

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

<p>Direction générale de l'alimentation</p> <p>Sous-direction sécurité sanitaire des aliments</p> <p>Bureau des établissements de production et de transformation</p> <p>Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Dossier suivi par :</p>	<p>NOTE DE SERVICE</p> <p>DGAL/SDSSA/N2006-8001</p> <p>Date : 29 décembre 2005</p> <p>CLASSEMENT : SSA 241</p>
--	---

Date de mise en application : 1/01/2006

Abroge et remplace : -

Date limite de réponse : Aucune

Nombre d'annexes: 11

Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Paquet hygiène – répertoires réglementaires thématiques (établissements de production et de transformation)

Bases juridiques :

- Règlement (CE) N° 178/2002 du 28 janvier 2002
- Règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004
- Règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004
- Règlement (CE) N° 2073/2005 du 15 novembre 2005
- Règlement (CE) N° 2074/2005 du 5 décembre 2005
- Règlement (CE) N° 2076/2005 du 5 décembre 2005

MOTS-CLES : PAQUET HYGIENE, SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS, LAIT, PRODUITS TRANSFORMES

Résumé : Des répertoires réglementaires thématiques vont être progressivement élaborés pour faciliter la lecture des règlements du paquet hygiène. Cette note présente ceux qui relèvent du secteur des établissements de production et de transformation.

DESTINATAIRES

Pour exécution :

- DDSV

Pour information :

- Préfets
- SG / DICOM
- Inspecteurs Généraux Vétérinaires interrégionaux
- Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaires
- Directeur de l'E.N.S.V.
- Directeur de l'INFOMA
- Directeurs des Ecoles Nationales Vétérinaires
- SAJ

Dans le prolongement du séminaire de 22 et 23 septembre relatif à la mise en œuvre du paquet hygiène, cette note présente les outils élaborés afin de faciliter l'appropriation des nouvelles dispositions réglementaires relevant du secteur des établissements de production et de transformation.

Des répertoires réglementaires thématiques joints en annexe reprennent les dispositions applicables pour chaque activité. Ces fiches ne prétendent pas intégrer de façon exhaustive les réglementations applicables à un secteur d'activité – les référentiels devant à terme être constitués par les vade mecum – mais devraient permettre à chacun de se familiariser plus aisément avec les nouvelles dispositions du paquet hygiène. Elles seront complétées notamment par les dispositions nationales au fur et à mesure qu'elles seront adoptées.

Par ailleurs, les diaporamas correspondant à ce secteur, projetés lors du séminaire précité ont été mis à jour et regroupés en une seule présentation. Une première partie synthétise l'architecture réglementaire communautaire et nationale qui s'appliquera au 1^{er} janvier. Les dispositions spécifiques sont ensuite présentées, par famille de produit. Elles détaillent notamment les dispositions fixées par les règlements (y compris mesures transitoires, mesures d'application, critères microbiologiques), et prévues par les documents d'interprétation de la Commission et par la réglementation nationale complémentaire.

Ces documents sont disponibles sur le site intranet de la DGAL ([intranet DGAL / SDSSA / paquet hygiène](#)).

Je vous invite à me faire part de tous commentaires sur ces documents de façon à enrichir ce dispositif qui a vocation à couvrir progressivement l'ensemble des filières de la SDSSA.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT

ANNEXE I

Dispositions réglementaires applicables au secteur des VIANDES HACHEES
dans le cadre de l'entrée en vigueur du paquet hygiène

Thématique	Réglementation	Référence
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 882/2004	Article 31, 2)
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 854/2004	Article 3
Bonnes pratiques d'hygiène	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 4
Définitions	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe I
Définitions	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2
Définitions	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 3
Définitions (denrée alimentaire)	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 2
Définitions (produits composites)	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 3.4
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2, point 1 m), n), o)
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 3.3 et Annexes I, II et III
Délai d'utilisation après abattage	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre III point 2) b
Délai de préparation	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre III point 1) b
Denrées - conservation et manipulation des denrées (décongélation, refroidissement...)	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1, 2, 3, 5, 6, 7
Dispense	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 1 point 5 b)ii) + mesures nationales
Dispositions spécifiques	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III : section V
Eau	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VII
Equipements	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre V
Etiquetage - cuisson	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre IV point 2)
Formation du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XII
Formation du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XII
Formation du personnel	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.2
Garanties spéciales	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 8
Guides de Bonnes Pratiques	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 7, 8, 9
Guides de Bonnes Pratiques	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 7
HACCP	Règlement « flexibilité »	
HACCP	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 5
HACCP - flexibilité	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Points 5.3 et 8.1
Hygiène du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VIII
Laboratoires (Accréditation)	Règlement (CE) N° 2076/2005	Chapitre IV, article 18
Locaux	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre I
Locaux	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitres I et II
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 5
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe II : section I
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 2074/2005	Annexe VII 1.

Thématique	Réglementation	Référence
Marques d'identification, dispositifs de marquage, conditionnements – mesures transitoires	Règlement (CE) N° 2076/2005	Articles 5 et 6
Matières	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1 et 2
Matières	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 5.5 : chutes de découpe et de parage
Matières premières	Règlement (CE) N° 853/2004,	Annexe III, section V, Chapitre II point. 1)
Nuisibles	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 4
Période transitoire	Règlement (CE) N° 2076/2005	Article 1
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 3
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 17
Retrait/rappel - Notification	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 19
Sécurité des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 14
Stocks de denrées d'origine animale	Règlement (CE) N° 2076/2005	Article 2
Substances dangereuses	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 8
Température matières premières	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre III point 1) a
Température produits finis	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre III point 2) c
Température stockage et transport	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre III point 2) c
Traçabilité	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 18
Traitement thermique	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XI
Traitement thermique	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.1
Transport des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IV

ANNEXE II

Dispositions réglementaires applicables au secteur des PRÉPARATIONS DE VIANDE
dans le cadre de l'entrée en vigueur du paquet hygiène

Thématique	Réglementation	Référence
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 882/2004	Article 31, 2)
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 854/2004	Article 3
Bonnes pratiques d'hygiène	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 4
Définitions	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe I
Définitions	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2
Définitions	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 3
Définitions (denrée alimentaire)	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 2
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2, point 1 m), n), o)
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 3.3 et Annexes I, II et III
Délai d'utilisation après abattage	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre III point 2) b
Délai de préparation	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre III point 1) b
Denrées - conservation et manipulation des denrées (décongélation, refroidissement...)	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1, 2, 3, 5, 6, 7
Dispense	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 1 point 5 b)ii) + mesures nationales
Eau	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VII
Equipements	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre V
Etiquetage - cuisson	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre IV point 2)
Formation du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XII
Formation du personnel	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.2
Guides de Bonnes Pratiques	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 7, 8, 9
Guides de Bonnes Pratiques	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 7
HACCP	Règlement « flexibilité »	
HACCP	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 5
HACCP - flexibilité	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Points 5.3 et 8.1
Hygiène du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VIII
Laboratoires (Accréditation)	Règlement (CE) N° 2076/2005	Chapitre IV, article 18
Locaux	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre I
Locaux	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitres I et II
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 2074/2005	Annexe VII 1.
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 5
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe II : section I
Marques d'identification, dispositifs de marquage – mesures transitoires	Règlement (CE) N° 2076/2005	Articles 5 et 6
Matières	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1 et 2

Thématique	Réglementation	Référence
Matières	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 5.5 : chutes de découpe et de parage
Matières premières	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre II point 2)
Nuisibles	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 4
Période transitoire	Règlement (CE) N°2076/2005	Article 1
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 3
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 17
Retrait/rappel - Notification	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 19
Sécurité des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 14
Stocks de denrées d'origine animale	Règlement (CE) N°2076/2005	Article 2
Substances dangereuses	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 8
Température matières premières	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre III point 1) a
Température produits finis	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre III point 2) c
Traçabilité	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 18
Traitement thermique	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XI
Traitement thermique	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.1
Transport des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IV

ANNEXE III

Dispositions réglementaires applicables au secteur des
VIANDES SEPARÉES MÉCANIQUEMENT
dans le cadre de l'entrée en vigueur du paquet hygiène

Thématique	Réglementation	Référence
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 882/2004	Article 31, 2)
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 854/2004	Article 3
Bonnes pratiques d'hygiène	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 4
Définitions	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe I
Définitions	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2
Définitions	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 3
Définitions (denrée alimentaire)	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 2
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2, point 1 m), n), o)
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 3.3 et Annexes I, II et III
Délai d'utilisation après abattage	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre III point 3) a et 4) a
Délai de préparation	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre III point 1) b , 3) b et 4) b
Denrées - conservation et manipulation des denrées (décongélation, refroidissement...)	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1, 2, 3 , 5, 6, 7
Dispense	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 1 point 5 b)iii) + mesures nationales
Eau	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VII
Equipements	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre V
Etiquetage - cuisson	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre IV point 2)
Formation du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XII
Formation du personnel	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.2
Guides de Bonnes Pratiques	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 7, 8, 9
Guides de Bonnes Pratiques	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 7
HACCP	Règlement « flexibilité »	
HACCP	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 5
HACCP - flexibilité	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Points 5.3 et 8.1
Hygiène du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VIII
Laboratoires (Accréditation)	Règlement (CE) N°2076/2005	Chapitre IV, article 18
Locaux	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre I
Locaux	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitres I et II
Marque d'identification	Règlement (CE) N°2074/2005	Annexe VII 1.
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 5
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe II : section I

Thématique	Réglementation	Référence
Marques d'identification, dispositifs de marquage, conditionnements – mesures transitoires	Règlement (CE) N°2076/2005	Articles 5 et 6
Matières	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, Points 1 et 2
Matières premières	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre II, point. 3)
Nuisibles	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 4
Période transitoire	Règlement (CE) N°2076/2005	Article 1
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 3
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 17
Retrait/rappel - Notification	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 19
Sécurité des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 14
Stocks de denrées d'origine animale	Règlement (CE) N°2076/2005	Article 2
Substances dangereuses	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 8
Taux de calcium	Règlement (CE) N°2074/2005	Annexe IV
Température matières premières	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre III point 1) a et 4) b
Température produits finis	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre III point 3) c et 4) d, e
Température stockage et transport	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre III point 3) c et 4) f
Traçabilité	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 18
Traitement thermique	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XI
Traitement thermique	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.1
Transport des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IV
Utilisation des VSM	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section V, Chapitre III, 3) d et e et 4) g

ANNEXE IV

Dispositions réglementaires applicables au secteur des PRODUITS A BASE DE VIANDE
dans le cadre de l'entrée en vigueur du paquet hygiène

Thématique	Réglementation	Référence
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 882/2004	Article 31, 2)
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 854/2004	Article 3
Bonnes pratiques d'hygiène	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 4
Définitions	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe I
Définitions	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2
Définitions	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 3
Définitions (denrée alimentaire)	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 2
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 3.3 et Annexes I, II et III
Denrées - conservation et manipulation des denrées (décongélation, refroidissement...)	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1, 2, 3, 5, 6, 7
Dispense	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 1 point 5 b)iii) + mesures nationales
Eau	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VII
Equipements	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre V
Formation du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XII
Formation du personnel	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.2
Guides de Bonnes Pratiques	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 7, 8, 9
Guides de Bonnes Pratiques	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 7
HACCP	Règlement « flexibilité »	
HACCP	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 5
HACCP - flexibilité	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Points 5.3 et 8.1
Hygiène du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VIII
Laboratoires (Accréditation)	Règlement (CE) N° 2076/2005	Chapitre IV, article 18
Locaux	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitres I et II
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 5
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe II : section I
Marque d'identification,	Règlement (CE) N° 2074/2005	Annexe VII 1.
Marque d'identification, dispositifs de marquage – mesures transitoires	Règlement (CE) N° 2076/2005	Articles 5 et 6
Matières	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1 et 2
Matières premières interdites	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III : section VI-1
Nuisibles	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 4
Période transitoire	Règlement (CE) N° 2076/2005	Article 1
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 3
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 17
Retrait/rappel - Notification	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 19
Sécurité des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 14
Stocks de denrées d'origine animale	Règlement (CE) N° 2076/2005	Article 2

Thématique	Réglementation	Référence
Substances dangereuses	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 8
Traçabilité	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 18
Traitement thermique	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XI
Traitement thermique	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 9.1
Transport des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IV
Viandes hachées utilisées comme matière première	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III : section VI-2

ANNEXE V

Dispositions réglementaires applicables au secteur du LAIT MATIERE PREMIERE
dans le cadre de l'entrée en vigueur du paquet hygiène

Thématique	Réglementation	Référence
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 882/2004	Article 31, 2)
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 854/2004	Article 3
Bonnes pratiques d'hygiène	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 4
Critères lait cru – résidus	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre I, III, point 4
Critères microbiologiques	Règlement (CE) N° 2073/2005	Annexe I : chapitre 1
Déchets	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VI
Déconditionnement/reconditionnement	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 4.5
Définitions	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe I
Définitions	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe I
Définitions	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2
Définitions	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2
Définitions	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 3
Définitions	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe I, II et III
Définitions – production primaire	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 3.7
Définitions – production primaire	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Points 3.1 et 3.2
Définitions (denrée alimentaire)	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 2
Définitions (produits composites)	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 3.4
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2, point 1 m), n), o)
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 3.3 et Annexes I, II et III
Denrées - conservation et manipulation des denrées (décongélation, refroidissement...)	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1, 2, 3, 5, 6, 7
Dispense	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 1 point 5 b)ii) + mesures nationales
Eau	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VII
Equipements	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre I, II – A, points 3 et 4
Equipements	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre V
Etiquetage	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, chapitre IV, points 1.a) et 2
Exigences santé animale – dérogation aux obligations	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre I, I point 3
Exigences santé animale - généralités	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre I, I point 1
Exigences santé animale – Statut des animaux vis à vis de la Brucellose et de la tuberculose	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre I, I points 4 et 5
Exigences santé animale – Statut des troupeaux vis à vis de la Brucellose et de la tuberculose	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre I, I point 2

Formation du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XII
Formation du personnel	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.2
Guides de bonnes pratiques	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 7, 8, 9
Guides de Bonnes Pratiques	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 7
HACCP	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 5
HACCP - flexibilité	Règlement « flexibilité »	
HACCP - flexibilité	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Points 5.3 et 8.1
Hygiène de la traite	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre I, II – B, point 1. a) c) et d)
Hygiène de la traite – contrôle du Lait	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre I, II – B, point 1. b)
Hygiène de la traite – contrôle du Lait	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 5.9
Hygiène du personnel	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre I, II – C
Hygiène du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VIII
Laboratoires (Accréditation)	Règlement (CE) N° 2076/2005	Chapitre IV, article 18
Lait non conforme	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre I, III, point 5
Locaux	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre I, II – A, points 1 et 2
Locaux	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitres I et II
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 5
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe II : section I
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 2074/2005	Annexe VII 1.
Marque d'identification, dispositifs de marquage	Règlement (CE) N° 2076/2005	Articles 5 et 6
Matières	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1 et 2
Nuisibles	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 4
Période transitoire	Règlement (CE) N° 2076/2005	Article 1
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 3
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 17
Retrait/rappel - Notification	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 19
Sécurité des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 14
Stocks de denrées d'origine animale	Règlement (CE) N° 2076/2005	Article 2
Substances dangereuses	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 8
Température - dérogation	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre I, II – B, point 4
Température - stockage	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre I, II – B, point 2
Température - transport	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre I, II – B, point

		3
Traçabilité	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 18
Traitement thermique	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XI
Traitement thermique	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.1
Traitements des trayons	Règlement (CE) N°/2005 (SANCO 2535/2005)	Annexe VII, Point 2 (d) (i)
Traitements des trayons	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre I, II – B, point 1. e)
Transport des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IV

ANNEXE VI

Dispositions réglementaires applicables au secteur des PRODUITS LAITIERS
dans le cadre de l'entrée en vigueur du paquet hygiène

Thématique	Réglementation	Référence
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 882/2004	Article 31, 2)
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 854/2004	Article 3
Bonnes pratiques d'hygiène	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 4
Définitions	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe I
Définitions	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2
Définitions	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 3
Définitions	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Points 3.1 et 3.2
Définitions (denrée alimentaire)	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 2
Définitions (produits composites)	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 3.4
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2, point 1 m), n), o)
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 3.3 et Annexes I, II et III
Denrées - conservation et manipulation des denrées (décongélation, refroidissement...)	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1, 2, 3, 5, 6, 7
Dispense	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 1 point 5 b)ii) + mesures nationales
Dispositions spécifiques	Règlement (CE) N° 2074/2005	Annexe VII point 2 d) i) ii)
Dispositions spécifiques (fonctionnement)	Règlement (CE) N° 2076/2005	Article 12
Eau	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VII
Equipements	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre V
Etiquetage	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre IV, point 1. b)
Etiquetage – produits au lait cru	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 5.10
Formation du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XII
Formation du personnel	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.2
Guides de Bonnes Pratiques	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 7, 8, 9
Guides de Bonnes Pratiques	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 7
HACCP	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 5
HACCP - flexibilité	Règlement « flexibilité »	
HACCP - flexibilité	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Points 5.3 et 8.1
Hygiène du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VIII
Laboratoires (Accréditation)	Règlement (CE) N° 2076/2005	Chapitre IV, article 18
Locaux	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitres I et II
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 5
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe II : section I
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 2074/2005	Annexe VII 1.
Marque d'identification – apposition de plusieurs marques	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 5.7
Marque d'identification – cas particulier	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, chapitre V
Marque d'identification, dispositifs de marquage, conditionnement – mesures transitoires	Règlement (CE) N° 2076/2005	Articles 5 et 6

Thématique	Réglementation	Référence
Matière première	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre II, III 1.
Matière première	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 5.11
Matière première - température	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre II, I – point 1
Matière première – température - dérogation	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre II, I – point 2
Matière première non conforme	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre II, III 2.
Matières	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1 et 2
Méthodes traditionnelles	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 13 point 4a)i)
Méthodes traditionnelles	Règlement (CE) N° 2074/2005	Article 7
Méthodes traditionnelles	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 5.2
Nuisibles	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 4
Période transitoire	Règlement (CE) N° 2076/2005	Article 1
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 3
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 17
Retrait/rappel - Notification	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 19
Sécurité des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 14
Stocks de denrées d'origine animale	Règlement (CE) N° 2076/2005	Article 2
Substances dangereuses	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 8
Traçabilité	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 18
Traitement thermique	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section IX, Chapitre II, II
Traitement thermique	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XI
Traitement thermique	Règlement (CE) N° 2074/2005	Annexe VII point 2 d) ii)
Traitement thermique	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.1
Transport des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IV

ANNEXE VII

Dispositions réglementaires applicables au secteur des OVOPRODUITS
dans le cadre de l'entrée en vigueur du paquet hygiène

Thématique	Réglementation	Référence
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) 882/2004	Article 31, 2)
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 854/2004	Article 3
Bonnes pratiques d'hygiène	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 4
Définitions	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe I
Définitions	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2
Définitions	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 3
Définitions (denrée alimentaire)	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 2
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2, point 1 m), n), o)
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 3.3 et Annexes I, II et III
Denrées - conservation et manipulation des denrées (décongélation, refroidissement...)	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1, 2, 3, 5, 6, 7
Dispense	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 1 point 5 b)ii) + mesures nationales
Eau	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VII
Equipement de marquage, emballage, conditionnement portant la marque d'identification	Règlement (CE) N° 2076/2005	Articles 5 et 6
Equipements	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre V
Etiquetage	Règlement (CE) N° 2074/2005	Annexe VII- point 2 (e) (ii)
Etiquetage – œufs liquides	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section X, chapitre V.2
Etiquetage – ovoproduits non destinés au détail	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section X, chapitre V.1
Formation du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XII
Formation du personnel	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.2
Guides de Bonnes Pratiques	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 7, 8, 9
Guides de Bonnes Pratiques	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 7
HACCP	Règlement « flexibilité »	
HACCP	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 5
HACCP - flexibilité	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Points 5.3 et 8.1
Hygiène de la fabrication	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section X, Chapitre III
Hygiène de la fabrication	Règlement (CE) N° 2074/2005	Annexe VII- point 2 (e) (i)
Hygiène du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VIII
Laboratoires (Accréditation)	Règlement (CE) N° 2076/2005	Chapitre IV, article 18
Locaux	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitres I et II
Locaux et équipements	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section X, Chapitre II-I
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 5

Thématique	Réglementation	Référence
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe II : section I
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 2074/2005	Annexe VII 1.
Marques d'identification, dispositifs de marquage, conditionnements – mesures transitoires	Règlement (CE) N° 2076/2005	Articles 5 et 6
Matières	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, Points 1 et 2
Matières premières – œufs en coquille	Règlement (CE) N° 853/2004,	Annexe III, section X, Chapitre II-II.1)
Matières premières - Œufs fêlés	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section X, Chapitre II-II-1)
Matières premières - Œufs fêlés	Règlement (CE) N° 2076/2005	Article 13
Matières premières – œufs liquides	Règlement (CE) N° 853/2004,	Annexe III, section X, Chapitre II-II.2)
Nuisibles	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 4
Œufs des autres espèces que de poule	Règlement (CE) N° 853/2004,	Annexe III, section X, Chapitre III.3)
Période transitoire	Règlement (CE) N° 2076/2005	Article 1
Produits finis - température	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section X, Chapitre III.8)
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 3
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 17
Retrait/rappel - Notification	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 19
Sécurité des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 14
Spécifications analytiques : Acide butyrique	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section X, Chapitre IV-1
Spécifications analytiques : Acide lactique	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section X, Chapitre IV-2
Spécifications analytiques : Résidus de coquille	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section X, Chapitre IV-3
Stocks de denrées d'origine animale	Règlement (CE) N° 2076/2005	Article 2
Substances dangereuses	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 8
Traçabilité	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 18
Traitement thermique	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XI
Traitement thermique	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 9.1
Transformation	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section X, Chapitre III.5)
Transformation – albumine séchée ou cristallisée	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section X, Chapitre III.6)
Transformation – lot insuffisamment transformé	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section X, Chapitre III.5)
Transformation différée – délai	Règlement (CE) N° 853/2004,	Annexe III, section X, Chapitre III.7)
Transformation différée – température d'entreposage	Règlement (CE) N° 853/2004,	Annexe III, section X, Chapitre III 7)
Transport des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IV

ANNEXE VIII

Dispositions réglementaires applicables au secteur des GRAISSES ANIMALES FONDUES
dans le cadre de l'entrée en vigueur du paquet hygiène

Thématique	Réglementation	Référence
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 882/2004	Article 31, 2)
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 854/2004	Article 3
Bonnes pratiques d'hygiène	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 4
Définitions	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe I
Définitions	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2
Définitions	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 3
Définitions (denrée alimentaire)	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 2
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 3.3 et Annexes I, II et III
Denrées - conservation et manipulation des denrées (décongélation, refroidissement...)	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1, 2, 3, 5, 6, 7
Dispense	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 1 point 5 b)ii) + mesures nationales
Dispositions spécifiques – matières premières	AM complémentaire aux Règlements (CE) N° 852 et 853/2004	
Eau	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VII
Equipements	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre V
Fonte - dissolvants	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XII, chapitre II 2)
Formation du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XII
Formation du personnel	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.2
Graisses animales fondues – caractéristiques analytiques	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XII, chapitre II 4)
Guides de Bonnes Pratiques	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 7, 8, 9
Guides de Bonnes Pratiques	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 7
HACCP	Règlement « flexibilité »	
HACCP	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 5
HACCP - flexibilité	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Points 5.3 et 8.1
Hygiène du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VIII
Laboratoires (Accréditation)	Règlement (CE) N° 2076/2005	Chapitre IV, article 18
Locaux	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitres I et II
Locaux – centres de collecte	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XII, chapitre I 1)
Locaux – établissements de transformation	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XII, chapitre I 2)
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 5
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe II : section I
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 2074/2005	Annexe VII 1.
Marques d'identification, dispositifs de marquage – mesures transitoires	Règlement (CE) N° 2076/2005	Articles 5 et 6
Matières	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1 et 2

Thématique	Réglementation	Référence
Matières premières - nature	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XII, chapitre II 1) a et b
Matières premières - provenance	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XII, chapitre II 1) c
Matières premières – température transport et entreposage	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XII, chapitre II 1) d
Nuisibles	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 4
Période transitoire	Règlement (CE) N° 2076/2005	Article 1
Raffinage	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XII, chapitre II 3)
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 3
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 17
Retrait/rappel - Notification	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 19
Sécurité des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 14
Stocks de denrées d'origine animale	Règlement (CE) N° 2076/2005	Article 2
Substances dangereuses	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 8
Traçabilité	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 18
Traitement thermique	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XI
Traitement thermique	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 9.1
Transport des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IV

ANNEXE IX

Dispositions réglementaires applicables au secteur des ESTOMACS, VESSIES, BOYAUX
dans le cadre de l'entrée en vigueur du paquet hygiène

Thématique	Réglementation	Référence
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 882/2004	Article 31, 2)
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 854/2004	Article 3
Bonnes pratiques d'hygiène	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 4
Définitions	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe I
Définitions	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2
Définitions	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 3
Définitions (denrée alimentaire)	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 2
Denrées - conservation et manipulation des denrées (décongélation, refroidissement...)	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1, 2, 3, 5, 6, 7
Dispense	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 1 point 5 b)ii) + mesures nationales
Eau	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VII
Equipements	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre V
Formation du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XII
Formation du personnel	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.2
Guides de Bonnes Pratiques	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 7, 8, 9
Guides de Bonnes Pratiques	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 7
HACCP	Règlement « flexibilité »	
HACCP	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 5
HACCP - flexibilité	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Points 5.3 et 8.1
Hygiène du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VIII
Laboratoires (Accréditation)	Règlement (CE) N° 2076/2005	Chapitre IV, article 18
Locaux	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitres I et II
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 5
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe II : section I
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 2074/2005	Annexe VII 1.
Marques d'identification, dispositifs de marquage – mesures transitoires	Règlement (CE) N° 2076/2005	Articles 5 et 6
Matière première	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XIII 1) a
Matières	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 1 et 2
Nuisibles	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 4
Période transitoire	Règlement (CE) N° 2076/2005	Article 1
Produits finis – température d'entreposage	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XIII 2)
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 3
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 17
Retrait/rappel - Notification	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 19
Sécurité des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 14
Stocks de denrées d'origine animale	Règlement (CE) N° 2076/2005	Article 2

Thématique	Réglementation	Référence
Substances dangereuses	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 8
Traçabilité	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 18
Traitement thermique	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XI
Traitement thermique	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.1
Traitements	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XIII 1) b
Transport des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IV

ANNEXE X

Dispositions réglementaires applicables au secteur de la GELATINE
dans le cadre de l'entrée en vigueur du paquet hygiène

Thématique	Réglementation	Référence
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) 882/2004	Article 31, 2)
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 854/2004	Article 3
Bonnes pratiques d'hygiène	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 4
Définitions	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe I, point 7.7
Définitions	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe I
Définitions	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2
Définitions	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 3
Définitions	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Annexes I, II et III
Définitions	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Points 3.1 et 3.2
Définitions (denrée alimentaire)	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 2
Définitions (produits composites)	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 3.4
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2, point 1 m), n), o)
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 3.3 et Annexes I, II et III
Denrées - conservation et manipulation des denrées (décongélation, refroidissement...)	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1, 2, 3, 5, 6, 7
Dispense	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 1 point 5 b)ii) + mesures nationales
Dispositions spécifiques – centres de collecte et tanneries	AM « agrément »	
Eau	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VII
Equipements	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre V
Etiquetage	Règlement (CE) N° 2074/2005	Annexe VII- point 2 f)
Formation du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XII
Formation du personnel	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.2
Guides de Bonnes Pratiques	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 7, 8, 9
Guides de Bonnes Pratiques	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 7
HACCP	Règlement « flexibilité »	
HACCP	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 5
HACCP - flexibilité	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Points 5.3 et 8.1
Hygiène du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VIII
Laboratoires (Accréditation)	Règlement (CE) N° 2076/2005	Chapitre IV, article 18
Locaux	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitres I et II
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 5
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe II : section I
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 2074/2005	Annexe VII 1.
Marques d'identification, dispositifs de marquage, conditionnements – mesures transitoires	Règlement (CE) N° 2076/2005	Articles 5 et 6

Thématique	Réglementation	Référence
Matières	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1 et 2
Matières premières - nature	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XIV, chapitre I- 1., 2. et 3.
Matières premières - provenance	Règlement (CE) N° 853/2004,	Annexe III, section XIV, chapitre I-4.
Matières premières- Document d'accompagnement	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XIV, Chapitre II-1.
Nuisibles	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 4
Période transitoire	Règlement (CE) N°2076/2005	Article 1
Procédé de fabrication	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XIV, Chapitre III-1
Produits finis – spécifications analytiques	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XIV, Chapitre IV
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 3
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 17
Retrait/rappel - Notification	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 19
Sécurité des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 14
Stocks de denrées d'origine animale	Règlement (CE) N°2076/2005	Article 2
Substances dangereuses	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 8
Température de transport et d'entreposage	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XIV, Chapitre II-2.
Traçabilité	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 18
Traitement thermique	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XI
Traitement thermique	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.1
Transport des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IV

ANNEXE XI

Dispositions réglementaires applicables au secteur du COLLAGÈNE
dans le cadre de l'entrée en vigueur du paquet hygiène

Thématique	Réglementation	Référence
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) 882/2004	Article 31, 2)
Agrément / enregistrement	Règlement (CE) N° 854/2004	Article 3
Bonnes pratiques d'hygiène	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 4
Définitions	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe I
Définitions	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2
Définitions	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 3
Définitions	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Annexes I, II et III
Définitions	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Points 3.1 et 3.2
Définitions (denrée alimentaire)	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 2
Définitions (produits composites)	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 3.4
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 2, point 1 m), n), o)
Définitions (produits transformés – produits non transformés)	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 853/2004	Point 3.3 et Annexes I, II et III
Denrées - conservation et manipulation des denrées (décongélation, refroidissement...)	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1, 2, 3, 5, 6, 7
Dispense	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 1 point 5 b)ii) + mesures nationales
Dispositions spécifiques – centres de collecte et tanneries	AM « agrément »	
Eau	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VII
Equipements	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre V
Fabrication	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XV, chapitre III -1. et 2.
Formation du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XII
Formation du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XII
Formation du personnel	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.2
Guides de Bonnes Pratiques	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 7, 8, 9
Guides de Bonnes Pratiques	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 7
HACCP	Règlement « flexibilité »	
HACCP	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 5
HACCP - flexibilité	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Points 5.3 et 8.1
Hygiène du personnel	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre VIII
Laboratoires (Accréditation)	Règlement (CE) N°2076/2005	Chapitre IV, article 18
Locaux	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitres I et II
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Article 5
Marque d'identification	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe II : section I
Marques d'identification, dispositifs de marquage – mesures transitoires	Règlement (CE) N°2076/2005	Articles 5 et 6

Thématique	Réglementation	Référence
Matières	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, points 1 et 2
Matières premières – documents commerciaux	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XV, chapitre II-1.
Matières premières - nature	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XV, chapitre I-1., 2. et 3.
Matières premières - provenance	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XV, chapitre I-4.
Matières premières – température entreposage et transport	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XV, chapitre II-.
Nuisibles	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 4
Période transitoire	Règlement (CE) N°2076/2005	Article 1
Produits finis – étiquetage	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XV, chapitre V
Produits finis – spécifications analytiques	Règlement (CE) N° 853/2004	Annexe III, section XV, chapitre IV
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 852/2004	Article 3
Responsabilité des exploitants	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 17
Retrait/rappel - Notification	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 19
Sécurité des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 14
Stocks de denrées d'origine animale	Règlement (CE) N°2076/2005	Article 2
Substances dangereuses	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IX, point 8
Traçabilité	Règlement (CE) N° 178/2002	Article 18
Traitement thermique	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre XI
Traitement thermique	Document d'interprétation du Règlement (CE) N° 852/2004	Point 9.1
Transport des denrées alimentaires	Règlement (CE) N° 852/2004	Annexe II : chapitre IV