

Article paru dans la revue « Economies et Sociétés », Tome XLII, n° 11-12, novembre-décembre 2008, série « Systèmes agroalimentaires », AG n°30, Cahiers de l'ISMEA, Paris : pp. 2273-2283.
Reproduit sous format électronique avec l'aimable autorisation de la Revue.
Sommaires consultables en ligne sur le site : www.ismea.org

Productions traditionnelles et normes sanitaires

Les productions traditionnelles aux prises avec les normes sanitaires

Hygiene standards challenge traditional food production

Laurence Bérard et Philippe Marchenay
CNRS et MNHN, UMR 5145 Éco-anthropologie et ethnobiologie

L'application de normes sanitaires aux productions traditionnelles soulève des questions complexes et renvoie souvent, selon la taille des entreprises concernées, à une confrontation entre différents types de savoirs. Une certaine incompréhension s'est installée dans le milieu des petites unités de production, confrontées à la mise aux normes de leurs installations ou à la modification de leurs pratiques. Le Paquet Hygiène, ensemble de règlements européens récemment promulgués, accorde une place aux productions traditionnelles. Pour autant, cela modifie-t-il cet état de fait ? Selon quelles modalités les demandes de dérogation ont-elles été mises en place par l'État français ? Quelles en sont les conséquences ?

Applying sanitary standards to traditional production processes raises complex issues and, depending on the size of the business in question, often leads to a confrontation between different forms of skills. There is a certain degree of misunderstanding among small production units, faced with standardizing their facilities and altering their working practices. The Hygiene Package refers to a group of recently approved European regulations that allow flexibility for traditional forms of production subject to certain dispensations. The effectiveness of these regulations in this context remains to be seen. What provisions has the French Government made for any special dispensations that may be requested? What exactly will the consequences be?

La mondialisation de l'économie, associée à une circulation généralisée des marchandises et à la libéralisation des échanges, s'accompagne de dispositifs réglementaires internationaux produits par les différents pays et auxquels ils doivent s'adapter. Les réglementations sanitaires y occupent une place prépondérante, à l'instar des procédures de certification tendant à assimiler la qualité à la conformité vis-à-vis d'un ensemble de procédures techniques. Cette culture anglo-saxonne imprègne l'Europe. On observe toutefois une volonté de prendre en compte la diversité des productions localisées et des patrimoines gastronomiques qui font partie intégrante de la culture des pays d'Europe du Sud. C'est ce qui apparaît dans la réglementation de protection de l'origine géographique des produits dont le principe, créé par la France et repris par l'Espagne et l'Italie, a été étendu à l'échelle européenne en 1992. Beaucoup plus récemment, le législateur européen a accepté de prendre en compte les pratiques traditionnelles dans le cadre de l'application d'une nouvelle et importante réglementation sanitaire dénommée « Paquet Hygiène ».

Les productions traditionnelles associent une profondeur historique et des savoir-faire, qui font preuve d'une spécificité plus ou moins marquée et sont partagés par une communauté [Bérard L. et Marchenay P. (2004)]. Elles ne sont pas synonymes de productions artisanales, car elles n'appartiennent pas au même registre : l'une relève de la culture, l'autre de l'échelle de production. Toutefois, force est de constater que les productions traditionnelles sont souvent élaborées à l'échelle artisanale. L'application à ces productions de normes sanitaires pensées pour le secteur agro-industriel renvoie à une confrontation parfois difficile entre cultures, ce qu'une longue expérience de terrain appliquée à l'exploration de la dimension culturelle des productions localisées a pu mettre en lumière. Le sentiment qui domine bien souvent est celui de l'incompréhension de la part des acteurs locaux confrontés aux mises aux normes de leurs installations ou à la modification de leurs pratiques. Le Paquet Hygiène permet-il de mieux prendre en compte les productions traditionnelles à travers les dérogations qu'il prévoit ? Comment les demandes sont-elles instruites ? Quelles en sont les conséquences ? Nous avons choisi d'examiner ces différentes questions à partir de l'analyse des textes concernant les dérogations et des types d'application auxquels le Paquet Hygiène donne lieu en France.

Le Paquet Hygiène et ses dérogations

Une nouvelle réglementation européenne sur la sécurité et l'hygiène des aliments est entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2005. Son texte fondateur, le règlement CE n° 178/2002, souvent appelé

« Food Law », établit les principes généraux et les prescriptions de la législation alimentaire, institue l’Autorité européenne de sécurité des aliments (AESAs) et fixe les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Il est complété par cinq règlements relatifs à l’hygiène des denrées alimentaires (n° 852/2004), aux règles spécifiques d’hygiène applicables aux denrées alimentaires d’origine animale (n° 853/2004), à l’alimentation animale (n° 183/2005) et à l’organisation des contrôles (n° 882/2004 et 854/2004). Le cadre formé par cet ensemble de textes –complété par deux directives– est communément appelé « Paquet Hygiène ». Plusieurs règlements complètent ce dispositif, dont le règlement CE n° 2074/2005 établissant les mesures d’application relatives à certains produits régis par le règlement CE n° 853/2004, en particulier les productions traditionnelles.

L’objectif général de cette refonte de textes est d’harmoniser et de simplifier la réglementation européenne et les systèmes de contrôles nationaux, d’avoir une approche intégrée de toute la filière et ce, de la production primaire jusqu’à la table du consommateur. Ainsi l’Union Européenne se dote-t-elle d’une politique unique en matière d’hygiène et de gestion de la sécurité alimentaire, politique applicable à tous les maillons du secteur alimentaire et visant à faciliter la libre circulation des denrées. Les notions de responsabilité, de traçabilité, d’analyse des risques, de principe de précaution se situent au cœur de ces préoccupations.

La Commission européenne prend la mesure des questions soulevées par ce nouveau cadre réglementaire appliqué à l’ensemble du secteur alimentaire. Dans l’introduction aux deux règlements CE n° 852 et 853¹, elle affirme la nécessité « de prévoir une certaine souplesse de manière à permettre de poursuivre l’utilisation de méthodes traditionnelles à tous les stades de la production, de la transformation ou de la distribution des denrées alimentaires et à l’égard des exigences structurelles imposées aux établissements ». Cela se traduit par les articles 13 du règlement n° 852/2004 et 10 du n° 853/2004². Le point 3 leur est commun, qui précise que « les états membres peuvent [...] adopter [...] des mesures nationales adaptant les dispositions énoncées aux annexes II et III ».

Le principe de dérogation, présent dans des dispositions réglementaires antérieures au Paquet Hygiène et portant sur les locaux, les équipements et les matériaux, a été reconduit et les

1 Considérants 16 du n° 852 et 19 du n° 853.

2 Ces deux articles ont trait à la modification et à l’adaptation des annexes I et II (art. 13), ainsi que II et III (art. 10).

demandes s'y rapportant font l'objet d'une procédure simplifiée, c'est-à-dire qu'elles sont gérées par l'État membre.

L'article 7 du règlement CE n° 2074/2005 définit « les denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles » et précise les types de dérogation. Ces productions doivent être soit « historiquement reconnues comme produits traditionnels », soit « fabriquées selon des références techniques à un procédé traditionnel, codifiées ou enregistrées ou selon des méthodes de fabrication traditionnelles », soit « protégées en tant que produits alimentaires traditionnels par un texte réglementaire communautaire, national, régional ou local ».

L'application par l'État français

Le principe de dérogation est donc clairement entériné par l'Union européenne. Comment est-il appliqué par l'État français ? Les interprofessions représentatives par filière, appuyées le cas échéant par les instituts techniques, doivent faire une démarche officielle auprès de la Direction générale de l'alimentation (DGAL) du ministère de l'Agriculture, dont dépend la Direction des services vétérinaires (DSV). Les demandes concernant les pratiques traditionnelles doivent être soumises à l'Autorité européenne de sécurité alimentaire, puis validées par Bruxelles après avis de l'ensemble des états membres. Les instances représentatives professionnelles établissent un dossier technique et scientifique argumenté justifiant la maîtrise sanitaire dans le cadre de la dérogation, élément central de la procédure. Ce document est transmis à la DGAL qui le soumet à l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA). L'État français a choisi de publier un arrêté commun à l'ensemble des filières, chacune d'entre elles faisant l'objet d'une annexe dans laquelle sont répertoriées les spécificités. Ces démarches sont en cours, la filière laitière étant la plus avancée. Le Conseil national des appellations d'origine laitières (CNAOL), l'Institut de l'élevage, la Fédération nationale des éleveurs de chèvres (FNEC) et la Fédération nationale des producteurs de lait (FNPL) ont été consultés et ont fourni les éléments attendus. Ils ont ainsi mentionné l'usage de cuves de caillage en bois, en cuivre ou en grès, de barattes, planches d'affinage, tables d'égouttage, moules en bois, de louches en cuivre, en laiton, de moules en jonc.

L'arrêté est actuellement examiné à l'AFSSA et seuls les produits laitiers ont déjà fait l'objet d'une annexe. Après validation par l'AFSSA, cet arrêté sera publié au *Journal Officiel de la République Française* et autorisera tous les acteurs de la filière à bénéficier des dérogations reconnues par le texte, à condition qu'ils se fassent connaître individuellement. En d'autres termes, la dérogation ne constitue pas un droit et la démarche reste volontaire. La filière

charcuterie, représentée par la Fédération française des industriels charcutiers, traiteurs et transformateurs de viande (FICT) –qui a récemment rejoint l'Association des entreprises de produits alimentaires élaborés (ADEPALE)– et par la Confédération des charcutiers traiteurs (CNCT), a également été consultée par la DGAL. Les démarches sont en cours.

Les dérogations ayant trait aux modes de production intéressent la filière avicole, mobilisée dans le cadre de trois dossiers. Il s'agit des carcasses non saignées, non plumées et/ou non éviscérées des volailles de chair ; de la préparation et présentation des volailles de Bresse (AOC) ; du travail des carcasses de palmipèdes gras (dont le foie gras fait l'objet d'une IGP). Ces dossiers ont été instruits respectivement par l'Institut technique de l'aviculture et de l'élevage de petits animaux (ITAVI), le Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse (CIVB) et le Comité interprofessionnel des palmipèdes gras (CIFOG).

Comment les choses se traduisent-elles sur le terrain ? Prenons l'exemple de la dérogation concernant la température à laquelle les volailles grasses sont travaillées. Le règlement n° 853 impose une température ne dépassant pas 4°C³. Traditionnellement, dans le Sud-Ouest, cette température va jusqu'à 10°C. Le CIFOG a constitué un dossier argumenté prouvant qu'il était possible de travailler une volaille grasse à 10°C sans mettre en danger la santé des consommateurs. Pour cela, il a fallu combiner l'énergie de la responsable de la filière palmipèdes gras à la Chambre d'agriculture du Gers et les moyens financiers du CIFOG. En effet, c'est l'interprofession qui a financé les études microbiologiques reposant sur une analyse comparée des pratiques retenues dans le Paquet Hygiène et de celles des producteurs visant à prouver l'absence de risque. Enfin, il a été aisé de rendre compte du caractère traditionnel de la pratique car elle est associée à la production de foie gras, indication géographique protégée depuis 2000. Le dossier, envoyé à la DGAL, est en cours d'instruction à l'AFSSA et sera ensuite transmis à l'AESA.

Les questions soulevées

L'application française du règlement communautaire impose que les demandes de dérogation se fassent exclusivement par l'intermédiaire des interprofessions représentatives des filières. Ce choix se comprend, mais les instances professionnelles représentent-elles bien la diversité des filières ? La Fédération française des industriels charcutiers, traiteurs et transformateurs de viande est dominée par les grandes entreprises, dans un secteur qui a connu de nombreux rachats et se trouve être fortement intégré, mouvement à mettre en relation avec l'extension

3 Annexe III, section II, chapitre IV « Hygiène de l'abattage », point 8.

des grandes enseignes dont on connaît la force en France. Cette fédération a récemment rejoint l'ADEPALE, structure recouvrant les poissons fumés, la charcuterie, les conserves, les fabricants de surimi et les plats cuisinés. Si cet organisme représente également les petites et moyennes entreprises qui peuvent être engagées dans ce type de production, il connaît toutefois mal ce secteur d'activité et ignore bien souvent l'existence de ces produits associés à des pratiques spécifiques et qui affichent de faibles tonnages. Des remarques similaires peuvent être faites pour la filière avicole. Il a fallu l'implication volontariste de l'Institut technique de l'aviculture –convaincu de l'intérêt pour l'aviculture française de préserver ce type de production– pour faire avancer le dossier.

La FICT et la CNCT, en collaboration avec l'IFP (Institut français des industries du porc), se sont prononcées au printemps 2008 sur le projet d'arrêté proposé par la DGAL, en demandant à prendre en compte l'usage du bois dans les locaux d'étuvage, de séchage et de fumage. Mais la DGAL a tout récemment remis en question le bien-fondé de cette demande, considérant que l'usage du bois ne constitue pas une pratique traditionnelle en tant que telle. Un complément de cet arrêté est actuellement à l'étude, révélant toute la difficulté à faire état des pratiques traditionnelles dans ce secteur.

Les syndicats de défense des indications géographiques se manifestent également, car la spécificité de leurs produits découle souvent pour partie de matériaux ou de façons de faire traditionnels. L'existence de la réglementation de protection de l'indication géographique, validée à l'échelle européenne depuis 1992, a permis aux producteurs engagés dans ces démarches de bénéficier de tout le travail préalable accompli dans ce cadre. En effet, l'élaboration du cahier des charges, qui va de pair avec l'identification de la zone de protection, conduit à se pencher sur ce qui fait la spécificité du produit. Des moyens peuvent être plus facilement dégagés car les appellations d'origine d'un même secteur peuvent se fédérer, comme observé dans le secteur des fromages. Certaines d'entre elles bénéficient de dérogations antérieures et apparaissent plus familières aux responsables professionnels, déjà confrontés à ces questions.

Pour autant, les productions traditionnelles ne peuvent être réduites aux seules appellations d'origine protégées, indications géographiques protégées et spécialités traditionnelles garanties. En effet, AOP, IGP, STG sont loin de rendre compte de l'ensemble des productions traditionnelles et tous les fromages traditionnels ne font pas l'objet d'une protection, loin s'en faut... Ceci vaut *a fortiori* pour tous les autres secteurs agroalimentaires qui comprennent très peu d'indications géographiques, en particulier celui des charcuteries. Par ailleurs, les

produits fermiers ne sont pas forcément des produits traditionnels : ils sont simplement élaborés à l'échelle de l'exploitation agricole à partir des matières premières fournies par celle-ci. Il est vrai que le décret français relatif aux fromages et spécialités fromagères ajoute à la confusion en évoquant des techniques traditionnelles dans la définition du fromage fermier...⁴ Plus généralement, il importe d'être vigilant sur la définition donnée aux productions traditionnelles de manière à ne pas exclure certaines d'entre elles. Un inventaire des productions traditionnelles par région administrative, entrepris entre les années 1990 et 2000, en a révélé la grande richesse encore présente à l'échelle de la France⁵. Ce corpus pourrait constituer une base de données de référence pour identifier le caractère traditionnel d'une production et s'avérer utile dans la défense collective de cette catégorie de produits.

La nécessité de prouver l'innocuité d'une pratique ou d'un matériau s'inscrit tout à fait dans le mode de fonctionnement des instances internationales. « Le *Codex alimentarius*⁶, comme l'accord multilatéral de 1994 sur les aspects sanitaires, donne un rôle central à la 'preuve (*evidence* en anglais) scientifique disponible' » [Bureau J.C., Gozlan E., Doussin J.P. (1999), p. 25]. Ces démarches scientifiques s'adressent au secteur industriel. Elles sont difficiles à renseigner lorsqu'il s'agit de productions traditionnelles car les savoirs et pratiques autochtones sur lesquels elles reposent ont rarement fait l'objet de recherches particulières, encore moins dans une optique de validation scientifique. En France, ces pratiques ont longtemps été ignorées, parfois condamnées par ceux-là mêmes dont on attend qu'ils apportent des preuves de leur innocuité. Les choses commencent à changer dans le milieu scientifique. Par exemple, les études sur les effets positifs du bois dans les pratiques fromagères se multiplient depuis quelques années [Mariani C. *et al.* (2007)], mais les résultats diffusent lentement et les chercheurs en microbiologie engagés dans ces recherches –même si leur légitimité scientifique n'est pas contestable– ont parfois du mal à se faire entendre.

L'existence de ce cadre formel validé à l'échelle européenne accorde une forme de reconnaissance aux pratiques traditionnelles ; ceci modifiera peut-être l'attitude des directions

4 L'étiquetage des produits peut comporter le qualificatif ou la mention « 'Fermier' ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière, lorsque le fromage est fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci » (article 13 du décret n° 2007-628 du 27 avril 2007).

5 Établi pour chaque région administrative et département d'outre-mer, ce travail rassemble un corpus de données considérable avec vingt-deux volumes publiés entre 1992 et 2003 [Bérard L. *et al.* (1992-1996) ; Froc J. *et al.* (1997-2003)].

6 Le *Codex alimentarius*, organisme international, a pour objectif de guider et promouvoir l'élaboration, la mise en œuvre et l'harmonisation de définitions et d'exigences relatives aux produits alimentaires et, ce faisant, de favoriser le commerce international.

des services vétérinaires en les amenant à établir des relations d'un autre ordre avec les opérateurs. Il importe de souligner cette avancée alors même que le législateur français ne l'a jamais envisagée. Jusqu'à présent, la négociation et le dialogue font assez peu partie de la culture des DSV : en cas de problème, les tensions peuvent rapidement s'exacerber en l'absence d'une possible médiation. Les compétences localement partagées et reconnues autour d'une production traditionnelle peuvent être remises en question au profit de règles imposées aux producteurs avec le risque bien réel de perdre l'agrément et de ne plus avoir le droit de fabriquer. C'est l'ensemble d'une filière qui peut être déstabilisé, comme l'a récemment expérimenté le fromage AOC salers, en cumulant l'usage d'une gerle en bois, la mise en œuvre du lait cru et la fabrication à l'échelle exclusivement fermière. On observe une diminution régulière de sa fabrication en alpage, due à la difficulté qu'ont les éleveurs à respecter des normes trop contraignantes. Beaucoup cessent la fabrication et vendent leur lait, ce qui entraîne une double pénalisation sur le plan financier : coût du transport du lait, perte de plus-value liée à la transformation fromagère. De plus, le lait, au lieu d'être transformé dans les meilleurs délais et de conserver toutes ses qualités fromagères et organoleptiques, se trouve transporté sur des distances parfois importantes, brassé et repompé à plusieurs reprises, comme c'est le cas en Abondance pour le fromage AOC du même nom.

Il importe de relativiser car, dans l'application des textes réglementaires, on observe des différences notables d'un département français à l'autre. Tout ceci montre bien qu'il existe un espace d'interprétation. Mais cette relative latitude est strictement liée au bon vouloir des directeurs départementaux, au gré des mutations et des nominations.

Conclusion

L'intérêt porté par la Commission européenne aux productions traditionnelles et la volonté affichée de les prendre en compte dans le cadre de l'application du Paquet Hygiène constituent une avancée significative. L'entrée des nouveaux candidats au sein de l'Union doit être observée attentivement car ces pays sont en pleine mutation et l'intérêt porté aux produits traditionnels semble s'y confirmer [Lompech M. et Ricard D. (2007)], même si le contexte diffère beaucoup de l'un à l'autre. Selon l'avis des services compétents, l'obligation de faire valider les demandes de dérogation par l'ensemble des États membres ne sera pas chose aisée. Leurs représentants ne savent guère comment évaluer le contenu de ces demandes, et devant l'importance que prend ce dossier, il est question de former un groupe de travail transversal pour réfléchir à une marche à suivre commune.

Le statut dérogatoire lui-même est par définition fragile, sujet à remise en question, dans un contexte où les préoccupations liées à la santé dominent largement. Les fromages au lait cru, qui font l'objet eux aussi d'études scientifiques de plus en plus poussées quant à leur intérêt pour la santé des consommateurs, continuent d'être sujets à contestation. L'utilisation du lait cru ne nécessite pas aujourd'hui d'avoir recours à une dérogation, mais la menace reste réelle⁷. La prise en compte formelle des productions traditionnelles dans le cadre du Paquet Hygiène peut être considérée comme une occasion de faire reconnaître des savoirs et pratiques vernaculaires souvent malmenés et rendre ainsi plus cohérentes les politiques de valorisation des productions localisées. Comment les différents États de l'Europe vont-ils gérer les tensions entre une demande croissante pour des produits d'origine et une demande non moins croissante de sécurité alimentaire ?

Les modalités d'application des demandes de dérogation ouvrent de nombreuses pistes de recherche. Comment et par qui vont être évalués savoirs et pratiques traditionnels ? Ne peut-on envisager des programmes de recherche publics aidant à renseigner les dossiers scientifiques que doivent élaborer les organismes demandeurs ? La confrontation des compétences professionnelles et des préoccupations sanitaires est au cœur de la question. Contenu et mise en oeuvre de ces normes restent mal connus des acteurs concernés, entraînant souvent des réponses qui peuvent aller au-delà des exigences requises. Quelles sont les causes d'un tel déficit de communication ? Le domaine de l'hygiène, étroitement lié à la santé et au vivant non visible, semble particulièrement complexe à contrôler.

Remerciements :

Les auteurs tiennent à exprimer leurs sincères remerciements à Marion Perret, étudiante à l'ISARA-Lyon (École d'ingénieurs en alimentation, agriculture, environnement et développement rural).

⁷ L'affaire récente du camembert montre comment l'hygiène peut être manipulée par certains industriels gênés par l'obligation de fabriquer au lait cru dans le cadre du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée.

Références bibliographiques

BERARD L., MARCHENAY Ph. [2004], *Les produits de terroir entre cultures et règlements*, CNRS éditions, Paris.

BERARD L., FROC J., HYMAN M., HYMAN Ph., MARCHENAY Ph. [1992-1996], *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France : produits du terroir et recettes traditionnelles*, Albin Michel, Conseil national des arts culinaires, Paris.

BUREAU J.C., GOZLAN E., DOUSSIN J.P. [1999], *Les normes sanitaires et techniques, nouvel enjeu du commerce international*, Club Demeter, cahier n° 9.

CNRS, Chambre régionale d'agriculture de Rhône-Alpes, ISARA, PEA CRITT [2007], *L'application du Paquet Hygiène aux produits traditionnels*, Fiche technique, 4 p. (en ligne à : <http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr/IMG/pdf/Fiche_Paquet_Hygiene-2.pdf> (consulté le 4 juil. 2008).

FROC J., HYMAN M., HYMAN Ph. [1997-2003], *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France : produits du terroir et recettes traditionnelles*, Albin Michel, Conseil national des arts culinaires, Paris.

LOMPECH M., RICARD D. [2007], « Un produit spécifique de la montagne slovaque : la bryndza face à l'intégration européenne », in G. Boëtsch et A. Hubert (dir.), *L'alimentation en montagne*, pp. 119-130, Éditions des Hautes-Alpes, s.l.

MARIANI C., BRIANDET R., CHAMBA J.F., NOTZ E., CARNET-PANTIEZ A., EYOUNG R.N., OULAHAL N. [2007], « Biofilm ecology of wooden shelves used in ripening the French raw milk smear cheese reblochon de Savoie », *J. Dairy*, 90, 4, p. 1653-1661.

Textes réglementaires

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, *Journal officiel des Communautés européennes* L 31 du 1.2.2002.

Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, *Journal officiel de l'Union européenne* L 338 du 22.12.2005.

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, *Journal officiel de l'Union européenne* L 139 du 30 avril 2004.

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, *Journal officiel de l'Union européenne* L 139 du 30 avril 2004.

Décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères, *Journal officiel de la République française*, n° 101 du 29 avril 2007, p. 7628.