

**Janvier 1998**

**No. 60**

# **RÈGLEMENTS TECHNIQUES ET AUTRES PRESCRIPTIONS DE QUALITÉ EN VIGUEUR DANS L'UNION EUROPÉENNE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS**

## **Sommaire**

Introduction

---

Normes de qualité pour les aliments transformés

---

Prescriptions phytosanitaires

---

Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène alimentaire

---

Prescriptions en matière d'étiquetage et de conditionnement

---

Transport et entreposage

---

Prescriptions en matière de contrôle, d'inspection et de certification

---

Prescriptions en matière de résidus de pesticides

---

Recommandations aux exportateurs des pays en développement

---

Selection de directives communautaires applicables aux aliments transformés

---

Liste des organismes chargés du contrôle de la qualité des produits  
alimentaires dans l'Union européenne

---

Liste des organismes chargés du contrôle phytosanitaire dans l'Union européenne

---

## Introduction

La présente étude a pour but de recenser les différentes prescriptions techniques et autres exigences de qualité, à caractère obligatoire ou facultatif, auxquelles doivent satisfaire les aliments transformés en provenance de pays en développement, destinés à être commercialisés sur le territoire de l'Union européenne (UE).

Seront spécifiées les prescriptions techniques de qualité, phytosanitaires, d'emballage et d'étiquetage, etc. Ne seront pas envisagés les tarifs douaniers ou taxes à acquitter aux frontières, étrangers au cadre de la présente étude.

Les différentes annexes préciseront la réglementation applicable dans chaque cas, à savoir la réglementation communautaire, commune aux 15 pays membres de l'Union européenne, éventuellement complétée par d'autres normes applicables au niveau national, mais sans que ces dernières puissent en aucun cas aller à l'encontre de la réglementation communautaire.

### **& Description des aliments transformés**

Selon le tarif extérieur commun de l'UE (TARIC), les aliments transformés peuvent être repris dans différents chapitres du Tarif, chaque chapitre comportant des articles qui correspondent à des produits non transformés et d'autres qui correspondent à des aliments transformés. Etant donné l'ampleur du sujet, on n'a repris ici que les chapitres où figurent des aliments transformés:

- 02. *Viandes et abats comestibles*
- 03. *Poissons et crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques*
- 04. *Lait et produits de la laiterie; oeufs d'oiseaux; miel naturel; produits comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs*
- 05. *Autres produits d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs*
- 09. *Café, thé, maté et épices*

- 11. *Produits de la minoterie; malt; amidons et féculés; inuline; gluten de froment*
- 12. *Graines et fruits oléagineux; graines, semences et fruits divers; plantes industrielles ou médicinales; pailles et fourrages*
- 13. *Gommes, résines et autres sucs et extraits végétaux.*
- 15. *Graisses et huiles animales ou végétales; produits de leur dissociation; graisses alimentaires élaborées; cires d'origine animale ou végétale*
- 16. *Préparations de viande, de poissons ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques*
- 17. *Sucres et sucreries*
- 18. *Cacao et ses préparations*
- 19. *Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de féculés ou de lait; pâtisseries*
- 20. *Préparations de légumes, de fruits ou d'autres parties de plantes*
- 21. *Préparations alimentaires diverses*
- 22. *Boissons, liquides alcooliques et vinaigres*

En toute hypothèse, la législation applicable aux aliments transformés est commune à tous ces aliments dans la mesure où l'UE a élaboré des normes de caractère horizontal pour les additifs, l'étiquetage, les matériaux au contact des aliments, les aliments congelés, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, etc., applicables, par conséquent, aux aliments transformés de toute nature.

Nous retiendrons, à titre d'exemple, le chapitre 20 du Tarif, entièrement consacré aux produits transformés dérivés des fruits et légumes (conserves, jus, concentrés, etc.).

### **& Description du marché de l'Union européenne**

Le Marché commun européen est né en 1957 de l'union commerciale des six pays fondateurs. Avec les adhésions successives de nouveaux pays, ce marché commun est devenu aujourd'hui l'Union

européenne, se transformant ainsi, d'union purement commerciale qu'il était, en union économique, politique et sociale avec la disparition des frontières et la libre circulation des marchandises, des personnes et des capitaux.

A l'heure actuelle, l'Union européenne comprend 15 pays membres, à savoir : l'Allemagne (D), la France (F), la Belgique (B), les Pays-Bas (NL), le Luxembourg (L), l'Italie (I), le Royaume-Uni (UK), l'Irlande (IRL), le Danemark (DK), la Grèce (G), l'Espagne (E), le Portugal (P), l'Autriche (A), la Suède (S) et la Finlande (SF). Ces 15 pays représentent ensemble un marché de plus de 340 millions de consommateurs. Avec la signature du

Traité de Maastricht, il est prévu pour 1999 l'union monétaire, avec la mise en place d'une monnaie unique, l'Euro, et la création d'une banque centrale et autres institutions communes. L'Union européenne est le premier marché en matière de production, de consommation et d'importation d'aliments transformés. Le tableau ci-après reprend des données relatives à l'importation des aliments transformés :

**Tableau 1. Importations d'aliments transformés en provenance de pays tiers (chapitre 20)**

<b>Pays</b>	<b>1993</b>	<b>1994</b>	<b>1995(en Oct.)</b>	<b>Países</b>	<b>1993</b>	<b>1994</b>	
<b>1995(en oct.)</b>							
France	288.348	272.311	225.295	Irlande	11.852	6.804	7.866
Belg./Luxem.	141.435	236.132	248.563	Danemark	43.152	37.360	30.706
Pays-Bas	556.566	672.531	631.980	Grèce	10.663	17.886	12.889
Allemagne	738.458	779.094	583.291	Portugal	11.730	10.328	9.203
Italie	76.108	90.103	118.578	Espagne	55.999	81.083	91.909
Royaume Uni	278.080	267.750	253.727	<b>EUR-12</b>	<b>2.212.391</b>	<b>2.471.382</b>	<b>2.214.007</b>

Données en tonnes.

Source EUROSTAT; les données relatives à l'Autriche, à la Suède et à la Finlande ne sont pas disponibles.

**Tableau 2. Données relatives à la production, à l'importation et à l'exportation d'aliments transformés dans l'UE (1992)**

	Huile d'olive et de grignos d'olive	Sucre de canne ou de betterave et saccharose	Viandes et abats de bovins, y compris les préparations et les conserves	Viandes et abats de ovins, y compris les préparations et les conserves	Viandes et abats de porcins, y compris les préparations et les conserves	Viandes et abats de volailles, y compris les préparations et les conserves
Production	1.869.000	17.102.000	8.398.000	1.206.000	14.388.000	7.369.000
Importation	135.000	1.786.000	480.000	262.000	46.000	158.000
Exportation	200.100	4.983.000	1.239.000	5.000	537.000	519.000

Données en tonnes.

	Fruits et légumes transformés	Beurre	Lait écrémé en poudre	Fromages	Conserves de poisson, de crustacés et de mollusques	Vin et moût (milliers d'hectolitres)
Production	6.018.000	1.660.000	1.200.000	5.103.000	219.719	160.650
Importation	8.091.038	60.000	5.000	110.000	50.919	3.324
Exportation	6.772.145	250.000	389.000	466.000	----	8.525

Données en tonnes.

## Normes de qualité pour les aliments transformés

Il n'existe pas dans l'UE de normes de qualité pour les aliments transformés comme celles qui existent pour les fruits et légumes; il existe cependant d'autres normes applicables à ces produits.

L'Union européenne a prévu deux types de réglementation, l'une horizontale s'appliquant à un ensemble de produits alimentaires (additifs, matériaux au contact des aliments, étiquetage, produits destinés à l'alimentation spéciale, aliments surgelés, hygiène alimentaire, aliments nouveaux, nouveaux ingrédients alimentaires, etc.) et l'autre verticale qui régit les conditions de fabrication et de commercialisation de certains produits (confitures, gelées, marmelades, crème de marrons, cacao et ses préparations, jus de fruits et autres produits analogues, extraits de café et extraits de chicorée, etc.).

A partir de 1985, l'Union européenne s'est dotée d'une réglementation qui fixe les prescriptions communes à observer pour tous les produits alimentaires, destinée à garantir les impératifs essentiels de protection de la santé publique, protection des consommateurs, loyauté des transactions et contrôle public des produits alimentaires.

C'est aux organes législatifs du Conseil qu'il appartient de fixer, moyennant des directives cadres, les critères essentiels de sécurité et de santé. La Commission, assistée du Comité permanent des produits alimentaires, se charge

d'établir et d'administrer les dispositions plus détaillées et plus techniques de la réglementation, moyennant des directives spécifiques.

Si la législation par produit existe toujours pour tout ce qui touche aux modifications nécessaires, la majeure partie de la réglementation relative aux produits alimentaires porte sur les éléments communs

---

tous les produits alimentaires, qu'il s'agisse des additifs, de l'étiquetage ou des matériaux au contact des aliments.

S'agissant des additifs, les directives énumèrent ceux que l'on peut utiliser au moyen de listes positives qui ne précisent ni les quantités d'additifs que l'on peut utiliser ni les produits sur lesquels on peut les utiliser. Ces précisions sont fournies par les législations nationales de chaque pays, d'où il résulte qu'un additif peut être autorisé pour les jus dans un pays, et interdit dans un autre.

Etant donné qu'il s'agit de listes positives, on ne peut pas utiliser d'autres additifs que ceux énumérés par les directives communautaires. Toutefois, l'arrêt de la Cour de justice intitulé Arrêt relatif au cassis de Dijon déclare que tout produit légalement fabriqué ou produit dans un pays de l'UE peut librement circuler et être offert à la vente dans un autre pays membre. Il en résulte que bien que la législation relative aux additifs varie légèrement d'un pays à l'autre, il n'existe pas d'obstacles au commerce intracommunautaire; en revanche, il peut en aller autrement s'agissant de pays tiers.

La réglementation communautaire relative aux additifs attribue un numéro d'identification à chaque additif, de la manière suivante: la lettre E suivie d'un numéro d'identification; E-100, par exemple, correspond à un colorant alimentaire, le curcuma.

La réglementation en matière d'additifs envisage les agents conservateurs, les colorants, les anti-oxygènes, les aromatisants, les émulsifiants, les stabilisants, les épaississants, les gélifiants et les édulcorants. Ne sont pas repris par la réglementation les acidulants et les correcteurs de l'acidité, les anti-agglomérants, les potentiateurs d'arôme, les gazifiants et certains additifs sans fonction spécifique.

---

## Prescriptions phytosanitaires

La législation phytosanitaire européenne trouve sa justification dans la nécessité de protéger les végétaux contre les organismes nocifs. Lorsque fut adoptée, le 6 décembre 1951, la Convention internationale pour la protection des végétaux, élaborée au sein de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), il existait déjà des législations nationales qu'il convenait d'unifier.

La première directive communautaire consacrée à cette question fut la Directive 77/93/CEE, laquelle a fait l'objet au fil des ans de nombreuses modifications. On trouvera ci-après la liste des directives et des règlements :

### RÈGLEMENTS PHYTOSANITAIRES EUROPÉENS

- Directive 77/93 du 21-12-76 ( L 26, 31-01-77 )
- Directive 84/378 du 28-06-84 ( L 207, 02-08-84 )
- Directive 85/173 du 28-02-85 ( L 65, 06-03-85 )
- Directive 86/545 du 29-10-86 ( L 323, 18-11-86 )
- Règlement 3768/85 du 20-12-85 ( L 362, 31-12-85 )
- Directive 85/574 du 19-12-85 ( L 372, 31-12-85 )
- Directive 86/545 du 29-10-86 ( L 323, 18-11-86 )
- Directive 86/546 du 29-10-86 ( L 323, 18-11-86 )
- Directive 86/547 du 29-10-86 ( L 323, 18-11-86 )
- Directive 86/651 du 18-12-86 ( L 382, 31-12-86 )
- Directive 87/298 du 02-03-87 ( L 151, 11-06-87 )
- Directive 88/271 du 05-04-88 ( L 116, 04-05-88 )
- Directive 88/272 du 08-04-88 ( L 116, 04-05-88 )
- Directive 88/430 du 01-07-88 ( L 208, 02-08-88 )
- Directive 88/572 du 14-11-88 ( L 313, 19-11-88 )
- Directive 89/359 du 29-05-89 ( L 153, 06-06-89 )
- Directive 89/439 du 26-06-89 ( L 212, 22-07-89 )
- Directive 90/168 du 26-03-90 ( L 92, 07-04-90 )
- Directive 90/490 du 25-09-90 ( L 271, 03-10-90 )
- Directive 90/506 du 26-09-90 ( L 282, 13-10-90 )
- Directive 90/654 du 04-12-90 ( L 353, 17-12-90 )
- Directive 91/27 du 19-12-90 ( L 16, 22-01-91 )
- Directive 91/107 du 13-02-91 ( L 56, 02-03-91 )
- Directive 91/278 du 02-05-91 ( L 142, 06-06-91 )
- Directive 91/683 du 19-12-91 ( L 376, 31-12-91 )
- Directive 92/10 du 19-02-92 ( L 70, 17-03-92 )
- Directive 92/98 du 16-11-92 ( L 352, 02-12-92 )
- Directive 92/103 du 01-12-92 ( L 363, 11-12-92 )
- Directive 93/10 du 19-04-93 ( L 96, 22-04-93 )
- Directive 93/19 du 19-04-93 ( L 96, 22-04-93 )
- Directive 93/50 du 24-06-93 ( L 205, 17-08-93 )
- Directive 93/51 du 24-06-93 ( L 205, 17-08-93 )
- Directive 93/106 du 29-11-93 ( L 298, 03-12-93 )
- Directive 93/110 du 09-12-93 ( L 303, 10-12-93 )
- Directive 94/3 du 21-01-94 ( L 32, 03-02-94 )
- Directive 95/4 du 21-02-95 ( L 44, 28-02-95 )

- Directive 95/41 du 19-07-95 ( L 182, 02-08-95 )
- Directive 95/65 du 14-12-95 ( L 308, 21-12-95 )
- Directive 95/66 du 14-12-95 ( L 308, 21-12-95 )
- Directive 96/14 du 12-03-96 ( L 68, 19-03-96 )
- Directive 96/15 du 14-03-96 ( L 70, 20-03-96 )
- Directive 96/232 du 13-03-96 ( L 77, 27-03-96 )
- Directive 96/301 du 03-05-96 ( L 115, 09-05-96 )

La législation phytosanitaire s'articule de la manière suivante :

- Organismes nocifs dont l'introduction doit être prohibée dans tous les Etats membres.
- Organismes nocifs dont l'introduction peut être prohibée dans certains Etats membres.
- Organismes nocifs dont l'introduction doit être prohibée dans tous les Etats membres lorsqu'ils sont présents sur certains végétaux ou produits végétaux.
- Organismes nocifs dont l'introduction peut être prohibée dans certains Etats membres lorsqu'ils sont présents sur des végétaux ou des produits végétaux déterminés.
- Végétaux et produits végétaux dont l'introduction doit être prohibée dans tous les Etats membres.
- Végétaux, produits végétaux et autres objets dont l'introduction peut être prohibée dans des Etats membres déterminés.
- Prescriptions particulières que doivent exiger tous les Etats membres pour l'introduction de végétaux, produits végétaux et autres objets.
- Prescriptions particulières que peuvent exiger certains Etats membres pour l'introduction de végétaux et produits végétaux.
- Végétaux, produits végétaux et autres objets qui doivent faire l'objet d'un examen phytosanitaire de la part du pays d'origine ou d'expédition avant de pouvoir être introduits dans tous les Etats membres.
- Végétaux et produits végétaux pouvant être soumis à un régime particulier.

On a également établi un modèle de certificat phytosanitaire commun, conforme à celui de la Convention internationale, et cela pour toute l'Union européenne, délivré par les services officiels de

---

chaque Etat membre. En général, il n'est pas exigé de certificat phytosanitaire pour les aliments transformés; cependant, lorsque l'aliment comporte des végétaux et/ou produits végétaux qui n'ont pas été transformés et qui, par conséquent, peuvent permettre l'introduction d'organismes nocifs sur le territoire communautaire, le contrôle phytosanitaire devient

obligatoire en cas d'importation en provenance de pays tiers.

---

## Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène alimentaire

La Directive 93/43 relative à l'hygiène des produits alimentaires oblige les entreprises du secteur à définir toutes les phases de leur activité qui concourent à garantir la sécurité des aliments et à suivre pour cela la procédure de sécurité adéquate, conforme au système HACCP (analyse des risques et points critiques de contrôle).

Les Etats membres ont favorisé l'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène auxquels puissent se référer volontairement les entreprises. Ces guides ont été élaborés sous les auspices d'un organisme national de normalisation, en suivant les codes internationaux de bonnes pratiques recommandées et les principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius.

Les Etats membres ont invité les entreprises du secteur alimentaire à appliquer les normes européennes de la série EN 29000 (équivalentes aux normes ISO 9000), en plus des normes générales d'hygiène et des guides de bonnes pratiques d'hygiène.

Si, sur le territoire d'un pays tiers, survient un problème d'hygiène susceptible de mettre en péril la santé humaine, la Commission prend les mesures suivantes:

- Suspension des importations en provenance de tout ou partie du territoire du pays tiers dont il s'agit;
- Fixation de conditions spécifiques applicables

aux produits alimentaires en provenance de tout ou partie du territoire du pays tiers dont il s'agit.

S'agissant des métaux lourds (plomb, cadmium, mercure, etc.) il n'existe pas de législation commune concernant les aliments transformés. Cependant, tous les pays disposent d'une législation nationale relative aux métaux lourds, s'agissant notamment des conserves d'origine animale ou végétale.

La Directive 94/62 relative aux emballages et aux résidus d'emballages prévoit effectivement des niveaux de concentration de métaux lourds dans les emballages. La somme des niveaux de concentration du plomb, du cadmium, du mercure et du chrome hexavalent présents dans les emballages ou leurs composants ne devra pas être supérieure à :

- 600 ppm en poids au bout de deux ans à compter de la date visée à l'alinéa 1 de l'article 22.
- 250 ppm en poids au bout de trois ans à compter de la date visée à l'alinéa 1 de l'article 22.
- 100 ppm en poids au bout de cinq ans à compter de la date visée à l'alinéa 1 de l'article 22.

L'alinéa 1 de l'article 22 retient pour date le 30 juin 1996.

Il existe en Allemagne des tolérances

---

concernant la teneur en nitrates de divers légumes verts; s'agissant des épinards en conserve ou congelés, le maximum autorisé est de 2000 mg/kg.

S'agissant des problèmes microbiologiques, il n'existe pas davantage de législation commune sur le contenu maximum en micro-organismes; en revanche, il existe dans chaque pays une législation différente sur les quantités maximales de micro-organismes acceptables dans les aliments transformés.

Il n'existe pas non plus de réglementation communautaire pour la teneur en aflatoxines; il existe cependant des législations nationales qui fixent les teneurs maximales autorisées dans les fruits secs ou desséchés.

## **Prescriptions en matière d'étiquetage et de conditionnement**

Il existe une réglementation communautaire en matière d'étiquetage, de présentation et de publicité des produits alimentaires destinés au consommateur final, qui est fondée sur la Directive 79/112. L'étiquetage des produits alimentaires doit comporter les indications obligatoires ci-après:

- 1/ Dénomination commerciale du produit
- 2/ Liste des ingrédients
- 3/ Pour les produits alimentaires préemballés, la quantité nette
- 4/ La date de péremption minimum
- 5/ Les conditions spéciales de conservation et d'emploi
- 6/ Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou de l'importateur établi dans la Communauté
- 7/ Le lieu d'origine ou de provenance lorsque son omission pourrait induire le consommateur en erreur quant à l'origine ou à la provenance réelle du produit alimentaire
- 8/ Un mode d'emploi au cas où, à défaut, le produit alimentaire ne peut pas être correctement utilisé

En outre :

- Le nom commercial sera le nom prévu par les dispositions légales.
- On n'est pas tenu d'indiquer les ingrédients dans le cas des fruits et légumes frais, des eaux gazéifiées, des vinaigres obtenus par fermentation, des fromages, du beurre, du lait et de la crème fermentés, non plus que dans les produits ne comportant qu'un seul ingrédient.
- La liste des ingrédients prendra la forme d'une énumération de l'ensemble des ingrédients du produit alimentaire par ordre décroissant de poids au moment de l'élaboration.
- La quantité nette des produits alimentaires conditionnés sera exprimée :
  - en unités de volume dans le cas des produits liquides;
  - en unités de poids pour les autres produits; on utilisera, selon le cas, le litre, le centilitre, le millilitre ou le kilogramme ou le gramme.
- La date de péremption minimum sera exprimée au moyen des mots : "à consommer de préférence avant le..." lorsque la date comporte le jour et "à consommer de préférence avant la fin ...." dans les autres cas.

- La date énumérera clairement et dans l'ordre le jour, le mois et l'année. S'agissant des produits dont la durée de conservation est inférieure à trois mois, il suffira d'indiquer le jour et le mois, et dans le cas des produits dont la durée de conservation est supérieure à trois mois, mais inférieure à 18 mois, il suffira du mois et de l'année; s'agissant de produits d'une durée supérieure à 18 mois, l'année suffira.
- L'Etat membre dans lequel est commercialisé le produit pourra exiger sur son territoire que les indications de l'étiquetage figurent au moins dans une ou plusieurs langues imposées par l'Etat considéré.
- La langue utilisée peut être l'une quelconque des onze langues de l'UE, à savoir : le français, l'anglais, l'espagnol, l'italien, l'allemand, le portugais, le grec, le néerlandais, le danois, le suédois et le finlandais. Cependant, l'usage commercial veut que l'on utilise la langue du pays auquel est destinée l'exportation.

S'agissant de l'emballage et de ses répercussions sur l'environnement, on a adopté une législation sur l'élimination des résidus d'emballages qu'il convient de respecter.

En 1991, la République fédérale d'Allemagne a approuvé le Règlement sur l'élimination des emballages (règlement Toepfer) et depuis lors d'autres pays ont élaboré leur propre législation (c'est notamment le cas de la France, de l'Autriche et de la Suède). En 1994, l'UE a élaboré la Directive 94/62 sur les emballages et les résidus d'emballages.

C'est au titre du règlement Toepfer que s'est créée en Allemagne à l'intention des entreprises commerciales et industrielles allemandes la société Dual System Deutschland GmbH (DSD) (système duel) en vue de faciliter la récupération des emballages à proximité du domicile des ménages, d'en garantir l'agrément et l'utilisation par les fabricants d'emballages ou les fournisseurs de matières premières et de financer le système.

Le Point vert (GRÜNER PUNKT) est le logo que portent en Allemagne les emballages agréés par le système duel, et qui a pour but :

- d'informer le consommateur de manière à ce qu'il confie les emballages usagés au système de récupération DSD;
- de classer les déchets ou résidus d'emballages;
- de servir d'instrument de marketing identifiant les emballages respectueux de l'environnement;
- de financer le système duel.

Les produits importés doivent s'intégrer au système de la DSD, par les soins de l'importateur allemand ou de l'exportateur.

La demande d'obtention du Point vert doit préciser le volume annuel des ventes pour chaque emballage, produit et matériau, rapporté à l'ensemble du territoire, données plus faciles à fournir par l'importateur que par l'exportateur.

Les emballages destinés au transport et les emballages supplémentaires (blisters, plastiques, cartons et autres semblables) ne bénéficient pas du système du Point vert. Aussi recommande-t-on que les palettes de marchandises soient homologuées et de préférence de 800 x 1200 mm (Europalette 1) ou de 600 x 800 mm (Palette Düsseldorf ou Euro 2). Il est également recommandé que les emballages de transport soient multi-usages, faits d'un matériau unique, qu'ils puissent se plier facilement et être utilisés comme emballages pour la vente.

En France, en 1992 a été promulgué le décret sur l'élimination des résidus d'emballages domestiques avec création de la Société S.A. Eco-Emballage qui organise l'élimination des résidus d'emballages et la récupération des matériaux.

D'accord avec la DSD, le logo utilisé est identique au Point vert allemand, mais sans la mention Der Grüne Punkt. Ce logo peut être utilisé moyennant la signature d'un contrat avec Eco-emballage, et le versement d'une taxe d'utilisation. Le contrat doit être souscrit par le producteur, l'importateur ou le

---

responsable de la première mise sur le marché de la marchandise.

Le CCI a publié divers documents destinés à faire connaître le système du Point vert allemand, ainsi que d'autres textes relatifs aux incidences environnementales de l'emballage, dont on ne peut que recommander la lecture. Ces documents, dont certains seront prochainement disponibles en français, sont les suivants :

- No. 36 *The Packaging Legislation of the United Kingdom and its Implications for the Exporters of Packaged Products*
- No. 41 *The Packaging Legislation of Italy and its Potential Impact on Export Packaging from Developing Countries*

### ***Packdata Factsheets***

- No. 35.2 *The potential impact of environmental legislation on export packaging from developing countries*
- No. 36 *Environmental considerations influencing the selection of export packaging*
- No. 37 *The trade implications of eco-packaging initiatives*
- No. 39 *The use of modified atmosphere packaging (MAP) for the international distribution of fresh produce*

### ***Packdata Factsheets***

- No. 12 *Takeback Provisions Help List with ref. to the German Packaging Ordinance*
- No. 16 *The German Packaging Ordinance and Duales System Deutschland*
- No. 28 *The European Packaging Directive (EPD)*
- No. 29 *The Packaging Legislation of AUSTRIA and its Potential Impact on Export Packaging from Developing Countries*
- No. 30 *The Packaging Legislation of BELGIUM and its Potential Impact on Export Packaging from Developing Countries*
- No. 31 *The Packaging Legislation of the NETHERLANDS and its Potential Impact on Export Packaging from Developing Countries*
- No. 32 *The Packaging Legislation of FRANCE and its Potential Impact on Export Packaging from Developing Countries*
- No. 33 *The Packaging Legislation of GERMANY and its Potential Impact on Export Packaging from Developing Countries*

## **Transport et conditionnement**

Il n'existe pas de normes communes relatives au transport et à l'entreposage des aliments transformés. Cependant, l'UE a adhéré à toutes les conventions internationales sur le transport des marchandises périssables, susceptibles d'application aux produits congelés ou réfrigérés. Tant les pays membres de l'UE que la Commission européenne sont parties à l'accord ATP sur le transport international des marchandises périssables et les véhicules spécialisés destinés à ce transport. Les débats de l'accord ATP et ses modifications interviennent au sein de la Commission économique des Nations Unies pour

l'Europe. Les dispositions de cet accord revêtent un caractère contraignant pour tous les pays de l'Union.

Il existe une autre réglementation concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine, contenue dans les Directives 89/108 du 21 décembre 1988 (JO 40, du 11.02.89), 92/1 et 92/2 du 13.01.92, relatives au contrôle des températures des moyens de transport, des locaux d'entreposage et d'emménagement des aliments congelés destinés à la consommation humaine, à l'échantillonnage et à la méthode communautaire d'analyse en vue du contrôle officiel des températures de ces aliments.

---

## **Prescriptions en matière de contrôle, d'inspection et de certification**

A la différence de ce qui se passe avec les fruits et légumes, une fois effectuées les formalités de dédouanement, les aliments transformés peuvent circuler librement sur le territoire de l'Union européenne sans subir de contrôle préalable à l'importation. C'est l'importateur qui est responsable de la marchandise. Il est procédé au contrôle et aux prises d'échantillons dans les grands magasins et autres points de vente au détail par les soins des services de contrôle de chaque pays.

Si la marchandise n'est pas conforme à la réglementation communautaire, c'est l'importateur qui est responsable et c'est à lui qu'il appartient de s'assurer avant de procéder à l'importation que la marchandise est bien conforme aux normes d'hygiène, phytosanitaires, de qualité, d'étiquetage, etc. en vigueur dans l'UE.

La Directive 85/591 établit une réglementation commune pour la prise d'échantillons et les méthodes d'analyse communautaires en vue du contrôle des produits destinés à la consommation humaine. Chaque fois qu'il est nécessaire d'introduire des modes de prise d'échantillons ou des méthodes d'analyse communautaires, destinés à déterminer la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement ou l'étiquetage d'un produit alimentaire, ces procédures ou méthodes seront adoptées par la Commission.

L'introduction des mesures prévues n'empêche pas les Etats membres d'utiliser d'autres procédures ou méthodes approuvées et scientifiquement valides, à la condition qu'elles ne fassent pas obstacle à la libre circulation des produits. Cependant, en cas de divergence

---

d'interprétation des résultats, ceux qui seront obtenus au moyen de procédures ou de méthodes communautaires seront déterminants.

Les méthodes d'analyse devront remplir les critères suivants :

- Spécificité
- Justesse
- Fidélité : répétabilité au sein d'un même laboratoire et reproductibilité dans le même temps au sein d'un même laboratoire ou dans des laboratoires différents; variabilité.
- Limite de détection
- Sensibilité
- Caractère pratique et applicabilité de la méthode
- Autres critères susceptibles d'être adoptés en fonction des besoins.

Les valeurs caractérisant la fidélité procéderont d'un essai collectif réalisé conformément à un protocole internationalement reconnu pour ce type d'essai (par exemple la norme ISO 5725 de 1981:

fidélité des méthodes d'essai). Les valeurs relatives à la répétabilité et à la reproductibilité seront exprimées sous une forme internationalement reconnue (par exemple, intervalles de confiance de 95 %, tels que définis dans la norme ISO 5725/1981). Les résultats de l'essai collectif seront publiés ou, à défaut, devront pouvoir être facilement consultés.

Les méthodes d'analyse uniformément applicables à différents groupes de produits auront la préférence sur les méthodes uniquement applicables à des produits spécifiques. Les méthodes d'analyse adoptées conformément à la Directive seront formulées conformément à la présentation normalisée des méthodes d'analyse recommandées par l'Organisation internationale de normalisation.

---

## Prescriptions en matière de résidus de pesticides

L'application de pesticides dans ou sur les végétaux pour combattre les ravageurs ou les maladies entraîne le dépôt d'un résidu de pesticide qui se dégrade avec le temps mais qui peut persister assez longtemps.

C'est pour cela que le Codex Alimentarius a défini les "bonnes pratiques agricoles", à savoir les modalités d'emploi des pesticides officiellement recommandées ou autorisées pour combattre les insectes nocifs dans des conditions pratiques à un stade quelconque des opérations de production, d'entreposage, de transport, de distribution et de transformation, compte tenu des variations des besoins intra- et interrégionaux, ainsi que des quantités minimales nécessaires pour obtenir un degré adéquat d'efficacité, appliquées de manière à laisser un résidu qui soit le plus faible possible et

acceptable sur le plan toxicologique.

L'UE a réglementé les tolérances ou limites maximales de résidus (LMR) pour les produits d'origine végétale et les produits d'origine animale, limites qui se définissent comme la concentration maximale d'un résidu de pesticide dont on recommande qu'elle soit légalement autorisée dans ou sur un aliment ou produit alimentaire. La concentration s'exprime en parties en poids du résidu de pesticide ou en parties par million (ppm) en poids de l'aliment ou produit alimentaire.

Les produits d'origine végétale ayant fait l'objet d'une réglementation sont les suivants : fruits, légumes, légumes secs, graines d'oléagineux, pommes de terre, thé et tisanes, houblon, céréales, dérivés des céréales, épices et autres produits

---

d'origine végétale.

La réglementation évolue presque chaque année et s'adapte aux connaissances scientifiques du

Les produits d'origine animale ayant fait l'objet d'une réglementation sont les suivants : viande et abats comestibles des animaux des espèces bovine, porcine, ovine, caprine, équine, asine (y compris les mules et mulets), réfrigérés ou congelés, viande et abats comestibles des volailles énumérées à l'article 0105 (coqs, poules, canards, oies, dindes et pintades) réfrigérés ou congelés, porc, lait et crème, concentrée ou non, avec ou sans addition de sucre, fromage, fromage blanc, beurre et autres matières grasses du lait, oeufs de volailles avec et sans la coquille, ainsi que jaunes d'oeuf, charcuterie et produits similaires et autres préparations de viande en conserve, abats et sang.

La réglementation a également précisé la partie du végétal sur laquelle devaient porter les analyses ainsi que les modalités de la prise d'échantillons, afin que les données soient homogènes d'un laboratoire à l'autre.

Comme il est logique, tous les pesticides ne comportent pas de tolérances fixes et à mesure qu'apparaissent de nouveaux pesticides et que l'on recueille des données scientifiques concernant leur application, leur toxicité, leur mode d'emploi, etc., l'UE introduit des LMR pour le pesticide considéré.

La législation communautaire en matière de pesticides repose sur les directives ci-après du Conseil des Communautés européennes :

- 67/427 du 27 juin ( JO 11-07-67 )
- 71/160 du 30 mars ( JO 30-07-71 )
- 76/895 du 23 novembre ( JO 9-12-76 )
- 79/700 du 24 juillet ( relative à la prise d'échantillons )
- 80/428 du 28 mars ( JO 19-04-80 )
- 81/36 du 9 février ( JO 19-02-81 )
- 82/528 du 19 juillet ( JO 9-08-82 )
- 86/362 du 24 juillet ( JO 7-08-86 )
- 86/363 du 24 juillet ( JO 7-08-86 )
- 88/298 du 16 mai ( JO 20-05-88 )
- 89/186 du 6 mars ( JO 10-03-89 )
- 90/642 du 27 novembre ( JO 14-12-90 )
- 93/57 du 29 juin ( JO 23-08-93 )
- 93/58 du 29 juin ( JO 23-08-93 )
- 94/29 du 23 juin ( JO 23-07-94 )
- 94/30 du 23 juin ( JO 23-07-94 )
- Décision du 13 juillet 1995 ( JO 20-07-95 )
- 95/38 du 17 juillet ( JO 22-08-95 )
- 95/39 du 17 juillet ( JO 22-08-95 )
- 95/61 du 29 novembre ( JO 7-12-95 )

---

moment. Il existe un programme aux termes duquel chaque pays doit réaliser un plan national de contrôle des résidus de pesticides dont les résultats sont communiqués chaque année à la Commission pour qu'elle puisse prendre connaissance des problèmes qui se posent.

Si de nouvelles données scientifiques montrent qu'un pesticide a une toxicité plus élevée que ce n'était le cas précédemment, les Etats membres peuvent prendre les mesures nécessaires pour sauvegarder la santé de leurs citoyens, mais doivent en informer le plus tôt possible le Comité des résidus de pesticides afin que celui-ci puisse établir dans les meilleurs délais une nouvelle LMR pour le pesticide considéré.

Certaines tolérances revêtent un caractère provisoire et ne deviennent définitives qu'à partir d'une certaine date (par exemple un délai de trois années) si ne sont pas fournies auparavant des données scientifiques qui permettent de fixer une tolérance différente de celle établie par la réglementation.

S'agissant des aliments transformés si la réglementation de l'UE ne comporte pas de tolérances, certains pays en appliquent en fonction de la forme sous laquelle se présente le produit. Il en résulte que si un produit se présente déshydraté on applique la tolérance de base multipliée par le degré de déshydratation

---

## **Recommandations aux exportateurs de pays en développement**

Pour exporter des aliments transformés vers l'Union européenne, il convient d'abord de trouver un importateur légalement établi dans l'Union européenne et reconnu solvable. L'importateur fera connaître à l'exportateur les indications qu'il souhaite voir figurer sur l'étiquette du produit ainsi que les caractéristiques que doit présenter ce dernier en vue de la commercialisation, telles que

poids net, poids égoutté, etc. Il conviendra ensuite d'envoyer un échantillon du produit que l'on souhaite vendre à l'importateur, afin que celui-ci puisse donner son accord. Cet échantillon doit être strictement conforme au lot qui sera ultérieurement exporté.

Les aliments doivent être conformes aux

---

normes de qualité applicables dans l'Union européenne, ainsi qu'aux normes phytosanitaires, aux normes d'étiquetage, de résidus de pesticides, etc. dont il a été question plus haut.

Selon la distance qui sépare le pays exportateur du pays de l'UE qui reçoit la marchandise, il y a lieu de choisir le mode de transport le plus approprié, étant donné qu'il s'agit généralement de produits périssables qui doivent voyager dans les meilleures conditions possibles. Une fois choisi le mode de transport, on retiendra le plus économique.

On entend par mode de transport approprié, celui qui permet le transport à une température déterminée si le produit est réfrigéré ou congelé et qui permette, s'il le faut, l'envoi en atmosphère contrôlée. La marchandise réfrigérée ou congelée doit être chargée à bord des moyens de transport sans rupture de la chaîne du froid; on recommande de placer des thermohygromètres qui permettront de suivre les conditions d'humidité et de température en cours de transport et, en cas de rupture de la chaîne du froid, d'en connaître le moment et les causes. La rupture de la chaîne du froid peut entraîner des dommages irréparables.

S'agissant des résidus de pesticides, il est recommandé de procéder à une analyse de laboratoire préalable pour vérifier la conformité à la réglementation de l'UE.

Autant que possible, on évitera de mélanger des charges différentes sur un même moyen de transport étant donné que cela peut occasionner des transferts de saveurs ou d'odeurs entre les produits si ceux-ci ne sont pas préemballés. Il y a lieu également de vérifier la charge et l'arrimage à bord du moyen de transport afin qu'il n'y ait pas de déplacement de charge en cours de transport.

Les aliments emballés doivent respecter la législation communautaire sur les capacités minimales.

---

## Sélection de directives communautaires applicables aux aliments transformés

### LÉGISLATION COMMUNAUTAIRE SUR LES ADDITIFS À USAGE ALIMENTAIRE: ADDITIFS ALIMENTAIRES

- Directive 88/344 du 13-06-88 ( L 157, 240-6-88)  
Solvants d'extraction
- Directive 88/388 du 22-06-88 ( L 184, 15-07-88)  
Aromatisants
- Directive 89/107 du 21-12-88 ( L 40, 11-02-89) Additifs alimentaires autorisés dans les produits alimentaires destinés à la consommation humaine
- Directive 91/71 du 16-01-91 ( L 42, 15-02-91)  
Aromatisants
- Directive 92/115 du 17-12-92 ( L 409 ,31-12-92)  
Solvants d'extraction
- Directive 94/ 34 du 30-06-94 ( L 237, 10-09-94)  
modifie la précédente
- Directive 94/35 du 30-06-94 ( L 237, 10-09-94)  
Édulcorants utilisés dans les produits alimentaires
- Directive 94/36 du 30-06-94 ( L 237, 10-09-94)

Colorants utilisés dans les produits alimentaires

- Directive 95/2 du 20-02-95 ( L 61, 18-03-95) Additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants

### AGENTS ÉMULSIFIANTS, STABILISANTS, ÉPAISSISSANTS ET GÉLIFIANTS

- Directive 74/329 du 18-06-74 ( L 189 , 12-07-74 )  
relative aux agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants pouvant être utilisés dans les produits alimentaires
  - (JO L)\* 197, 22-07-78
  - JO L 155, 23-06-80
  - JO L002, 03-01-85 ( 85/6)
  - JO L 002, 03-01-85 ( 85/7)
  - JO L 88, 03-04-86
  - JO L 186, 30-06-89

#### **AGENTS CONSERVATEURS**

- Directive 64/54 du 05-11-63 ( L 12, 27-01-64) Agents conservateurs
  - JO L 87, 17-04-71
  - JO L 298, 31-12-72
  - JO L 38, 11-02-74
  - JO L 208, 30-07-74
  - JO L 126, 14-05-76
  - JO L 101, 11-04-81
  - JO L 357, 21-12-83
  - JO L 256, 26-09-84
  - JO L 002, 03-01-85
  - JO L 372, 31-12-85

(\*) Journal officiel, Série L.

#### **ANTIOXYGÈNES**

- Directive 70/357 du 13-07-70 (L 157, 11-07-67)
  - JO L 44, 15-02-78
  - JO L 354, 09-12-81
  - JO L 002, 03-02-85
  - JO L 24, 27-01-84

#### **COLORANTS ALIMENTAIRES**

- JO L 115, 11-11-62
- JO P 178, 26-10-65
- JO P 263, 30-10-67
- JO L 309, 24-12-68
- JO L 157, 18-7-70
- JO L 002, 01-01-73
- JO L 108, 26-04-76
- JO L 044, 15-02-78
- JO L 043, 14-02-81
- JO L 002, 03-01-85
- Directive 94/36 du 30-06-94 (JO L 237, 10-09-94) sur les colorants alimentaires
  - JO L 226, 22-09-95

#### **CRITÈRES DE PURETÉ DES AGENTS CONSERVATEURS ET DE CERTAINS ADDITIFS**

- JO L 022, 09-02-65
- JO P 148, 11-07-67
- JO L 126, 14-05-76
- JO L 223, 14-08-78
- JO L 257, 10-09-81
- JO L 230, 05-08-82
- JO L 297, 23-10-82
- JO L 352, 13-12-86
- JO L 326, 24-11-90
- JO L 001, 03-01-94
- Directive 95/31 du 05-07-95 ( L 178, 28-07-95) sur les édulcorants
- Directive 95/45 du 26-07-95 ( L 226, 22-09-95) sur les colorants

#### **AROMES ET SUBSTANCES BASE POUR LA PRÉPARATION DES AROMES**

- JO L 184, 15-07-88
- JO L 042, 15-02-91
- JO L 001, 03-01-94

#### **LÉGISLATION COMMUNAUTAIRE SUR LES PRODUITS EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS**

- Directive 78/142 du 30-01-78 (L 44, 15-02-78) chlorure de vinyle monomère
- Directive 80/766, du 08-07-80 (L 213, 16-08-80) sur le chlorure de vinyle
- Directive 81/432 du 29-04-81 (L 167, 24-06-81) sur l'analyse du chlorure de vinyle
- Directive 82/711 du 18-10-82 (L 297, 23-10-82) sur les matières plastiques
- Directive 83/229 du 25-04-83 (L123, 11-05-83) matériaux et objets en pellicule de cellulose régénérée
- Directive 84/500 du 15-10-84 (L 277, 20-10-84) sur la céramique en contact avec les aliments
- Directive 85/572, du 19-12-85 (L 372, 31-12-85). Liste des simulants utilisés pour vérifier la migration des constituants des matières plastiques en contact avec les produits alimentaires.
- Directive 86/388 du 23-07-86 (L 228, 14-08-86) cellulose régénérée
- Directive 89/109 du 21-12-88 (L 40, 11-02-89). Matériaux destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires
- Directive 90/128 du 23-02-90 (L 75, 21-03-90). Régénération du chlorure de vinyle
- Directive 92/39 du 14-05-92 (L 168, 23-06-92) modification des plastiques
- Directive 93/9 du 15-03-93 (L 90, 14-04-93) modification des plastiques
- Directive 93/10 du 15-03-93 (L 93, 17-04-93) sur la pellicule de cellulose régénérée
- Directive 95/3 du 14-02-95 (L 41, 23-02-95) modification des plastiques

#### **LÉGISLATION SUR L'HYGIÈNE DANS LES ALIMENTS**

- Directive 93/43 du 14-06-93 (L 175, 19-07-93) sur l'hygiène dans les aliments
- 80/1089, recommandation du 11-11-80 sur les essais d'évaluation d'inocuité des additifs alimentaires (L 320, 27-11-80)

#### **LÉGISLATION COMMUNAUTAIRE SUR LE CONTRÔLE ET LES MÉTHODES D'ANALYSE**

- Directive 85/591 du 20-12-85(L372, 31-12-85) directive générale relative à l'échantillonnage et aux méthodes d'analyse des produits destinés à l'alimentation humaine
- Directive 89/397 du 14-06-89 (L 186, 30-06-89). Directive générale sur le contrôle des produits alimentaires
- Directive 93/43 du 14-06-93 (L 175, 19-07-93) directive sur le contrôle des produits alimentaires
- Directive 93/99 du 29-10-93 (L 290, 24-11-93). Directive sur le contrôle des produits alimentaires

---

#### **LÉGISLATION COMMUNAUTAIRE SUR LES PROPRIÉTÉS NUTRITIVES**

- Directive 90/496 du 24-09-90 (L276, 06-10-90).  
Étiquetage des propriétés nutritives des produits alimentaires

#### **LÉGISLATION COMMUNAUTAIRE SUR LES ALIMENTS CONGELÉS**

- Directive 89/108 du 21-12-88 (L 40, 11-02-89).  
Directive générale sur les aliments congelés

#### **LÉGISLATION COMMUNAUTAIRE SUR LES ALIMENTS SPÉCIAUX**

- Directive 89/398 du 03-05-89 (L 186 , 30-06-89).  
Produits alimentaires destinés à l'alimentation spéciale

#### **LÉGISLATION COMMUNAUTAIRE SUR L'ÉTIQUETAGE, LA PRÉSENTATION ET LA PUBLICITÉ DES ALIMENTS**

- Directive 79/112 du 18-12-78 (L33, 08-02-79 ). Sur l'étiquetage, la présentation et la publicité des produits alimentaires
- Directive 85/7 du 19-12-84 ( L 002, 03-01-95)
- Directive 86/197 du 26-05-86 ( L 144, 29-05-86)
- Directive 89/397 du 14-06-89 (L186 ,30-06-89 ). Sur l'étiquetage, la présentation et la publicité des produits alimentaires
- Directive 91/72 du 16-01-91 (L 42, 15-02-91)

#### **LÉGISLATION SUR LES CONFITURES, LES GELÉES, LES MARMELADES ET LA CRÈME DE MARRONS**

- Directive 79/692 du 24-07-79( L 205 , 13-08-79 ).  
Relative aux confitures, aux gelées, aux marmelades et à la crème de marrons
- Directive 80/1276 du 22-12-80 (L 375, 31-12-80)
- Directive 88/593 du 18-11-88 (L 318,25-11-88).  
Modifie la précédente

#### **LÉGISLATION COMMUNAUTAIRE RELATIVE AUX JUS DE FRUITS**

- Directive 75/726 du 17-11-75 (L 311,01-12-75).  
Relative aux jus de fruits et autres produits similaires
- Directive 79/168 du 05-02-79 (L 37, 13-02-79)  
modification
- Directive 81/487 du 30-06-81 (L 189, 11-07-81)  
modification
- Directive 89/394 du 14-06-89 (L 186, 30-06-89).  
Relative aux jus de fruits
- Directive 93/77 du 21-09-93 ( L 244, 30-09-93).  
Relative aux jus de fruits et autres produits similaires
- Directive 93/45 du 17-06-93 ( L 159, 01-07-93) sur l'élaboration des nectars

#### **MIEL**

- Directive 74/409 du 22-07-74 ( L 221, 12-08-74)  
harmonisation des législations sur le miel

#### **EXTRAITS DE CAFÉ ET EXTRAITS DE CHICORÉE**

- Directive 77/436 du 27-06-77 ( L 172, 12-07-77),  
extraits de café et de chicorée
- Directive 85/7 du 19-12-84 ( L 002, 03-01-85)
- Directive 85/573 du 19-12-85 ( L 372, 31-12-85)

#### **PRODUITS À BASE DE CACAO ET DE CHOCOLAT**

- Directive 73/241 du 24-07-73 ( L 228, 16-08-73)  
produits à base de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine
- JO L 221, 12-08-74
- JO L 349, 28-12-74
- JO L 64, 11-03-75
- JO L 223, 16-08-76
- JO L 197, 22-07-78
- JO L 291, 17-10-78
- JO L 170, 03-07-80
- JO L 002, 03-01-85
- JO L 142, 25-05-89

#### **CERTAINS SUCRES**

- Directive 73/437 du 11-12-73 (L 356, 27-12-73), sur certains sucres destinés à l'alimentation humaine

#### **CAPACITÉS NOMINALES AUTORISÉES POUR CERTAINS PRODUITS EMBALLÉS**

- Directive 75/106 du 19-12-74 (L 42, 15-02-75)
- Directive 79/1005 du 23-11-79 (L 308, 04-12-79)
- Directive 80/232 du 15-01-80 (L 51, 25-02-80)
- Directive 85/10 du 18-12-84 (L 04, 05-01-85)
- Directive 86/96 du 18-03-86 (L 80, 25-03-86)

---

## Liste des organismes chargés du contrôle de la qualité des produits alimentaires dans l'Union européenne

Pays	Téléphone	Fax
<b>ALLEMAGNE</b>		
Baden-Württemberg	49/721/1353611	49/721/1353549
Bayern	49/89/315601	49/89/31560425
Berlin	49/30/397051	49/30/39705380
Brandenburg	49/355/638265	
Bremen	49/421/36115247	49/421/36115504
Hamburg	49/40/78964301	49/40/78964274
Hessen	49/561/31010	49/561/3101242
Mecklenburg-Vorpommern	49/3843/62003	49/3843/61047
Niedersachsen		49/531/4841001
Nordrhein- Westfalen	49/241/514045	49/241/505296
Rheinland-Pfalz	49/261/3911	49/261/391350
Saarland	49/681/5865701	49/681/5865727
Schleswig- Holstein	49/4321/5017	49/4321/53590
Thüringen	49/3681/5609	49/3681/21562
<b>AUTRICHE</b>		
Bundesanstalt für Lebensmittel- untersuchung und -forschung Kinderspitalgasse 15 A-1090 Wien	431/404910	431/40491540
Bundesanstalt für Lebensmittel- untersuchung in Linz Bürgerstrasse 47 A-4020 Linz	43732/779071	
Bundesanstalt für Lebensmittel- untersuchung in Salzburg Schopperstrasse 13 A-5020 Salzburg	43662/451027	43662/52770
Bundesanstalt für Lebensmittel- untersuchung in Graz Beethovenstrasse 8 A-8010 Graz	43316/327588	43316/327588
Bundesanstalt für Lebensmittel- untersuchung in Innsbruck Technikerstrasse 70 A-6020 Innsbruck	43512/22440	43512/22440-15
Lebensmitteluntersuchungs- anstalt der Stadt Wien Henneberggasse 3 A-1030 Wien	43179514-0	



<b>Pays</b>	<b>Téléphone</b>	<b>Fax</b>
Landwirtschaftl.-chem. Versuchs- und Lebensmitteluntersuchung sanstalt für Kärnten Lastenstrasse 40 A-9020 Klagenfurt	43463/32130	43463/341-74
Lebensmitteluntersuchungsanstalt des Landes Vorarlberg Monfortstrasse 4 A-6901 Bregenz	435574/511420	435574/5114212
<b>BELGIQUE</b> Ministère de la Santé Publique Inspection Générale des Denrées Alimentaires Cité Administrative de l'État Quartier Esplanade - 11ème étage 1010 BRUXELLES	02/2104846	02/2104816
<b>DANEMARK</b> Levnedsmiddel Styrelsen Mørkhøj Bygade, 19 2860 Søborg	45/39696600	45/39660100
<b>ESPAGNE</b> Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria (Sanidad Vegetal) Velázquez, 147 E-28002 Madrid	913478233	913478245
Dirección General de Política Alimentaria Subdirección General de Calidad Agroalimentaria AGRIM E Paseo Infanta Isabel, 1 E-28014 Madrid	913475394	913475727
Instituto Nacional del Consumo Príncipe de Vergara, 54 E-28071 Madrid	914311836	915763927
<b>FINLANDE</b> Finnish Customs Laboratory Tekniikantie 13 02510 Espoo 15	+3589/6143210	+3589/463383
<b>FRANCE</b> Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes Sous-direction D - Produits agricoles et alimentaires Télédoc 251 -59, boulevard Vincent-Auriol F-75703 Paris Cedex 13	(33)44972347	

<b>Pays</b>	<b>Téléphone</b>	<b>Fax</b>
Direction Générale de l'Alimentation Service de la qualité alimentaire et des actions vétérinaires et phytosanitaires 175, rue du Chevaleret 75013 Paris	(331)49558177	(331)49555106
<b>GRÈCE</b> Ministry of Agriculture Department of food control	(1)5228066	(1)5228066
State Chemical laboratory	(1)64282101	6465123
<b>IRLANDE</b> Department of Agriculture, Food and Forestry Horticulture Division	(01)6072000 (01)6789011	(01)6616263 (01)6620198
Agriculture House Kildare Street IRL - Dublin 2	(Ext. 3000/2300)	(01)6785214
<b>ITALIE</b> Dipartimento degli Alimenti e Nutrizione e della Sanità Pubblica Veterinaria P. Le Marconi, 25 Palazzo Italia I-00144 Roma	396/59943946	
Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali Direzione Generale delle Politiche Agricole e Agroindustriali Via XX Settembre, 20 I-00187 Roma	396/46654047	
<b>LUXEMBOURG</b> Administration des services techniques de l'agriculture Service de l'horticulture, service de contrôle des fruits et légumes 16, route d'Esch, boîte postale 1904 L-1019 Luxembourg	443232	
<b>PAYS-BAS</b> Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport Hoofddinspecie Gezondheidsbescherming (HIGB) P O Box 5840 2280HV RIJSWIJK	+31703405060	+31703405435
<b>PORTUGAL</b> Portugal Continental Instituto de Protecção da Produção Agro-Alimentar Avenida Conde Valbom, n° 98 P-1050 Lisboa	01/7967650 01/7967658 01/7967659	7971750

---

Regiao Autónoma da Madeira	091/222058	091/248230
Direcção Regional de Agricultura	091/222059	
Avenida Arriaga, nº 21 A - Edificio Golden, 2º andar		
P-9000 Funchal		

---

<b>Pays</b>	<b>Téléphone</b>	<b>Fax</b>
Regiao Autónoma dos Açores	096/653333	096/653707
Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas (IAMA)		
Rua do Passal, nº 150		
P-9500 Ponta Delgada		
<b>ROYAUME UNI</b>		
Horticultural Marketing Inspectorate	441712383000	441712386735
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food		
c/o Nobel House		
17 Smith Square		
UK-London SW1P 3 JR		
Scottish Office Agriculture and Fisheries Department		0315548400
0312446001/2		
Pentland House		
47 Robbs Loan		
UK-Edinburgh EH14 1TY		
Department of Agriculture for Northern Ireland	0232520100	0232524266
Dundonald House		
Upper Newtonards Road		
UK-Belfast BT4 3SB		
Welsh Office Agriculture Department	0222825757	0222823352
New Crown Building		
Cathay's Park		
UK-Cardiff, Wales, CF1 3NQ		
<b>SUÈDE</b>		
Statens Livsmedelsverket	+46/18175500	+46/18105848
National Food Administration		
Box 622		
S-75126 Uppsala		
Sweden		

---

---

## Liste des organismes chargés du contrôle phytosanitaire dans l'Union européenne

Pays	Téléphone	Fax
<b>ALLEMAGNE</b>		
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Rochuestrasse 1 D- 53123 Bonn 1	49-228-5293590	49-228-5294262
Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft ( BBA) Messeweg 11-12 D- 38104 Braunschweig	49-531-2993370	49-531-2993007
<b>AUTRICHE</b>		
Bundesamt und Forschungszentrum für Landwirtschaft Spargelfeldstrasse 191 A-1220 Wien	43-1-28816-5214	43-1-28816-5216
Abteilung I A 2 Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft Stubering 1 A-1012 Wien	43-1-71100-5842	43-1-71100-6503
<b>BELGIQUE</b>		
Ministère de l'Agriculture Service de la Protection des Végétaux Boulevard Simon Bolivar, N° 30 W.T.C. 3, 6ème étage B-1210 Bruxelles	32-2-2083701	32-2-2083705
Ministerie van Landbouw Dienst Plantenbescherming St. Lievenslaan 33A B- 9000 Gent	32-9-2359090	32-9-2352523
<b>DANEMARK</b>		
Ministry of Agriculture and Fisheries The Danish Plant Directorate Skovbrynet 20 DK- 2800 Lyngby	45-45966820	45-45966613
<b>ESPAGNE</b>		
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación M.A.P.A. Subdirección General de Sanidad Vegetal c/ Velazquez 147, 1 planta E-28002 Madrid	34-1-3478254	34-1-3478263

<b>Pays</b>	<b>Téléphone</b>	<b>Fax</b>
<b>FINLANDE</b>		
Ministry of Agriculture and Forestry Department of Rural Development Mariankatu 23 P.O. Box 232 FIN-00171 Helsinki	358-0-1602449	358-0-1602443
Plant Production Inspection Centre 13421499 Plant Protection Division Vilhonvuorenkatu 11.c P.O. Box 42 FIN-00501 Helsinki	358-0-13421402	<del>358-0-13421402</del>
<b>FRANCE</b>		
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation Sous Direction de la Protection des Végétaux 175, rue du Chevaleret F - 75646 Paris Cedex 13	33-1-49558153	33-1-49555949
<b>GRÈCE</b>		
Ministry of Agriculture Plant Protection Service Ippokratous 3-5 GR- Athens	30-1-3605480	30-1-3617103
<b>IRLANDE</b>		
Department of Agriculture, Food and Forestry Kildare Street IRL- Dublin 2	353-1-6072699	353-1-6785214
Forest Service- Forest Protection Section Department of Agriculture, Food and Forestry Lesson Lane IRL Dublin 2	353-1-6072957	353-1-6623180
Department of Agriculture, Food and Forestry Agriculture House Kildare Street IRL- Dublin 2	353-1-6072089	353-1-6616263
<b>ITALIE</b>		
Ministero delle Risorse Agricole	39-6-4884293	39-6-4814628

---

Alimentari e Forestali  
Servizio Fitosanitario  
Via XX Settembre 20  
I- Roma

Università degli Studi di Bologna 39-51-351431 39-51-351438  
Istituto Patologia Vegetale 39-51-351438  
Via Filippo Re 8  
I- Bologna

---

<b>Pays</b>	<b>Téléphone</b>	<b>Fax</b>
<b>LUXEMBOURG</b>		
Ministère de l'Agriculture Adm. des Services Techniques de l'Agriculture 16, route d'Esch - BP 1904 L- 1019 Luxembourg	352-457172-218 (switchboard 457172-1)	352-457172-340
<b>PAYS-BAS</b>		
Ministry of Agriculture, Nature Management and Fisheries Department of Agriculture Division Crop Protection Bezuidenhoutseweg 73/Postbus 20401 NL- 2500 EK's- Gravenhage	31-70-3793911	31-70-3476896
Policy Matters Plant Protection Service Phytosanitary Development Geertjesweg 15/ Postbus 9102 NL-6700 EK Wageningen	31-317-496911	31-317-421701
<b>PORTUGAL</b>		
Centro Nacional de Protecção da Produção Agrícola Quinta do Marquês P-2780 Oeiras	351-1-4435058	351-1-4420616
Centro Nacional de Protecção da Produção Agrícola Tapada da Ajuda P-1300 Lisboa	351-1-3635013	351-1-3635016
<b>ROYAUME UNI</b>		
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food ( MAAF) Plant Health Division, Room 351 Foss House, King's Pool	44-1904-455161	44-1904-455163

---

1-2 Peasholme Green  
UK-York Yo1 2PX

**SUÈDE**

Head of Service  
Jordbruks Verket  
Swedish Board of Agriculture  
Plant Protection Service  
S-55182 Jönköping

46-36-155913

46-36-122522