

## RÈGLEMENT (UE) N° 210/2013 DE LA COMMISSION

du 11 mars 2013

relatif à l'agrément des établissements producteurs de graines germées conformément au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 6, paragraphe 3, point c),

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 852/2004 fixe des règles générales d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur des denrées alimentaires, entre autres pour la production primaire et les opérations connexes. Ce règlement dispose que les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place lorsque l'agrément est requis en vertu de la législation nationale, en vertu du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil <sup>(2)</sup> ou en vertu d'une décision adoptée conformément au règlement (CE) n° 852/2004.
- (2) À la suite de l'apparition dans l'Union, en mai 2011, de foyers d'*E. coli* producteurs de shigatoxines, la consommation de graines germées a été identifiée comme étant le plus probablement à l'origine de l'apparition de ces foyers.
- (3) Le 20 octobre 2011, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après «EFSA») a adopté un avis scientifique sur le risque que posent les *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) et d'autres bactéries pathogènes dans le secteur des graines ainsi que des graines germées <sup>(3)</sup>. Dans son avis, l'EFSA conclut que la contamination de graines sèches par des pathogènes bactériens est la source la plus probable des foyers liés aux graines germées. En outre, l'avis précise qu'en raison de la forte humidité et de la température favorable pendant la germination, les pathogènes bactériens présents sur les graines sèches peuvent se multiplier pendant la germination et entraîner un risque pour la santé publique.
- (4) Afin de garantir la protection de la santé publique dans l'Union et compte tenu de cet avis de l'EFSA, le règlement (UE) n° 209/2013 de la Commission <sup>(4)</sup> modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du

15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires <sup>(5)</sup>, le règlement (UE) n° 211/2013 de la Commission <sup>(6)</sup> et le règlement d'exécution (UE) n° 208/2013 de la Commission <sup>(7)</sup> ont été adoptés.

- (5) Outre les mesures prévues dans ces actes, les établissements producteurs de graines germées doivent être soumis à l'agrément conformément au règlement (CE) n° 852/2004. Les agréments, octroyés à la suite d'au moins une inspection sur place, garantissent que ces établissements respectent les règles d'hygiène applicables, assurant ainsi un niveau élevé de protection de la santé publique. L'agrément de ces établissements devrait être subordonné au respect par ceux-ci d'un certain nombre d'exigences, destinées à garantir que la possibilité de contamination au sein de l'installation où sont produites les graines germées est réduite.
- (6) Les mesures prévues à la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Aux fins du présent règlement, la définition de «graines germées» à l'article 2 du règlement d'exécution (UE) n° 208/2013 s'applique.

*Article 2*

Les exploitants du secteur des denrées alimentaires veillent à ce que les établissements producteurs de graines germées soient agréés par les autorités compétentes conformément à l'article 6 du règlement (CE) n° 852/2004. Les autorités compétentes n'agrément les établissements qu'à condition qu'ils respectent les exigences énoncées à l'annexe I du règlement (CE) n° 852/2004 et à l'annexe du présent règlement.

*Article 3*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il s'applique à partir du 1<sup>er</sup> juillet 2013.

<sup>(1)</sup> JO L 139 du 30.4.2004, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.

<sup>(3)</sup> *EFSA Journal* (2011); 9(11):2424.

<sup>(4)</sup> Voir page 19 du présent Journal officiel.

<sup>(5)</sup> JO L 338 du 22.12.2005, p. 1.

<sup>(6)</sup> Voir page 26 du présent Journal officiel.

<sup>(7)</sup> Voir page 16 du présent Journal officiel.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 11 mars 2013.

*Par la Commission*  
*Le président*  
José Manuel BARROSO

---

ANNEXE

**Exigences relatives à l'agrément des établissements producteurs de graines germées**

1. La conception et l'agencement des établissements doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier, les surfaces (y compris celles des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées et les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.
  2. Des dispositifs adéquats doivent être prévus pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et des équipements de travail. Ces dispositifs doivent être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.
  3. Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, être nettoyé et, au besoin, désinfecté.
  4. Tous les équipements avec lesquels les graines et les graines germées entrent en contact doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au minimum les risques de contamination, et à permettre de les maintenir propres et, si nécessaire, de les désinfecter.
  5. Des procédures appropriées sont en place pour garantir que:
    - a) l'établissement producteur de graines germées est tenu propre et, si nécessaire, désinfecté;
    - b) tous les équipements avec lesquels les graines et les graines germées entrent en contact sont effectivement nettoyés et, si nécessaire, désinfectés. Les opérations de nettoyage et de désinfection de ces équipements doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination
-