

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 12 mai 2003

portant mesures transitoires, en vertu du règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne l'utilisation de déchets de cuisine et de table de catégorie 3 dans les aliments destinés aux porcs et l'interdiction de réutilisation au sein de l'espèce frappant l'utilisation d'eaux grasses pour l'alimentation des porcs

[notifiée sous le numéro C(2003) 1502]

(Le texte en langue allemande est le seul faisant foi.)

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

(2003/328/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ⁽¹⁾, et notamment son article 32,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1774/2002 prévoit une révision complète des règles communautaires relatives aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, notamment l'introduction d'un certain nombre d'exigences rigoureuses. En outre, il prévoit la possibilité d'adopter des mesures transitoires appropriées.
- (2) Compte tenu du caractère rigoureux de ces exigences, il est nécessaire de prévoir des mesures transitoires pour l'Allemagne et l'Autriche afin de laisser à l'industrie un délai d'adaptation suffisant. De plus, il convient de poursuivre la mise au point d'autres méthodes de collecte, de transport, d'entreposage, de manipulation, de transformation et d'utilisation, ainsi que d'élimination des sous-produits animaux.
- (3) Le Parlement européen, en particulier, a demandé des mesures transitoires concernant les déchets de cuisine et de table de catégorie 3.
- (4) En conséquence, il y a lieu d'accorder à l'Allemagne et à l'Autriche, à titre de mesure temporaire, une dérogation leur permettant d'autoriser les exploitants à continuer d'appliquer les règles nationales relatives à l'utilisation de déchets de cuisine et de table de catégorie 3 dans les aliments pour porcs, compte tenu des constatations faites lors de missions de la Commission en Allemagne et en Autriche.
- (5) Conformément à la définition du terme «déchets de cuisine et de table» figurant dans le règlement (CE) n° 1774/2002, les déchets provenant de points de vente tels que des supermarchés ou des industries alimentaires fabriquant des produits destinés à la vente de détail ne sont pas des «déchets de cuisine et de table» et, par conséquent, ne doivent pas faire l'objet de la dérogation prévue par la présente décision.

- (6) Afin de prévenir tout risque pour la santé animale et publique, des systèmes de contrôle appropriés doivent être maintenus en place en Allemagne et en Autriche pendant la période d'application des mesures transitoires.
- (7) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Dérogations relatives à l'utilisation de déchets de cuisine et de table de catégorie 3 dans les aliments destinés aux porcs et à l'interdiction de réutilisation au sein de l'espèce frappant l'utilisation d'eaux grasses pour l'alimentation des porcs

Conformément à l'article 32, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1774/2002 et par dérogation à l'article 22, paragraphe 1, points a) et b), dudit règlement, l'Allemagne et l'Autriche peuvent continuer, jusqu'au 31 octobre 2006 au plus tard, d'accorder un agrément individuel aux exploitants d'établissements et d'installations, conformément aux règles nationales, pour l'application desdites règles et des règles établies dans la présente décision en ce qui concerne l'utilisation de déchets de cuisine et de table de catégorie 3 dans les aliments destinés aux porcs, sous réserve:

- a) que les déchets de cuisine et de table de catégorie 3 proviennent exclusivement de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages dans les États membres concernés;
- b) que les déchets de cuisine et de table de catégorie 3 sont exclusivement destinés à la production de déchets de cuisine et de table transformés (eaux grasses) pour l'alimentation des porcs dans les deux États membres concernés et que les déchets de cuisine et de table de catégorie 3 ou les eaux grasses qui en résultent ne sont pas commercialisés;

⁽¹⁾ JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

- c) que les règles nationales incluent au moins les conditions d'utilisation prévues à l'annexe de la présente décision;
- d) qu'aucun déchet de cuisine et de table de catégorie 3 transformé ou non n'est utilisé dans l'alimentation des porcs sauvages et des sangliers d'élevage, et
- e) que lesdits exploitants exerçaient leurs activités en conformité avec les règles nationales au 1^{er} novembre 2002.

Article 2

Mesures de contrôle

L'autorité compétente prend les mesures nécessaires pour contrôler le respect des conditions fixées à l'article 1^{er} et à l'annexe par les exploitants agréés d'établissements et d'installations.

Article 3

Retrait de l'agrément et élimination de matériels non conformes à la présente décision

1. L'agrément individuel accordé par l'autorité compétente en matière d'utilisation de déchets de cuisine et de table de catégorie 3 est retiré avec effet immédiat et à titre permanent à tout exploitant, établissement ou installation ne respectant plus les conditions fixées dans la présente décision.
2. Tout matériel non conforme aux exigences de la présente décision est éliminé conformément aux instructions de l'autorité compétente.

Article 4

Rapport annuel et examen périodique

1. Le 31 mars de chaque année au plus tard, l'autorité compétente présente un rapport à la Commission sur la base des mesures de contrôle visées à l'article 2.

2. La Commission examine périodiquement l'application de la présente décision à la lumière des rapports annuels visés au paragraphe 1 et de ses inspections.

Article 5

Respect de la présente décision par les États membres concernés

L'Allemagne et l'Autriche prennent sans délai les mesures requises pour se conformer à la présente décision et rendent ces mesures publiques. Ils en informent immédiatement la Commission.

Article 6

Applicabilité

La présente décision est applicable du 1^{er} mai 2003 au 31 octobre 2006.

Article 7

Destinataires

La République fédérale d'Allemagne et la République d'Autriche sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 12 mai 2003.

Par la Commission

David BYRNE

Membre de la Commission

ANNEXE

UTILISATION DE DÉCHETS DE CUISINE ET DE TABLE DE CATÉGORIE 3

A. Obligations d'ordre général

1. Les déchets de cuisine et de table de catégorie 3 (ci-après: «déchets de cuisine et de table») sont collectés, transportés, entreposés, manipulés, traités et utilisés conformément aux conditions énoncées dans la présente annexe.
2. Les déchets de cuisine et de table non transformés sont:
 - a) collectés par un établissement de collecte agréé auprès des établissements de restauration visés à l'article 1^{er}, point a);
 - b) collectés dans une zone exempte de toute restriction appliquée conformément à la législation communautaire en matière de lutte contre la peste porcine classique ou toute autre maladie figurant sur la liste A de l'Office international des épizooties (OIE) transmissible aux porcs par les déchets de cuisine et de table, et
 - c) transformés par des exploitants agréés dans des établissements de transformation agréés qui ne se trouvent pas sur le même site qu'une exploitation accueillant des animaux. Toutefois, dans le cas de l'Autriche, l'autorité compétente peut déroger à cette exigence de séparation jusqu'au 30 avril 2004, sous réserve que l'autorité compétente:
 - i) a réalisé une évaluation des risques appropriée et s'est assurée qu'il n'existe aucun risque pour la santé animale et la santé publique;
 - ii) a transmis une copie de ladite évaluation des risques à la Commission, et
 - iii) procède tous les quinze jours à des inspections des établissements et prend toutes les autres mesures nécessaires afin de s'assurer du respect de la présente décision.
3. Les eaux grasses sont:
 - a) collectées par un établissement de collecte agréé auprès d'établissements de transformation agréés, et
 - b) utilisées dans l'alimentation des porcs d'engraissement dans des exploitations agréées qui expédient des porcs uniquement en vue de leur abattage direct.
4. Les établissements de collecte et de transformation de déchets de cuisine et de table, les établissements d'expédition et de transformation des eaux grasses doivent être agréés par l'autorité compétente.
5. Tout titulaire d'un agrément entretient et fait fonctionner les locaux et les équipements et transforme les déchets de cuisine et de table conformément aux exigences figurant au point C.
6. L'autorité compétente s'assure que l'agrément, les documents commerciaux, les registres tenus, les inspections officielles et la liste des établissements sont conformes au point D.

B. Collecte et transport de déchets de cuisine et de table destinés à l'alimentation de porcs

1. Les déchets de cuisine et de table sont collectés et transportés dans des conteneurs ou des véhicules étanches couverts de manière appropriée, et sont prélevés et livrés sans retard injustifié à un établissement de transformation agréé.
2. Les véhicules utilisés pour le transport de déchets de cuisine et de table, les bâches ou autres couvertures et conteneurs réutilisables sont nettoyés, désinfectés et maintenus dans un bon état de propreté. Aucun véhicule ou conteneur utilisé pour transporter des déchets de cuisine et de table non transformés ne peut servir au transport d'eaux grasses.
3. Sauf agrément délivré par l'autorité compétente, nul ne peut apporter de déchets de cuisine et de table dans des établissements accueillant des ruminants.

C. Exigences concernant les établissements transformant des déchets de cuisine et de table en vue de produire des eaux grasses

Exigences générales

1. Les établissements de transformation agréés sont consacrés exclusivement à la transformation de déchets de cuisine et de table en vue de produire des eaux grasses pour l'alimentation des porcs et sont complètement séparés des locaux accueillant des animaux et servant à la préparation d'autres aliments pour animaux.
2. Aucun accès à l'établissement ne doit être possible pour les personnes non autorisées ou les animaux. Les animaux ne doivent pas avoir accès aux déchets de cuisine et de table non transformés ou à tout liquide en résultant. Des mesures préventives doivent être prises systématiquement contre les oiseaux, les rongeurs, les insectes et autres nuisibles.
3. Les sols doivent être imperméables, nettoyables et disposés de manière à ce que les liquides s'écoulent et ne puissent s'infiltrer du secteur souillé dans le secteur propre ou dans les eaux grasses.

Secteurs propres et souillés

4. Chaque établissement dispose d'un secteur propre et d'un secteur souillé dont la séparation totale est au moins assurée par une cloison. Le secteur souillé (réception) et le secteur propre sont aisément nettoyés et désinfectés. Le secteur souillé dispose d'un espace couvert (entrepôt) destiné à entreposer les déchets de cuisine et de table non transformés.
5. Les déchets de cuisine et de table non transformés sont déchargés dans l'aire de réception et soit:
 - a) sont transformés sans délai, soit
 - b) sont entreposés dans des conteneurs adaptés situés dans l'aire de réception et transformés dans les vingt-quatre heures suivant leur arrivée ou sans retard injustifié.
6. Les déchets de cuisine et de table transformés sont manipulés et entreposés dans un secteur propre réservé à cet effet de manière à prévenir toute contamination par des déchets de cuisine et de table non transformés.
7. Avant d'entrer dans le secteur propre, les personnes se trouvant dans le secteur souillé doivent désinfecter ou changer leurs chaussures et changer leurs vêtements de dessus.
8. Les équipements et les ustensiles ne peuvent pas être transférés du secteur souillé au secteur propre sans nettoyage et désinfection appropriés, conformément aux paragraphes 11 à 14.
9. L'établissement doit disposer de toilettes, de vestiaires et de lavabos appropriés à l'intention du personnel.

Normes de transformation

10. Après enlèvement de tous les corps étrangers (métaux, plastiques, matériaux d'emballage), les déchets de cuisine et de table sont réduits à une taille maximale de 50 mm et subissent un traitement thermique pendant au moins soixante minutes à une température à cœur d'au moins 90 °C avec brassage permanent ou traités selon une autre méthode satisfaisant à des normes sanitaires équivalentes précisée dans l'agrément de l'autorité compétente.

Équipements de nettoyage et de désinfection

11. L'établissement doit disposer d'équipements adéquats (y compris une arrivée d'eau) pour nettoyer et désinfecter les locaux, conteneurs et véhicules (y compris leurs roues).
12. Les véhicules (y compris leurs roues) utilisés pour le transport de déchets de cuisine et de table non transformés sont nettoyés et désinfectés avant de pénétrer dans le secteur propre ou, s'ils n'entrent pas dans le secteur propre, avant de quitter l'établissement.
13. Les conteneurs utilisés pour les déchets de cuisine et de table non transformés ou les eaux grasses sont nettoyés et désinfectés après chaque utilisation, et les locaux sont nettoyés à la fin de chaque journée de transformation.
14. L'autorité compétente s'assure que les désinfectants utilisés et leurs concentrations sont officiellement agréés comme capables d'éliminer le virus de la peste porcine classique.

Équipements

15. L'établissement doit disposer d'équipements de cuisson appropriés dotés de dispositifs de mesure et d'enregistrement correctement calibrés pour surveiller en permanence le respect des normes de transformation (température, durée) et de tout autre paramètre que l'autorité compétente estime nécessaire pour assurer le respect des normes.
16. Les équipements de cuisson et les installations connexes sont calibrés au moins une fois par an et bien entretenus toute l'année.

D. Agrément, document commercial, tenue de registres, inspections et liste des établissements agréés**Agrément des exploitants et des établissements**

1. L'octroi ou le maintien, par l'autorité compétente, d'un agrément pour la collecte/le transport ou la transformation de déchets de cuisine et de table ou l'envoi ou l'utilisation d'eaux grasses destinées à l'alimentation des porcs sont subordonnés au respect des conditions de la présente décision.
2. L'agrément précise notamment:
 - a) le nom de l'exploitant et l'adresse de l'établissement agréé;
 - b) l'identité de l'équipement de cuisson agréé;
 - c) la date d'expiration, qui n'est pas postérieure au 31 octobre 2006.

3. En outre, s'agissant des établissements de transformation, l'agrément précise:
 - a) les parties de l'établissement dans lesquelles les déchets de cuisine et de table peuvent être accueillis et transformés, et
 - b) les paramètres applicables (température, durée, taille des particules).
4. Lorsqu'un agrément existant ne contient pas les données prévues aux paragraphes 2 et 3, l'autorité compétente délivre un nouvel agrément mentionnant ces données et toute autre condition qu'elle juge nécessaire pour assurer la traçabilité et le respect de la législation.

Documents commerciaux

5. Les documents commerciaux peuvent se présenter sur support papier ou sous forme électronique et doivent accompagner le lot de déchets de cuisine et de table ou d'eaux grasses pendant le transport. Le producteur, l'établissement assurant la collecte/le transport et le destinataire doivent conserver chacun un exemplaire du document commercial sur papier ou, dans le cas d'informations électroniques, une copie imprimée de ces informations.
6. Les documents commerciaux contiennent les informations suivantes:
 - a) l'adresse de l'établissement où les déchets de cuisine et de table ou les eaux grasses ont été collectés;
 - b) les dates de collecte et de livraison des déchets de cuisine et de table ou des eaux grasses;
 - c) la quantité et la description (qualité) des déchets de cuisine et de table ou des eaux grasses;
 - d) le nom et l'adresse de l'établissement de collecte et du transporteur (s'il diffère de l'établissement de collecte) et le numéro d'immatriculation du véhicule, et
 - e) l'adresse de destination des déchets de cuisine et de table ou des eaux grasses.

Registres

7. Toute personne collectant/transportant ou transformant des déchets de cuisine et de table ou expédiant/transportant ou utilisant des eaux grasses pour l'alimentation de porcs conserve, pendant une période de deux années au moins, un registre dans lequel sont consignées les informations figurant dans le document commercial.
8. En outre, l'exploitant d'un établissement de transformation agréé conserve, pendant une période de deux années au moins, un registre dans lequel sont consignés les dates de transformation et les paramètres (température, durée) appliqués.

Inspections officielles

9. L'autorité compétente procède au moins deux fois par an à des inspections dans chaque établissement agréé conformément à la présente décision, l'une de ces inspections au moins étant inopinée, afin de vérifier en particulier la conformité aux normes d'hygiène et de transformation, notamment le respect des exigences minimales suivantes:
 - a) la séparation entre les secteurs souillés et propres;
 - b) la taille de la matière première;
 - c) la température atteinte lors du processus de traitement thermique, et
 - d) la durée du traitement thermique.
10. En outre, s'agissant des établissements de transformation agréés, un expert technique procède chaque année à une inspection afin de vérifier l'équipement de cuisson et les dispositifs de mesure et d'enregistrement, et présente un rapport à l'autorité compétente et à l'exploitant de l'établissement.

Liste des établissements

11. L'autorité compétente dresse la liste des intervenants ci-dessous qui sont agréés sur son propre territoire:
 - a) établissements de collecte et de transport des déchets de cuisine et de table;
 - b) établissements de transformation des déchets de cuisine et de table;
 - c) établissements expédiant et transportant des eaux grasses, et
 - d) exploitations où des eaux grasses sont utilisées pour l'alimentation des porcs.
 12. Un numéro d'identification officiel est attribué à chaque exploitation ou établissement agréé.
 13. L'autorité compétente veille à ce que cette liste soit rendue publique.
-