



COMMISSION EUROPÉENNE

Bruxelles,
C(2024).....final

Minister Hanke Bruins Slot
Minister van Buitenlandse Zaken
Bezuidenhoutseweg 67
Postbus 20061
NL - 2500 EB Den Haag

Objet: Notification n° 2023/0750/NL
Modification du décret de la loi sur les denrées alimentaires
concernant la préparation et le traitement des denrées alimentaires et
du décret de la loi sur les denrées alimentaires concernant l'hygiène
des denrées alimentaires dans le cadre de la modification des
exigences microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et
aux boissons et des exigences relatives au lait cru et à la crème crue
Communication d'observations conformément à l'article 5,
paragraphe 2, de la directive (UE) 2015/1535

Madame,

Dans le cadre de la procédure de notification prévue par la directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information¹, les autorités néerlandaises ont notifié à la Commission, le 22 décembre 2023, un projet de **modification du décret de la loi sur les denrées alimentaires concernant la préparation et le traitement des denrées alimentaires et du décret de la loi sur les denrées alimentaires concernant l'hygiène des denrées alimentaires dans le cadre de la modification des exigences microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et aux boissons et des exigences relatives au lait cru et à la crème crue** (ci-après «le projet notifié»).

Selon le message de notification, le projet notifié vise à ajouter un critère microbiologique pour les E. coli productrices de shigatoxines (ci-après: «STEC»), considérant que la présence de STEC dans les denrées alimentaires peut avoir de graves conséquences pour la santé publique. Le projet notifié entend également modifier les exigences applicables au lait cru et à la crème crue destinés à la

¹ Directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information (JO L 241 du 17.9.2015, p. 1).

consommation humaine directe, afin d'augmenter le niveau de sécurité de ces produits.

L'examen du projet notifié a amené la Commission à formuler les observations suivantes.

L'article 4 du décret de la loi sur les denrées alimentaires concernant la préparation et le traitement des denrées alimentaires (ci-après «le texte de base») dispose actuellement que:

«1. Les micro-organismes pathogènes sont absents dans les denrées alimentaires et les boissons en quantités susceptibles d'être nocives pour la santé humaine, étant entendu que:

a. Salmonella n'est pas détectable dans 25 g ou ml;

b. Campylobacter n'est pas détectable dans 25 g ou ml;

c. le nombre cultivable de Staphylococcus aureus ne dépasse pas 100 000 par g ou ml;

d. le nombre cultivable de Clostridium perfringens ne dépasse pas 100 000 par g ou ml;

e. le nombre cultivable de Bacillus cereus ne dépasse pas 100 000 par g ou ml.

2 Le premier paragraphe ne s'applique pas dans la mesure où des critères microbiologiques sont définis dans le règlement (CE) n° 2073/2005.

3 En outre, le paragraphe 1 ne s'applique pas:

a. aux aliments et boissons crus; et

b. aux produits alimentaires et boissons transformés qui: 1° n'ont pas subi de traitement de germination; et

2° en utilisation normale, ne sont propres à la consommation humaine qu'après avoir été chauffés par l'utilisateur final.»

L'article I du projet notifié modifie l'article 4 du texte de base de la manière suivante:

«1. Au paragraphe 1, point c), les termes «Staphylococcus aureus cultivable» sont remplacés par les termes

«staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces)».

2. Les points c) à e) [du paragraphe 1] sont renumérotés en d) à f), et un point est inséré, qui se lit comme suit:

c. les E. coli productrices de shigatoxines (STEC) ne sont pas détectables dans 25 g ou ml;

3. Le paragraphe 3 est désormais libellé comme suit:

«3. Le paragraphe 1 ne s'applique pas non plus aux denrées alimentaires et aux boissons qui n'ont pas subi de traitement germicide et qui ne sont consommées dans des conditions normales qu'après que l'utilisateur final a appliqué un procédé de chauffage ou toute autre transformation réduisant les micro-organismes pathogènes en quantités non nuisibles».

Par conséquent, le projet notifié, lu conjointement avec le texte de base, exigerait l'absence de micro-organismes pathogènes dans les denrées alimentaires et les boissons en quantités supérieures à celles indiquées ci-dessus. Le projet notifié introduit des

limites de détection, en particulier pour les *E. coli productrices de shigatoxines* dans les produits alimentaires. Il apparaît donc que les autorités néerlandaises ont l'intention de fixer des critères de sécurité alimentaire supplémentaires à ceux énumérés à l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005².

L'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 2073/2005 dispose que: *les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les denrées alimentaires respectent les critères microbiologiques pertinents établis à l'annexe I.*

En outre, l'article 4, paragraphe 1, du même règlement dispose que «*les exploitants du secteur alimentaire procèdent à des essais fondés sur les critères microbiologiques définis à l'annexe I, lorsqu'ils valident ou vérifient le bon fonctionnement de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ou sur les bonnes pratiques d'hygiène*».

L'annexe I dudit règlement établit une liste de critères microbiologiques qui n'inclut pas ceux introduits par l'article I du projet notifié à l'article 4, paragraphe 1, du texte de base.

Il convient de noter que, comme indiqué au point 8 du message de notification, l'article 13 de la loi sur les produits alimentaires contient une clause de reconnaissance mutuelle, qui est toutefois soumise à l'exigence selon laquelle les marchandises commercialisées légalement dans un autre État membre de l'Union doivent offrir un niveau de protection égal à celui prévu par la législation néerlandaise.

La Commission note que les critères de sécurité alimentaire applicables aux micro-organismes, à leurs toxines ou à leurs métabolites autres que ceux énumérés à l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 ne peuvent être adoptés par les États membres que dans la mesure où ils ne constituent pas des entraves injustifiées à la libre circulation des marchandises dans le marché intérieur, conformément aux articles 34 et 36 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

Par conséquent, la Commission invite les autorités néerlandaises à veiller à ce que le projet notifié n'ait pas pour effet de créer une entrave injustifiée à la libre circulation des marchandises légalement mises sur le marché dans d'autres États membres de l'UE.

La Commission invite les autorités néerlandaises à tenir compte des observations ci-dessus.

La Commission invite en outre le gouvernement néerlandais à lui communiquer l'adoption du texte définitif du projet de règlement technique concerné conformément à l'article 5, paragraphe 3 de la directive (UE) 2015/1535.

Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.

Pour la Commission
Sandra GALLINA
Direction générale de la santé et de
la sécurité alimentaire

² Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1).