux matières plastiques seront améliorées et l'application de ces dispositions aux revêtements de surface sera examinée. En ce qui concerne les matières qui ne font pas encore l'objet d'une harmonisation (papier, caoutchouc, métaux, bois, liège), la Commission poursuivra sa collaboration avec les autres organismes européens actifs dans ce domaine (CEN, Conseil de l'Europe).

79. La Commission proposera également une directive destinée à compléter la liste des denrées alimentaires dont le traitement par **ionisation** est autorisé et publiera les coordonnées des installations d'ionisation actives dans les États membres ainsi qu'une liste des installations agréées jugées équivalentes dans les pays tiers. Elle élaborera également une directive relative aux constituants des **eaux minérales naturelles** et aux conditions d'utilisation de l'air enrichi en ozone pour le traitement de certaines eaux minérales.

#### *Mesures d'urgence*

La possibilité de prendre des mesures de sauvegarde est un outil essentiel pour gérer les situations d'urgence en matière de sécurité alimentaire.

80. La crise de la dioxine a démontré le manque de cohérence du cadre actuel pour l'adoption de **mesures de sauvegarde** en réaction à un risque identifiée pour la santé du consommateur. La Commission ne dispose pas actuellement d'un instrument juridique lui permettant d'adopter une mesure de sauvegarde de sa propre initiative, que ce soit pour un aliment pour animaux ou un aliment transformé d'origine non animale provenant d'un des États membres. Les mécanismes d'adoption de mesures de sauvegarde diffèrent selon le secteur. L'adoption d'une procédure d'urgence unique applicable à tous les produits destinés à l'alimentation humaine et animale, quelle que soit leur origine géographique, est le seul moyen de supprimer les disparités et de combler les lacunes du système. La Commission élaborera une proposition législative complète en la matière.

#### *Processus de décision*

Le processus de décision doit être rationalisé et simplifié pour garantir efficacité, transparence et rapidité.

81. La législation de l'UE en matière d'alimentation peut s'appuyer sur différentes dispositions du traité CE: l'article 95 dans le cas de mesures destinées à la réalisation ou au fonctionnement du marché intérieur (en prenant pour base un niveau élevé de protection du consommateur et de la santé), l'article 152 pour les mesures dans les domaines vétérinaires et phytosanitaires qui ont pour objectif direct la protection de la santé publique, l'article 153 lié à la protection du consommateur et l'article 37 lorsque les aspects agricoles sont prépondérants. En fonction de la base juridique, les mesures sont adoptées par le Conseil dans le cadre de la procédure de codécision avec le Parlement européen ou après consultation du Parlement sur proposition de la Commission.

L'article 202 du traité CE prévoit que le Conseil, dans les actes qu'il adopte, confère à la Commission les compétences d'exécution des règles qu'il établit, sauf dans des cas spécifiques où il peut également se réserver d'exercer directement des compétences d'exécution. Ce transfert de compétence devrait normalement permettre à la Commission de convertir les avis scientifiques qu'elle reçoit en modifiant la législation correspondante ou en prenant les décisions appropriées. Dans certains cas cependant (en particulier pour les additifs alimentaires), les compétences d'exécution n'ont pas encore été conférées à la Commission, ce qui a pour résultat indésirable que la mise à jour des listes positives de substances autorisées peut prendre plusieurs années à compter de la formulation de l'avis scientifique (qu'elle soit nécessaire pour

autoriser une nouvelle substance, pour interdire l'utilisation d'une substance autorisée ou pour modifier les conditions d'utilisation d'une substance autorisée).

82. Dans les domaines où la Commission a des compétences d'exécution (par exemple, les arômes, les solvants d'extraction, les contaminants, les résidus de pesticides, les matériaux en contact avec des denrées alimentaires, les aliments de régime ou les aliments surgelés), le processus de décision actuel destiné à convertir les avis scientifiques en législation ou en décision n'est pas satisfaisant dans certains cas: les procédures applicables sont disparates et lourdes; différents comités sont concernés; les modalités applicables varient; les moyens sont insuffisants et dispersés.
83. Toutes les procédures mises en place par la législation communautaire en matière d'alimentation en vue de sa mise en oeuvre et de son adaptation au progrès scientifique et technique doivent être revues. Dans cette optique, le nombre de comités s'occupant de la législation secondaire et de l'adoption des différentes décisions doit être réduit et rationalisé. Une meilleure coordination devrait être assurée pour veiller à ce que les questions de sécurité alimentaire soient traitées en continu, de la ferme à la table, en appliquant une procédure réglementaire unique, une procédure de gestion unique pour l'adoption des différentes décisions et une procédure d'urgence pour toutes les questions urgentes touchant à la sécurité alimentaire. Les nouvelles procédures devraient être conformes à la décision récente en matière de comitologie.
84. Des délais précis et stricts devraient être fixés lorsque la Commission doit rédiger un amendement ou une décision, lorsque le Comité permanent doit rendre un avis et lorsque la Commission doit finaliser un amendement ou une décision. Une plus grande transparence devrait être envisagée à tous les stades du processus réglementaire. Les technologies de l'information et des communications devraient être utilisées à grande échelle pour automatiser la production et le suivi des amendements et décisions et accélérer leur diffusion entre toutes les parties concernées.

## CHAPITRE 6: CONTRÔLES

Un texte législatif exhaustif sera proposé en vue de refondre les différentes dispositions en matière de contrôle. Il tiendra compte du principe général selon lequel tous les maillons de la chaîne de production alimentaire doivent faire l'objet de contrôles officiels.

### *Évolution de la législation communautaire*

85. Des dispositions législatives mettant en place des contrôles officiels à l'échelon national et communautaire ont été définies dans plusieurs textes de droit communautaire sur une période de plus de 30 ans. Bien que ces actes poursuivent le même objectif, leur approche du fonctionnement de ces contrôles varie. Ils comportent également des anomalies qui aboutissent à une base juridique incomplète pour procéder à des contrôles officiels tant dans les États membres que dans les pays tiers. Il est nécessaire de clarifier et de mettre à jour la législation sur les contrôles alimentaires en vigueur et de veiller à ce qu'elle englobe toutes les phases de la production. De plus, certaines prescriptions détaillées relatives au contrôle de la viande doivent être revues étant donné qu'elles ne correspondent plus aux méthodes modernes de gestion de la sécurité des aliments.
86. La législation existante comporte un système par lequel les États membres peuvent percevoir des redevances pour couvrir les coûts des contrôles sur les produits d'origine animale. Les États membres peuvent percevoir des redevances auprès des importateurs pour le contrôle du respect de la législation post-Tchernobyl sur un certain nombre de produits d'origine animale et non animale. Le niveau des redevances varie entre les États membres et dans les États membres. Il n'existe en outre aucune base juridique pour un système similaire applicable aux contrôles des produits d'origine non animale destinés à l'alimentation animale et humaine.
87. L'absence d'uniformité dans la fixation et la perception des redevances de contrôle et l'extension de ce principe aux secteurs non couverts actuellement figureront dans cette révision législative. Des objectifs communs devraient être fixés à l'échelon communautaire quant aux exigences en matière de personnel et d'équipement, et des garanties devraient être introduites pour veiller à ce que les redevances servent uniquement à financer les contrôles.

### *Contrôles du fonctionnement de la législation communautaire*

88. La production d'aliments sûrs est une responsabilité que partagent les opérateurs, les autorités nationales et la Commission européenne. Les opérateurs doivent respecter les dispositions législatives et minimiser les risques de leur propre initiative. Les autorités nationales sont chargées de veiller au respect des normes de sécurité alimentaire par les opérateurs. Elles doivent mettre en place des systèmes de contrôle pour garantir que les dispositions communautaires sont respectées et, le cas échéant, les faire appliquer. Ces systèmes devraient être conçus à l'échelon communautaire de façon à suivre une approche harmonisée.
89. Pour s'assurer que ces systèmes de contrôle sont efficaces, la Commission conduit, par l'entremise de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV), un programme d'audits et d'inspections. Ces contrôles évaluent le fonctionnement des autorités nationales

quant à leur capacité à mettre en oeuvre et à gérer des systèmes de contrôle efficaces, et sont appuyés par des visites d'installations pour vérifier que des normes acceptables sont effectivement respectées.

90. Les crises récentes concernant la sécurité alimentaire ont mis en évidence les lacunes des systèmes nationaux de contrôle. L'absence d'approche harmonisée dans la conception et la mise au point de ces systèmes est au coeur du problème.
91. Il est par conséquent manifestement nécessaire de définir un **cadre communautaire pour les systèmes de contrôle nationaux**, ce qui améliorera la qualité des contrôles à l'échelon communautaire et par conséquent rehaussera le niveau de sécurité alimentaire à travers l'Union européenne. La gestion de ces systèmes de contrôle demeurerait une compétence nationale. Ce cadre communautaire devrait comporter trois éléments de base.
- Des **critères opérationnels définis à l'échelon communautaire** que devraient respecter les autorités nationales en seraient le premier élément. Ces critères constitueraient les principaux points de référence sur lesquels les autorités nationales seraient contrôlées par l'OAV, ce qui permettrait à ce dernier de définir une approche cohérente et complète du contrôle des systèmes nationaux.
  - Le deuxième élément consisterait à formuler des **orientations communautaires en matière de contrôle**. Celles-ci favoriseraient des stratégies nationales cohérentes, identifieraient des priorités en fonction des risques et les procédures de contrôle les plus efficaces. Une stratégie communautaire adopterait une approche globale intégrée de la mise en oeuvre des contrôles. Ces orientations fourniraient également des conseils sur la conception de systèmes d'enregistrement de l'efficacité et des résultats des contrôles et définiraient des indicateurs communautaires de performance.
  - Le troisième élément du cadre serait une meilleure **coopération administrative** dans la conception et la gestion des systèmes de contrôle. La dimension communautaire des échanges de bonnes pratiques entre les autorités nationales serait renforcée. Cet élément comporterait également une action en faveur de l'assistance mutuelle entre les États membres en intégrant et en complétant le cadre juridique existant. Cela engloberait en outre des aspects tels que la formation, l'échange d'informations et une réflexion stratégique à plus long terme à l'échelon communautaire.
92. La conception de ce cadre communautaire global pour les systèmes de contrôle nationaux constituerait clairement une tâche commune pour la Commission et les États membres. L'expérience de l'OAV en sera un élément essentiel.
93. Depuis la mise en place du marché intérieur, l'importance de contrôles sanitaires efficaces et harmonisés aux frontières extérieures de l'UE s'est imposée comme une évidence. Le système actuel, basé sur des postes d'inspection frontaliers placés sous le contrôle des autorités des différents États membres, concerne uniquement les produits d'origine animale. De plus, il ne fournit pas une approche suffisamment bien coordonnée des contrôles frontaliers. La base juridique des contrôles frontaliers doit couvrir tous les produits et définir un système de contrôle plus efficace à l'échelle communautaire.

94. Il y a lieu de se demander si la Commission doit avoir des compétences supplémentaires, à l'appui des procédures d'infraction en cours, lorsque les contrôles révèlent un non-respect marqué des dispositions communautaires. Ceci doit notamment permettre d'agir rapidement face à des risques immédiats pour la santé des consommateurs et s'appuyer sur un suivi efficace et transparent des rapports d'inspection de l'OAV. Le cas échéant, il devrait également être possible de suspendre l'aide financière communautaire ou de récupérer les fonds déjà alloués.

## CHAPITRE 7: INFORMATION DES CONSOMMATEURS

### *Communication des risques*

La communication des risques ne devrait pas être une transmission passive d'informations, mais être interactive et impliquer un dialogue et un retour d'information de tous les intervenants.

95. La communication des risques est un échange d'informations entre les parties concernées sur la nature du risque et les mesures prises pour le contrôler. Elle constitue une responsabilité fondamentale des pouvoirs publics lorsqu'ils gèrent des risques pour la santé publique. Elle ne peut fonctionner correctement que si les évaluations des risques et les décisions en matière de gestion des risques sont transparentes et publiques. Depuis 1997, la Commission a mis en oeuvre une nouvelle approche destinée à garantir la transparence en mettant à la disposition du public toutes les informations relatives aux avis scientifiques et aux inspections et contrôles. Cette politique constitue un élément clé de la communication des risques et de la confiance de la population et doit être poursuivie activement.
96. Pour tous les aspects touchant à la sécurité alimentaire, il est essentiel que le consommateur soit un intervenant reconnu à part entière et que ses préoccupations soient prises en compte en
- consultant le grand public sur tous les aspects de la sécurité alimentaire;
  - fournissant un cadre de discussion (audiences publiques) entre les experts scientifiques et les consommateurs;
  - facilitant le dialogue transnational entre les consommateurs, à l'échelon européen et mondial.
97. Il importe que toutes les phases de la prise de décision soient totalement transparentes. Quelle que soit la qualité d'un nouveau système, sans transparence, les consommateurs ne seront pas en mesure de suivre l'évolution des nouvelles mesures et d'apprécier pleinement les améliorations qu'elles apportent. La transparence aura pour résultat la vigilance requise du grand public et garantira le contrôle démocratique et la responsabilité à l'égard du public.
98. Enfin, une approche davantage proactive doit être adoptée pour la communication des risques inévitables pour certains groupes de population. Par exemple, les femmes en âge de procréer, les femmes enceintes, les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes atteintes d'immunodéficience devraient être prévenues plus activement des risques potentiels que présentent certains aliments.

### *Étiquetage et publicité*

Les consommateurs doivent recevoir des informations indispensables et précises pour pouvoir choisir en toute connaissance de cause.

99. Des règles contraignantes en matière d'étiquetage doivent par conséquent garantir que le consommateur dispose des informations sur les caractéristiques du produit

déterminantes pour le choix, sur la composition, le stockage et l'utilisation d'un produit. Les opérateurs devraient avoir la possibilité de donner davantage d'informations sur l'étiquette pour autant qu'elles soient correctes et non trompeuses.

Dans le cadre de l'OMC, l'étiquetage est devenu une question de politique commerciale dans de multiples domaines, notamment la sécurité alimentaire, en rapport avec les accords sur les obstacles techniques au commerce et sur les mesures sanitaires et phytosanitaires. La Communauté a donc indiqué qu'elle viserait des orientations multilatérales en matière d'étiquetage. Ces dernières devraient éviter les litiges inutiles. Cette question présente un intérêt particulier pour la Communauté étant donné sa position sur le droit de savoir du consommateur.

100. Outre l'actuelle **codification de la directive relative à l'étiquetage**, la Commission prévoit de proposer une nouvelle modification qui supprimerait la possibilité de ne pas mentionner les composants des ingrédients composés lorsqu'ils constituent moins de 25% du produit final. L'étiquetage de tous les ingrédients garantira non seulement une information optimale du consommateur sur la composition d'un produit alimentaire, mais fournira aussi les renseignements nécessaires aux consommateurs qui, pour des raisons de santé ou d'éthique, doivent ou veulent éviter certains ingrédients. Dans cette optique, le problème du transfert d'additifs doit toujours être examiné. De plus, pour les ingrédients qui sont des allergènes connus, mais pour lesquels seul le nom de la catégorie doit être mentionné, une indication de la présence de ces allergènes sera envisagée pour permettre aux consommateurs sensibles d'éviter ces produits.
101. La directive relative à l'étiquetage interdit d'attribuer à un quelconque aliment la propriété de prévenir, traiter ou guérir une maladie humaine ou de faire référence à de telles propriétés. La Commission continue de penser que l'étiquetage d'un produit alimentaire et la publicité qui lui est faite ne devraient pas contenir ce type d'allégations en matière de santé. S'il est évident qu'une alimentation équilibrée est un gage de bonne santé, alléguer que l'ingestion d'un aliment peut prévenir, traiter ou guérir une maladie peut en fait amener les consommateurs à poser des choix diététiques déséquilibrés. La Commission examinera cependant s'il y a lieu d'introduire dans le droit communautaire des dispositions spécifiques régissant les "allégations fonctionnelles" (par exemple sur les effets bénéfiques d'un nutriment sur certaines fonctions corporelles normales) et les "allégations nutritionnelles" (qui décrivent par exemple la présence, l'absence ou le niveau d'un nutriment, selon le cas, contenu dans un aliment ou sa valeur par rapport à des produits alimentaires analogues). De plus, la Commission étudiera la nécessité d'aligner les dispositions de la directive sur l'étiquetage nutritionnel sur les besoins et les attentes des consommateurs.
102. En complément de l'approche en matière d'étiquetage des aliments, les moyens de recours dont disposent les consommateurs et les concurrents contre les **messages publicitaires trompeurs** devraient être étendus aux types d'allégations précitées. La Commission formulera une proposition dans ce sens en vue de modifier la directive sur la publicité trompeuse et veillera à ce que les dispositions en matière de publicité et d'étiquetage offrent un cadre juridique cohérent.
103. La Commission étudiera également la possibilité de réviser ou d'introduire des dispositions spécifiques en matière d'étiquetage pour certaines catégories d'aliments. Des règles spécifiques, telle que la mention obligatoire du lieu d'origine des fruits

frais qui informe mieux les consommateurs sur ces produits, ne sont pas en contradiction avec les règles générales. La Commission clarifiera également les dispositions régissant l'étiquetage des **nouveaux aliments** et, en particulier, des produits dérivés d'organismes génétiquement modifiés et prendra une initiative en ce qui concerne l'étiquetage des additifs produits par génie génétique et l'étiquetage des aliments et ingrédients alimentaires produit sans faire appel au génie génétique (aliments dits "sans OGM").

### *Nutrition*

Les consommateurs marquent un intérêt croissant pour la valeur nutritive des aliments qu'ils achètent et il est de plus en plus nécessaire de leur fournir des informations correctes sur les aliments qu'ils consomment.

104. La protection de la santé publique ne se limite pas à la sécurité chimique, biologique et physique des aliments. Elle devrait également viser à assurer l'ingestion des nutriments essentiels tout en limitant l'ingestion d'autres éléments afin d'éviter les effets négatifs sur la santé, y compris les effets anti-nutritionnels. Des informations scientifiques ont démontré qu'un régime adapté et varié est un facteur essentiel de bonne santé et de bien-être général. Ce peut être particulièrement vrai aujourd'hui que de nouveaux types de produits dont la valeur nutritive est modifiée apparaissent sur le marché et peuvent avoir une influence favorable ou défavorable sur le comportement et le bien-être des consommateurs. De plus, les informations qui permettraient aux consommateurs d'effectuer des choix corrects ne sont pas systématiquement disponibles de façon claire et accessible.
105. En ce qui concerne les **aliments diététiques** (autrement dit les aliments destinés à répondre aux besoins nutritionnels particuliers de groupes spécifiques de la population), la Commission élaborera une directive spécifique sur les aliments destinés à répondre aux besoins résultant d'un effort musculaire intense. Elle rédigera également un rapport sur les aliments destinés aux personnes souffrant de diabète et définira les conditions d'utilisation des mentions "pauvre en sodium" ou "sans sodium" et "sans gluten". La Commission présentera également au Conseil et au Parlement deux propositions de directives sur les **compléments alimentaires** (autrement dit les sources concentrées de nutriments tels que vitamines et sels minéraux) et les **aliments enrichis** (aliments auxquels ont été ajoutés des nutriments). Enfin, des critères de pureté devront être définis pour les substances nutritives qui sont ajoutées aux aliments destinés à une alimentation particulière ou présentes dans les compléments alimentaires et les aliments enrichis.
106. Plusieurs actions ont été organisées à l'échelon communautaire dans le cadre des quatrième et cinquième programmes-cadres de recherche et développement. Ces actions comportent certains des volets qui seraient utiles dans l'optique d'une politique nutritionnelle. La Commission envisage l'élaboration d'une politique nutritionnelle globale et cohérente et présentera un plan d'action dans ce sens.
107. Plusieurs aspects déjà évoqués dans le présent Livre blanc concernent également la mise en place d'une politique dans ce domaine. La mise en oeuvre d'une politique nutritionnelle requiert un monitoring, une collecte et une analyse efficaces des données. Les informations relatives à l'ingestion d'aliments, aux régimes alimentaires et à l'état nutritionnel devraient donc être intégrées dans les systèmes nationaux et communautaires de collecte de données. Par ailleurs, la recherche et les études sur la

nutrition devraient être encouragées, des avis scientifiques devraient être sollicités activement et la diffusion de leurs résultats devrait s'opérer dans la plus grande transparence. Une information efficace et correcte des consommateurs constitue un autre aspect essentiel d'une politique nutritionnelle et, à cet égard, la directive relative à l'étiquetage nutritionnel joue un rôle utile. Un effort particulier devrait être déployé dans la mise en place des outils d'information appropriés, notamment l'étiquetage nutritionnel, mais aussi des campagnes d'information. Des recommandations du Conseil concernant des orientations en matière de régime alimentaire seront proposées. Il y aura lieu de veiller à une communication appropriée aux consommateurs.

## CHAPITRE 8: DIMENSION INTERNATIONALE

Les aliments et aliments pour animaux importés doivent respecter un principe clé, à savoir satisfaire à des exigences sanitaires au moins équivalentes à celles définies par la Communauté pour sa production interne.

108. La Communauté est le plus gros importateur/exportateur mondial de produits alimentaires et commerce avec des pays du monde entier, dans un éventail de produits alimentaires de plus en plus diversifié. Vu le volume des échanges de produits alimentaires, la sécurité des aliments ne peut pas uniquement être considérée comme une question de politique intérieure. Les préoccupations relatives aux zoonoses, aux contaminants et aux autres aspects sont exactement les mêmes que celles qui valent pour les produits alimentaires dans le cadre des échanges internationaux, qu'ils soient importés vers la Communauté ou que celle-ci les exporte. Pour veiller à ce que ces exigences sanitaires soient satisfaites, nos obligations dans le cadre de l'OMC imposent soit que nous basions les mesures prises sur des normes internationales, soit que ces mesures fassent l'objet de garanties scientifiques lorsqu'elles ne s'appuient pas sur des normes internationales. Lorsque les données scientifiques sont insuffisantes, des mesures provisoires peuvent être adoptées sur la base des informations pertinentes disponibles.
109. Le cadre international en matière de sécurité alimentaire s'est développé de façon significative grâce au rôle accru que jouent certaines organisations internationales telles que le Codex Alimentarius et l'Office international des épizooties (OIE) dans le cadre de l'accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS), l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (OAA).
110. La Communauté joue un rôle actif au sein du Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires et d'autres comités de l'OMC pour veiller à ce que les règles internationales favorisent et défendent les droits des pays à maintenir des niveaux élevés de santé publique en matière de sécurité alimentaire. Dans cette optique, la Communauté a pour objectif de clarifier et de renforcer les règles existantes de l'OMC concernant l'application du principe de précaution dans le domaine de la sécurité alimentaire, notamment dans l'optique d'une méthode concertée pour le champ d'action au titre de ce principe. L'adoption d'une approche globale de la sécurité alimentaire telle qu'elle est définie dans le présent Livre blanc contribuera à renforcer le rôle de la Communauté au sein de l'OMC.
- Certains pays tiers avancent des arguments sanitaires et phytosanitaires dénués de fondement scientifique pour refuser l'accès sur leur marché de produits alimentaires provenant de la Communauté. L'accord SPS prévoit le droit d'obtenir l'évaluation des risques sur laquelle se fonde la mesure prise par un pays tiers. Cette évaluation des risques devrait être soigneusement analysée en temps utile pour en déceler les incohérences et les faiblesses et entamer la procédure de consultation prévue par l'accord SPS.
111. Les travaux concernant l'adhésion de la Communauté au Codex Alimentarius et à l'Office international des épizooties se poursuivront rapidement.

112. Les consommateurs du monde entier sont en droit d'attendre que les produits exportés de la Communauté respectent les mêmes niveaux élevés que ceux qui s'appliquent à l'intérieur de la Communauté. Le niveau de sécurité requis pour les produits exportés de la Communauté devrait par conséquent être au moins équivalent à celui exigé pour les produits mis sur le marché dans la Communauté. Il conviendra donc d'étudier la nécessité de définir des modalités de certification des exportations communautaires.
113. La Communauté a déjà négocié un certain nombre d'accords internationaux bilatéraux sur les mesures sanitaires qui prévoient la reconnaissance de l'équivalence des mesures sanitaires appliquées par les pays tiers. La possibilité de négocier d'autres accords sera mise à l'étude, ce qui englobe la nécessité d'une coopération technique et d'une coopération en matière de RDT avec les pays tiers. Pour satisfaire aux obligations définies dans l'accord SPS, la Communauté doit veiller à ce que l'ensemble de la législation concernant les mesures sanitaires et phytosanitaires intègre la possibilité de reconnaître également l'équivalence au cas par cas.
114. Il y a lieu de poursuivre le processus de négociation d'accords avec les pays et territoires voisins, par exemple la Norvège, la Suisse et Andorre, au titre desquels ils acceptent l'acquis communautaire en matière de sécurité alimentaire et d'autres dispositions sanitaires et phytosanitaires.
115. En ce qui concerne le futur élargissement de la Communauté, il est essentiel que les pays candidats aient mis en oeuvre les principes de base du traité, la législation en matière de sécurité alimentaire et des systèmes de contrôle équivalents à ceux en place dans la Communauté. Ceci constitue un défi majeur pour ces pays tant pour la mise à niveau de leurs installations de production et de transformation que pour la mise en oeuvre de la législation et des contrôles requis. Le cas échéant, le cadre existant d'assistance communautaire aidera les pays candidats à adopter la législation nécessaire, notamment par la mise en place des institutions correspondantes pour mettre en oeuvre et appliquer cette législation, conformément aux priorités identifiées dans les partenariats d'adhésion.

## CHAPITRE 9: CONCLUSIONS

116. La mise en oeuvre de toutes les mesures proposées dans le présent Livre blanc permettra d'organiser la sécurité alimentaire de manière plus coordonnée et intégrée en vue d'atteindre le niveau de protection de la santé le plus élevé possible.

La législation sera révisée et modifiée le cas échéant afin de la rendre plus cohérente, plus complète et plus actuelle. Son application à tous les niveaux sera encouragée.

La Commission estime que la mise en place d'une nouvelle autorité qui deviendra la référence scientifique pour l'ensemble de l'Union contribuera à un niveau élevé de protection de la santé des consommateurs et, partant, contribuera à restaurer la confiance des consommateurs.

117. Le succès des mesures proposées dans le présent Livre blanc est intimement lié au soutien du Parlement européen et du Conseil. Leur mise en oeuvre dépendra de l'engagement des États membres. Le présent Livre blanc requiert la participation déterminée des opérateurs, premiers responsables de l'application quotidienne des prescriptions en matière de sécurité alimentaire.

Une plus grande transparence à tous les niveaux de la politique de sécurité alimentaire constitue le fil conducteur de l'ensemble du Livre blanc et elle apportera une contribution essentielle à une confiance accrue des consommateurs dans la politique conduite par l'UE en matière de sécurité alimentaire.

## ANNEXE

### Plan d'action en matière de sécurité alimentaire<sup>3</sup>

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/Parlement
<b>I. Mesures prioritaires</b>					
1.	Proposition de création d'une Autorité alimentaire européenne	Mettre en place une autorité européenne indépendante chargée de l'alimentation.	29	Septembre 2000	Décembre 2001
2.	Proposition de définition de procédures en matière de sécurité alimentaire	Adopter une mesure globale de protection couvrant l'ensemble de la chaîne alimentaire, alimentation animale comprise.  Mettre en place un système global d'alerte rapide qui s'applique à toutes les situations d'urgence concernant l'alimentation animale et humaine grâce à des prescriptions et à des procédures harmonisées, y compris avec les pays tiers sur la base de la réciprocité.	80  18	Septembre 2000	Décembre 2001
3.	Proposition de directive générale relative au droit en matière d'alimentation	Définir la sécurité alimentaire comme le principal objectif du droit communautaire en matière d'alimentation.  Fixer les principes de base communs de la législation alimentaire (en particulier: base scientifique, responsabilité des producteurs et fournisseurs, traçabilité dans la chaîne alimentaire, contrôles efficaces et application effective).  Accroître la transparence, la cohérence et la sécurité juridique.	67	Septembre 2000	Décembre 2001

<sup>3</sup> Ce plan d'action ne reprend pas toutes les actions en cours au titre des obligations nées du droit communautaire.

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/Parlement
4.	Proposition de règlement sur les contrôles de sécurité officiels des aliments et des aliments pour animaux	<p>Établir un cadre communautaire pour les contrôles officiels sur tous les aspects de la sécurité de l'alimentation humaine et animale dans la chaîne alimentaire humaine et animale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en combinant et en complétant les règles existantes applicables aux contrôles nationaux et aux contrôles et inspections communautaires dans l'UE, aux frontières et dans les pays tiers;</li> <li>- en intégrant les systèmes de contrôle et de surveillance existants de façon à créer un système complet de contrôle et de surveillance de la sécurité alimentaire, de l'exploitation agricole à la table du consommateur;</li> <li>- en établissant un cadre destiné à organiser des programmes annuels consolidés de contrôles des denrées alimentaires;</li> <li>- en fusionnant les dispositions communautaires existantes en matière d'assistance mutuelle et de coopération administrative;</li> <li>- en créant une approche communautaire du soutien financier des contrôles officiels.</li> </ul>	Ch. 6	Décembre 2000	Décembre 2001
5.	Proposition de règlement relatif à l'alimentation animale	<p>Définir la santé animale et la santé publique comme principal objectif du droit communautaire en matière d'alimentation animale.</p> <p>Fixer les principes de base communs de la législation en matière d'alimentation animale (en particulier: base scientifique, responsabilité des producteurs et fournisseurs, mise en oeuvre systématique du système HACCP (analyse des</p>	69	Décembre 2001	Décembre 2002

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/Parlement
		<p>risques, points critiques pour leur maîtrise), traçabilité, contrôles et application efficaces).</p> <p>Refonte de toutes les dispositions existantes relatives aux aliments pour animaux de façon à créer un instrument législatif intégré qui accroît la transparence, la cohérence et la sécurité juridique.</p>			
6.	Proposition de règlement relatif aux nouveaux aliments pour animaux	Mettre sur pied un système centralisé pour l'autorisation d'utiliser, dans l'alimentation animale, des produits non conventionnels, en particulier des OGM et des aliments pour animaux dérivés d'OGM.	69	Septembre 2000	Décembre 2001
7.	Modification de l'annexe de la directive 96/25/CE concernant la circulation des matières premières pour aliments des animaux	Modifier les définitions des matières premières qui figurent dans l'annexe à la directive 96/25/CE, notamment pour les huiles et graisses et les produits d'animaux.	69	Septembre 2000	-
8.	Proposition de règlement sur l'hygiène	<p>Refonte des directives horizontales et verticales relatives à l'hygiène des aliments d'origine végétale et animale.</p> <p>Clarifier les responsabilités des opérateurs du secteur alimentaire et introduire la mise en oeuvre systématique du système HACCP.</p> <p>Appliquer les règles d'hygiène à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, y compris la production primaire.</p>	72	Juin 2000	Juin 2002
9.	Modification de la décision 98/272/CE relative à la surveillance épidémiologique des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST)	<p>Renforcer la surveillance des EST et, notamment, conduire une étude relative à des tests obligatoires (test post mortem rapide) sur des groupes ciblés de bovins.</p> <p>Renforcer la surveillance des EST pour les petits ruminants.</p>	71	Mars 2000  Septembre 2000	-  -

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/Parlement
10.	Décision relative aux programmes des États membres et des pays tiers concernant les résidus	Garantir l'efficacité des tests sur les résidus dans les États membres et les pays tiers.	74	Décembre 2000	-
11.	Proposition de modification de la directive 89/107/CEE concernant les additifs alimentaires	Conférer des compétences d'exécution pour gérer les listes d'additifs alimentaires autorisés et arrêter des dispositions spécifiques pour les enzymes.	77	Décembre 2000	Décembre 2001
12.	Proposition de modification de la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants	Mettre à jour et réviser la liste des additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants.	77	Décembre 2000	Décembre 2001
13.	Proposition de modification de la directive 88/388/CEE concernant les arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires	Clarifier le champ d'application et mettre à jour les définitions, fixer des limites maximales pour les substances toxiques et conférer des compétences d'exécution à la Commission.	77	Décembre 2000	Décembre 2001
14.	Proposition de modification du règlement n° 258/97 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires	Apporter les adaptations requises compte tenu des conclusions du rapport sur la mise en oeuvre du règlement et conformément au nouveau cadre réglementaire de la directive 90/220/CEE.	76	Décembre 2001	Décembre 2002
15.	Règlement relatif à l'étiquetage des produits alimentaires sans OGM	Donner aux opérateurs la possibilité de recourir à un étiquetage mentionnant l'absence d'utilisation de techniques de génie génétique dans la production de denrées alimentaires.	76 103	Septembre 2000	-
16.	Proposition de modification de la directive 79/112/CEE concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la	Supprimer la possibilité de ne pas mentionner les composants des ingrédients composés intervenant pour moins de 25% dans le produit fini et établir une liste des substances allergènes.	100	Décembre 2000	Décembre 2001

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/Parlement
	publicité faite à leur égard				
17.	Propositions de directives de la Commission fixant des limites maximales de résidus (LMR) de pesticides dans les produits alimentaires et agricoles.	Fixer des LMR pour les résidus de pesticides, notamment pour:  36 pesticides dont les positions ouvertes dans les directives sur les résidus passeront automatiquement à zéro en juillet 2000 si la Commission n'adopte pas d'autres valeurs.  Fixer les LMR à zéro pour 8 pesticides exclus de l'annexe I de la directive 91/414/CEE.  Fixer des LMR pour les nouvelles substances actives incluses dans l'annexe I de la directive 91/414/CEE.	74	Juin 2000  Septembre 2000  Processus permanent	-
18.	Communication relative à un plan d'action concernant la politique en matière de nutrition	Définir une politique globale et cohérente en matière de nutrition.	106	Décembre 2000	-
<b>II. Alimentation des animaux</b>					
19.	Proposition de modification de la directive 70/524/CEE concernant les additifs dans l'alimentation des animaux	Consolider la directive. Fixer des limites maximales de résidus pour les additifs. Clarifier certains aspects de la procédure (rapports d'évaluation) et de l'autorisation (générique ou spécifique).	69	Juillet 2001	Décembre 2002
20.	Modification de la décision 91/516/CEE fixant la liste des ingrédients dont l'utilisation est interdite dans les aliments composés pour animaux	Apporter les modifications jugées nécessaires à la liste des ingrédients dont l'utilisation doit être interdite dans les aliments composés pour animaux, notamment certains sous-produits issus du traitement des graisses.	69	Juin 2000	-
21.	Modification de l'annexe de la directive 1999/29/CE concernant les	Fixer les limites maximales de dioxines pour les huiles et les graisses, pour d'autres ingrédients ou tous les ingrédients.	69	Décembre 2000	-

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/Parlement
	substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux	Recueillir des informations sur la contamination de base des PCB et PCB analogues aux dioxines; des LMR seront également fixées pour d'autres contaminants potentiels des aliments pour animaux.			
22.	Proposition de modification de la directive 96/25/CE concernant la circulation des matières premières pour aliments des animaux	Après réflexion, décider s'il y a lieu d'établir une liste positive exclusive de matières premières autorisées.	69	Décembre 2002	Décembre 2003
23.	Proposition de modification de la directive 95/53/CE fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles officiels dans le domaine de l'alimentation animale	<p>Prévoir une base légale pour les mesures de sauvegarde en cas d'apparition ou de propagation de risques liés aux aliments pour animaux susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.</p> <p>Introduire une obligation pour les États membres de mettre en oeuvre un programme de surveillance des contaminants dans les aliments pour animaux. Introduire un système d'alerte rapide pour les aliments pour animaux qui serait intégré dans le système d'alerte rapide pour les produits alimentaires (action intégrée dans l'action 2).</p>	69	Mars 2000	Mars 2001
24.	Proposition de modification de la directive 79/373/CEE concernant la commercialisation des aliments composés pour animaux	Réviser les dispositions en vigueur relatives à l'étiquetage des aliments composés pour animaux.	69	Janvier 2000	Mars 2001
25.	Proposition de modification de la directive 95/69/CE établissant les conditions et modalités applicables à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et	<p>Adopter des dispositions concernant:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'agrément ou l'enregistrement des fabricants d'aliments composés pour animaux,</li> </ul>	69	Décembre 2000	Décembre 2001

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/Parlement
	intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- l'agrément des fabricants de certaines matières premières pour aliments des animaux,</li> <li>- l'amélioration de la traçabilité des matières premières pour aliments des animaux et de l'identification des points critiques,</li> <li>- l'établissement d'un code de bonnes pratiques de fabrication pour l'alimentation animale.</li> </ul>			
<b>III. Zoonoses</b>					
26.	Proposition de modification de la directive 92/117/CEE relative aux zoonoses	Améliorer le système de surveillance et de notification pour les maladies transmissibles de l'animal à l'homme et réduire la prévalence de zoonoses données (par exemple les salmonelles).	70	Juin 2000	Juin 2002
27.	Décision concernant les programmes des États membres et des pays tiers en vue du contrôle des agents zoonotiques dans les produits animaux exportés vers la Communauté	Veiller à ce que les États membres mettent en oeuvre des mesures adéquates pour le contrôle des agents zoonotiques. Veiller à ce que les produits provenant de pays tiers fassent l'objet du même niveau de contrôle que les produits communautaires.	70	Décembre 2002	-
<b>IV. Santé animale</b>					
28.	Proposition de règlement sur les règles en matière de santé animale pour les produits d'origine animale	Refonte des dispositions existantes en matière de santé animale pour les produits d'origine animale.	70	Juin 2000	Juin 2002
29.	Augmenter la dotation budgétaire pour les actions prévues dans la décision 90/424/CEE du Conseil relative à certaines dépenses dans le	Permettre les actions nécessaires pour améliorer l'éradication de maladies animales (brucellose, tuberculose, etc.). Créer un groupe de travail chargé du suivi de l'éradication des	70	Mai 2000	Décembre 2000

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/Parlement
	domaine vétérinaire	maladies dans les États membres.			
<b>V. Sous-produits animaux</b>					
30.	Proposition de modification des directives 90/667/CEE et 92/118/CEE concernant les déchets animaux et les produits dérivés	Refonte des mesures existantes concernant les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine (farine de viande et d'os, graisses d'équarrissage, fumier, etc.). Garantir que seuls les sous-produits animaux dérivés d'animaux déclarés propres à la consommation humaine puissent entrer dans la chaîne alimentaire animale. Clarifier les responsabilités des opérateurs du secteur des sous-produits animaux. Renforcer le contrôle officiel et améliorer la traçabilité.	69	Juin 2000	Décembre 2001
<b>VI. ESB/EST</b>					
31.	Décision relative à la classification en fonction de la situation en matière d'ESB	Classification des différents pays compte tenu de l'évolution de la situation en matière d'ESB (tests post mortem).	71	Juin 2000	-
32.	Modification de la décision 94/381/CE (interdiction d'utilisation dans l'alimentation)  Décision relative à l'élimination des matériels à risques spécifiés (MRS) remplaçant la décision 97/534/CE	Modifier la décision compte tenu des avis scientifiques récents.  Remplacer la décision 97/534/CE arrêtant les dispositions relatives à l'interdiction d'utilisation de matériels présentant des risques au regards des EST. Modifier en conséquence la proposition-cadre en matière d'EST.	71	Mars 2000	-
33.	Décision relative à l'harmonisation des règles en matière d'ESB applicables aux importations d'animaux vivants et de produits en en provenance des pays tiers	Harmoniser les règles en matière d'ESB pour les importations provenant d'autres pays tiers.	71	Septembre 2000	-

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/Parlement
<b>VII. Hygiène</b>					
34.	Rapport concernant les tests pratiqués sur les résidus dans les États membres et les pays tiers	Évaluer l'efficacité des programmes des États membres et des pays tiers concernant les résidus.	74	Décembre 2000	-
35.	Modification de l'annexe de la directive 96/23/CE du Conseil relative au contrôle des résidus	Renforcer le contrôle et la détection des PCB et des dioxines dans les aliments d'origine animale.	74	Juin 2000	-
36.	Proposition de décision concernant la révision des procédures ante et post mortem pour les animaux et la viande	Lier les inspections ante et post mortem aux risques, revoir les méthodes d'inspection appliquées actuellement.	72	Septembre 2001	Décembre 2002
37.	Décision relative aux normes microbiologiques relatives à certains aliments	Fixer les limites maximales pour les micro-organismes indésirables dans les produits alimentaires, après évaluation des risques.	72	Décembre 2001	-
<b>VIII. Contaminants</b>					
38.	Modification du règlement n° 194/97 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants	Fixer des limites pour plusieurs contaminants: ochratoxine A, cadmium, plomb, 3-MCPD, dioxine et, éventuellement, les PCB.	73	Décembre 2000	-
<b>IX. Additifs et arômes alimentaires</b>					
39.	Rapport sur l'ingestion d'additifs alimentaires	Donner une vue d'ensemble de l'ingestion d'additifs alimentaires dans l'Union européenne.	77	Juin 2000	-

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/Parlement
40.	Proposition de modification de la directive 94/35/CE concernant les édulcorants	Mettre à jour et réviser la liste des édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires	77	Décembre 2000	Décembre 2001
41.	Modification des directives 95/31/CE, 95/45/CE et 96/77/CE portant établissement de critères de pureté pour les additifs alimentaires (y compris les colorants et les édulcorants)	Mettre à jour et compléter les dispositions existantes.  Introduire une obligation générale de procéder à une nouvelle évaluation de la sécurité pour les additifs autorisés produits à partir de nouvelles sources ou de nouvelles méthodes.	77	Septembre 2000	-
42.	Modification de la directive 81/712/CEE portant fixation des méthodes d'analyse communautaires pour le contrôle des critères de pureté de certains additifs alimentaires	Remplacer les dispositions existantes par un ensemble de principes généraux et une référence à d'autres dispositions analogues.	77	Juin 2001	-
43.	Décision portant modification du répertoire communautaire des substances aromatisantes utilisées dans ou sur les denrées alimentaires	Mettre à jour le répertoire.	77	Décembre 2000	-
44.	Règlement portant création d'un programme pour l'évaluation des substances aromatisantes	Fixer les priorités et les délais de l'évaluation.	77	Juin 2000	-
45.	Proposition de règlement sur les additifs utilisés dans les arômes	Établir une liste des additifs autorisés en vue d'une utilisation dans les arômes.	77	Juin 2001	Décembre 2002
46.	Proposition de règlement sur les arômes de fumée	Définir les conditions de production des arômes de fumée.	77	Juin 2001	Décembre 2002

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/Parlement
<b>X. Matériaux en contact avec des denrées alimentaires</b>					
47.	Proposition de modification de la directive 89/109/CEE concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires	Permettre la mise à jour des directives spécifiques à travers la procédure réglementaire et modifier ou ajouter certaines dispositions relatives à l'étiquetage des matériaux en contact avec des denrées alimentaires.	78	Décembre 2000	Décembre 2001
48.	Modification de la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires	Mettre à jour la liste des matières plastiques autorisées.	78	Décembre 2000	-
49.	Guide pratique sur les matériaux en contact avec des denrées alimentaires	Fournir des orientations sur l'application des dispositions communautaires relatives à ces matériaux.	78	Décembre 2000	-
<b>XI. Nouveaux aliments/organismes génétiquement modifiés</b>					
50.	Règlement clarifiant la procédure d'autorisation des nouveaux aliments et des nouveaux ingrédients alimentaires	Rendre plus claire et plus transparente la procédure d'autorisation des nouveaux aliments et des nouveaux ingrédients alimentaires définie dans le règlement n° 258/97.	76	Septembre 2000	-
51.	Rapport sur la mise en oeuvre du règlement n° 258/97 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires	Examiner l'application de la législation relative aux "nouveaux aliments" et évaluer son impact sur la santé publique, la protection et l'information des consommateurs, et le fonctionnement du marché intérieur.	76	Décembre 2001	-

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/Parlement
52.	Règlement relatif à l'étiquetage des produits alimentaires contenant des OGM ou dérivés d'OGM	Harmoniser davantage les dispositions régissant l'étiquetage des denrées alimentaires, des additifs et des arômes qui contiennent des organismes génétiquement modifiés ou en sont dérivés.	76 103	Septembre 2000	-
<b>XII. Ionisation des aliments</b>					
53.	Proposition de modification de la directive 1999/3/CE établissant une liste communautaire de denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation	Compléter la liste communautaire des denrées et ingrédients alimentaires pouvant être traités par ionisation.	79	Décembre 2000	Juin 2002
54.	Décision établissant la liste des installations d'ionisation	Publication de la liste des installations d'ionisation autorisées dans les États membres et des installations de pays tiers agréées par l'UE.	79	Décembre 2000	-
<b>XIII. Aliments diététiques/compléments alimentaires/aliments enrichis</b>					
55.	Directive sur les aliments destinés aux efforts musculaires intenses	Arrêter des dispositions spécifiques pour les aliments destinés à répondre à la dépense en cas d'efforts musculaires intenses, en particulier chez les sportifs.	105	Décembre 2001	-
56.	Rapport sur les aliments destinés aux personnes atteintes de diabète	Évaluer la nécessité de dispositions spéciales applicables aux aliments destinés aux personnes atteintes de troubles du métabolisme des glucides.	105	Décembre 2001	-
57.	Proposition de modification de la directive 89/398/CEE concernant les aliments diététiques	Définir les conditions d'utilisation des mentions "pauvre en sodium" ou "asodique", et "sans gluten".	105	Décembre 2001	Décembre 2002

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/Parlement
58.	Directive concernant les critères de pureté applicables aux substances nutritives dans les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière	Définir des critères de pureté pour les substances nutritives qui sont ajoutées à des aliments destinés à une alimentation particulière ou présentes dans les compléments alimentaires et les aliments auxquels sont ajoutés des nutriments.	105	Décembre 2002	-
59.	Directive relative aux substances ajoutées à des fins nutritives dans les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière	Établir une liste positive des diverses substances pouvant être ajoutées à des fins nutritives dans les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière.	105	Juin 2000	-
60.	Proposition de directive relative aux compléments alimentaires	Fixer des critères communs pour la commercialisation des sources concentrées de nutriments (vitamines et sels minéraux).	105	Mars 2000	Mars 2001
61.	Proposition de directive relative aux aliments enrichis	Arrêter des dispositions applicables à la commercialisation des aliments auxquels ont été ajoutés des nutriments tels que vitamines et sels minéraux.	105	Septembre 2000	Septembre 2001
62.	Modification de la directive 91/321/CEE concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite	Établir une liste des pesticides interdits dans les produits agricoles destinés à être utilisés dans ces préparations.	105	Novembre 2000	-
63.	Modification de la directive 96/5/CE concernant les préparations pour bébés	Établir une liste des pesticides interdits dans les produits agricoles destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.	105	Novembre 2000	-
64.	Modification de la directive 80/777/CEE relative aux eaux minérales	Établir une liste des constituants des eaux minérales et fixer les conditions d'utilisation de l'air enrichi en ozone pour le traitement de certaines eaux minérales.	79	Septembre 2000	-

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/Parlement
<b>XIV. Étiquetage des denrées alimentaires</b>					
65.	Proposition de modification de la directive 79/112/CEE concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard	Préciser les conditions d'utilisation des allégations concernant les caractéristiques fonctionnelles et nutritionnelles.	101	Juillet 2001	Juillet 2002
66.	Proposition de modification de la directive relative à l'étiquetage nutritionnel	Aligner les dispositions relatives à l'étiquetage nutritionnel sur les besoins et les attentes des consommateurs.	101	Juillet 2001	Juillet 2002
67.	Proposition de modification de la directive relative à la publicité trompeuse	Clarifier le champ d'application de la directive en ce qui concerne les mentions portant en particulier sur les aliments, la santé et l'environnement.	102	Décembre 2000	Juillet 2002
<b>XV. Pesticides</b>					
68.	Règlement relatif au contrôle des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires	Améliorer la coordination et la qualité du contrôle des pesticides dans les denrées alimentaires.	74	Mars 2000	-
69.	Recommandation concernant un programme communautaire coordonné de contrôle des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires pour 2001	Recommandation concernant un programme communautaire coordonné de contrôle des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires pour 2001	74	Décembre 2000	-

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/Parlement
70.	Décisions de la Commission incluant des substances actives de pesticides dans l'annexe I de la directive 91/414/CEE ou les en excluant.	Une fois évaluées dans le cadre de la directive 91/414/CEE, les substances actives de pesticides doivent être soit incluses dans l'annexe I, soit retirées du marché.	74	Processus permanent	-
71.	Règlement relatif à l'évaluation des substances actives de pesticides existantes	Établir une liste prioritaire de substances à évaluer à l'échelon communautaire; introduire une procédure de notification pour toutes les substances restantes. Fixer les règles de base pour la phase finale de l'évaluation communautaire des substances actives.	74	Décembre 2000  Septembre 2001	-
72.	Proposition de modification de la directive 91/414/CEE	Notamment:  – élargir les compétences de façon à y inclure les organismes génétiquement modifiés;  – autoriser un régime communautaire harmonisé de perception de redevances pour l'évaluation des nouvelles substances actives de pesticides;  – élaborer une procédure rapide pour les substances à faibles risques;  – clarifier les problèmes concernant la protection des données, le partage des tâches, les importations parallèles, la classification et l'étiquetage, la ligne de démarcation avec la législation sur les biocides, etc.	74	Juin 2002	Juin 2003
73.	Directive destinée à étoffer et adopter les annexes à la directive 91/414/CEE	Définir des prescriptions communautaires en matière de données concernant les produits de protection microbienne des végétaux exempts d'OGM. Élaborer un ensemble harmonisé de phrases de risque et de conseils de prudence.	74	Décembre 2000  Décembre 2001	-

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/ Parlement
		Définir des principes uniformes pour l'évaluation de la sécurité des micro-organismes en tant que produits de protection des végétaux.		Décembre 2001	
<b>XVI. Nutrition</b>					
74.	Proposition de recommandations du Conseil concernant des orientations diététiques européennes	Aider les États membres dans la définition de leur politique nationale en matière de nutrition. Rationaliser le flux d'informations pour permettre aux consommateurs de choisir en toute connaissance de cause.	107	Décembre 2000	Décembre 2001
<b>XVII. Semences</b>					
75.	Proposition de règlement concernant l'évaluation des incidences sur l'environnement des variétés végétales génétiquement modifiées	Définir les conditions spécifiques de la conduite de l'évaluation des risques applicable aux variétés génétiquement modifiées de plantes agricoles et de légumes, comme l'exige la directive 98/95/CE du Conseil.	69 76	Mars 2001	Mars 2002
76.	Directives relatives à l'évaluation des incidences sur l'environnement et aux principes d'évaluation définis dans le règlement n° 258/97 concernant les variétés végétales génétiquement modifiées	Fournir une orientation technique et scientifique sur la conduite de l'évaluation applicable aux variétés génétiquement modifiées de plantes agricoles et de légumes.	69 76	Juin 2001	-

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/Parlement
77.	Directives portant modification des annexes aux directives relatives à la commercialisation des semences	Définir les modalités de l'exigence d'étiquetage mise en place par la directive 98/95/CE du Conseil pour les variétés génétiquement modifiées de plantes agricoles et de légumes. Fixer les conditions de culture et d'autres critères de pureté concernant la présence adventive de semences génétiquement modifiées dans des lots de semences de variétés végétales traditionnelles.	69 76	Décembre 2000	-
78.	Proposition de directive portant modification de la directive 68/193/CEE concernant la commercialisation des matériels de multiplication végétative de la vigne	Définir les procédures d'évaluation et les prescriptions d'étiquetage pour les matériels de multiplication de variétés de vigne génétiquement modifiées.	69 76	Janvier 2000	Juin 2001
<b>XVIII. Mesures d'accompagnement</b>					
79.	Proposition de règlement relatif au soutien financier des actions en matière de sécurité alimentaire à l'échelon communautaire	Fournir une base juridique uniforme pour garantir un soutien financier communautaire adéquat aux actions nécessaires pour améliorer la sécurité alimentaire (laboratoires de liaison et de référence, échange de fonctionnaires, formation des fonctionnaires, etc.).	Ch. 3	Décembre 2000	Décembre 2001
80.	Proposition de décision portant création d'une base de données concernant l'absorption par voie alimentaire dans l'ensemble de la population de l'UE	Créer une base reprenant les données d'exposition utilisées dans les évaluations des risques et la nutrition.	74	Décembre 2000	Décembre 2001
81.	Décision concernant un Comité consultatif de la sécurité alimentaire	Améliorer la participation de tous les intervenants concernés par la politique communautaire en matière de sécurité alimentaire en réorganisant les comités consultatifs existants.	11	Décembre 2000	-

N°	Action	Objectif	Réf. dans le LB	Adoption par la Commission	Adoption par le Conseil/ Parlement
<b>XIX. Politique à l'égard des pays tiers/relations internationales</b>					
82.	Propositions d'accords avec les pays tiers	Passer des accords supplémentaires avec les pays tiers concernant les questions vétérinaires et/ou phytosanitaires.	113	Processus permanent	-
83.	Proposition d'adhésion de la Communauté au Codex Alimentarius	Renforcer la participation de l'Union européenne à l'élaboration des normes internationales en matière alimentaire.	111	Mai 2000	Décembre 2000
84.	Proposition d'adhésion de la Communauté à l'OIE	Renforcer la participation de l'Union européenne à l'élaboration des normes internationales en matière de santé animale.	111	Décembre 2000	Décembre 2001