ISSN 1831-1407

Commission européenne

Meilleure formation pour des aliments plus sains

Rapport annuel 2013

Agence exécutive pour les consommateurs, la santé et l'alimentation

Europe Direct est un service destiné à vous aider à trouver des réponses aux questions que vous vous posez sur l'Union européenne.

Un numéro unique gratuit (*):

00 800 6 7 8 9 10 11

(*) Les informations sont fournies à titre gracieux et les appels sont généralement gratuits (sauf certains opérateurs, hôtels ou cabines téléphoniques).

De nombreuses autres informations sur l'Union européenne sont disponibles sur l'internet via le serveur Europa (http://europa.eu).
Luxembourg: Office des publications de l'Union européenne, 2014

Toutes les photos sont en droits gérés.
La photo de couverture et les photos des pages 8, 28, 30, 32 et 38 appartiennent à © Thinkstockphotos.
Les photos des pages 10, 12, 14, 15, 17, 19, 20, 23, 25, 26, 27, 31, 34, 36, 37, 39, 40, 42, 44, 45, 46, 47, 48 et 49 appartiennent à © Belgaimage.

ISBN 978-92-9200-035-6
doi:10.2818/17772

© Union européenne, 2014
Reproduction autorisée, moyennant mention de la source

Printed in Belgium

Imprimé sur papier blanchi sans chlore élémentaire (ECF)

Meilleure formation pour des aliments plus sains

Rapport annuel 2013

Table des matières

Abréviations 5

Avant-propos 6

Introduction 7

Formation 2013 — Activités réalisées dans l'Union européenne 8

- Hazard Analysis and Critical Control Point principles (principes d'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques) 9
- Hygiène alimentaire et contrôles 10
- Santé des animaux d'aquaculture 11
- Santé des abeilles et des animaux de zoo 12
- Matériaux en contact avec les aliments 13
- Additifs alimentaires 13
- Produits médicamenteux vétérinaires 14
- Plans d'intervention et contrôle des maladies animales 15
- Zoonoses émergentes 16
- Évaluation des risques 16
- Contrôles phytosanitaires 18
- Produits phytopharmaceutiques 19
- Bien-être des animaux 20
- Sous-produits animaux 22
- Législation sur les aliments pour animaux 23
- Contrôles vétérinaires et sanitaires aux postes d'inspection frontaliers (PIF) 24
- Aliments pour animaux et denrées alimentaires d'origine non animale 24
- TRACES dans les États membres de l'UE 25
- Critères microbiologiques des denrées alimentaires 25
- Systèmes d'audit et audits internes 26
- Systèmes de qualité de l'UE 27

Nouveaux programmes au sein de l'Union européenne 28

- Composition des aliments et informations sur les aliments 28
- Enquête sur les toxi-infections d'origine alimentaire 29
- Contrôle des contaminants dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux 29
- Mouvement des chats et des chiens 30
- Assistance pour la mise en œuvre dans les domaines sanitaires et phytosanitaires 31

Formation 2013 — Programmes pour les pays hors UE 31
Règles et exigences d'importation relatives aux aliments pour animaux 32
Méthodes d'échantillonnage et d'analyse 33
Analyse des organismes génétiquement modifiés 34
RASFF/TRACES dans des pays tiers 35
Nouveaux programmes de pays tiers 36
Organismes internationaux de normalisation 36
BTSF World 36
Formation en ligne 38
Formation 2014 39
Nouveaux programmes et programmes récurrents pour 2014 40
Identification, enregistrement et traçabilité des animaux 40
Nouveaux risques phytosanitaires et risques phytosanitaires émergents 40
Renforcement des réponses des États membres aux audits de l'Union 41
Hygiène alimentaire au stade de la production primaire 41
Hygiène alimentaire et flexibilité 42
Nouvelles techniques d'investigation pour les contrôles officiels tout au long de la chaîne alimentaire. 42
Supervision officielle du sperme, des ovules et des embryons 43
Vers une utilisation durable des produits phytopharmaceutiques 43
Communication et diffusion du BTSF 45
Évaluation générale du programme BTSF 46
Lignes directrices opérationnelles du programme BTSF 47
Comment participer au programme BTSF 48
Conclusions 49
Points de contact nationaux BTSF 50
Contractants BTSF 56

Abréviations

Explication des principales abréviations apparaissant dans la publication

AELE	Association européenne de libre-échange
AESA	Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)
AESC	Agence exécutive pour la santé et les consommateurs
ANASE	Association des nations de l'Asie du Sud-Est
ANC	Autorités nationales compétentes
ARASFF	Système d'alerte rapide pour l'ANASE
BPG	Bonne pratique de gestion
BTSF	Better Training for Safer Food (Une meilleure formation pour des aliments plus sains)
CE	Commission européenne
CIPV	Convention internationale pour la protection des végétaux
CSV	Chef des services vétérinaires
DAONA	Denrées alimentaires et aliments pour animaux d'origine non animale
DG SANCO	Direction générale de la Commission européenne pour la santé et les consommateurs
HACCP	Hazard analysis and critical control point (analyse des risques et maîtrise des points critiques)
EM	États membres
EST	Encéphalopathie spongiforme transmissible
LMR	Limites maximales de résidus
MBV	Mollusques bivalves vivants
MCA	Matériaux en contact avec les aliments
MEB	Matériau d'emballage en bois
OAV	Office alimentaire et vétérinaire
OGM	Organisme génétiquement modifié
OIE	Office international des épizooties
OIN	Organismes internationaux de normalisation
ONG	Organisation non gouvernementale
PCC	Point critique de contrôle
PCCE	Point de contact de la Commission européenne
PCN	Points de contact nationaux
PEV	Politique européenne de voisinage
PIF	Poste d'inspection frontalier
PMV	Produits médicamenteux vétérinaires
PNSR	Plan national de surveillance des résidus
PPP	Produits phytopharmaceutiques
PT	Pays tiers
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux)
SAN	Systèmes d'audit nationaux
SPA	Sous-produits animaux
SPS	Sanitaire et phytosanitaire
STM	Sustained Training mission (Mission d'assistance technique)
TIAC	Toxi-infection d'origine alimentaire ou hydrique collective
TRACES	Trade Control and Expert System (système expert de contrôle des échanges)
UE	Union européenne

Avant-propos

Le programme «Une meilleure formation pour des aliments plus sains» (BTSF) a maintenant atteint la fin de sa huitième année d'activité, une année durant laquelle un certain nombre de changements dans le mode de gestion du programme BTSF ont eu lieu.

Le secteur BTSF de la direction générale pour la santé et les consommateurs (DG SANCO) de la Commission européenne continue de renforcer la coordination du programme et la coopération au sein de la DG SANCO, notamment grâce à l'intégration des activités de renforcement des capacités sanitaires et phytosanitaires (SPS) dans le secteur. La portée du programme BTSF s'en trouve élargie pour englober certains aspects comme la coopération et l'échange sur des questions réglementaires SPS. À présent, le programme BTSF peut être encore plus actif dans la promotion des exigences SPS de l'UE dans le monde entier et ainsi mieux contribuer aux actions de renforcement des capacités SPS entreprises par la Commission et d'autres forums internationaux.

Un autre aspect important de ces changements concerne la sous-traitance à l'Agence exécutive pour la santé et les consommateurs (AESC) des tâches liées à la formation concernant les relations commerciales extérieures, l'accès au marché pour les pays tiers et l'assistance dans le domaine commercial. L'AESC peut ainsi utiliser d'autres sources de financement que celles prévues par le BTSF. Deux nouveaux programmes de formation de pays tiers ont été lancés, à savoir BTSF-WORLD et BTSF-ISSB (organismes internationaux de normalisation). Il s'agit d'un élément crucial dans le développement d'une approche plus flexible et plus axée sur la demande des actions de formation.

Cette délégation de compétence démontre l'excellente relation de travail mise en place entre la DG SANCO et l'AESC depuis que nous avons confié à l'Agence des tâches liées à la formation en 2008. Elle reflète également le bon travail accompli à l'époque par l'AESC sur des aspects tels que la gestion des processus d'adjudication et le suivi de la mise en œuvre de la formation.

La DG SANCO continue de travailler à l'identification de nouveaux domaines où des besoins de formation existent. Sept programmes de formation sur de nouveaux sujets ont été lancés en 2013 et le lancement de sept autres est prévu à partir de 2014. Le nombre de sujets de formation proposés par le BTSF s'élève donc maintenant à plus de 40. En outre, au terme de la formation 2013, plus de 41 000 agents de contrôle ont participé à des événements de formation BTSF dans le monde entier.

Grâce au développement de modules d'apprentissage en ligne BTSF, qui s'est poursuivi au cours de l'année dernière, le nombre de personnes bénéficiant directement des connaissances et de l'expertise transmises par le programme BTSF devrait augmenter considérablement dans les années à venir. L'impact de la formation devrait encore être renforcé par les actions de diffusion des connaissances par nos participants au sein de leurs services et par la mise à disposition de matériels de formation, de communication et de diffusion développés par l'AESC pour soutenir ce processus.

Je suis convaincue que la DG SANCO et l'AESC, qui est maintenant devenue l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé et l'alimentation (CHAFEA), continueront de travailler en étroite collaboration pour renforcer la qualité des formations et identifier des moyens d'élargir la portée, l'impact et la rentabilité du programme BTSF. Cela nous permet de réaliser notre mission de base: proposer une alimentation plus sûre pour l'homme et l'animal et garantir des animaux en bonne santé et des végétaux plus sains à la fois en Europe et dans le monde.

Je tiens à remercier tous ceux qui ont joué un rôle dans le succès du programme BTSF en 2013 et je suis certaine que ce que nous avons accompli jusqu'à présent fournira une base solide pour la poursuite du développement du programme après 2014.

Paola Testori Coggi,
directrice générale de la DG Santé
et consommateurs de la Commission européenne

Introduction

L'année 2013 a de nouveau été un succès pour le programme BTSF dans son ensemble et, en particulier, pour l'AESC dans sa gestion des activités, ce dont je suis très satisfait, en tant que chef de l'unité « consommateurs et sécurité alimentaire » de l'AESC.

De manière générale, le programme BTSF continue de se développer en termes de sujets couverts et de nombre de personnes formées. Cependant, les résultats de 2013 ne peuvent pas être évalués uniquement au niveau de la quantité. Un élément clé de notre travail a été la mise en pratique d'une approche plus flexible et diversifiée de l'offre de formation.

Vu le nombre de sujets que couvre maintenant le programme BTSF, la flexibilité est essentielle si nous voulons adapter notre formation aux nouveaux développements aux niveaux européen et international dans nos domaines de formation.

Une innovation importante en 2013 est la mise en place de missions d'assistance technique (STMs) pour les États membres de l'UE dans le cadre du nouveau programme «Normes SPS». Ces missions sont lancées lorsque des lacunes sont identifiées par l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) afin d'aider les autorités nationales à mieux respecter les normes de l'UE. Les STM ont toujours fait partie intégrante des formations BTSF destinées aux pays tiers et leur intégration dans les formations destinées aux EM permettra d'encore mieux adapter le programme BTSF aux besoins spécifiques des États membres.

Une deuxième nouvelle fonctionnalité, dont l'AESC est particulièrement satisfaite, est l'élargissement de la portée du travail de l'Agence afin d'inclure des mesures relatives au commerce extérieur, à l'accès au marché pour les pays tiers et à l'assistance dans le domaine commercial. À ce sujet, l'AESC peut désormais accéder à un large éventail de sources de financement, y compris celles qui sont contrôlées par les services de la Commission travaillant dans des domaines connexes tels que les directions générales pour le commerce et le développement et la coopération.

Cela a déjà porté ses fruits sous la forme de deux nouveaux programmes: l'un proposant une formation visant à permettre aux pays tiers de participer efficacement au travail des organismes internationaux de normalisation et l'autre transmettant le savoir-faire en matière SPS aux pays en développement.

De plus, ces nouvelles responsabilités démontrent la solide relation de travail de l'AESC avec la DG SANCO et notre capacité à nous acquitter efficacement des tâches qui nous sont confiées. À l'avenir, nous nous efforcerons de renforcer sans cesse les normes en place.

Tous ces éléments permettront au programme BTSF de proposer une formation de qualité au niveau européen pour les agents de contrôle nationaux chargés de veiller à la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, à la santé et au bien-être des animaux et à la santé phytosanitaire et de renforcer les normes des contrôles officiels dans l'UE et dans le monde. Sur ce point, les conclusions du rapport intermédiaire sur l'évaluation de l'impact du programme BTSF sont encourageantes. En effet, plus de 96 % des participants au BTSF considèrent les connaissances acquises lors de la formation comme très bénéfiques dans leur travail quotidien.

Par ailleurs, l'AESC continue d'assurer la mise en œuvre et le suivi de chaque programme de formation BTSF et a lancé avec succès 16 processus d'adjudication afin d'identifier des contractants pour gérer des programmes. Sans ce travail en coulisses, le programme BTSF ne pourrait pas fonctionner et toutes les personnes concernées par le programme ont été essentielles à son succès en 2013.

Je suis donc absolument ravi de présenter ce rapport, qui fournit des informations sur l'ensemble des travaux réalisés au cours des 12 derniers mois. J'espère que vous en apprécierez la lecture.

Salvatore Magazzù,
chef de l'unité « consommateurs et sécurité alimentaire », AESC

Formation 2013 — Activités réalisées dans l'Union européenne

Les programmes réalisés dans l'Union européenne sont principalement destinés aux participants des États membres (EM) et des pays candidats, avec des places, dans certains programmes, accessibles à des participants des pays de l'Association européenne de libre-échange (AELE), de la Politique européenne de voisinage (PEV) et d'autres pays tiers sélectionnés. Ces programmes se composent d'ateliers comprenant des activités telles que des présentations, des discussions, des études de cas et des visites de terrain au cours desquelles les participants observent le travail des établissements et se livrent à des exercices pratiques. Des programmes spécifiques comprennent également des STMs.

La sélection de participants et de formateurs originaires de différents pays dans tous les ateliers augmente la valeur des connaissances échangées au cours de la formation.

Programme	Formations	Participants	Pays hôtes
Analyse des risques et de la maîtrise des points critiques	19	418	Allemagne, France, Hongrie, Malte, Portugal, Royaume-Uni
Hygiène alimentaire/contrôles	17	461	République tchèque, Danemark, Hongrie, Irlande, Italie, Pays-Bas, Portugal, Espagne
Santé des animaux d'aquaculture	3	119	Italie, Espagne, Royaume-Uni
Santé des abeilles et des animaux de zoo	3	141	Belgique, République tchèque
Matériaux en contact avec les aliments	3	130	Lituanie, Portugal
Additifs alimentaires	5	250	Italie, Portugal, Espagne
Produits médicamenteux vétérinaires	6	261	République tchèque, France, Lettonie, Malte
Plans d'intervention	4	111	Allemagne, Slovénie, Royaume-Uni
Maladies animales émergentes	3	139	Belgique, France, Portugal
Évaluation des risques	7	198	Allemagne, Italie, Lituanie
Contrôles phytosanitaires	9	262	Hongrie, Italie, Lettonie, Pologne
Produits phytopharmaceutiques	5	164	Hongrie, Espagne
Bien-être des animaux	5	273	Italie, Slovénie, Espagne, Royaume-Uni
Sous-produits animaux	7	200	Belgique/Pays-Bas, République tchèque, Allemagne, Slovénie,

Législation sur les aliments pour animaux	6	190	Estonie, Allemagne, Hongrie, Espagne, Pays-Bas
Postes d'inspection frontaliers	5	188	Allemagne, Pologne, Espagne
Denrées alimentaires et aliments pour animaux d'origine non animale	5	245	Italie, Lettonie, Pays-Bas, Espagne
Système informatique vétérinaire intégré TRACES	5	151	Estonie, Italie, Espagne
Critères microbiologiques des denrées alimentaires	5	173	Estonie, Italie, Espagne
Audits internes	4	113	France, Espagne
Systèmes de qualité	4	108	Bulgarie, Italie, Pologne, Portugal
Informations alimentaires	8	318	Grèce, Irlande, Italie, Espagne
Enquête sur les infections d'origine alimentaire	6	271	Estonie, Italie, Portugal
Contrôle des contaminants dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux	7	232	République tchèque, Allemagne, Italie
Mouvement des chats et des chiens	1	31	Espagne
Assistance à la mise en œuvre dans les domaines sanitaires et phytosanitaires	2	33	République tchèque
Total		**5 180**	

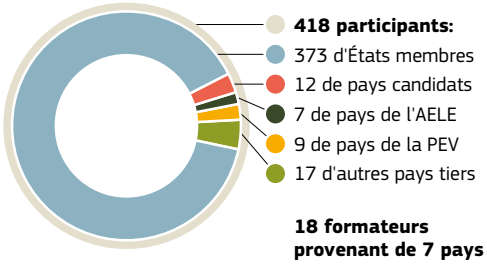
Hazard Analysis and Critical Control Point principles (principes d'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques)

Toutes les entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale de l'UE doivent appliquer des procédures basées sur les principes d'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP). Le système HACCP est reconnu comme l'instrument le plus efficace pour améliorer la sécurité alimentaire. Il vise à identifier les risques et à empêcher la contamination alimentaire tout en facilitant le contrôle du respect des prescriptions de sécurité.

Ce système se compose de sept principes successifs à respecter: l'analyse des risques, l'identification des points critiques de contrôle (PCC), l'établissement des limites critiques, le contrôle des PCC, l'établissement d'actions correctives, la documentation et la vérification de l'efficacité.

Les États membres sont tenus de vérifier que les entreprises respectent les prescriptions du système HACCP et doivent donc développer des contrôles adéquats. C'est pourquoi la formation HACCP vise à mieux les préparer à ce type d'audits.

19 ateliers de 5 jours à Stratford-upon-Avon, Royaume-Uni (avril x2, sept. x2, oct.), Budapest, Hongrie (avril, juin, juillet), St-Julian, Malte (mai, juin, sept.), Porto, Portugal (juin, juillet x2, oct.), Avignon, France (juillet, sept.), Bonn, Allemagne (sept., oct.)



Les formations HACCP visent à développer les aptitudes des participants à réaliser des audits afin de vérifier la mise en œuvre des systèmes HACCP par les entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale. La formation commence par des informations de base relatives au système HACCP et une vue d'ensemble des sept principes. Elle

s'intéresse ensuite à la mise en œuvre pratique des systèmes HACCP et à leurs avantages.

Le rôle des programmes préalables dans la gestion de la sécurité alimentaire est examiné, notamment la relation entre les programmes d'assurance qualité des entreprises et les systèmes HACCP. D'autres sujets comprennent les principes d'un audit HACCP efficace et la mise en œuvre de procédures pour en vérifier le respect.

Des activités pratiques font partie intégrante de la formation. Les participants effectuent des exercices d'audit en petits groupes. Les exercices pratiques suivis de séances de débriefing ont lieu durant des visites d'entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale mettant en œuvre les procédures HACCP.

Hygiène alimentaire et contrôles

L'UE a élaboré des mesures visant à garantir des normes d'hygiène strictes pendant la production de denrées alimentaires et un contrôle adéquat de celles-ci. Certaines s'appliquent aux entreprises alimentaires. D'autres sont destinées aux autorités chargées du contrôle de la chaîne alimentaire.

Les exigences générales en matière d'hygiène s'appliquent à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution des aliments et nécessitent la mise en œuvre et le maintien de procédures de contrôle basées sur les principes HACCP.

Les règles d'hygiène et de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale abordent différents concepts. Ces règles comprennent des exigences concernant la propreté des animaux à l'abattoir, la fourniture d'informations sur la chaîne alimentaire, une inspection basée sur les risques et des exigences simplifiées pour les établissements d'abattage et de désossage ainsi que pour les établissements qui produisent des produits à base de viande. Les méthodes de détection de biotoxines dans les coquillages, les critères microbiologiques applicables à certains types de denrées alimentaires et les prescriptions relatives à la production de lait cru ont été révisées au cours des dernières années.

Une législation spécifique s'applique à la production et à la commercialisation des préparations pour nourrissons, des préparations de suite et d'autres aliments pour nourrissons et jeunes enfants. Elle couvre la nature et la composition des produits, les matières premières, les substances interdites, les exigences en matière d'hygiène et l'étiquetage.

La formation dans ce domaine vise à transmettre les connaissances et les bonnes pratiques et à encourager l'échange d'expériences. Cela devrait augmenter l'expertise en matière d'hygiène alimentaire et les contrôles à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution de la viande, du lait, du poisson et des produits alimentaires pour bébés.

Les ateliers relatifs à la viande et aux produits à base de viande couvrent les exigences pour l'enregistrement et l'approbation des établissements, en particulier les établissements à faible capacité. Les prescriptions générales d'hygiène, y compris les procédures HACCP, sont également abordées, ainsi que la traçabilité, le bien-être animal et les étapes après l'abattage pour la viande hachée et les préparations de viandes.

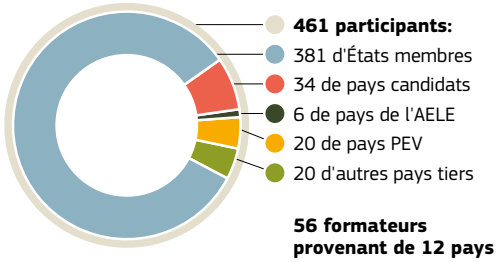
D'autres sujets comprennent les contrôles de la production primaire, les inspections dans les abattoirs et les établissements, les particularités de la viande

fraîche, du gibier d'élevage et de gibier sauvage, l'abattage d'urgence, l'inspection basée sur les risques et les dispositions en matière de flexibilité. La formation couvre également les critères microbiologiques, l'échantillonnage, les conditions d'examen de trichines et d'autres procédures spécialisées.

Les sujets des ateliers sur le lait et les produits laitiers comprennent l'enregistrement et l'approbation des établissements, l'hygiène et les procédures basées sur les principes HACCP, la traçabilité et les problèmes liés à la fabrication de produits laitiers. Les contrôles de la production primaire et des établissements de transformation, les critères pour le lait cru et les questions relatives aux produits traditionnels sont également traités, de même que les contrôles concernant les critères microbiologiques et les méthodes d'échantillonnage.

Les ateliers sur les produits de la pêche et les mollusques bivalves vivants (MBV) commencent par examiner les conditions d'enregistrement et d'approbation des établissements et des navires, et les exigences d'hygiène et HACCP. Les contrôles officiels concernant la production primaire sont abordés, ainsi que les inspections dans les établissements, les particularités des produits de la pêche et des MBV, les contrôles des critères microbiologiques et les méthodes d'échantillonnage. D'autres sujets comprennent les biotoxines marines, les contrôles de fraîcheur, et la classification et la gestion des zones de production de MBV.

17 ateliers de 5 jours: 4 sur les produits de la pêche et les MBV à Howth, Irlande (mars), Chioggia, Italie (avr., mai) et Hirtshals, Danemark (sept.)
4 sur le lait et les produits laitiers à Brescia, Italie (avr., mai), Dublin, Irlande (juin) et Budapest, Hongrie (oct.)
4 sur la viande et les produits à base de viande à Lisbonne, Portugal (avr., juin) et Brno, République tchèque (mai, sept.)
5 sur la nourriture pour bébés à Trim, Irlande (mai), Barcelone, Espagne (juin, sept.) et Utrecht, Pays-Bas (juillet, oct.)



56 formateurs provenant de 12 pays

La formation sur les aliments pour bébé couvre l'enregistrement et l'approbation des établissements et les exigences générales en matière d'hygiène. Elle aborde également des sujets liés aux préparations pour enfants et de suite, les aliments pour bébés et les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons. Citons également les inspections dans les établissements de production, les aspects spécifiques de la nourriture pour bébés, les inspections basées sur les risques, les contrôles des critères microbiologiques, l'échantillonnage et les programmes de contrôle des pesticides nécessaires à la production d'aliments pour bébés.

Les quatre types d'ateliers prévoient des visites de sites, suivies de séances de débriefing. Ces visites ont lieu dans des établissements impliqués dans la production ou la transformation de viandes et de produits carnés, de lait et de produits laitiers, de produits de la pêche ou de préparations pour bébés, ou dans les zones de production des MBV, les navires de pêche, congélateurs ou usines, ou les marchés aux poissons, le cas échéant.

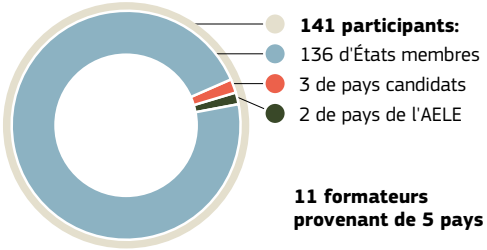
Santé des animaux d'aquaculture

Le feedback des États membres et des parties prenantes souligne la nécessité d'une formation au niveau de l'UE sur les maladies des poissons, des mollusques et des crustacés. Le principal groupe cible est le personnel de contrôle des EM suffisamment expérimenté, familiarisé avec la législation de l'UE et capable de former d'autres personnes après leur participation.

La formation vise à permettre une compréhension commune et claire de l'état de la situation concernant les maladies propres à ces animaux et de la législation de l'UE en vigueur en la matière.

Cela devrait conduire à la mise en œuvre efficace et harmonisée de la législation dans l'UE et à renforcer l'efficacité des services vétérinaires dans la prévention contre les maladies qui affectent les animaux d'aquaculture.

3 ateliers de 3 jours: 2 sur les maladies des poissons à Venise, Italie (mars) et Weymouth, Royaume-Uni (mai)
1 sur les maladies des mollusques et des crustacés à Vigo, Espagne (oct.)



11 formateurs provenant de 5 pays

Les ateliers couvrent l'application des dispositions de l'UE pour le contrôle des maladies des mollusques, des crustacés ou des maladies des poissons selon le cas. Les sujets traités comprennent la législation européenne applicable aux animaux d'aquaculture, en particulier les règles de commercialisation et d'importation, la description des pathogènes et des maladies, la surveillance et les procédures d'inspection et d'échantillonnage.

Des mesures en cas d'épidémie sont examinées au moyen de scénarios et d'études de cas. Les notifications au niveau interne et au niveau de l'UE et les échanges d'informations et d'expérience sont aussi couvertes.

Les visites sur place ont lieu dans des exploitations d'élevage de mollusques, de crustacés ou de poissons. Durant ces visites, les participants peuvent observer les pratiques d'inspection et d'échantillonnage. Ces visites d'exploitations piscicoles comprennent également des écloseries, des installations d'alevinage et des installations de grossissement.

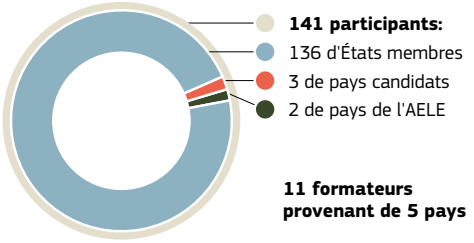
Santé des abeilles et des animaux de zoo

Les EM et les parties prenantes ont identifié la nécessité d'une formation portant sur les maladies qui affectent les abeilles et les animaux de zoo. Le principal groupe cible est le personnel de contrôle des EM, qui connaît la législation de l'UE et peut former d'autres personnes.

À ce niveau, la formation vise deux objectifs majeurs. Le premier concerne les exigences des contrôles vétérinaires des abeilles et des bourdons afin de détecter les nuisibles de manière précoce. Le second est l'élaboration de bonnes pratiques pour les contrôles des animaux exotiques destinés à des zoos de l'UE et pour les contrôles liés aux exigences d'approbation de ces zoos.

L'activité doit permettre de comprendre l'état de la situation concernant les maladies spécifiques qui affectent les animaux et la législation de l'UE en vigueur en la matière. Cette formation devrait conduire à améliorer la mise en œuvre de la législation dans l'UE et augmenter l'efficacité des services vétérinaires de protection de l'Union contre les maladies qui affectent les abeilles et les animaux de zoo. Elle devrait également permettre une application plus large des bonnes pratiques d'agrément de zoos.

3 ateliers de 3 jours: 1 sur les animaux exotiques dans les zoos à Anvers, Belgique (jan.)
2 sur les abeilles à Prague, République tchèque (mai, sept.)



Parmi les sujets abordés dans ces formations sur les maladies des abeilles, citons la mise en oeuvre des dispositions de l'UE relatives aux zoonoses et le contrôle des nuisibles, avec un accent particulier sur le petit coléoptère des ruches et le coléoptère Tropilaelaps. Les formations portent sur la législation de l'UE concernant les abeilles et les bourdons, la description des pathogènes et des maladies, la surveillance, la garantie des ressources adéquates et l'inspection et l'échantillonnage de différents types de ruches.

Les mesures en cas d'épidémie sont examinées à travers des études de cas. Parmi les autres sujets traités, citons la traçabilité et les contrôles de suivi, les notifications au niveau interne et au niveau de l'UE, les échanges d'informations et d'expérience, et la planification et la réalisation de contrôles à l'importation. Les visites sur le terrain permettent aux participants d'examiner les ruches et observer les pratiques d'inspection et d'échantillonnage.

Les formations sur les maladies qui affectent les animaux exotiques de zoos et sur les procédures d'agrément de zoos abordent l'application des dispositions de l'UE pour le contrôle de ces maladies et d'autres lois pertinentes. Elles présentent également les procédures pour l'agrément des établissements abritant des animaux exotiques ainsi que les mesures à l'importation des animaux et celles pour les mouvements d'animaux entre établissements agréés et depuis des établissements non agréés vers des établissements agréés de l'UE.

Les formations abordent également les procédures de quarantaine des zoos, les notifications aux niveaux internes et de l'UE et l'échange d'informations et d'expériences. Les visites des zoos permettent aux participants d'observer des éléments pratiques de procédures d'inspection et de gestion.

Matériaux en contact avec les aliments

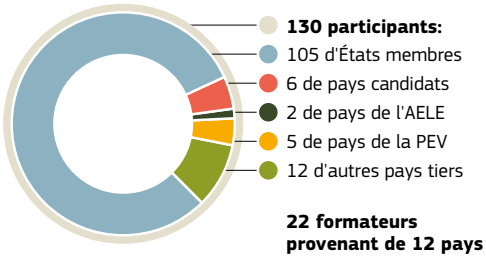
Les matériaux en contact avec les aliments (MCA) sont des matériaux destinés à rentrer au contact des aliments ou de l'eau pour la consommation humaine. La législation de l'UE en matière de MCA vise à protéger la santé publique et à supprimer les obstacles au commerce.

Les MCA ne doivent pas transférer leurs constituants dans la nourriture dans des quantités inacceptables et doivent être fabriqués conformément aux bonnes pratiques de gestion (BPG). Les producteurs doivent donc mettre en place une un système d'assurance-qualité documenté et des systèmes de contrôle.

L'UE a établi des listes de substances et de limites autorisées concernant le transfert dans les aliments. Les fabricants doivent émettre des déclarations de respect de ces limites, appuyées par des pièces justificatives.

Des niveaux excessifs de migration dans les denrées alimentaires de certains constituants des MCA démontrent la nécessité d'améliorer les compétences des inspecteurs, tandis que les rapports de l'OAV montrent une marge d'amélioration des contrôles officiels des MCA. Les inspecteurs doivent suivre une formation sur les dispositions relatives à la documentation des BPG et aux déclarations de conformité et sur les changements résultant de la consolidation de la législation de l'UE en matière de plastiques.

3 ateliers de 3 jours: 1 atelier élémentaire pour le personnel établissant les plans de contrôle à Lisbonne, Portugal (mars)
1 atelier élémentaire pour les inspecteurs à Lisbonne, Portugal (mars)
1 atelier avancé pour les inspecteurs à Vilnius, Lituanie (mai)



Les sujets abordés dans tous les types d'ateliers comprennent les dispositions de l'UE en matière de MCA, en particulier celles adoptées au cours des dernières années, les nouvelles règles de tests des matériaux et des objets en matière plastique, l'application des exigences des BPG et la mise en place de plans nationaux de contrôle des MCA. D'autres sujets comprennent la préparation par les autorités compétentes de listes de contrôle pour les inspecteurs et d'informations sur les différents matériaux utilisés dans les MCA.

Les formations pratiques constituent un aspect important de tous les ateliers MCA. Selon le type d'atelier, il concerne l'inspection des déclarations de conformité et des pièces justificatives ou l'inspection des sites de MCA, notamment l'échantillonnage.

Additifs alimentaires

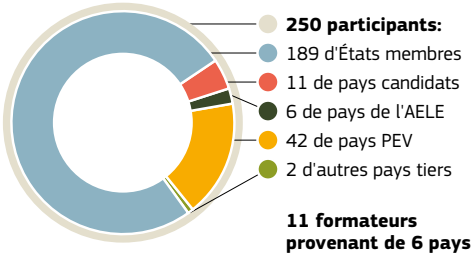
Les règles de l'UE en matière d'additifs alimentaires visent à garantir un fonctionnement efficace du marché intérieur et des niveaux élevés de protection des consommateurs. L'UE compile une liste unique de tous les additifs autorisés et des conditions de leur utilisation sur la base d'un nouveau système de catégorisation.

Ce nouveau système devrait permettre aux autorités de contrôle de mieux comprendre les autorisations. Une formation a été lancée pour informer les autorités de contrôle de la nouvelle approche et pour faciliter l'application des nouvelles dispositions.

L'UE a également lancé un programme de réévaluation des additifs autorisés. Les EM doivent surveiller la consommation et l'utilisation des additifs à l'aide d'une méthodologie commune et soumettre leurs conclusions à la CE. La formation doit familiariser les responsables dans les EM avec cette méthodologie.

De nouvelles procédures européennes ont été mises en place pour la soumission de demandes d'autorisation d'additifs et la vérification de leur validité. La formation doit permettre d'informer les autorités nationales sur ces nouvelles règles, afin qu'elles soient en mesure de donner des conseils aux entreprises alimentaires demandant l'autorisation d'additifs ou des modifications des conditions d'utilisation ou des spécifications. Elle est principalement destinée au personnel de l'autorité compétente responsable de la gestion des risques liés aux additifs alimentaires, y compris de la mise en place de plans de contrôle, et aux inspecteurs des producteurs et transformateurs d'additifs alimentaires.

5 ateliers de 3 jours à Madrid, Espagne (jan., juin), Valence, Espagne (fév.), Milan, Italie (avr.), Lisbonne, Portugal (sept.)



11 formateurs provenant de 6 pays

Les ateliers portent sur les dispositions européennes relatives aux additifs alimentaires, en particulier les nouvelles listes de l'UE d'additifs autorisés dans les denrées alimentaires et d'additifs et de supports autorisés pour une utilisation dans les additifs, les arômes, les enzymes et les nutriments. Ils permettent de mettre à jour les connaissances sur les spécifications des additifs alimentaires et d'examiner le programme de réévaluation des additifs et la procédure d'autorisation des additifs courants et ses mesures d'exécution.

La formation permet de comprendre les listes de l'UE, notamment l'interprétation des catégories et l'utilisation des documents d'orientation. Elle couvre la procédure d'autorisation, les exigences de données pour l'évaluation et la gestion des risques, ainsi que les principes d'évaluation des risques, y compris l'approche par étapes pour l'estimation de l'exposition et les méthodes de gestion des risques, dont l'utilisation des opinions de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA).

Parmi les autres sujets traités, citons la surveillance de la consommation et l'utilisation d'additifs par les EM, la mise en place de plans de contrôle nationaux, y compris les priorités de contrôle, des informations pour les inspecteurs et les exigences pour les laboratoires officiels de contrôle. Les informations des notifications du système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) et les conclusions des missions de l'OAV sont aussi présentées.

Les participants ont la possibilité de comprendre les principes de «quantum satis» et de transfert à l'aide de cas pratiques. Des exemples pratiques sont aussi proposés sur les PCC dans la production, l'utilisation et l'importation des additifs alimentaires, les exigences d'étiquetage et la vérification des spécifications des additifs fournies par les fournisseurs.

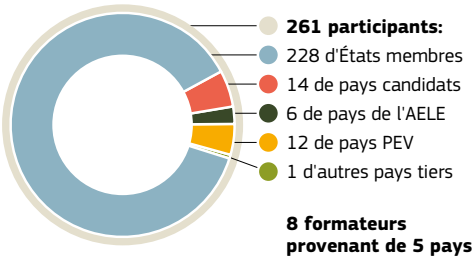
Produits médicamenteux vétérinaires

L'UE impose aux EM de mettre en œuvre des plans nationaux de surveillance des résidus (PNSR) pour certains groupes particuliers de résidus. Les EM chargent un organisme central d'élaborer leurs PNSR, de coordonner les activités des départements centraux et régionaux, de collecter les données et de transmettre les résultats à la CE.

Ces plans impliquent le prélèvement d'échantillons ciblés afin de déceler l'utilisation illégale de promoteurs de croissance ou de vérifier le respect des taux maximaux de résidus de produits médicamenteux vétérinaires (PMV). En cas d'infraction, les actions comprennent un examen plus approfondi, le prélèvement d'échantillons de suivi, la détention ou l'abattage d'animaux, la confiscation des carcasses, des contrôles intensifiés et la déclaration de produits impropres à la consommation humaine.

Pour rendre les PNSR plus efficaces, une formation a été lancée en vue de renforcer les compétences du personnel national de contrôle concernant les aspects pertinents du contrôle des résidus de PMV dans les denrées alimentaires d'origine animale.

6 ateliers de 3 jours à Prague, République tchèque (fév., juillet), Riga, Lettonie (mars), Valletta, Malte (avr., juin) et Nantes, France (sept.)



8 formateurs provenant de 5 pays

Les ateliers donnent une vue d'ensemble du cadre législatif de l'UE pour l'établissement de limites réglementaires dans les aliments d'origine animale et l'autorisation, la distribution et l'utilisation des PMV, ainsi que la structure des systèmes de contrôle nationaux. Ils couvrent les dispositions de l'UE pour la surveillance des résidus de PMV dans les aliments d'origine animale et la production et l'utilisation d'aliments médicamenteux pour animaux, ainsi que l'interdiction de la distribution et de l'utilisation de certaines substances hormonales et de l'utilisation d'antibiotiques promoteurs de croissance.

Parmi les autres sujets, citons les niveaux maximaux de transfert de coccidiostatiques ou d'histomonostatiques dans des aliments non ciblés, l'utilisation en cascade des PMV, l'utilisation de PMV chez les équidés et les LMR pour les biocides et les pesticides. L'analyse et l'interprétation des résultats, l'accréditation des laboratoires de surveillance des résidus et la validation des méthodes d'analyse sont également abordées.

Les travaux sur les exigences de surveillance et de contrôle des résidus couvrent la structure des systèmes nationaux, les niveaux et la fréquence d'échantillonnage, l'auto-surveillance par et la coresponsabilité des entreprises et les types de contrôle, y compris l'échantillonnage aléatoire, ciblé et de suspicion. Ils portent aussi sur les actions de suivi, sur les mesures à prendre en cas d'infraction, sur les aspects procéduraux comme l'approbation des plans et des rapports, et sur des questions d'importation comme l'approbation des plans de surveillance de PT.

Une formation pratique sur les PNSR couvre des aspects allant de la conception de plans à l'échantillonnage et à l'interprétation de résultats. Un aperçu des infractions constatées dans les systèmes nationaux et les mesures prises est également donné.

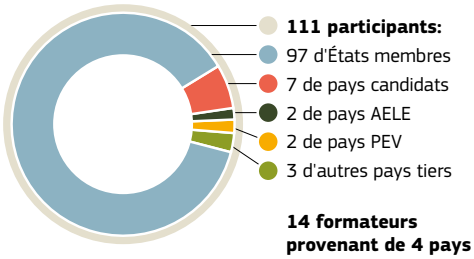
Plans d'intervention et contrôle des maladies animales

Les épidémies de maladies telles que la fièvre aphteuse, la peste porcine classique et la grippe aviaire ont été contrôlées ou éradiquées par l'abattage d'un grand nombre d'animaux. Cette approche est très coûteuse et pose des problèmes éthiques.

Afin de réduire le plus possible les conséquences socio-économiques et sur la santé publique, les épidémies de zoonoses nécessitent une réaction immédiate. Pour ce faire, une meilleure préparation est indispensable.

La formation des agents vétérinaires des EM en matière de prévention des maladies, de contrôle des foyers et de plans d'intervention devrait leur apporter une compréhension commune des outils de contrôle des maladies animales. Elle devrait également permettre aux services vétérinaires de mieux prévenir ces maladies.

4 ateliers de 3 jours à Berlin, Allemagne (fév., oct.), Reigate, Royaume-Uni (mars) et Maribor, Slovénie (juin)



14 formateurs provenant de 4 pays

Les sujets abordés comprennent la législation de l'UE concernant les maladies animales épidémiques, la préparation aux urgences, les plans d'intervention, les procédures d'examen des cas suspects, les mesures à prendre en cas de foyers, les mesures préventives et la biosécurité. Sont également abordés la gestion des mouvements d'animaux, les notifications et l'échange d'informations aux niveaux local, national et de l'UE, ainsi que la coordination entre les services de santé en matière de santé publique et animale.

La démonstration pratique des techniques de contrôle des maladies constitue une facette importante des ateliers. Des visites d'une demi-journée sur le terrain sont donc organisées dans des établissements concernés où des éléments pratiques sont présentés aux participants, leur donnant ainsi la possibilité d'être placés en situation réelle.

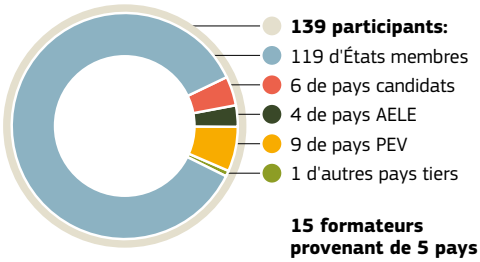
Zoonoses émergentes

L'augmentation des mouvements internationaux d'animaux, de personnes et de marchandises, la densité élevée des populations animales, le changement climatique et les évolutions dans la manipulation et l'élevage des animaux sont autant de facteurs qui ont entraîné l'émergence ou la résurgence de certaines zoonoses. Il semble que les services vétérinaires soient insuffisamment préparés pour faire face à ces maladies.

Dans la lutte contre ces maladies émergentes, il convient de tenir compte d'aspects tels que l'adaptation des agents et des vecteurs d'infection à leurs hôtes, le rôle de la faune et de la flore sauvages et les réactions immunitaires des animaux. En outre, dans la mesure où de nombreuses maladies animales émergentes sont transmissibles à l'homme, l'interaction entre les humains, les animaux et l'environnement est d'une importance capitale.

La formation du personnel des services vétérinaires nationaux aux stratégies de surveillance vise à aborder les risques des maladies émergentes et à enseigner les bonnes pratiques de détection, de prévention et de contrôle. Cette formation devrait assurer une compréhension commune des outils adéquats de contrôle des maladies et des mesures connexes. Elle devrait également renforcer la capacité des services vétérinaires à protéger l'Union contre ces maladies et améliorer la coordination entre les EM et avec les partenaires commerciaux de l'UE sur ces questions.

3 ateliers de 3 jours à Montpellier, France (mars), Lisbonne, Portugal (avr.), Anvers, Belgique (juin)



15 formateurs provenant de 5 pays

Les séances se concentrent sur les questions de surveillance, de diagnostic, de contrôle et sur les aspects zoonotiques et d'interaction avec la faune sauvage. Les sujets abordés comprennent la législation de l'UE concernant les zoonoses émergentes, la description des pathogènes et des maladies concernés, la conception de la surveillance, la notification et l'échange d'informations aux niveaux local, national et de l'UE et la coordination entre les services de santé publique et de santé animale.

Sont également abordés le bioterrorisme et l'intelligence épidémiologique, le concept One Health développé par l'UE et un éventail de maladies, y compris la fièvre du Nil occidental, la peste des petits ruminants, la peste porcine africaine, la fièvre de la vallée du Rift, la fièvre hémorragique de Crimée-Congo, le virus Nipah et la maladie de Hendra.

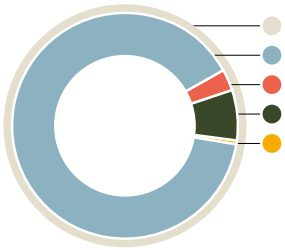
Les mesures à prendre en cas de foyers sont expliquées à l'aide de divers scénarios et de cas d'étude. Une formation pratique est également prévue au cours de visites d'une demi-journée sur le terrain dans les exploitations concernées.

Évaluation des risques

Un rapport de 2009 de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA) a insisté sur la nécessité d'une formation sur les principes et les méthodes d'évaluation des risques pour les scientifiques des autorités nationales. Ce rapport recommande d'associer ces formations au programme BTSF.

La formation sur ce thème devrait permettre la transmission des connaissances sur l'évaluation théorique des risques dans des domaines spécifiques et une prise de conscience pratique par le biais d'études de cas basées sur des scénarios vécus. Cette formation devrait permettre d'améliorer les connaissances et les compétences des participants sur les principes et les méthodes d'évaluation des risques, contribuant ainsi à harmoniser les approches de l'évaluation des risques et à renforcer la confiance mutuelle des autorités des EM dans ce domaine. Cette formation devrait aider les participants à entreprendre et à comprendre les évaluations de risques et à participer à des comités scientifiques nationaux et internationaux.

7 ateliers de 4 jours: 2 sur l'évaluation des risques des OGM et autres biotechnologies à Milan, Italie (fév.) et Vilnius, Lituanie (avr.)
2 sur l'évaluation chimique des risques dans les denrées alimentaires à Milan, Italie (fév.) et Berlin, Allemagne (avr.)
1 sur l'évaluation des risques microbiologiques à Berlin, Allemagne (mars)
1 sur l'évaluation des risques chimiques dans les aliments à Berlin, Allemagne (avr.)
1 sur l'évaluation des risques des nuisibles à Vilnius, Lituanie (mai)



198 participants:
177 d'États membres
6 de pays candidats
14 de pays AELE
1 de pays de la PEV

40 formateurs provenant de 10 pays

Tous les ateliers proposent une introduction à l'évaluation des risques en matière de sécurité alimentaire. Ils couvrent les trois piliers de l'analyse des risques, les cadres réglementaires de l'UE et internationaux, les mesures de base, les principales évolutions de la science de l'évaluation des risques et des concepts clés, et la terminologie.

Les ateliers sur l'évaluation des risques microbiologiques replacent le sujet et ses différentes étapes et présentent l'évaluation aux niveaux national et international, les approches dans différents domaines de la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, la formulation des problèmes, les voies d'exposition et les cadres juridiques connexes. Ils se concentrent ensuite sur l'identification et la caractérisation des dangers, l'évaluation de l'exposition, la caractérisation des risques, les aspects de gestion des risques liés à l'évaluation des risques microbiologiques et la disponibilité et l'utilisation des données.

L'introduction à l'évaluation des risques chimiques couvre des domaines similaires à ceux de la microbiologie et présente également les différences entre les types de produits chimiques présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, et le comportement des contaminants chimiques. Les travaux sur l'identification et la caractérisation des dangers abordent des concepts de toxicologie de base et les différents critères dans les études de toxicité, tandis que ceux sur l'évaluation de l'exposition se concentrent sur la collecte des données de consommation et d'occurrence chimique et des estimations d'exposition. Les sessions sur la caractérisation des risques s'intéressent à l'indice de risque, aux marges d'exposition et à l'analyse des incertitudes. L'établissement des LMR est aussi abordé.

L'introduction à l'évaluation du risque des nuisibles est suivie par un travail sur les exigences relatives aux données et les étapes de l'évaluation du risque des nuisibles, y compris la formulation des problèmes et l'évaluation de l'introduction et de la propagation d'organismes nuisibles et leurs conséquences potentielles. L'identification des options appropriées de gestion des risques est abordée, y compris les options pour lots de marchandises et pour la prévention ou la réduction de l'infestation. Sont également abordées l'évaluation de l'effet des options de gestion des risques sur les niveaux de risque et les exigences en matière de documentation.

Les ateliers d'évaluation des risques liés à la nutrition explorent les spécificités du sujet telles que l'évaluation et la gestion basée sur le type de nutriments ou d'aliments, y compris les éléments nutritifs essentiels et non essentiels, les macro- et micro-nutriments ainsi que les nouveaux aliments. Ils s'intéressent au modèle d'évaluation des risques liés à la nutrition, y compris les concepts, la terminologie et les méthodes, et à l'identification et la caractérisation des dangers, ainsi qu'à l'évaluation de l'apport alimentaire, à la caractérisation des risques et aux outils de modélisation pour différentes options de gestion.

L'introduction à l'évaluation des risques liés aux organismes génétiquement modifiés (OGM) et à d'autres biotechnologies porte sur les applications de la biotechnologie, les spécificités de l'évaluation des risques liés aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux relatifs à la biotechnologie, aux principes statistiques, aux méthodes d'analyses comparatives et au cadre juridique pertinent. La formation aborde ensuite l'identification des dangers et les principes et méthodes de caractérisation appliqués à l'alimentation humaine ou animale, l'évaluation de l'exposition des denrées alimentaires et des aliments pour animaux dérivés d'organismes génétiquement modifiés (OGM), ainsi que la caractérisation et l'atténuation des risques. Le suivi post-commercialisation ainsi que la logique et la méthodologie de l'évaluation des risques environnementaux présentés par les OGM, sont également traités.

Contrôles phytosanitaires

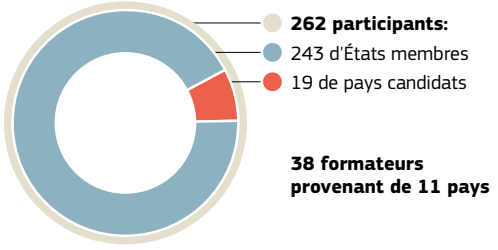
Les missions de l'OAV ont révélé une méconnaissance des directives relatives au contrôle des pommes de terre dans certains EM. Elles ont également mis en lumière des différences au niveau des approches adoptées par les inspecteurs des EM, de leurs connaissances et de leur aptitude à opérer des contrôles dans le cadre du régime de passeport phytosanitaire européen. Des disparités ont également été constatées concernant la gestion des infestations de nuisibles et le contrôle des importations de divers végétaux et produits végétaux.

Un certain nombre de décisions d'urgence ont défini des exigences à satisfaire avant l'émission de passeports phytosanitaires. Ces décisions imposent aux EM de mener des enquêtes, souvent dans des zones boisées, pour déterminer si les organismes nuisibles concernés sont présents ou non sur leurs territoires.

Ces dernières années, un grand nombre de lots de marchandises contenant des matériaux d'emballage en bois (MEB) contaminés par des organismes nuisibles ont été interceptées. Les services de santé phytosanitaires des EM sont maintenant chargés d'autoriser les installations de traitement des MEB.

Dans ce cadre, la formation porte sur les directives de contrôle de pommes de terre, les inspections du régime de passeports phytosanitaires, les contrôles à l'importation, les inspections requises par des décisions d'urgence de l'UE et les contrôles de MEB.

9 ateliers: 2 sessions de 3 jours sur le régime de la mise en quarantaine phytosanitaire de l'UE pour les pommes de terre à Varsovie, Pologne (mars) et Riga, Lettonie (oct.)
1 session de 4 jours sur le régime de mise en quarantaine phytosanitaire interne de l'UE à Riga, Lettonie (juin)
2 sessions de 3 jours sur le régime de la mise en quarantaine phytosanitaire de l'UE pour les importations à Rome, Italie (fév.) et Varsovie, Pologne (sept.)
2 sessions de 4 jours sur le régime de mise en quarantaine phytosanitaire de l'UE pour les MEB à Budapest, Hongrie (avr., déc.)
2 sessions de 4 jours sur les contrôles internes exigés par des décisions d'urgence de l'UE pour les zones boisées à Côme, Italie (mai, nov.)
Une session de 4 jours sur les contrôles internes exigés par des décisions d'urgence de l'UE pour les zones non boisées sera aussi organisée en vertu de ce contrat.



La formation sur le régime de l'UE de mise en quarantaine phytosanitaire pour les pommes de terre porte sur l'application des dispositions de l'UE concernant le contrôle des nuisibles des pommes de terre, en particulier la pourriture annulaire et la pourriture brune et les nématodes des racines de pommes de terre. Elle inclut la description des agents pathogènes et des maladies, la surveillance, la planification, la garantie de ressources, l'inspection, l'échantillonnage, les mesures de quarantaine suivant l'apparition de foyers, la traçabilité, les contrôles de suivi, les notifications internes et au niveau de l'UE, l'échange d'informations, le contrôle des importations et les procédures en cas d'infraction. Les visites sur le terrain ont lieu dans des lieux de stockage et des stations de lavage afin de présenter les aspects pratiques des inspections et de l'échantillonnage.

Les sujets abordés lors de la formation sur le régime de quarantaine phytosanitaire interne comprennent l'application des dispositions de l'UE sur l'enregistrement des producteurs et les passeports phytosanitaires, les exigences de quarantaine pour les produits qui doivent être accompagnés de passeports phytosanitaires et les inspections. La préparation et la délivrance des passeports, les contrôles dans le cadre des systèmes de certification d'exportations, les contrôles du marché intérieur, les mesures de quarantaine suivant l'interception, la gestion des organismes nuisibles non réglementés, la gestion des manifestations et des conséquences pour les passeports sont également couverts. Sont également abordés les infractions et les sanctions, les notifications nationales et au niveau de l'UE et l'échange d'informations. Les participants visitent des agences phytosanitaires et des sites de production enregistrés pour observer les procédures d'inspection et d'échantillonnage.

Les ateliers sur le régime de quarantaine phytosanitaire pour les importations concernent les dispositions européennes de contrôle des importations, y compris les aspects organisationnels, l'élaboration de politiques, la planification, la coordination interne, la coopération avec les douanes et les autres autorités, et les inspections pratiques. Ils abordent également les inspections dans les lieux autres que les points d'entrée dans l'UE, le contrôle des importations à des fins scientifiques, les mesures de quarantaine suivant l'interception, la gestion des organismes nuisibles non réglementés et l'utilisation des données des EM pour le ciblage des inspections. La formation comprend des visites des points d'entrée, des postes d'inspection frontaliers (PIF) et des installations de poste d'inspection aux points de destination.

Les ateliers sur le régime de quarantaine concernant les MEB portent sur les dispositions de l'UE et de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) sur le contrôle des MEB provenant de pays tiers et déplacés de manière interne. Ils fournissent des informations sur les types de MEB, comme le bois sans écorce, écorcé et transformé, et sur les organismes qui peuvent être transportés par les MEB, le ciblage des envois à haut risque et les risques liés aux MEB provenant de pays spécifiques. Les participants peuvent suivre des inspections de MEB dans différents types de transport ainsi qu'à l'importation et dans le commerce intérieur, mais aussi observer les méthodes d'échantillonnage des laboratoires, la gestion des matériaux non conformes, les notifications nationales, du pays d'origine et au niveau de l'UE, les procédures d'infraction et les sanctions. La production de MEB dans les installations de traitement thermique et grâce à d'autres méthodes et procédures pour les MEB réparés ou recyclés est également envisagée. Les visites ont lieu dans des lieux de stockage pour présenter l'inspection et l'échantillonnage, ainsi que chez des fabricants de MEB.

La formation sur les contrôles internes requis par des décisions d'urgence de l'UE pour les zones non boisées porte sur l'établissement et le développement de méthodologies d'enquête, y compris les principes scientifiques et statistiques, le choix des points d'observation, l'élaboration des politiques et la planification pour des organismes spécifiques. Elle aborde également des aspects pratiques relatifs aux enquêtes, aux méthodes d'échantillonnage des laboratoires, à l'enregistrement des résultats d'enquête, à la tenue de registres, aux rapports, à la gestion des organismes spécifiques et aux exigences de production et de circulation des matériaux de multiplication provenant de l'UE et importés. Sont également abordés la coordination interne, les instructions opérationnelles, la formation, l'échange d'expériences et des campagnes d'information. Les participants visitent des sites où des enquêtes sont réalisées, y compris des pépinières, des parcs, des plantations et des serres.

Les formations sur les contrôles dans le cadre des décisions d'urgence pour les forêts couvrent des sujets similaires à ceux des zones non boisées. Elles abordent aussi les caractéristiques des forêts en Europe, l'évaluation de l'état phytosanitaire et la gestion des organismes nuisibles dans les forêts, et les enquêtes ciblant des groupes spécifiques d'organismes. Les visites de terrain ont lieu dans des forêts. Concernant les formations sur les décisions d'urgence pour les zones à la fois non boisées et boisées, les visites couvrent différents types d'inspection, l'utilisation de pièges à phéromones, l'échantillonnage pour le laboratoire, l'emballage et l'envoi d'échantillons et d'éradication.

Produits phytopharmaceutiques

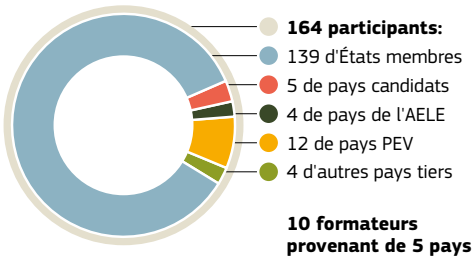
Les substances actives autorisées dans l'UE pour une utilisation dans des produits phytopharmaceutiques (PPP) sont mentionnées dans l'annexe I de la directive 91/414. Les EM doivent veiller à ce que toutes ces substances autorisées pour une utilisation sur leur territoire respectent les conditions pour une inclusion sur cette liste.

Les EM réévaluent les autorisations nationales, ce qui exige la coopération et le partage du travail pour assurer une réévaluation rapide et la mise en place finalement d'un système d'autorisation harmonisé des PPP basé sur la division de l'UE en zones géographiques d'autorisation. Les ateliers sont nécessaires pour assurer l'application correcte de ces règles et une coopération plus étroite.

Les EM doivent vérifier que les PPP sont utilisés et commercialisés conformément aux exigences de l'UE et en particulier aux conditions d'autorisation et d'information sur l'étiquetage. Des contrôles efficaces d'utilisation et de commercialisation protègent les travailleurs, les consommateurs et l'environnement.

Le commerce illégal et l'utilisation de PPP non autorisés se poursuivent dans certains EM. La formation devrait aider à lutter contre ce phénomène, tout en développant une approche intégrée des contrôles portant sur les questions environnementales et de santé.

5 ateliers: 3 sessions de 4 jours sur l'évaluation et l'enregistrement des PPP à Budapest, Hongrie (mai, sept., nov.)
2 sessions de 3 jours sur le contrôle de l'utilisation et la commercialisation des PPP à Valence, Espagne (avr., oct.)



10 formateurs provenant de 5 pays

Les ateliers sur l'évaluation et l'enregistrement visent à garantir que les EM abordent, de manière cohérente, le contrôle des conditions fixées à l'annexe

I et le réenregistrement des PPP. Ils décrivent les procédures administratives et les principes scientifiques à suivre.

Les participants travaillent sur des exemples concrets afin de résorber l'arriéré et d'améliorer le partage des tâches. Ils évaluent l'approche de l'enveloppe des risques pour en assurer l'application cohérente et efficace et essayer de développer davantage les procédures du système zonal.

La stratégie consiste à identifier les substances à évaluer, à fournir des critères pour les évaluations, à proposer des formations, des conseils et une assistance technique et à fixer des échéances pour la formation et l'évaluation de ses résultats. Cette démarche devrait aboutir à la compilation d'une documentation que les EM doivent utiliser en vue de respecter leurs obligations. Elle devrait fournir des orientations relatives aux procédures administratives, à la protection des données, aux spécifications équivalentes, au réenregistrement, aux rapports, à l'enveloppe de risques, à la reconnaissance mutuelle, à la classification, à l'étiquetage, au processus zonal, à l'utilisation de documents d'orientation, à la gestion de la qualité et aux audits.

Les ateliers sur le contrôle de l'utilisation et de la commercialisation des PPP permettent aux EM de partager leurs expériences afin d'améliorer l'harmonisation des actions dans ces secteurs et d'identifier des mesures visant à renforcer les systèmes de contrôle. Les formations antérieures ont révélé la nécessité de travailler sur la transposition et le contrôle des exigences de classification et d'étiquetage. Il convient également d'analyser les liens entre les règles d'utilisation et de commercialisation et les exigences de sécurité des travailleurs et de surveillance environnementale.

Les sujets abordés comprennent le cadre législatif de l'UE pour le contrôle de l'utilisation et de la commercialisation des PPP ainsi que les dispositions environnementales et de santé connexes. Les ateliers examinent également les activités et les systèmes de contrôle nationaux, la coordination avec les autorités dans des domaines connexes, les infractions et le suivi dans les systèmes nationaux de sanctions.

Les ateliers visent à améliorer les compétences de base dans les pays participants afin de leur donner les moyens de garantir l'utilisation et la commercialisation correctes des PPP. Ils doivent conduire à identifier certains EM pouvant servir de cas d'étude, à examiner les critères pour la planification et la surveillance des contrôles et les conditions pour leur amélioration, à comparer les systèmes des EM et à identifier leurs faiblesses et des solutions. Ils doivent aussi contribuer à des ateliers de suivi sur des problèmes nécessitant plus d'investigation.

Cette démarche doit être conclue par la remise d'un rapport à l'intention des autorités des EM fournissant des conseils sur la planification des contrôles et les analyses de risques, les procédures et leur documentation, le soutien analytique pour les laboratoires, l'évaluation des non-conformités et leur suivi, la gestion de la qualité et les audits.

Bien-être des animaux

L'UE reconnaît les animaux en tant qu'êtres sensibles, développe une législation relative au bien-être des animaux depuis plus de 30 ans et est à l'avant-garde des initiatives internationales en matière de bien-être animal. Lors de la formulation des politiques dans des domaines tels que l'agriculture, la pêche, les transports, le marché intérieur et la recherche, l'UE tient compte du bien-être des animaux.

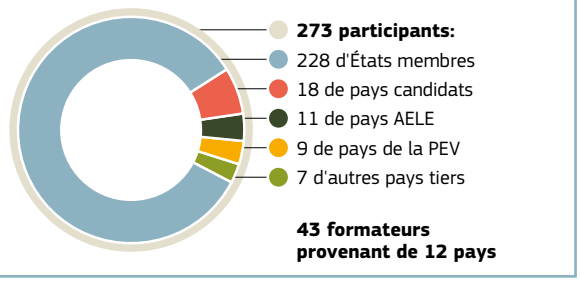
La législation de l'UE relative à la protection des animaux de ferme vise à garantir le respect des besoins physiologiques de ceux-ci. La législation de l'UE sur le bien-être animal pendant le transport couvre également leur manipulation dans les centres de rassemblement ou les abattoirs.

La législation relative à la protection des animaux vise à réduire les souffrances au minimum en garantissant l'utilisation de méthodes d'étourdissement et d'abattage approuvées. Pour avoir le droit d'exporter vers l'UE, les entreprises des pays tiers doivent démontrer qu'elles assurent un traitement de niveau comparable. Les nouvelles règles de l'UE prévoient l'élaboration par les opérateurs de procédures opérationnelles normalisées et la désignation de responsables chargés de veiller au respect des normes de bien-être.

Les rapports de l'OAV ont constaté des défaillances dans l'application des méthodes d'étourdissement et de la législation relative au transport alors que certaines techniques utilisées dans l'abattage des animaux lors de foyers d'épizootie ont montré leurs limites. Le respect de la législation pour la protection des animaux de ferme doit aussi être amélioré.

La stratégie 2012-15 de l'UE pour la protection et le bien-être des animaux privilégie l'application des exigences de bien-être et souligne l'importance de la formation. Cela devrait contribuer à développer les bonnes pratiques et garantir le respect des normes européennes et internationales.

5 ateliers de 3 jours: 1 sur le bien-être lors de l'abattage à Lloret de Mar, Espagne (juin)
1 sur le bien-être durant le transport à Portoroz, Italie/Slovénie (sept.)
2 sur le bien-être de la volaille à Desenzano del Garda, Italie (oct.) et Édimbourg, RU (déc.)
1 sur le bien-être des porcs à Desenzano del Garda, Italie (nov.)



Les sujets abordés lors des formations sur le bien-être dans les élevages de volaille comprennent la législation pertinente de l'UE, la base scientifique pour un hébergement correct, la gestion, la manipulation et le transport de la volaille, l'évaluation des systèmes d'élevage, les procédures normalisées d'exploitation et les résultats en matière de bien-être. Les formations expliquent comment inspecter les exploitations agricoles, mettre en place et surveiller les systèmes de collecte de données et rassembler des informations pour le développement de formations en ligne pour les vétérinaires. La formation pratique concerne l'inspection des exploitations avicoles sur la base des règles de biosécurité.

Les formations sur le bien-être dans les élevages de porcs abordent la législation pertinente, la base scientifique pour l'hébergement correct, la gestion et la manipulation des porcs, les systèmes agricoles existants, les résultats en matière de bien-être, les inspections agricoles efficaces ainsi que la collecte d'informations en vue du développement de formations en ligne pour les vétérinaires. D'autres moyens que la législation pour le développement et la certification du bien-être des animaux, comme des programmes indépendants de certification, sont aussi présentés. La formation pratique se concentre sur l'évaluation des conditions d'hébergement et les pratiques de gestion. Elle comprend des démonstrations sur la manière d'utiliser au mieux les résultats en matière de bien-être.

La formation sur le bien-être lors de l'abattage tient compte des particularités des principales espèces d'élevage. Elle couvre la législation pertinente et le cadre international, l'évaluation des procédures opérationnelles et de surveillance standard, le rôle des responsables du bien-être des animaux, la base scientifique pour un traitement adéquat, l'étourdissement et l'abattage corrects des animaux, et l'évaluation des locaux de stabulation. D'autres sujets comprennent les principales techniques d'étourdissement et d'abattage utilisées en Europe et la surveillance des résultats en matière de bien-être dans les abattoirs. La collecte d'informations pour le développement de formations en ligne pour les vétérinaires, l'expérience acquise lors des épidémies de maladies animales ainsi que l'impact pour les pays tiers sont aussi abordés.

Les ateliers sur le bien-être durant le transport traitent de la législation pertinente en la matière et du cadre international, de la base scientifique pour un transport adéquat d'animaux, des conditions et données de transport à vérifier, des aspects pratiques de manipulation des animaux et de la conception des véhicules. Des expériences d'utilisation des systèmes de navigation pour la surveillance et la mise en œuvre des exigences en matière de bien-être durant le transport et du transport général des animaux, y compris dans les pays tiers, sont partagées. Des approches alternatives à la législation pour évaluer le bien-être, comme des programmes d'audits privés, sont aussi discutées.

Les présentations dans tous les types d'ateliers tiennent compte de la biosécurité, de la santé publique, de la sécurité et de la qualité des aliments. La formation pratique se déroule dans des exploitations de poules pondeuses, de poulets de chair ou de porcs, des abattoirs, des entreprises de transport, des véhicules

ou des postes de contrôle le cas échéant. Elle permet aux participants de développer leur aptitude à identifier les problèmes et à trouver des solutions, en ayant recours à des études de cas et à des techniques de résolution des problèmes.

Sous-produits animaux

Les sous-produits animaux (SPA) sont des produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine. L'UE en produit plus de 20 millions de tonnes par an.

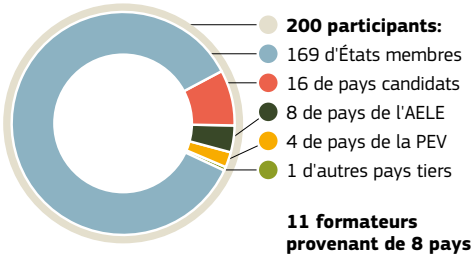
Les SPA sont utilisés tels quels, transformés en produits utilisés dans l'alimentation animale, en produits cosmétiques, pharmaceutiques, médicinaux, agents réactifs de laboratoires ou autres produits techniques ou éliminés par incinération ou co-incinération. De plus en plus de SPA sont importés de pays tiers ou exportés vers ceux-ci à des fins similaires.

L'utilisation de certains SPA dans les aliments pour animaux peut entraîner la propagation de maladies ou de contaminants et les SPA peuvent poser des problèmes environnementaux s'ils ne sont pas traités correctement. La législation européenne vise à éviter que les SPA présentent des risques pour la santé publique ou des animaux et faire en sorte que seuls les produits propres à la consommation humaine puissent être utilisés dans la fabrication d'aliments pour animaux.

L'UE a établi des principes de catégorisation des SPA basée sur les risques. Les mesures pour la production, la collecte, le transport, le stockage, l'utilisation et l'élimination dépendent de cette catégorisation. Les règles de l'UE régissent également l'utilisation et l'élimination des matériaux exclus de la chaîne alimentaire ainsi que l'identification, la traçabilité, l'importation, l'exportation et le transit des SPA et de produits dérivés.

La formation sur les SPA pour le personnel de l'autorité compétente doit diffuser les connaissances et les meilleures pratiques afin d'améliorer l'expertise en matière de sécurité des aliments à toutes les étapes de la chaîne et de l'inspection des établissements manipulant des SPA.

7 ateliers de 3 jours: 5 ateliers intermédiaires à Maribor, Slovénie (mai, sept., déc.), Prague, République tchèque (juillet), Anvers/Eindhoven, Belgique/Pays-Bas (juin, oct.) et Düsseldorf, Allemagne (nov.)
1 événement spécifique avancé à Prague, République tchèque (juillet)
1 atelier avancé à Anvers, Belgique (oct.)



11 formateurs provenant de 8 pays

Les sujets abordés comprennent les exigences pour l'enregistrement, l'approbation et l'inspection des établissements de SPA, les règles pour la validation des méthodes de traitement et l'application de méthodes alternatives. Les liens qui existent, en matière de SPA, entre la législation «Santé publique» et les autres législations pertinentes, les implications pour les SPA de la législation sur les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), les règles prévues dans le cadre du système de cascade et celles pour la commercialisation des sous-produits animaux et produits dérivés sont également présentés.

La formation couvre une gamme de sujets techniques liés à l'utilisation, la commercialisation, l'importation et l'exportation de certains SPA et de produits dérivés. Les produits couverts comprennent les échantillons de recherche, de commerce et d'exposition, le sang et les produits sanguins, les produits intermédiaires, les dispositifs médicaux, les protéines animales transformées, les farines de viande et d'os, les huiles de cuisson usagées, les matières fertilisantes et les déchets alimentaires destinés à être utilisés dans l'alimentation humaine et animale pour des utilisations spécifiques.

Sont également abordés les contrôles de la traçabilité et des documents commerciaux et l'utilisation du système expert de contrôle des échanges (TRACES) pour les importations de SPA. Des visites de sites suivies de séances de débriefing ont lieu dans les établissements impliqués dans le traitement et la commercialisation des SPA.

Législation sur les aliments pour animaux

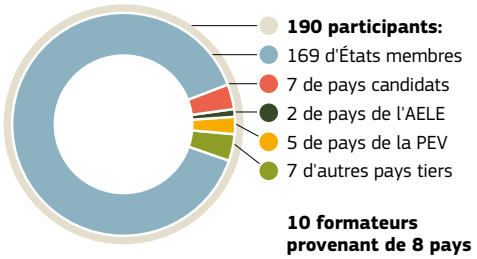
La production d'aliments pour animaux est une activité agricole essentielle et les animaux d'élevage de l'UE consomment chaque année environ 230 millions de tonnes d'aliments pour animaux. Dans les années 1970, les règles relatives aux aliments pour animaux insistaient sur la productivité des animaux d'élevage. Au fil du temps, l'accent s'est porté sur la protection de la santé humaine et animale et de l'environnement.

L'UE a pris des mesures visant à garantir la sécurité des aliments pour animaux et l'hygiène à tous les stades de la production. La législation sur les substances indésirables garantit que les aliments pour animaux ne sont commercialisés que s'ils sont de bonne qualité et ne présentent pas de danger pour la santé humaine ou animale, l'environnement ou la production du bétail. Conformément à la législation sur les SPA, seules des matières premières provenant d'animaux propres à la consommation humaine peuvent être utilisés dans l'alimentation pour les animaux.

Des additifs sont utilisés pour améliorer la qualité des aliments pour animaux d'origine animale. Un additif ne peut être commercialisé que s'il a été autorisé suite à une évaluation scientifique démontrant qu'il ne présente pas d'effets néfastes.

La formation au niveau de l'UE du personnel de contrôle officiel des aliments pour animaux vise à améliorer les connaissances des participants en matière de sécurité des aliments pour animaux à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution et à garantir une inspection plus efficace des établissements.

6 ateliers: 3 sessions de 5 jours sur la législation de l'UE relative aux aliments pour animaux à Tallinn, Estonie (juin), Bremen, Allemagne (sept.) et Barcelone, Espagne (déc.)
3 sessions de 3 jours sur les règles d'hygiène des aliments pour animaux de l'UE et les audits HACCP à Budapest, Hongrie (mai), Amsterdam, Pays-Bas (oct.) et Barcelone, Espagne (nov.)



10 formateurs provenant de 8 pays

Tous les ateliers abordent notamment les prescriptions en matière d'enregistrement, d'approbation et d'inspection des établissements d'aliments pour animaux, les procédures en matière d'hygiène, les procédures HACCP et l'utilisation des guides nationaux ou européens de bonnes pratiques. Ils traitent également des règles d'utilisation des matières premières ou transformées dans les aliments pour animaux ou les aliments composés pour animaux, les méthodes d'échantillonnage et d'autres procédures d'inspection spécialisées.

Dans le cadre des deux types d'ateliers, les participants visitent des établissements impliqués dans la production, la fabrication et la commercialisation de matières premières d'aliments pour animaux et d'aliments composés pour animaux. Les visites sont suivies de séances de débriefing.

Les thèmes abordés en matière de législation de l'UE relative aux aliments pour animaux comprennent l'autorisation, la surveillance et l'étiquetage des additifs d'aliments pour animaux, les exigences pour les matières premières dont la circulation ou l'utilisation dans l'alimentation animale est interdite, la commercialisation et l'étiquetage des aliments diététiques pour animaux et des produits tels que les bioprotéines. La formation couvre également l'autorisation de nouveaux aliments génétiquement modifiés pour animaux, la traçabilité et l'étiquetage des aliments pour animaux produits à partir d'OGM, les risques de contaminants biologiques et chimiques et les contrôles à l'importation.

La formation sur les règles européennes d'hygiène applicables aux aliments pour animaux et les audits HACCP porte sur la traçabilité, les exigences de production au niveau des exploitations agricoles, les dispositions en matière de flexibilité, les critères microbiologiques et les contrôles des établissements opérant au niveau de la production primaire et de la fabrication d'aliments. Les procédures HACCP sont abordées de manière approfondie, y compris les principes, les avantages, les liens avec les programmes d'assurance-qualité des entreprises et l'évaluation et l'adéquation des plans HACCP.

La préparation des audits est abordée, y compris la recherche, les contrôles documentaires, le ciblage basé sur les risques et le développement des listes de vérification, de même que la réalisation d'audits, la collecte de preuves et l'établissement de constatations et de conclusions, la rédaction de recommandations, les rapports et le suivi. La relation entre les différentes étapes est aussi examinée.

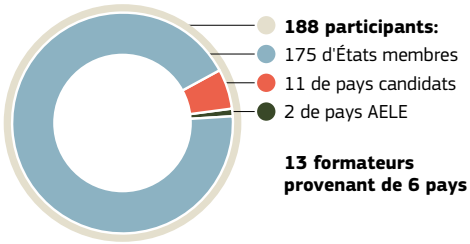
Contrôles vétérinaires et sanitaires aux postes d'inspection frontaliers (PIF)

Les contrôles aux frontières sont essentiels pour s'assurer que les importations dans l'UE respectent les normes imposées et pour protéger la santé publique et animale. Les personnels en charge du contrôle aux frontières doivent donc réaliser des contrôles vétérinaires et sanitaires efficaces et harmonisés.

La législation européenne fixe les exigences sanitaires et de contrôle pour les importations de denrées alimentaires, d'animaux vivants et de produits animaux de manière à garantir que ces importations respectent des normes équivalentes à celles imposées à la production dans les EM et aux échanges commerciaux entre EM.

La formation des personnels chargés du contrôle aux frontières sur les bonnes pratiques pour les contrôles vétérinaires et sanitaires vise à améliorer leur connaissance en la matière et à assurer des niveaux de mise en œuvre des contrôles élevés et cohérents à travers l'UE.

5 ateliers de 3 jours: 2 dans des PIF de ports maritimes à Algeciras, Espagne (avr., oct.)
2 dans des PIF aéroportuaires à Munich, Allemagne (juin, nov.)
1 dans des PIF routiers/ferroviaires à Terespol/Luluryki, Pologne (sept.)



Toutes les formations portent sur la législation de l'UE pertinente, notamment quand son interprétation s'avère difficile, et sur des procédures telles que la canalisation et l'échantillonnage applicables aux contrôles des importations et des produits en transit. Elles abordent aussi la coopération et l'échange d'informations avec les douanes et les autres autorités impliquées, le rassemblement d'informations et l'évaluation des risques. Tous les ateliers incluent des discussions sur les problèmes rencontrés fréquemment et leurs solutions, en particulier en ce qui concerne la mauvaise certification ainsi qu'une formation pratique dans des PIF aéroportuaires, portuaires, routiers ou ferroviaires, selon le cas.

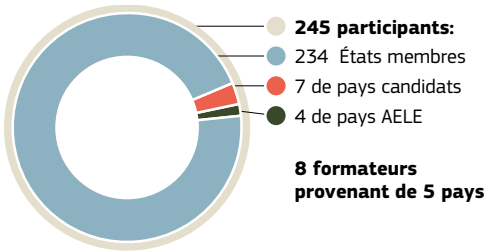
Les ateliers relatifs aux contrôles dans les PIF aéroportuaires, routiers et ferroviaires couvrent aussi les contrôles supplémentaires spécifiques aux animaux vivants, alors que, dans ceux relatifs aux contrôles dans les PIF portuaires et aéroportuaires, la destruction des déchets de cuisine et des autres déchets d'origine animale dans les navires et les avions ainsi que les contrôles des envois par la poste ou par un service de coursiers sont traités. Les ateliers relatifs aux contrôles dans les PIF routiers et ferroviaires traitent des contrôles à effectuer sur les produits d'origine animale et sur les mouvements d'animaux familiers non commerciaux, du contrôle des lots réimportés et des contrôles de sortie des lots en transit. La formation sur les PIF aéroportuaires s'intéresse aux règles sur les importations par des particuliers et l'entrée d'animaux domestiques.

Aliments pour animaux et denrées alimentaires d'origine non animale

Les importations de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux de l'UE doivent satisfaire à toutes les conditions définies ou reconnues par l'Union. C'est pourquoi le personnel de contrôle national chargé de vérifier leur conformité doit être qualifié en conséquence.

La formation est donc destinée au personnel impliqué dans les contrôles officiels des importations de certains types de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux d'origine non animale (DAONA). Elle vise à améliorer les connaissances et la mise en œuvre des dispositions de l'UE et à développer de bonnes pratiques de contrôle.

5 ateliers de 3 jours à Riga, Lettonie (mai), Rotterdam, Pays-Bas (juin), Valence, Espagne (sept., nov.), Gènes, Italie (oct.)



Les formations ont lieu dans des points d'entrée désignés de l'UE qui sont opérationnels depuis au moins cinq ans avec des débits annuels d'au moins 2 000 envois et

dans lesquels les contrôles couvrent un large éventail d'aspects liés aux importations de DAONA et une variété de ces produits.

Les sujets comprennent la législation de l'UE, les procédures de contrôles à l'importation de certains DAONA, les modes d'exploitation standard, l'échange d'informations et la coopération avec les douanes. Les meilleures pratiques sont abordées, tout comme les performances des contrôles documentaires, d'identité et physiques et les méthodes d'échantillonnage. Les participants réalisent aussi des exercices de simulation.

TRACES dans les États membres de l'UE

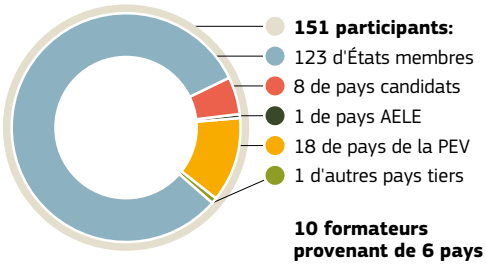
En tant que principal importateur mondial de denrées alimentaires, l'UE a établi une législation détaillée afin de garantir que toutes les denrées alimentaires vendues, produites ou importées dans l'Union respectent des normes bien définies. Dans le cadre de son système de contrôle à l'importation, l'UE a mis en place un système informatique intégré, appelé TRACES, permettant de suivre les animaux vivants et les denrées alimentaires rejetées.

Les EM utilisent TRACES afin de respecter les exigences de traçabilité pour les animaux vivants, le sperme, les embryons et les autres produits d'origine animale commercialisés et importés. En 2011, la portée du système TRACES a été élargie pour couvrir les plantes et les produits d'origine végétale.

Le système TRACES est basé sur un réseau regroupant les autorités locales et nationales des EM ainsi que d'autres pays participants et des entreprises. Il donne accès à la législation de l'UE, à un système de suivi pour les denrées alimentaires, les aliments pour animaux, les animaux et les plantes, aux listes d'entreprises des pays tiers autorisées à exporter à destination de l'UE et à un système d'enregistrement des lots rejetés. Ce système utilise toutes les langues de l'UE et plusieurs langues non-UE.

La formation sur le système TRACES vise à diffuser les bonnes pratiques pour son utilisation, à améliorer la connaissance sur le système et à garantir un niveau élevé et cohérent d'utilisation de ce système.

5 ateliers de 3 jours: 2 sur l'utilisation de TRACES pour l'importation d'animaux vivants et de produits d'origine animale à Alicante, Espagne (avr.) et Tallinn, Estonie (juillet)
2 sur l'utilisation de TRACES pour l'importation de produits d'origine végétale à Tallinn, Estonie (mai) et Alicante, Espagne (sept.)
1 sur l'utilisation de TRACES pour les échanges intra-européens d'animaux vivants à Turin, Italie (oct.)



10 formateurs provenant de 6 pays

Toutes les formations donnent une explication détaillée du système TRACES, en particulier les évolutions récentes sur les procédures aux points d'entrée et en matière de certification à l'importation et lors des échanges, et suite à l'inclusion de produits d'origine végétale et des aspects phytosanitaires. Elles mettent également l'accent sur des aspects de la législation relative aux denrées alimentaires, à la santé animale et au bien-être animal qui touchent aux règles de contrôle lors d'échanges commerciaux et d'importations.

Les visites sur sites permettent aux participants de réaliser des exercices pratiques sur l'utilisation de TRACES et des activités connexes de certification. Pour les ateliers sur l'utilisation de TRACES concernant l'importation d'animaux vivants et de produits d'origine animale, de produits d'origine végétale et de végétaux vivants, les participants visitent des points d'entrée. Pour les ateliers sur les échanges intra-européens d'animaux vivants, ils visitent des unités vétérinaires.

Critères microbiologiques des denrées alimentaires

La contamination microbiologique présente un risque considérable pour la sécurité alimentaire. Les critères microbiologiques permettent de juger l'acceptabilité des denrées alimentaires et des processus de fabrication, de traitement et de distribution. Ils font partie intégrante du contrôle de l'hygiène.

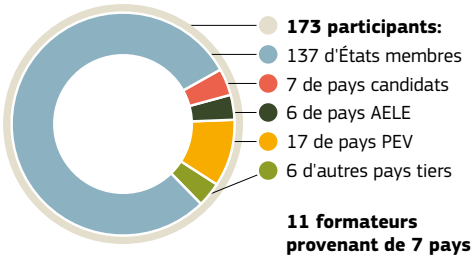
L'UE a révisé ses critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et a défini des critères pour plusieurs catégories d'aliments et de microbes. Deux

types de critères ont également été définis: les critères de sécurité alimentaire, qui s'appliquent aux produits à la fin du processus de fabrication et pendant leur durée de conservation, et les critères d'hygiène des processus, qui définissent l'acceptabilité des processus de fabrication et s'appliquent durant la production.

Les entreprises doivent veiller à ce que l'approvisionnement, la gestion et le traitement des matières premières et des denrées alimentaires respectent les critères d'hygiène des processus et à ce que les critères de sécurité alimentaire soient respectés dans des conditions prévisibles de distribution, de stockage et d'utilisation.

Les sources de la CE montrent qu'il existe une marge d'amélioration dans la mise en œuvre de ces critères par les entreprises et la nécessité d'améliorer les contrôles sur leur mise en œuvre. La formation au niveau de l'UE devrait y contribuer.

5 ateliers de 3 jours à Tallinn, Estonie (mai, oct.), Rome, Italie (juin, sept.) et Madrid, Espagne (nov.)



Les sujets comprennent le rôle des critères microbiologiques pour la gestion des risques dans la législation de l'UE de par leur but et des bénéfices qui résultent de leur application et leur rôle dans l'harmonisation du contrôle des denrées alimentaires. Les enquêtes pour étudier leur respect tout au long de la durée de conservation des produits sont abordées, avec une référence au document d'orientation de la CE concernant les études de vieillissement à mener pour gérer le risque *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer.

La mise en œuvre des critères microbiologiques par les entreprises alimentaires sur différents produits est explorée, tout comme la vérification de la mise en œuvre par les autorités compétentes, y compris les méthodes d'échantillonnage.

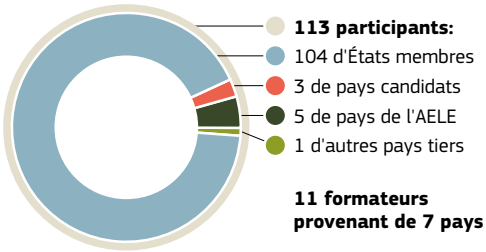
Systèmes d'audit et audits internes

Selon la législation de l'UE, les contrôles des denrées alimentaires, de l'alimentation animale, de la santé animale et du bien-être des animaux effectués par les autorités nationales doivent être audités de façon indépendante. À cette fin, des systèmes d'audit nationaux (SAN) doivent être mis en place.

Ces audits doivent être distingués de la supervision des contrôles quotidiens et l'UE a élaboré des lignes directrices pour leur organisation. Les résultats doivent être communiqués chaque année à la CE et ces rapports seront utilisés pour développer les programmes annuels d'inspection de l'OAV.

Le personnel responsable des EM doit donc être familiarisé avec l'audit des contrôles et comprendre la différence entre les audits de respect et les audits de performances. Les SAN sont en cours de développement et la formation destinée à diffuser les bonnes pratiques d'audit contribuera à une approche cohérente des audits et aidera à garantir que les conclusions aient une valeur comparable.

4 ateliers de 4 jours: 2 sur la création et la mise en œuvre de systèmes d'audit internes ou externes à Madrid, Espagne (oct.), Valence, Espagne (nov.)
2 sur la réalisation d'audits de la mise en œuvre des contrôles officiels à Madrid, Espagne (nov.) et Bordeaux, France (déc.)



Les ateliers sur la création et la mise en œuvre de systèmes d'audit présentent les principes, les types et les buts des audits et abordent les façons de garantir l'indépendance des systèmes d'audit et des auditeurs. Ils couvrent la préparation des programmes d'audit, ainsi que les principes de la programmation basée sur les risques. Cela comprend la définition du champ d'application, des objectifs et des critères, la formation des équipes d'audits, la sélection et la formation des auditeurs, le contrôle et le compte-rendu des programmes d'audit, le suivi et les mesures préventives et correc-

tives. Sont également abordés la transparence et le contrôle indépendant, les procédures de documentation et la coordination entre les systèmes d'audit et d'autres systèmes de contrôle.

Les formations relatives à la réalisation des audits fournissent des informations de contexte sur les audits internes et examinent comment planifier des audits et définir leur champ d'application et leurs objectifs. Elles définissent des tâches préalables aux audits comme la recherche, les analyses documentaires, le ciblage basé sur les risques et l'élaboration de listes de contrôle. Elles abordent également la répartition des rôles au sein des équipes d'audit, la réalisation des audits, la collecte de preuves, la rédaction des observations, des conclusions et des recommandations, le compte-rendu et le suivi.

Systèmes de qualité de l'UE

Un objectif clé de la politique de qualité des produits agricoles est d'informer les acheteurs et les consommateurs sur les caractéristiques des produits et les méthodes de culture. Sans informations précises, il ne faut pas s'attendre à ce qu'ils paient un prix juste.

Les appellations d'origine protégées, les indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties sont des régimes de l'UE visant à encourager la production de produits agricoles et de denrées alimentaires respectant des spécifications strictes, à protéger les noms de produits de valeur contre les abus et à offrir des garanties concernant leurs caractéristiques.

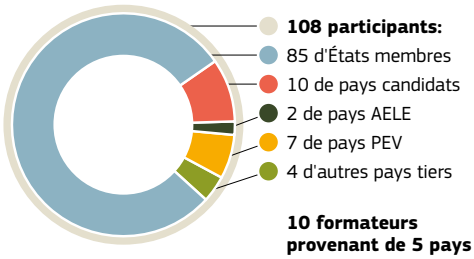
La production d'aliments biologiques présente des avantages environnementaux et en matière de bien-être des animaux. Le régime relatif à l'agriculture biologique de l'UE est destiné à garantir que les produits étiquetés comme biologiques sont conformes aux exigences.

Les consommateurs doivent pouvoir faire confiance à l'étiquetage du régime de qualité de l'UE, qui n'est crédible que s'il est soutenu par des contrôles efficaces. La législation sur les régimes de qualité impose aux EM de mettre en place des systèmes pour vérifier que les exigences biologiques et d'appellations protégées sont respectées par les produits étiquetés en vertu des régimes.

Une bonne compréhension des exigences est essentielle pour le fonctionnement de ces systèmes. La

formation sur ce sujet vise à diffuser les bonnes pratiques de contrôle, à améliorer la connaissance du domaine et à garantir une mise en œuvre cohérente et rigoureuse des règles.

4 ateliers de 3 jours: 2 sur le régime d'agriculture biologique à Varsovie, Pologne (oct.) et Sofia, Bulgarie (déc.)
2 sur les régimes d'appellations protégées à Lisbonne, Portugal (nov.) et Milan, Italie (déc.)



Les sujets comprennent les contrôles de la production primaire, de la transformation, de la distribution, du transport et de la vente au détail à réaliser en vertu de la législation de l'UE sur l'agriculture biologique et les appellations protégées ainsi que les exigences de la législation européenne sur les contrôles officiels et leur application aux systèmes de qualité. Les ateliers examinent également les responsabilités des autorités compétentes, y compris la supervision des organismes de contrôle auxquels des tâches de contrôle ont été déléguées, et les responsabilités de ces organismes, en particulier ceux certifiant les produits.

La formation doit permettre de comprendre les exigences imposées aux organismes appliquant des systèmes de certification de produits et pour l'accréditation de la commercialisation, ainsi que leur application à la législation des systèmes de qualité. Elle examine aussi les responsabilités des EM concernant le compte rendu à la CE. Des sessions de discussion permettent aux participants d'examiner les problèmes de contrôle courants et leurs solutions.

Nouveaux programmes au sein de l'Union européenne

Composition des aliments et informations sur les aliments

Les règles d'étiquetage des denrées alimentaires de l'UE interdisent tout étiquetage trompeur et définissent les mentions obligatoires sur les étiquettes, qui doivent être faciles à comprendre, lisibles et indélébiles. D'autres dispositions concernent les allégations nutritionnelles et de santé qui doivent être étayées de preuves scientifiques.

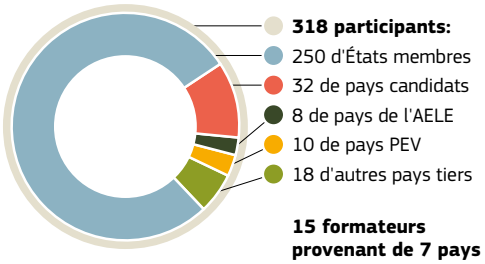
Les compléments alimentaires sont des sources concentrées de substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique et dépendent largement d'allégations nutritionnelles et de santé. Des règles d'étiquetage harmonisées ont été établies pour les suppléments.

Des vitamines et des minéraux sont ajoutés aux denrées alimentaires dans certains cas comme ceux visant à restaurer leur teneur lorsque celle-ci a été perdue. Les règles européennes en matière d'enrichissement des denrées alimentaires protègent contre les risques de consommation excessive de vitamines et de minéraux.

Les aliments diététiques satisfont à des besoins nutritionnels spécifiques et incluent des aliments pour bébés et des aliments sans gluten. Les règles alimentaires diététiques de l'UE visent à protéger les groupes vulnérables.

La politique européenne sur l'étiquetage vise essentiellement à donner des informations précises aux consommateurs. Les contrôles doivent donc être approfondis. La formation sur les règles d'étiquetage a donc été lancée pour le personnel chargé de ces contrôles.

8 ateliers de 4 jours à Trim, Irlande (mai, oct.), Venise, Italie (juin, nov.), Madrid, Espagne (juin), Valence, Espagne (juillet, déc.) et Athènes, Grèce (sept.)



15 formateurs provenant de 7 pays

Les sujets abordés comprennent les règles générales d'étiquetage des denrées alimentaires, les mentions obligatoires sur les étiquettes, l'autorisation d'allégations de santé et nutritionnelles et les critères pour leur utilisation, ainsi que les règles de formulation de ces allégations par rapport à la compréhension du consommateur. Le concept de profils nutritionnels est traité ainsi que ses conséquences pour les allégations nutritionnelles et de santé.

Les autres thèmes abordés incluent les exigences législatives pour l'enrichissement des denrées alimentaires et pour les compléments alimentaires ainsi que les meilleures pratiques en matière de contrôles documentaires, d'identité et physiques. Les discussions en groupe portent sur les problèmes communs auxquels sont confrontés les systèmes de contrôle et leur solution.

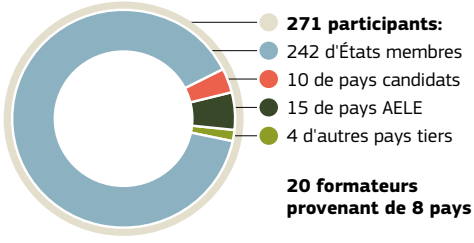
Enquête sur les toxi-infections d'origine alimentaire

L'enquête et les rapports sur la gestion des toxi-infections d'origine alimentaire exigent une approche multidisciplinaire aux niveaux local, national, de l'UE et international et entre les autorités vétérinaires et de sécurité alimentaire. L'UE a établi une législation pour garantir que les toxi-infections d'origine alimentaire sont correctement surveillées et étudiées. Au cours de l'enquête, les sources, les véhicules et les facteurs contributeurs doivent être identifiés afin de prévenir de nouveaux cas.

Des toxi-infections récentes ont démontré la nécessité d'améliorer la gestion, l'enquête et les rapports. Des toxi-infections peuvent également résulter du bioterrorisme et il est nécessaire d'augmenter la capacité de réaction à ce problème.

Une formation a été lancée en vue de diffuser les meilleures pratiques dans ce domaine. Cela devrait améliorer les connaissances des participants concernant les lignes directrices pour la gestion, l'enquête et les rapports relatifs aux toxi-infections et leur compréhension des tâches pertinentes à réaliser, et ainsi conduire à des niveaux élevés et cohérents de gestion et d'enquête aux niveaux local, national et européen. La collaboration entre les autorités vétérinaires, de sécurité alimentaire et de santé publique s'en verra renforcée et les approches des EM seront harmonisées, grâce à l'échange de points de vue et d'expériences.

6 ateliers de 4 jours à Lisbonne, Portugal (sept., déc.), Tallinn, Estonie (sept., nov.) et Rome, Italie (oct., nov.)



Les sujets abordés comprennent la préparation à la gestion des foyers de toxi-infections et les enquêtes afférentes et couvrent notamment des exercices de préparation intersectoriels, les plans de gestion des infections, la traçabilité et la prévention du bioterrorisme. La formation se penche également sur des questions de gestion des infections, telles que les procédures opérationnelles normalisées, l'utilisation du Système d'alerte précoce et de réaction, du RASFF et des mécanismes d'alerte et de rapports au niveau national, ainsi que la coordination.

Les éléments utiles dans les enquêtes sur les cas de toxi-infections d'origine alimentaire ou hydrique (TIAC) sont abordés, y compris l'épidémiologie, la définition de cas, la microbiologie et les aspects de sécurité alimentaire, de même que l'application des méthodes épidémiologiques analytiques et d'autres outils d'examen. Cette dernière section traite du traçage amont-aval, des études cas-témoins et de cohortes, des applications logicielles et du typage moléculaire.

Sont également abordées les activités de rapport au niveau de l'UE des cas de toxi-infections d'origine alimentaire ou hydrique, y compris la classification de ces foyers sur base des preuves épidémiologiques et microbiologiques, et la communication de crise, notamment pendant la phase d'incertitude.

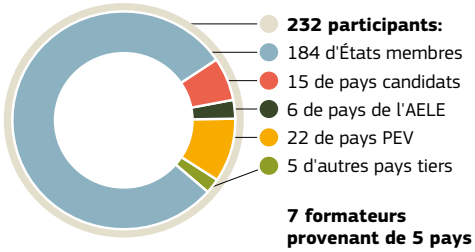
Contrôle des contaminants dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

Les contaminants sont des substances qui ne sont pas intentionnellement présentes dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Ils peuvent être répartis en trois catégories: agricoles, environnementaux et industriels. Les substances indésirables sont des substances présentes dans les aliments pour animaux qui pourraient mettre en danger la santé animale ou humaine ou l'environnement.

L'UE a défini des niveaux maximaux pour une série de contaminants et de substances indésirables. La législation sur les contaminants vise à garantir que les denrées alimentaires contenant des contaminants dans des quantités inacceptables ne soient pas commercialisées et que les niveaux de contaminants restent les plus faibles possible. La législation de l'UE sur les substances indésirables mentionne que les produits destinés à l'alimentation animale ne doivent présenter aucun danger pour la santé humaine ou animale, l'environnement ou la production de bétail.

Le personnel des autorités nationales doit procéder à des contrôles sur les contaminants pour assurer la conformité avec la législation de l'UE. La formation doit augmenter la compréhension du cadre juridique de l'UE, améliorer les systèmes nationaux de contrôle de contaminants et permettre aux participants de partager leur expérience.

7 ateliers de 3 jours à Rome, Italie (juin, sept., déc.), Berlin, Allemagne (juin, oct., nov.) et Prague, République tchèque (oct.)



7 formateurs provenant de 5 pays

Les ateliers donnent une vue d'ensemble du cadre juridique de l'UE permettant d'établir les niveaux réglementaires et d'autres mesures de gestion des risques, ainsi que des dispositions sur le contrôle des contaminants dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Ils fournissent également des informations sur les principes d'évaluation des risques, l'utilisation des avis de l'AESA dans la gestion des risques, les approches de gestion des risques et les mesures de gestion des risques au niveau de l'UE.

Des informations détaillées sont données sur les dispositions concernant les procédures d'échantillonnage pour le contrôle de différents contaminants, l'analyse et l'interprétation des résultats et l'accréditation des laboratoires officiels de contrôle ainsi que les exigences qui leur sont imposées. Des détails sur les documents d'orientation au niveau de l'UE sont également fournis.

Les travaux de mise en place des plans nationaux de lutte contre les contaminants couvrent différents aspects. Ils comprennent notamment les priorités de contrôle, les niveaux et la fréquence d'échantillonnage, l'auto-surveillance par et la coresponsabilité des entreprises, les types de contrôle, y compris l'échantillonnage aléatoire, ciblé et de suspicion, les actions de suivi et les mesures en cas d'infraction.

Le RASFF et les rôles et les responsabilités des laboratoires de référence nationaux et de l'UE pour les contaminants des denrées alimentaires et des aliments pour animaux sont abordés. Des exemples sont donnés sur la manière dont les entreprises de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux appliquent les principes HACCP afin de prévenir la contamination.

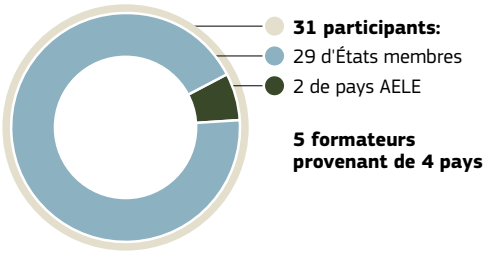
Mouvement des chats et des chiens

Les chiens peuvent se déplacer ou entrer dans l'UE en vertu de règles commerciales ou non commerciales. Comme les règles non commerciales sont relativement limitées, beaucoup de mouvements de chiens ont lieu en vertu de ce régime, même au niveau commercial. Les données suggèrent que ces mouvements ont souvent lieu sans tenir compte des normes de santé et de bien-être et en utilisant de faux documents.

L'UE impose des conditions pour les importations commerciales d'animaux vivants, y compris des exigences de santé et de surveillance visant à assurer que les animaux importés répondent à des normes équivalentes à celles exigées pour le commerce entre les EM. Les mouvements non commerciaux de chiens sont soumis à un régime spécial où des contrôles vétérinaires ne s'appliquent pas, mais d'autres questions doivent être traitées en coopération avec les douanes.

Le feedback des EM et des parties prenantes montre un besoin de formation du personnel vétérinaire pour les contrôles des mouvements commerciaux et non commerciaux de chiens et de chats. Il faudrait améliorer la compréhension et la mise en œuvre des règles pertinentes, des outils de soutien et des interventions vétérinaires connexes. Il convient également de renforcer la capacité des services vétérinaires afin de protéger l'UE contre la rage.

1 atelier de 3 jours à Malaga, Espagne (déc.)



5 formateurs provenant de 4 pays

La formation donne un aperçu de la législation de l'UE sur les mouvements commerciaux et non commerciaux de chiens et de chats dans l'UE et en provenance de pays tiers, ainsi que les contrôles de conformité aux points d'entrée, les contrôles vétérinaires aux PIF et la coordination avec les douanes. Une différenciation

théorique et pratique entre les mouvements commerciaux et non commerciaux est décrite, avec les différentes obligations qui en résultent et les mesures à prendre en cas de non-respect.

Sont également envisagés la description, l'apparition, le dépistage et le traitement des maladies concernées, le rôle des laboratoires de sérologie pour la rage approuvés par l'UE et les exigences de bien-être des animaux. Les contrôles sur l'origine et la destination des mouvements illégaux ainsi que la coopération avec des organisations non gouvernementales (ONG) actives dans le mouvement et l'adoption transfrontaliers de chiens et la lutte contre le transfert illégal sont en outre abordées.

Les meilleures pratiques sont détaillées pour la conception, la législation sur et le fonctionnement des systèmes et bases de données nationaux d'identification et d'enregistrement et pour les actions de sensibilisation et de communication entre les services vétérinaires, d'autres autorités, les citoyens, les médias et les ONG.

Les visites sur le terrain ont lieu dans des aéroports internationaux, des ports maritimes ou des points d'entrée nationaux avec des nombres importants de chiens de compagnie en provenance de pays tiers. Lors de certains ateliers, les participants visitent des unités vétérinaires chargées du contrôle des refuges ou des animaleries et de lutte contre les transferts illégaux.

Assistance pour la mise en œuvre dans les domaines sanitaires et phytosanitaires

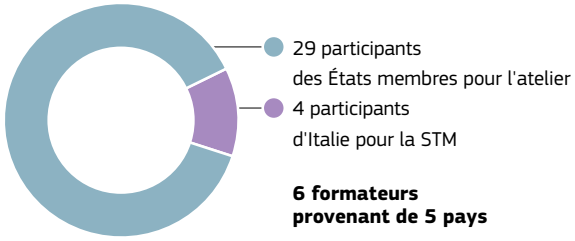
La CE doit s'assurer que la législation SPS de l'UE est correctement mise en œuvre et appliquée et les inspections de l'OAV visent à vérifier l'efficacité des systèmes nationaux de contrôle SPS.

Chaque année, un programme d'inspection est établi, identifiant les pays et les domaines prioritaires. Après les inspections, l'OAV formule des recommandations pour combler les lacunes. Les autorités nationales présentent des plans à l'OAV décrivant comment elles prévoient de le faire. Avec d'autres services de la CE, l'OAV évalue les plans et en surveille la mise en œuvre.

L'objectif de cette action est d'aider les EM à respecter les normes de sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, ainsi que les règles de santé et de bien-être des animaux et de protection des végétaux.

Formation et assistance technique sont proposées par le biais d'ateliers et de STM afin d'aider les EM à respecter les exigences de l'UE et à rectifier les problèmes identifiés par l'OAV. Les objectifs détaillés des STM sont définis sur la base des rapports de l'OAV et d'une discussion avec les autorités dans les pays bénéficiaires.

1 atelier de 3 jours à Prague, République tchèque (oct.)
1 STM sur la législation relative au bien-être des animaux en Italie



Les ateliers proposent une vue d'ensemble et une explication des normes SPS dans les domaines pertinents, en particulier en ce qui concerne les récentes évolutions législatives de l'UE. La formation et les informations sont adaptées aux besoins des pays bénéficiaires.

Les experts des STM évaluent la mise en œuvre et le contrôle des mesures pertinentes dans les EM bénéficiaires par le biais de réunions avec les autorités et de visites de sites. Ils aident également les autorités des EM à développer des plans pour améliorer la conformité dans les domaines concernés, des outils et des campagnes d'information, des procédures de contrôle documentées et des mécanismes de vérification efficaces. Les intervalles entre les STM dans chaque EM permettent aux autorités compétentes de mettre en œuvre ce qui a été appris et de créer des résultats durables.

Les experts agissent en tant que mentors pour les autorités compétentes par le biais d'un processus d'apprentissage et la préparation de manuels à mettre en œuvre au niveau national ou régional. Les activités des missions peuvent être accessibles à des opérateurs privés à la demande des autorités compétentes.

Formation 2013 — Programmes pour les pays hors UE

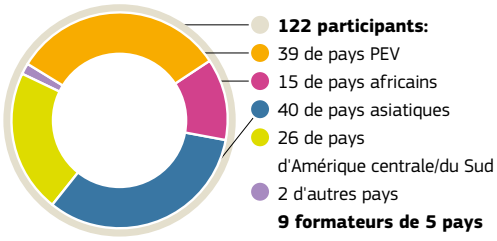
La formation dans le cadre des programmes hors UE est destinée aux participants de la région dans laquelle elle est organisée. Les programmes sont en partie composés d'ateliers similaires à ceux organisés en Europe, tandis que certains comprennent également des STM visant à aider les pays bénéficiaires dans des domaines où des lacunes ont été identifiées, notamment par la formation et la collaboration avec les autorités compétentes.

Règles et exigences d'importation relatives aux aliments pour animaux

La nécessité de se conformer aux normes relatives aux aliments pour animaux de l'UE peut freiner le développement des exportations d'aliments pour animaux de pays tiers vers l'UE car de nombreux pays en développement n'ont pas les ressources nécessaires pour assurer un contrôle adéquat de la production d'aliments pour animaux. Dans un grand nombre de pays en développement, le contrôle des différents aspects de la sécurité des aliments pour animaux est effectué par des organismes privés ou des importateurs.

La formation sur les normes de l'UE relatives aux aliments pour animaux doit permettre au personnel des autorités compétentes des pays en développement de mieux comprendre ces normes. Cette formation devrait améliorer les contrôles des produits destinés à l'exportation, contribuant ainsi à assurer qu'ils répondent aux exigences de l'UE, tout en évitant les lourdeurs inutiles et en facilitant le commerce d'aliments pour animaux sains.

3 ateliers de 3 jours à Bruxelles, Belgique (fév.), Budapest, Hongrie (mai) et Rome, Italie (sept.)



Les ateliers sont adaptés aux besoins des pays participants et donnent un aperçu et une explication des normes relatives aux aliments pour animaux de l'UE, avec un accent particulier sur les évolutions législatives récentes. Les sujets comprennent les exigences pour les matières premières ou produits transformés utilisés dans les aliments pour animaux ou pour la fabrication d'aliments pour animaux composés, les exigences pour les matières premières dont la circulation ou l'utilisation dans l'alimentation animale est interdite, les exigences pour la commercialisation et l'étiquetage des aliments diététiques pour animaux et les aspects SPA.

L'autorisation et l'utilisation d'aliments pour animaux génétiquement modifiés et la traçabilité et l'étiquetage d'OGM et de produits dérivés sont abordés, de même que l'utilisation, l'étiquetage, l'autorisation et la surveillance des additifs utilisés dans les aliments pour animaux, les exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux et les risques associés aux contaminants. Sont également abordés les contrôles visant à gérer les risques biologiques et chimiques, l'échantillonnage et d'autres procédures d'inspection spécialisées, ainsi que les contrôles à l'importation de l'UE.

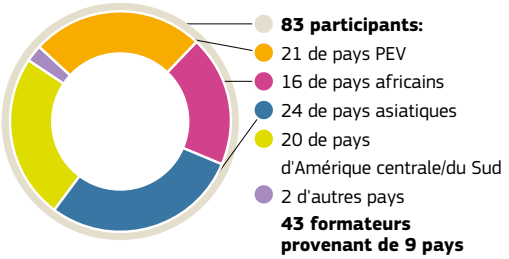
Méthodes d'échantillonnage et d'analyse

L'ouverture du marché de l'UE a conduit à une augmentation des volumes d'échanges. Malheureusement, de nombreux pays en développement ne respectent les techniques d'analyse applicables dans l'UE aux denrées alimentaires.

Les préoccupations commerciales liées aux mesures SPS ont donc augmenté, un problème reflété dans les notifications du RASFF et les observations au cours de missions de l'OAV. Bon nombre de ces préoccupations sont liées à des lacunes dans les contrôles sur les mycotoxines, aux problèmes microbiologiques et aux résidus.

Même si de nombreux officiels de pays en développement ont reçu une formation sur ces questions, un besoin subsiste. Une assistance technique, notamment une formation pratique sur les techniques d'analyse dans les laboratoires accrédités par l'UE, devrait contribuer à réduire les difficultés rencontrées par les pays en développement dans ce domaine.

4 ateliers de 2 semaines: 1 sur les résidus de PMV à Nantes, France (mars)
1 sur les mycotoxines à Valence, Espagne (mai)
1 sur les résidus PPP à Athènes, Grèce (juin)
1 sur la microbiologie à Madrid, Espagne (juin)



L'introduction de la formation sur l'échantillonnage et l'analyse des mycotoxines couvre la législation pertinente de l'UE, l'évaluation des risques, l'établissement des limites réglementaires, les organismes officiels gérant les contaminants des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, les réseaux de laboratoires et les nouvelles règles d'importation des produits d'origine non animale. Sont également traités l'échantillonnage, le transport d'échantillons, la préparation, l'extraction et le nettoyage, les procédures d'homogénéisation, l'automatisation des laboratoires, les méthodes de dépistage et les techniques de confirmation. Les travaux sur ces sujets traitent de produits tels que les arachides, les noix du Brésil, les pistaches, les épices, les figues sèches, le riz, le maïs, la farine d'arachide et le coprah pour les aflatoxines et les céréales, les fruits secs, le café, le cacao, les épices et la réglisse pour l'ochratoxine A. Les travaux sur la qualité dans les laboratoires d'analyse portent sur l'accréditation, les critères de performances de l'UE, la validation des méthodes d'analyse et la gestion de la qualité.

Les formations en microbiologie couvrent la législation de l'UE concernant les critères microbiologiques pour les denrées alimentaires et ses mises à jour récentes. Elles comprennent aussi une partie théorique sur les exigences en matière d'hygiène, des agents pathogènes microbiologiques sélectionnés dans la chaîne alimentaire et d'autres micro-organismes pertinents. La partie analytique des ateliers se concentre sur les micro-organismes et les méthodes de référence spécifiquement indiquées dans la législation européenne sur les critères microbiologiques. Des méthodes de référence alternatives sont également abordées.

La formation sur les résidus des PMV propose une introduction couvrant la législation pertinente de l'UE sur les méthodes de détection des résidus chez les animaux vivants et dans les produits d'origine animale et des questions connexes, l'évaluation des risques et

l'établissement de limites réglementaires chez les animaux vivants et dans les produits d'origine animale et non animale. Elle porte également sur les organismes officiels en matière de résidus et de contaminants, les réseaux de laboratoires et les plans de surveillance des résidus pour les animaux et les produits d'origine animale. Sont également abordées la préparation, l'extraction et la purification des échantillons, l'automatisation des laboratoires, les méthodes de dépistage, les techniques de confirmation et la qualité des laboratoires, y compris les critères de performance de l'UE, la validation des méthodes d'analyse et la gestion de la qualité.

Les formations sur les résidus de pesticides proposent une introduction sur la législation européenne relative à l'analyse des résidus de pesticides dans les produits d'origine animale et végétale et les questions connexes, l'évaluation des risques et l'établissement des limites réglementaires pour les denrées alimentaires d'origine végétale et animale. Les organismes officiels de surveillance des résidus de pesticides et les réseaux de laboratoires, les programmes de contrôle des résidus de pesticide et les nouvelles règles d'importation de l'UE pour les produits d'origine non animale sont également abordés. La formation porte sur les méthodes de résidus uniques et multiples, le développement et la validation de méthodes pour les denrées alimentaires d'origine végétale et animale, les méthodes avancées liées aux nouveaux équipements de laboratoire, les procédures de contrôle qualité et la gestion de la qualité en laboratoire.

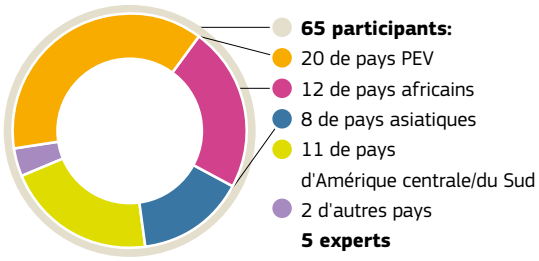
Analyse des organismes génétiquement modifiés

Le nombre de cas dans lesquels des organismes génétiquement modifiés (OGM) sont utilisés pour générer des plantes transgéniques commercialisées dans le monde entier est en augmentation constante. Un grand nombre de ces procédés sont interdits pour la production de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en Europe. Un procédé peut être autorisé dans un pays exportateur mais pas dans un pays importateur.

Une approche plus uniforme de l'analyse des OGM, passant par une bonne compréhension des exigences de l'UE, facilitera les échanges internationaux. La formation devrait renforcer les compétences des opérateurs non européens et les aider à adapter leurs procédures de vérification de la conformité aux exigences de l'UE.

Ce projet vise à promouvoir les réseaux régionaux en matière d'analyse d'OGM et à renforcer l'harmonisation en soutenant la création des réseaux régionaux d'excellence en dehors de l'UE, sur la base de l'expérience de l'UE. Il vise aussi à renforcer la collaboration au niveau régional entre les laboratoires et les réseaux existants et propose une formation aux laboratoires de contrôle pour les aider à acquérir des compétences pertinentes. Ce projet inclut l'évaluation des besoins et des priorités, l'identification des organismes et des experts concernés et l'organisation de rencontres régionales, ainsi que de formations et de réunions de suivi.

1 atelier international sur la mise en réseau de l'analyse des OGM à Ispra, Italie (avr.)



L'atelier international sur l'analyse des OGM a commencé par examiner les besoins techniques et les futurs défis et par proposer une mise à jour sur les questions techniques. Des sessions régionales ont ensuite été organisées, suivies de sessions durant lesquelles les délégués pouvaient donner leurs points de vue sur l'état de l'analyse des OGM dans leur région, y compris le niveau de développement de réseaux régionaux, et sur les résultats des discussions régionales. Enfin, les délégués se sont réunis en séance plénière pour définir la voie à suivre.

Des réunions au niveau régional ont défini les avantages des réseaux d'analyse des OGM et exposé la législation de l'UE relative aux OGM. Elles expliquaient également comment planifier des expériences, les principales techniques de laboratoire et les exigences pour les laboratoires et la validation des méthodes d'analyse.

Les participants ont l'occasion de discuter des derniers aspects techniques concernant l'analyse des OGM, des mécanismes régionaux de mise en réseau et des possibilités de coopération entre les réseaux et avec l'UE. Ils partagent également leurs expériences et définissent un cadre pour la future collaboration et les priorités pour les futures activités d'analyse des OGM.

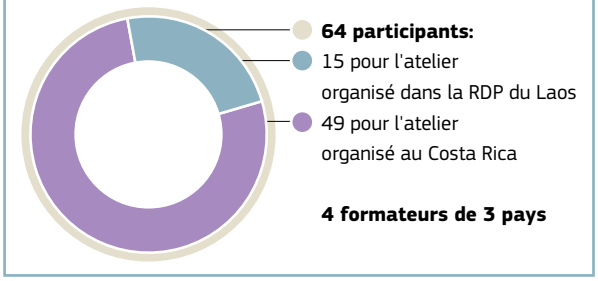
RASFF/TRACES dans des pays tiers

Concernant la sécurité alimentaire, en tant que principal importateur mondial de denrées alimentaires, l'UE a mis en place une législation complète visant à garantir que toutes les denrées alimentaires en vente dans l'UE, produites de manière interne ou importées, sont sûres et conformes à des normes bien définies ou du moins à leurs équivalents.

Cependant, cette conformité peut représenter une contrainte majeure pour les pays exportant vers l'UE, en particulier les pays n'ayant pas de services nationaux, de ressources, de structures et d'équipements adéquats pour assurer un contrôle et une surveillance appropriés de la chaîne de production alimentaire et fournir des preuves et des garanties suffisantes de la sécurité des produits exportés vers l'UE.

Pour remédier à ces difficultés, les officiels chargés des contrôles alimentaires, tant au sein l'Union européenne que chez ses partenaires commerciaux, en particulier dans les pays en développement, doivent être correctement informés et formés pour vérifier la conformité aux exigences de l'UE. Cela implique la mise en œuvre de formations afin d'identifier des bonnes pratiques sur la base du système d'alerte rapide (RASFF) de l'UE et l'introduction éventuelle d'un système similaire dans d'autres régions du monde.

2 ateliers de 3 jours au Costa Rica (jan., fév.) et Vientiane, RDP Laos (fév.)



Ce projet vise à fournir à des pays tiers des informations sur le système d'alerte rapide (RASFF) de l'UE, à introduire un système similaire et à favoriser la mise en place de réseaux régionaux de pays échangeant des alertes rapides sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux par le biais de systèmes informatiques liés (TRACES).

Dans ce cadre, les ateliers étaient axés sur les besoins des pays participants, en fournissant un aperçu et une explication des systèmes RASFF/TRACES, en particulier compte tenu des évolutions récentes de la législation alimentaire et en matière d'hygiène, des règles de contrôles à l'importation de denrées alimentaires et d'autres législations pertinentes, en vue de sensibiliser et de promouvoir la gestion des alertes rapides dans les pays concernés.

Une meilleure compréhension de la législation et un meilleur respect de l'obligation de notification rapide d'un problème de sécurité alimentaire au sein du réseau RASFF constituaient des éléments clés de la réussite du projet.

En outre, le projet s'oriente vers le soutien des réseaux existants et des outils associés (RASFF / TRACES) en Asie du Sud-Est, y compris le niveau requis de contrôles des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, la structure organisationnelle, la base juridique et les besoins de communication. Un certain nombre de missions d'assistance technique (STM) ont eu lieu afin d'aider les autorités compétentes dans les domaines susmentionnés. Cette région a donné lieu à quatre missions d'assistance technique pour soutenir des pays membres dans la structuration de leurs réseaux nationaux. Grâce à une stratégie verticale, les membres de l'ARASFF (système d'alertes rapides sur l'alimentation humaine et animale de l'ANASE) font pression pour la mise en place de réseaux de laboratoires nationaux ainsi que l'adoption de la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Leurs recommandations sont fréquemment soumises à des groupes d'experts pertinents de l'ANASE et aux ministères des EM de l'ANASE.

Deux missions finales ont été réalisées en 2013. La première visait à aider le système Lao-RASFF à résoudre des problèmes informatiques et à renforcer les capacités d'administration des bases de données grâce à une formation pratique sur l'application ARASFF. La deuxième mission au Costa Rica visait à proposer une assistance technique. Elle était organisée sous la forme d'un atelier de trois jours au cours duquel le matériel de formation utilisé reposait principalement sur les systèmes d'alerte, le RASFF, le SCRI, la gestion des alertes alimentaires, la préparation et les procédures dans les EM de l'UE, la collecte d'informations aux niveaux régional et local et des études de cas, en particulier concernant les teneurs en histamine dans des boîtes de tomates et de thon, les traces de protéines de lait dans les galettes de riz enrobées de chocolat, etc.

Nouveaux programmes de pays tiers

Organismes internationaux de normalisation

Les principaux organismes internationaux de normalisation (OIN) pour la sécurité et la qualité alimentaires, la santé des animaux et la santé des plantes sont respectivement la Commission du *Codex Alimentarius*, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) et la CIPV. Beaucoup de pays tiers se caractérisent par de faibles niveaux de participation aux travaux de ces organismes.

L'assistance fournie par le biais de la formation devrait augmenter la capacité des délégués des Points de contact des pays tiers pour le Codex, l'OIE et l'IPPC à contribuer à l'élaboration de normes SPS basées sur la science. Elle devrait aussi mieux les préparer à participer efficacement aux réunions et aux travaux des OIN et à formuler des positions nationales et régionales sur les questions débattues au sein des comités des OIN.

Le premier jour de chaque atelier porte sur l'histoire, les objectifs, les principes et les procédures de l'OIN en question. La deuxième journée se concentre sur les questions qui seront débattues dans les comités de l'OIN respectifs durant la période précédant les prochaines assemblées générales annuelles et sur une discussion du groupe de travail visant à élaborer des positions nationales et régionales. Le dernier jour est consacré aux sessions de simulation et aux exercices pratiques basés sur des études de cas, portant également sur la préparation des positions nationales et régionales.

Les sujets spécifiques comprennent les dimensions globales de sécurité alimentaire et de santé animale et végétale, les accords internationaux régissant le commerce des denrées alimentaires et la protection des consommateurs, et l'organisation de chaque OIN en termes de lois, de mandat, de structure et de fonds. Les obligations et les défis nationaux résultant de l'adhésion à une OIN sont couverts, tout comme les principes du travail de l'UE au sein des OIN.

La formation permet de comprendre la documentation, les principes et les procédures utilisés par les OIN pour développer des normes internationales et l'application de l'analyse de risques dans le travail de l'OIN. Les participants partagent également leur expérience sur l'harmonisation et l'équivalence des normes.

Les premières activités commenceront en 2014.

BTSF World

Le commerce mondial de produits agricoles et de la pêche est régi par des normes SPS visant à protéger la santé humaine, animale et végétale. BTSF World a été lancé pour renforcer les systèmes SPS dans les pays en développement.

La production basée sur de bonnes pratiques agricoles et les normes internationales devrait faciliter l'accès aux marchés alimentaires internationaux pour les produits des pays en développement, et ainsi augmenter la disponibilité de denrées alimentaires saines et nutritives dans le monde entier. Cela devrait réduire la pauvreté chez les petits exploitants et les ouvriers agricoles dans les pays en développement.

BTSF World utilise les ateliers de formation et les STM pour transférer le savoir-faire SPS et des informations sur les cadres juridiques SPS à des institutions publiques et privées dans des pays tiers ayant un intérêt commercial majeur dans ces domaines. Cela devrait leur permettre d'aborder les problèmes SPS et d'établir des réseaux d'organismes impliqués dans la production et le commerce de denrées alimentaires saines.

Les besoins sont identifiés sur une base régionale, en fonction des rapports de l'OAV et d'autres sources internationales. La coordination avec des organisations internationales et des délégations de l'UE permet d'identifier les besoins et les solutions, d'éviter les duplications et de maximiser les synergies avec les programmes d'aide existants et d'autres actions extérieures de l'UE. La coordination entre les contractants chargés de formations assure aussi la synergie, y compris avec d'autres formations BTSF pertinentes. La flexibilité du programme lui permet de compléter des projets plus importants dans le même domaine.

BTSF World donne la priorité aux besoins des petits agriculteurs et des pêcheurs plus pauvres. Les activités sont principalement destinées au personnel de l'autorité compétente, aux petits exploitants et à d'autres parties prenantes. Certaines places sont destinées aux représentants de l'industrie et aux opérateurs économiques, selon les cas.

1 STM (2 sessions de 2 jours) sur TRACES à Entebbe, Ouganda (nov.)

34 participants d'Ouganda

2 formateurs/experts de mission provenant de 2 pays

Les activités sont centrées sur la sécurité alimentaire et la santé des végétaux ou sur le bien-être et la santé des animaux et auront lieu en Afrique et dans les pays de la PEV, en Amérique du Sud et centrale et dans les Caraïbes, et en Asie et dans le Pacifique.

Les ateliers régionaux couvrent des sujets pertinents pour un certain nombre de pays de la région cible, en tenant compte des programmes d'assistance européens et internationaux et de travaux antérieurs. La formation de laboratoires dans les pays bénéficiaires pris en charge par les laboratoires de l'UE forme le personnel aux techniques de diagnostic de pointe et est renforcée par des STM.

Les ateliers décrivent et expliquent les normes SPS de l'UE, en particulier les évolutions récentes aux niveaux de l'UE et international. Les sujets traités comprennent les produits de la pêche et de l'aquaculture, les normes phytosanitaires, les MCA, le contrôle et la surveillance des résidus et des contaminants, la traçabilité et l'étiquetage des aliments, la santé et le bien-être des animaux, les systèmes informatiques, l'évaluation des risques, les principes de l'accord SPS de l'Organisation mondiale du commerce et le travail des OIN. Les ateliers développent aussi la capacité d'établissement de normes SPS et soutiennent la mise en place d'organismes régionaux et de centres d'évaluation des risques et l'élaboration de guides de référence.

Pour les STM, les experts visitent les pays où l'OAV ou d'autres sources ont révélé des lacunes SPS graves. Ils aident les autorités et les parties prenantes privées dans l'élaboration de plans d'action et le développement de processus de formation visant à un meilleur respect de la législation de manière à empêcher la fermeture de marchés, des perturbations commerciales et au final un impact sur les producteurs.

Les STM se composent en grande partie de formations pratiques, y compris dans les laboratoires, pour les autorités compétentes et le secteur privé. Elles peuvent comprendre un processus de mentorat et une rédaction préparatoire de manuels et de procédures documentées à mettre en œuvre dans les systèmes de contrôle régionaux. Les missions sont consécutives et les intervalles entre les STM dans un pays donné permettent aux autorités compétentes de mettre en œuvre ce qui a été appris et de créer des résultats durables.

STM en Ouganda

Une première STM a été organisée sous la forme de deux sessions de 2 jours en vue d'examiner et de montrer l'utilisation de TRACES. Du temps a été donné aux participants pour créer des certificats d'importation. Des contrôles renforcés, des données statistiques et la gestion des données de référence faisaient partie des sujets abordés lors de ces sessions. Le public était composé d'inspecteurs de pêche, de responsables de la qualité et d'agents exportateurs d'entreprises privées.

Formation en ligne

L'apprentissage en ligne est un élément clé dans la diversification de l'approche de formation offerte par le programme BTSF et un moyen efficace de répondre à la forte demande de formation. Le travail s'est poursuivi en 2013 en vue du lancement d'un premier lot de deux modules BTSF d'apprentissage en ligne disponibles en anglais, en français et en allemand, sur les sujets suivants:

- bien-être des animaux lors de l'abattage et en cas de mise à mort à des fins de maîtrise d'épizooties;
- MCA.

Les travaux sur les trois autres modules d'apprentissage en ligne couverts par la première phase du projet se sont poursuivis en vue de les publier dès que possible. Ils porteront sur:

- la prévention, le contrôle et l'éradication des EST;
- HACCP;
- RASFF.

En outre, les contractants ont continué le développement de cinq autres modules en cinq langues, sur les sujets suivants:

- bien-être des animaux lors de l'abattage et en cas de mise à mort à des fins de maîtrise d'épizooties dans la filière avicole;
- alimentation animale;
- santé des animaux d'aquaculture;
- régime européen de quarantaine phytosanitaire à l'importation;
- hygiène sanitaire et contrôles des produits de la pêche et des MBV.

L'apprentissage en ligne est essentiel pour diffuser le programme BTSF au public le plus large possible et pour donner à plus de participants potentiels l'occasion d'accéder aux connaissances et aux compétences véhiculées par l'initiative.

Chaque module est conçu pour être utilisé par environ 5 000 participants par an, dont environ 80 % devraient provenir de l'UE. Les quotas de participants nationaux sont basés sur ceux de la formation BTSF standard.

Chaque PCN sélectionne les participants de sa propre autorité nationale. Les participants sélectionnés ont accès à la plate-forme «BTSF e-learning campus» qui peut gérer plus de 25 cours d'apprentissage en ligne simultanément.

Les participants ont un mois pour suivre chaque module et 500 élèves devraient participer à chaque session. Dix sessions par module devraient être organisées chaque année pour atteindre 25 000 participants sur cinq ans.

Les premiers modules seront évalués sur la base des commentaires reçus. Sur cette base, nous espérons créer des modules pour toute la gamme de sujets BTSF à partir de 2014.

Formation 2014

Voici les programmes prévus pour 2014, suivis par des informations sur les nouveaux programmes et les programmes récurrents qui seront lancés durant l'année.

UE
Sous-produits animaux
Législation sur les aliments pour animaux
Contrôles des contaminants dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
Postes d'inspection frontaliers
Aliments pour animaux et denrées alimentaires d'origine non animale
TRACES
Mouvements des chiens et des chats
Critères microbiologiques des denrées alimentaires
Enquête sur les infections d'origine alimentaire
Bien-être des animaux
Composition et informations sur les denrées alimentaires
Systèmes d'audit et audits internes
Systèmes de qualité de l'UE
Application de la législation de l'UE dans les domaines SPS
HACCP
Santé des abeilles et des animaux de zoo
Identification, enregistrement et traçabilité des animaux **NOUVEAU**
Additifs alimentaires, arômes et enzymes
Résidus de produits médicamenteux vétérinaires
Évaluation des risques en matière alimentaire
Plans d'intervention et contrôle des maladies animales
Prévention, contrôle et éradication des EST
Nouveaux risques phytosanitaires et risques phytosanitaires émergents **NOUVEAU**
Renforcement des réponses des EM aux audits de l'Union **NOUVEAU**
Utilisation durable des produits phytopharmaceutiques **NOUVEAU**
Hygiène alimentaire au stade de la production primaire **NOUVEAU**
Hygiène alimentaire et flexibilité **NOUVEAU**
Nouvelles techniques d'investigation pour les contrôles officiels tout au long de la chaîne alimentaire **NOUVEAU**
RASFF **NOUVEAU**
Supervision du sperme, des ovules et des embryons **NOUVEAU**
Pays tiers
Organismes internationaux de normalisation
BTSF World

Nouveaux programmes et programmes récurrents pour 2014

Identification, enregistrement et traçabilité des animaux

La législation de l'UE sur l'identification et l'enregistrement des animaux a été modifiée au cours de la décennie écoulée. Les règles sur le commerce intra-UE d'animaux vivants sont liées à l'identification et à l'enregistrement et, même si elles ne sont pas nouvelles, certaines de leurs dispositions ont été mises en œuvre progressivement.

L'évaluation externe de la politique de santé animale de l'UE suggère un besoin de simplification des échanges intra-UE d'animaux vivants. La stratégie européenne de santé animale considère la traçabilité des animaux, la technologie moderne et l'interopérabilité des systèmes comme des priorités pour assurer un fonctionnement fluide du marché intérieur, permettant à l'UE de répondre aux menaces et de protéger les animaux et l'alimentation contre les risques. La CE a pris des mesures à cette fin, comme l'obligation d'identification électronique ovine et équine, l'interopérabilité des bases de données des bovins et la poursuite du développement de TRACES et de la certification électronique.

La proposition de la CE pour une nouvelle réglementation européenne sur la santé animale tient compte de la plupart de ces principes. La CE travaille également sur une proposition visant à introduire l'identification électronique volontaire des bovins. Ces mesures devraient conduire à des changements dans la notification et l'enregistrement des mouvements et la traçabilité des animaux, réduire la charge administrative, simplifier les procédures et rendre la traçabilité plus précise et plus rapide.

Le récent scandale de la viande de cheval a souligné la nécessité de tracer les produits le long de la chaîne alimentaire et de disposer d'un cadre à cette fin. La formation dans le cadre du programme BTSF devrait informer le personnel de contrôle national de toutes les évolutions dans ces domaines.

Nouveaux risques phytosanitaires et risques phytosanitaires émergents

Des plantes, des semences et des matériaux de multiplication sains sont essentiels pour une agriculture, une horticulture et une sylviculture durables et compétitives. La santé des végétaux est essentielle pour préserver les forêts, le paysage, la biodiversité et les écosystèmes de l'UE.

Les nuisibles provenant d'autres continents constituent une menace pour la santé des végétaux, car ils n'ont souvent pas d'ennemis naturels en Europe et les plantes européennes manquent généralement de résistance. Ils peuvent infecter des espèces précédemment indemnes, se répandre dans différents pays, réduire les rendements et augmenter les coûts de production et de contrôle, portant ainsi atteinte à la compétitivité de l'agriculture et de la sylviculture.

Les nouveaux risques et les risques émergents constituent un sujet de préoccupations compte tenu des récentes épidémies et de l'évolution de la structure des échanges. Le projet de règlement constituant la base du nouveau régime phytosanitaire de l'UE comporte des dispositions relatives aux plans d'urgence et aux exercices de simulation liés aux nouveaux risques et aux risques émergents, ainsi qu'à la surveillance obligatoire de la mise en quarantaine et des organismes prioritaires, et aux programmes pluriannuels d'enquête.

La formation des responsables nationaux chargés de la planification et de la coordination des activités de contrôle et des inspecteurs sur le terrain se concentre sur la surveillance des nouveaux risques phytosanitaires et des risques phytosanitaires émergents et sur les mesures visant à empêcher leur introduction ou leur propagation dans l'UE. L'objectif est d'améliorer les connaissances dans ce domaine, de proposer une compréhension commune et sans équivoque de la situation, de développer les compétences et d'assurer une approche cohérente en vue d'identifier et de répondre aux nouveaux risques et aux risques émergents.

Renforcement des réponses des États membres aux audits de l'Union

Les experts de la Commission effectuent des audits dans les EM afin de vérifier que les contrôles officiels sont effectués conformément aux plans de contrôle pluriannuels et à la législation de l'UE. Ils peuvent effectuer des contrôles dans des pays tiers pour vérifier la conformité ou l'équivalence des systèmes de pays tiers avec la législation de l'UE.

Au terme d'une série d'audits sur des sujets SPS spécifiques, l'OAV prépare un rapport sur le fonctionnement des contrôles dans le secteur concerné dans l'EM audité. Ces rapports identifient les bonnes pratiques, les faiblesses et les problèmes récurrents, mais ils pourraient contribuer davantage à l'amélioration des contrôles nationaux s'ils étaient davantage considérés comme des guides en vue de l'amélioration plutôt que comme des repères sur les performances actuelles.

Les formations de ce programme sont liées aux rapports et concernent les denrées alimentaires d'origine animale et non animale, la santé et le bien-être des animaux, la santé des végétaux, les résidus, les contrôles à l'importation, l'alimentation animale, les SPA et les EST, l'agriculture biologique et les systèmes de qualité. Elles doivent permettre aux EM de discuter et de s'approprier des résultats et des conclusions d'audits, d'améliorer les contrôles, de comprendre les bonnes pratiques et comment elles pourraient être étendues à d'autres EM et d'examiner les problèmes en vue d'identifier les causes et les solutions.

Les formations doivent élargir le débat au niveau du comité permanent où les contraintes de temps ne permettent qu'une discussion très générale. Elles ont lieu dans les locaux de l'OAV et comprennent des séances plénières et des ateliers. Les séances plénières abordent les bonnes pratiques et les problèmes identifiés. Les experts des EM présentent de bonnes pratiques et expliquent la raison de leur choix de pratiques et leur mise en œuvre concrète. Ils peuvent également présenter des problèmes et des solutions possibles. Les ateliers impliquent une discussion en vue d'identifier la façon d'intégrer les bonnes pratiques plus largement dans les contrôles et de traiter les problèmes. Les sessions de conclusion visent un accord sur les mesures à prendre.

Hygiène alimentaire au stade de la production primaire

L'UE a élaboré des mesures visant à garantir des normes d'hygiène strictes lors de la production de denrées alimentaires et un contrôle adéquat de celles-ci. Certaines s'appliquent à toutes les entreprises et les types alimentaires et couvrent toute la chaîne alimentaire, tandis que d'autres s'appliquent aux autorités de contrôle. Elles témoignent d'un changement d'approche de l'hygiène alimentaire, mettant l'accent sur les résultats plutôt que sur les moyens de les atteindre.

Un rapport de la CE de 2009 a mis en évidence des difficultés parmi les EM dans l'interprétation de certains objectifs en matière d'hygiène et le manque de directives claires pour les producteurs primaires. La tenue des dossiers a également été perçue comme une difficulté.

Le CE, avec des EM, a publié plusieurs documents d'orientation qui élaborent et donnent des exemples pratiques de certaines exigences plus complexes. Des guides spécifiques ont été développés par différents secteurs alimentaires au niveau national et de l'UE, afin de donner des conseils pratiques aux producteurs primaires et de décrire en détail la façon dont les opérateurs peuvent se conformer aux exigences.

La situation est examinée régulièrement, notamment par le biais de missions de l'OAV. Les guides de bonnes pratiques se sont avérés cruciaux pour aider les producteurs primaires à respecter leurs obligations, même si des difficultés persistent.

La Commission considère que la formation au niveau européen est importante pour le personnel de contrôle des EM travaillant à ce stade de la chaîne alimentaire. Elle s'adresse aux responsables impliqués dans les activités de planification et de contrôle et les inspecteurs sur le terrain effectuant des contrôles d'hygiène de la production primaire. La formation devrait sensibiliser et promouvoir une compréhension commune des règles à appliquer par les producteurs primaires, diffuser les bonnes pratiques pour les contrôles de la production primaire et favoriser l'échange d'expériences afin de trouver des solutions pratiques aux problèmes.

Hygiène alimentaire et flexibilité

Afin de protéger la diversité alimentaire et de soutenir les consommateurs et les producteurs à petite échelle, il existe de nombreuses possibilités d'adaptation des exigences en matière d'hygiène alimentaire de l'UE aux besoins des entreprises. Ces dispositions de flexibilité visent à faciliter la vente d'aliments produits localement par des méthodes traditionnelles.

Elles prévoient l'octroi de dérogations ou d'exemptions à ou l'adaptation de certaines exigences ou l'exclusion de certaines activités du champ d'application de l'ensemble de mesures «hygiène». Pour appliquer ces dispositions, les EM doivent généralement adopter des mesures nationales. La CE et d'autres EM doivent être informés de ces mesures au stade de projet afin d'avoir la possibilité de les commenter.

Un rapport de la CE de 2009 a souligné que les EM et les partenaires privés étaient satisfaits des dispositions de flexibilité dans l'ensemble de mesures «hygiène», car elles permettent de répondre aux problèmes locaux. Cependant, les notifications de mesures nationales et les réactions des entreprises indiquent que les EM n'exploitent pas pleinement les possibilités offertes par la législation. La situation est examinée régulièrement, notamment par le biais de missions de l'OAV et, même si des progrès ont été réalisés, des missions d'enquête ont confirmé les difficultés d'application des dispositions en matière de flexibilité.

La CE, en collaboration avec les EM, a publié deux documents d'orientation visant à accroître la compréhension des dispositions de flexibilité et à améliorer leur utilisation par les entreprises et les autorités des EM. La formation pour les responsables impliqués dans la planification et les activités de contrôle et les inspecteurs sur le terrain effectuant des contrôles d'hygiène alimentaire devrait encore y contribuer. Elle doit diffuser les bonnes pratiques concernant les dispositions en matière de flexibilité, faciliter l'échange d'expériences afin d'augmenter les compétences et harmoniser les approches de la flexibilité à tous les stades de la chaîne alimentaire.

Nouvelles techniques d'investigation pour les contrôles officiels tout au long de la chaîne alimentaire

La fraude alimentaire est une violation intentionnelle de la législation relative à la production, la transformation, la distribution ou la commercialisation de denrées alimentaires et peut affecter la sécurité, la qualité, la composition ou la présentation. Des exemples comprennent l'utilisation d'huile industrielle dans l'huile de qualité alimentaire, un étiquetage trompeur, l'utilisation de substances interdites, la production et la commercialisation d'aliments non autorisés ou la violation des systèmes de qualité.

Une hausse de la consommation due à l'augmentation de la population mondiale, la diversification de la consommation et la hausse des prix des matières premières sont considérées comme des facteurs encourageant le commerce des aliments illégaux. En outre, les pratiques frauduleuses peuvent être lucratives et difficiles à détecter, compte tenu de la libre circulation des marchandises et du volume des échanges ayant lieu sur l'internet et présentant un défi particulier pour les autorités de contrôle.

La part des infractions délibérées et qui peuvent être imputées à la négligence n'est pas claire. Des pratiques intentionnellement illégales peuvent être opportunistes ou liées à la stratégie commerciale d'une entreprise ou à la criminalité organisée.

La fraude alimentaire affecte toute la chaîne, nuit aux producteurs légitimes et constitue une menace économique. Les consommateurs qui achètent de faux

aliments et de fausses boissons mettent leur santé en danger, car ces produits ne sont pas soumis aux normes de qualité ou d'hygiène, alors que l'utilisation de substances non autorisées dans l'alimentation pourrait présenter un risque environnemental.

La CE lutte contre la fraude alimentaire en renforçant les contrôles officiels et en améliorant la coopération entre les autorités compétentes. Il est indispensable que le personnel de l'autorité compétente dispose des connaissances et des compétences nécessaires pour répondre aux besoins de contrôles pertinents, car les techniques traditionnelles ne suffisent pas toujours à contrôler le commerce électronique et à révéler des cas de fraude. Par conséquent, le nombre de produits non conformes ne cesse d'augmenter, les vendeurs de denrées alimentaires sur l'internet ne sont souvent pas enregistrés et beaucoup de vendeurs ne fournissent pas de coordonnées correctes.

Une formation au niveau de l'UE pour les responsables impliqués dans la planification et l'organisation des contrôles officiels et les inspecteurs chargés de ces contrôles a donc été lancée. Elle devrait améliorer la connaissance des techniques efficaces pour identifier la fraude alimentaire, mieux encadrer le commerce électronique des denrées alimentaires, diffuser les meilleures pratiques et promouvoir l'échange d'expériences.

Supervision officielle du sperme, des ovules et des embryons

L'utilisation du sperme, des ovules et des embryons d'animaux domestiques fait partie d'une politique de reproduction efficace et productive. L'UE a pris des mesures exhaustives, modifiées de manière significative au cours de la dernière décennie, régissant les échanges et les importations de sperme, d'ovules et d'embryons d'espèces bovines, ovines, caprines, équines et porcines. Le principal objectif est de protéger l'UE contre la propagation des maladies animales par l'intermédiaire de produits germinaux.

L'UE établit les règles de production, de collecte, de traitement, de stockage et de transport pour le sperme, les ovules et les embryons. Les centres de sperme et les équipes de collecte d'embryons effectuant ces opérations doivent être inspectés, approuvés et supervisés par les autorités vétérinaires. À cette fin, il faut une solide connaissance du contexte technologique et des objectifs des règles, ce qui est d'autant plus important que de tels centres traitent souvent des animaux de haute valeur génétique, dont les produits peuvent être exportés dans le monde entier.

Sans un contrôle strict de la production, le risque de propagation de maladies transmissibles est élevé, en particulier compte tenu du fait que les produits peuvent être stockés pendant de nombreuses années. Les missions de l'OAV démontrent les variations de l'efficacité des contrôles et, comme le secteur est très spécifique avec peu d'opérateurs qualifiés, les autorités nationales peuvent manquer de ressources pour la formation. En réaction, le programme BTSF a lancé des formations pour les vétérinaires supervisant la collecte et le stockage de sperme et la collecte et la production d'embryons, ainsi que pour les représentants des autorités vétérinaires centrales travaillant dans ce domaine.

La formation devrait augmenter la compréhension de l'organisation et du fonctionnement de la collecte et de stockage de sperme et de la collecte et de la production d'embryons pour les différentes espèces. Cette formation devrait présenter le rôle et la portée des inspections officielles, transmettre une compréhension commune des exigences d'agrément et de supervision, et proposer une approche pratique pour l'évaluer.

Les ateliers doivent également développer les compétences et diffuser les bonnes pratiques afin de garantir des normes d'inspection élevées de manière constante et l'amélioration de la santé animale. Ils devraient également augmenter la capacité de services vétérinaires en matière de protection contre la propagation des maladies animales par le biais des produits germinaux.

Vers une utilisation durable des produits phytopharmaceutiques

Depuis 1991 et en conséquence de la législation de l'UE concernant les produits phytopharmaceutiques, sur environ 1 000 substances actives sur le marché avant 1993, environ 26 %, ont passé avec succès l'évaluation de sécurité harmonisée de l'UE.

Outre le règlement (CE) n° 1107/2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques, introduisant de nouveaux critères plus stricts pour l'approbation des substances actives, l'UE cherche

à réduire l'impact global des produits phytopharmaceutiques sur la santé et l'environnement et favorise l'application des principes généraux de la lutte intégrée contre les ennemis des cultures et l'utilisation de produits à faible risque. La directive 2009/128/CE sur l'utilisation durable des produits phytopharmaceutiques vise à réduire les risques liés à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques, à améliorer la qualité et l'efficacité du matériel d'application de produits phytopharmaceutiques, à améliorer la formation et l'éducation des utilisateurs et à développer les systèmes de lutte intégrée contre les ennemis des cultures. L'objectif de la directive 2009/128/CE est également de parvenir à une utilisation durable des produits phytopharmaceutiques en favorisant entre autres l'utilisation de la lutte intégrée contre les ennemis des cultures et des approches ou des techniques alternatives.

En outre, considérant également que le règlement (CE) n° 1107/2009 sur la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques prévoit une obligation pour tous les utilisateurs professionnels d'appliquer les principes généraux de janvier 2014 en matière de lutte intégrée contre les ennemis des cultures, il est important de s'assurer que la formation effectuée conformément aux exigences énoncées dans la directive 2009/128/CE a un niveau minimum d'harmonisation concernant le contenu de la formation, afin de faciliter la reconnaissance mutuelle des certificats de formation par les EM.

Des activités de formation ont été réalisées depuis 2007 sur l'évaluation et l'homologation des produits phytopharmaceutiques et depuis 2009 sur le contrôle. Une nouvelle formation se concentre maintenant sur les besoins de formation conformément à la directive 2009/128/CE, où les EM veillent à ce que tous les utilisateurs professionnels et les distributeurs aient accès à une formation appropriée par des organismes désignés par les autorités compétentes. Elle vise en particulier la «formation des formateurs» des utilisateurs professionnels et des distributeurs. Le principal objectif de l'atelier est d'améliorer les connaissances des formateurs des utilisateurs professionnels, des distributeurs et des détaillants de produits phytopharmaceutiques conformément aux exigences de la directive 2009/128/CE.

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF, système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux)

En 2013, le RASFF a fêté ses 34 ans. Depuis plus de trois décennies, des changements considérables ont eu lieu: la CEE est devenue l'Union européenne et le nombre de pays membres actifs dans le réseau RASFF est passé de 9 à 32. La base juridique du RASFF est l'article 50 du règlement (CE) n° 178/2002. Il établit le RASFF comme un réseau impliquant les EM (UE + AELE / EEE), la Commission et l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Il précise que les EM, la Commission et l'EFSA doivent chacun désigner un point de contact qui devient membre du réseau et confie la responsabilité de la gestion du réseau à la Commission.

Afin de moderniser la technologie du RASFF, l'application informatique en ligne «iRASFF» a été développée. Cette application est entrée en vigueur en 2011. iRASFF est un changement tout à fait révolutionnaire pour le système RASFF. Jusqu'alors, le système était principalement basé sur l'e-mail. Les pays membres envoient des documents et un formulaire de notification RASFF, basé sur un modèle, par e-mail au point de contact de la Commission européenne (PCCE). Le PCCE vérifie les informations et encode une sélection de ces données dans sa base de données RASFF, compile tous les fichiers, ajoute une page de couverture et télécharge le document résultant dans une base de données où il est disponible pour tous les membres du système. La même procédure est suivie pour les notifications originales et de suivi. Ce mode de travail a radicalement changé avec l'arrivée d'iRASFF. Les pays membres introduisent la notification directement en ligne dans iRASFF. Il existe différents niveaux de validation dans iRASFF: une notification, une fois achevée, est soumise au point de contact national.

Les PCN peuvent ajouter des commentaires à la notification et valider, mais aussi la rejeter ou la suspendre en raison d'un besoin d'informations supplémentaires. Le PCN peut aussi soumettre la notification au PCCE ou pas. Seules les notifications soumises au PCCE et qu'il valide sont des notifications RASFF valables pour tous les membres du réseau. À ce stade, tous les membres du système peuvent assurer le suivi de la notification. Le portail RASFF dispose d'une base de données RASFF consultable en ligne. Vous pouvez y voir les notifications RASFF les plus récemment transmises ainsi que chercher des informations sur toute notification émise dans le passé. Pour plus d'information sur le système RASFF et son mode de fonctionnement, consultez le site RASFF (http://ec.europa.eu/rasff).

L'objectif de la formation est de diffuser les meilleures pratiques pour l'utilisation du RASFF, en améliorant ainsi la connaissance de ce système et en garantissant des normes élevées et cohérentes de mise en œuvre partout dans l'Union.

Communication et diffusion du BTSF

Communiquer sur les bénéfices tirés du programme BTSF et du travail effectué dans le cadre de cette initiative est l'une des principales responsabilités de l'AESC et l'Agence a continué de développer ce secteur d'activités en 2013.

Des brochures couvrant différents sujets du BTSF ont également été rédigées et publiées. Des progrès ont été accomplis sur de nouvelles brochures concernant les contrôles aux postes d'inspection frontaliers, la législation sur les aliments pour animaux et le bien-être des animaux. Ces brochures donnent des informations sur les questions traitées par chaque formation et servent de point de départ utile pour les participants potentiels.

D'autres activités de communication ont compris la mise à jour régulière des pages web dédiées au BTSF de l'AESC et de la DG SANCO, la publication du Rapport annuel 2012 et la rédaction de l'édition 2013, et la lettre d'information régulière du BTSF. Cette dernière comprend des entretiens réguliers avec les membres des équipes à la fois de l'AESC et la DG SANCO, ainsi que des collègues de la Commission travaillant dans des domaines connexes. Elle donne également des détails sur des aspects tels que l'élaboration de nouvelles approches de formation, des cours à venir, le lancement d'appels d'offres et le développement de nouvelles procédures d'exploitation.

Une première journée d'information sur les activités prévues pour les pays tiers a eu lieu à Luxembourg en juin 2013, soutenue par une page web dédiée. Elle donnait des informations sur les formations BTSF et les activités de renforcement des capacités et a réuni des contractants potentiels, les points de contact nationaux (PCN) du BTSF et d'autres organisations impliquées dans la formation. La journée a accueilli de nombreux participants et a donné lieu à un débat constructif et des commentaires positifs des participants.

Une deuxième journée d'information sur les activités prévues dans les EM a eu lieu à Bruxelles en septembre 2013, couvrant cette fois les 16 appels d'offres lancés par l'AESC durant l'été 2013, ainsi que la relance d'un appel. Cet événement a réuni des représentants de différentes organisations intéressées par la mise en œuvre d'activités de formation résultant des appels. Une explication détaillée des sujets des appels a été donnée. Les participants ont ensuite eu toute la journée pour poser des questions, y compris sur les sujets des appels, les spécifications techniques, les obligations contractuelles et l'exécution administrative des contrats. Des représentants de la Commission européenne et de l'AESC étaient présents toute la journée pour répondre aux questions et apporter des clarifications.

La DG SANCO et l'AESC ont continué de travailler pour améliorer la sélection des participants et encourager les participants à diffuser l'expertise acquise au sein de leurs services. Le travail a également été poursuivi pour améliorer la mise en œuvre du principe de «formation des formateurs», notamment par le biais du développement de l'apprentissage en ligne.

Les outils d'apprentissage utilisés lors des ateliers sont affinés afin de les rendre plus clairs et de nouvelles possibilités de diffusion sont explorées. Celles-ci comprennent la vérification des actions de diffusion, comme par exemple dans les rapports de l'OAV, la mise en place de réseaux de formation d'experts et des engagements formels de diffusion des participants et des autorités nationales.

Enfin, sur le thème de la communication, les lecteurs du Rapport annuel 2012 ont peut-être remarqué la prédominance de l'orange sur la couverture et les bordures de page, en remplacement du vert des éditions passées. L'utilisation de l'orange reflète l'évolution du programme BTSF au fil des ans. Le vert était approprié pour décrire la nature ad hoc du programme BTSF au cours de ses premières années, tandis que l'orange représente son évolution en un instrument de formation à grande échelle, structuré et permanent.

Évaluation générale du programme BTSF

L'évaluation avait trois objectifs principaux:

- évaluer l'efficacité et l'efficience du programme 2006-10 et, en particulier, son impact aux niveaux personnel et organisationnel par rapport aux objectifs fixés en matière de politique de l'UE;
- examiner les défis de prestations, comme la production de formations de haute qualité, des priorités claires en fonction des besoins et des mécanismes plus solides et fiables pour la diffusion des connaissances par les stagiaires et une estimation de la demande future;
- examiner comment la qualité peut être améliorée dans l'offre de formations.

Les principales composantes de l'exercice étaient des questionnaires et des analyses d'étude de cas des participants à la formation BTSF, des points de contact nationaux (PCN), des autorités nationales compétentes (ANC), des chargés de cours, des chefs des services vétérinaires (CSV) et des parties prenantes.

L'analyse soutient l'idée que le programme BTSF continue d'améliorer efficacement les connaissances et la compréhension des participants concernant la législation de l'UE et de renforcer les capacités du personnel de contrôle. Plus précisément, il a amélioré leur compréhension des différences et des solutions à ces problèmes qui réduisent les risques et augmentent l'harmonisation à la fois dans l'UE et dans les pays candidats ainsi que dans des pays hors UE.

Une attention particulière a été accordée à l'examen de l'application du principe de «formation des formateurs», reposant sur ceux qui sont formés pour transmettre leurs connaissances à leurs collègues. Les résultats montrent que ce principe est efficace et a conduit à des changements des habitudes de travail du personnel de contrôle officiel des EM et des pays tiers et de leurs équipes. Le plus grand impact et la plus grande amélioration ont été observés chez le personnel de première ligne aux contrôles frontaliers de l'UE. L'évaluation n'a pas pu prouver que ce principe est massivement ou très systématiquement appliqué dans les EM, mais des processus importants dans les administrations nationales et les organismes favorisent la diffusion des connaissances acquises par l'intermédiaire du BTSF.

Cette formation a contribué à la mise en place de précieux réseaux permettant de poursuivre le partage des connaissances et des expériences après la formation. Dans des pays tiers, la formation a également contribué à améliorer les contrôles de sécurité alimentaire, assurant ainsi que les denrées alimentaires destinées à être exportées vers l'UE répondent à nos normes alimentaires.

Les principales recommandations pour améliorer encore l'impact avec le programme comprennent:

- la mise en place d'une approche plus structurée de la diffusion au niveau des EM, avec l'introduction possible des plans de diffusion pour les EM et le peaufinage du processus de sélection;
- le développement du champ d'application du programme vers un modèle mixte d'apprentissage, comprenant formation en ligne, STM abordant les faiblesses propres à chaque pays et une plate-forme en ligne de soutien pour le personnel de contrôle de première ligne;
- la garantie que la formation est également destinée au personnel occupant des postes décisionnels ou des postes de formation spécifiques, renforçant ainsi la diffusion et garantissant que la formation nationale et celle de l'UE sont harmonisées.

Lignes directrices opérationnelles du programme BTSF

Un aspect important du travail du programme BTSF en 2013 était la finalisation par l'AESC, en février, d'une mise à jour des lignes directrices opérationnelles pour les contractants chargés des formations BTSF. Une réunion entre l'AESC et les contractants chargés des formations a eu lieu à Luxembourg en février pour discuter de la mise à jour.

Les lignes directrices prodiguent des conseils pour aider les contractants à mettre en œuvre correctement les formations. Elles expliquent le cadre juridique régissant le programme BTSF et les contrats de formation et décrivent les différentes parties prenantes du programme BTSF et leurs rôles.

Elles fournissent des informations sur des aspects tels que la sélection de lieux et d'hébergements, les coûts, l'organisation d'événements sociaux, les tâches au cours des ateliers et les dispositions linguistiques. Les dérogations aux contrats sont abordées, y compris le remplacement d'experts et la modification des dates, des lieux et des quotas de participants.

Les conseils de participation traitent de l'allocation des places par pays et par atelier, l'enregistrement et la sauvegarde, et la fourniture à l'AESC de données sur la participation. La section sur les rapports couvre la rédaction et la présentation de tous les rapports intermédiaires et finaux, ainsi que la division des contrats en deux phases et ses implications pour les rapports.

Les directives de paiement énoncent les conditions générales de paiement, un délai pour le dépôt des produits livrables et l'exécution des tâches, les étapes de paiement, y compris le préfinancement et les paiements intermédiaires et de soldes, et les exigences au titre de budgets de réserve. Les conseils sur la constitution par les contractants des garanties financières par rapport au préfinancement comportent des règles en vertu du précédent règlement financier pour les contrats signés avant le 1er janvier 2013 et en vertu du nouveau règlement pour les contrats signés à partir de 2013.

D'autres d'informations comprennent des règles pour des offres d'hébergement et de restauration et des procédures de communication du contractant avec les institutions de l'UE, avec l'AESC comme seul point de contact.

Comment participer au programme BTSF

Participants

Les membres du personnel des autorités nationales des EM, des pays candidats et de l'AELE désireux de participer à des activités du programme BTSF sont invités à s'adresser à leur PCN. La liste des PCN est disponible dans ce rapport et à l'adresse http://ec.europa.eu/food/training_strategy/participants/ms_contact_points_fr.htm.

Les parties intéressées de pays tiers doivent communiquer avec le contractant chargé de l'activité à laquelle elles souhaitent participer. Les informations sur les formations et leurs contractants respectifs sont disponibles dans le présent rapport et à l'adresse http://ec.europa.eu/eahc/food/training_courses.html.

Contractants

Le développement des formations repose principalement sur le lancement d'appels d'offres et d'appels à manifestations d'intérêt. Toutes les parties intéressées par la soumission de propositions à la Commission dans le contexte des appels d'offres relatifs à ces activités sont invitées à consulter le site http://ec.europa.eu/eahc/food/tenders.html. Des orientations destinées aux soumissionnaires et aux contractants sont disponibles à l'adresse http://ec.europa.eu/eahc/food/guidelines.html.

Conclusions

Les principaux éléments du développement du programme BTSF en 2013 ont été l'évolution vers l'élaboration d'une approche plus flexible de la formation pour répondre aux besoins, pour tenir compte de toutes les évolutions pertinentes au niveau européen et international et pour satisfaire une forte demande de formations BTSF.

La finalisation de la première série de modules d'apprentissage en ligne et le développement du deuxième groupe en constituent un élément essentiel. L'introduction des STM pour les EM de l'UE et l'élargissement du mandat de l'AESC pour couvrir les questions d'accès au marché et liées au commerce ont également un rôle crucial à jouer.

Le renforcement du secteur BTSF de la DG SANCO avec des collègues de l'Unité de relations internationales multilatérales contribue à accroître les synergies entre le programme BTSF et les efforts plus larges de la Commission de renforcement des capacités dans les domaines SPS. Cela permet aussi au programme BTSF de jouer un plus grand rôle dans la promotion des normes SPS européennes et internationales dans le monde entier.

En outre, le secteur BTSF de la DG SANCO a permis d'identifier de nouveaux besoins de formation au cours de l'année, grâce à une consultation intensive des collègues d'une série de départements et de services de la CE et la prise en compte de sources telles que les notifications RASFF et les rapports de l'OAV. Sept nouveaux sujets ont donc été lancés en 2013 et sept autres le seront en 2014.

Pour sa part, l'AESC a continué d'exécuter et de contrôler les programmes existants et de lancer les processus d'adjudication pour les nouveaux. La Commission et l'AESC se sont engagées à continuer de renforcer leurs relations de travail déjà excellentes dans les années à venir.

Ces dernières années, le programme BTSF a atteint le point où il est en mesure de former davantage de personnes pour un budget inférieur. C'est le signe d'une structure efficace et affinée fonctionnant avec des normes très élevées et permettant aux changements visant à optimiser encore le programme BTSF de se poursuivre.

Aucune de ces réalisations n'aurait été possible sans la contribution de nombreux collègues de la Commission et de l'AESC, ainsi qu'un nombre considérable de participants extérieurs aux institutions de l'UE. L'équipe BTSF de l'AESC et le secteur de la formation de la DG SANCO tiennent à exprimer leur gratitude pour le travail accompli par tous ceux qui ont joué un rôle dans la réussite de cette nouvelle année réussie de formation.

Nous remercions en particulier tous nos collègues de l'AESC, de la DG SANCO et de l'OAV, ainsi que les membres du groupe de pilotage interservices. Enfin, nous reconnaissons l'aide essentielle fournie par les PCN et le personnel des délégations de la CE dans les pays où des formations ont été organisées.

Points de contact nationaux BTSF

Pays	Nom et adresse	Courriel	No de téléphone/fax
AUTRICHE	**Mr Hannes Pohla** Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Abt. KOS Innsbrucker Bundesstraße 47, 5020 Salzburg Austria Deputy: **Mrs Andrea Igler** **Mr Johann Hummel** (same contact details)	BTSF@ages.at	Tel.:+43(0)5055544211 Fax:+43(0)5055544109
BELGIQUE	**Mr Bruno Debois** Federal Agency for the Safety of the Food Chain Directorate General Control Policy CA Botanique – Food Safety Center Boulevard du Jardin Botanique 55 1000 Brussels Belgium	bruno.debois@afsca.be	Tel. : +32 2 211 86 33 Fax.:: +32 2 211 86 30
BULGARIE	**Ms Marina Abadzhieva** Chief expert European Coordination, International Cooperation and Training and Qualification Directorate Training and Qualification Department Bulgarian Food Safety Agency «Hristo Botev»' Blvd. 17 1040 Sofia Bulgaria	m.abadjieva@nsrz.government.bg m.abadjieva@bfsa.bg ipms@nsrz.government.bg	Tel.: +359 2 9173 750 Fax: +359 2 9173 758
CROATIE	**Mr Krešimir Kralj** Head of EU Affairs Department Ministry of Agriculture Veterinary and Food Safety Directorate Sector for Administrative, Veterinary and Financial Affairs Planinska 2a 10 000 Zagreb Croatia	kresimir.kralj@mps.hr kralj975@gmail.com	Tel: + 385 1 6443 867 Fax: + 385 1 6443 895
CHYPRE	**Ms Katia Stephanidou** Veterinary Officer Ministry of Agriculture Natural Resources and Environment Veterinary Services 1417 Nicosia Cyprus	kstephanidou@vs.moa.gov.cy	Tel.: + 357 25819512 Tel.: + 357 99478375 Fax : + 357 25306540 Fax: + 357 25306544
RÉPUBLIQUE TCHÈQUE	**Ms Ivana Lepeskova** Food Safety Department Ministry of Agriculture Tesnov 17, 11715 Prague 1 Czech Republic	ivana.lepeskova@mze.cz	Tel: + 420 221 813 040 Fax: + 420 221 812 965
DANEMARK	**Ms Vibeke Øst Grunnell** Ministry of Food, Agriculture and Fisheries Danish Veterinary and Food Administration Stationsparken 31-33 2600 Glostrup Denmark	kompetencegruppen@fvst.dk	Tel: +45-72276762 Fax: +45-72276501

Pays	Nom et adresse	Courriel	No de téléphone/fax
ESTONIE	**Ms Katrin Reili** Deputy Director General Veterinary and Food Board, Väike-Paala 3 11415 Tallinn Estonia	katrin.reili@vet.agri.ee	Tel: +372 601 65 90 Fax: +372 6016593 Mobile: +37251 16 874
	Mrs Karin Veski Estonian Agricultural Board Teaduse 2, Saku, Harju County 75501 Estonia	Karin.veski@pma.agri.ee	Tel: +37257503668 Fax: +3726712604
FINLANDE	**Mrs Henrika Aapro** Finnish Food Safety Authority Evira Mustialankatu 3 FI-00790 Helsinki Finland Substitute: **Mr Juha Rautalin** Finnish Food Safety Authority Evira Mustialankatu, 3 FI-00790 Helsinki Finland	btsf@evira.fi	Tel. +358 (0)40 835 8507 Fax. +358 (0)29 530 4356 Tel. +358(0)50 382 9041 Fax. +358(0)20 772 4356
FRANCE	**Ms Monise Theobald** Direction générale de l'alimentation Service de la gouvernance et de l'international dans les domaines sanitaire et alimentaire Sous-direction du pilotage des ressources et des actions transversales Bureau du management par la qualité et de la coordination des contrôles 251, rue de Vaugirard 75732 Paris Cedex 15 France	monise.theobald@agriculture.gouv.fr	Tel: +33 (0) 1 49 55 55 81 Fax: +33 (0) 1 49 55 48 40
	Mrs Dyna Koncki Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes Bureau 2 B - Valorisation des compétences Télédoc 212, 59 boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS cedex 13 France	bureau-2b@dgccrf.finances.gouv.fr	Tel.: +33 (0) 1 44 97 28 15 Fax: +33 (0) 1 44 97 30 33
ALLEMAGNE	**Mr Alexander Falkner** Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Bundesallee 50, Gebäude 247 38116 Braunschweig Germany	BTSF@bvl.bund.de	Tel: +49 (0)531 21497 160 Tel: +49 (0)531 21497 164 Fax: +49 (0)531 21497 169
GRÈCE	**Mrs Mary Gianniou** Ministry of Rural Development and Food Directorate General of Veterinary Services Animal Health Directorate 2 Acharnon St. EL - Athens P.C. 101 76	ka6u026@minagric.gr	Tel: +30 210 8836030 Fax: +30 210 8252673
HONGRIE	**Ms. Anita Papp** Department for Food Chain Control Ministry of Agriculture Kossuth L. tér 11 1055 Budapest	anita.papp@fm.gov.hu effo@fm.gov.hu	Tel: + 36 1 795 3879 Fax: + 36 1 795 0094
IRLANDE	**Mr Peter Mullowney,** Area 6 East, Agricultural House, Kildare Street, Dublin 2 and	peter.mullowney@agriculture.gov.ie	Tel: +353 1 6072737
	Ms Cliona O'Reilly Food Safety Authority of Ireland Abbey Court, Lower Abbey Street, Dublin 1.	training@fsai.ie	Tel: direct line +353-1-8171371 Fax: +353-1-8171271

Pays	Nom et adresse	Courriel	No de téléphone/fax
ITALIE	**Ms Dr. Francesca Calvetti** Ministry of Health Via G. Ribotta 5, 00144 Roma Italy	dsvet@postacert.sanita.it btsf-contactpoint-di@sanita.it	Tel. + 39 0659946960 Fax. +39 0659946217
LETTONIE	**Ms Inga Bedrite** Head of Training Peldu street 30, Rig, LV-1050 **Ms Baiba Braslina** Personnel Division State Plant Protection Service Lielvardes street 36/38 Riga, LV-1006 Latvia	inga.bedrite@pvd.gov.lv baiba.braslina@vaad.gov.lv	Tel.: +371 670 27 573 Fax: +371 673 22 727 Tel.: +371 67027219 Fax: +371 67550934
LITUANIE	**Ms Giedre Ciuberkyte** Head of International Affairs Department State Food and Veterinary Service Siesiku 19 07170 Vilnius-10 Lithuania	gciuberkyte@vet.lt	Tel. +370 5 249 16 48 Fax. +370 5 240 43 62
LUXEMBOURG	**Ms Elisa Barilozzi /Mr Camille Strottner** OSQCA – Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire Ancien Hôtel de la Monnaie 6, rue du Palais de Justice L – 1841 Luxembourg Luxembourg	formations@osqca.etat.lu	Tel. : +352 478 35 45 Fax: +352 24 87 31 58
MALTE	**Mr Clive Tonna** Food Safety Commission c/o Environmental Health Directorate Continental Business Centre Old Railway Track, Santa Venera SVR9018 Malta	clive.j.tonna@gov.mt	Tel.: +356 21 332 225 Tel.: +356 21 334 093 Fax.: +356 21 344 767
PAYS-BAS	**Mr. Dick Schumer, DVM** Ministry of Economic Affairs Netherlands Food and Consumer Products Safety Authority (NVWA) Department of Human Resource Management Senior Adviser Education & Training National Contact Point EU-Program 'Better Training for Safer Food' PO Box 43006 NL - 3540 AA Utrecht	VWANCPSaferfood@vwa.nl	Tel: +31 (0) 882232404
POLOGNE	**Ms Joanna Chil** General Veterinary Inspectorate, Wspólna street 30, 00-930 Warszawa, and **Ms Anna Jamka** Chief Sanitary Inspectorate Wydział ds. Planowania, Sprawozdawczości i SBŻ Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia Główny Inspektorat Sanitarny ul. Targowa 65 – 03-729, Warszawa Poland	joanna.chil@wetgiw.gov.pl a.gozdalik@gis.gov.pl	Tel.: +48 22 502 31 75 Fax.: +48 22 623 14 08 Tel: +48 22 536 13 24 Fax: +48 22 635 61 94
PORTUGAL	**Ms Ana Cristina Ucha Lopes** Estação Agronómica Nacional Edifício DGAV Quinta do Marquês Av. Da República 2789-505 Oeiras	auchalopes@dgav.pt	Tel.: +351 21 446 40 88 Tel.: +351 21 446 40 00 (ext. 8265)

Pays	Nom et adresse	Courriel	No de téléphone/fax
ROUMANIE	**Mr Codrin Constantin Bortisca** National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority Piata Presei Libere, No 1, D1, 1 District 013701 Bucharest	bortisca.codrin@ansvsa.ro	Tel: +40 374 150 200 Fax: +40 213 124 967
SLOVAQUIE	**Ing. Ľubica Hózová** Ministry of Agriculture and Rural Development SR Department of Food Safety and Nutrition Dobrovicova 12 812 66 Bratislava and **Ing. Katarína Janeková** Ministry of Agriculture and Rural Development SR Department of Food Safety and Nutrition Dobrovicova 12 812 66 Bratislava	lubica.hozova@land.gov.sk katarina.janekova@land.gov.sk	Tel: +421 -2-59 266 564 Fax: +421-2-59 266 704 Tel: +421-2-59 266 564
SLOVÉNIE	**Mr Božo Zakrajšek** The Administration of the Republic of Slovenia for Food Safety, Veterinary Sector and Plant Protection Dunajska cesta 22 1000 Ljublana Slovenia	bozo.zakrajsek@gov.si	Tel: +386 4 201 00 10 Fax: +386 4 201 00 11
ESPAGNE	**Dña. Milagros Nieto Martínez -** (Health area) Subdirectora General de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. C/Alcalá 56, 4ª planta, 28071 Madrid and **D. José Manuel Belver Garcia** (Agriculture area) Jefe de Servicio de la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad. Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. C/Almagro 33, 1ª planta, 28010 Madrid	mnietom@ msssi.es formacionue@magrama.es	Tel: +34 91 338 04 96 Fax: +34 91 338 02 38 Tel: +34 91 347 66 17 Fax: +34 91 347 82 99
SUÈDE	**Mrs Karin Wennås Gunnarsson** Administrator The National Food Agency, Box 622, 751 26 Uppsala	btsfcontactsweden@slv.se	Tel: +46 18 17 56 28
ROYAUME-UNI	**Mr Bill Drennan** Local Delivery Division 1st Floor, Aviation House 125 Kingsway London WC2B 6NH and **Mr Daniel Lovelle-Diaz** Local Delivery Division 1st Floor, Aviation House 125 Kingsway London WC2B 6NH	Bill.drennan@foodstandards.gsi.gov.uk Daniel.Lovelle-Diaz@foodstandards.gsi.gov.uk eutraining@foodstandards.gsi.gov.uk	Tel: +44 (0)20 7276 8141 Tel: +44 (0)20 7276 8693 Fax: +44 (0)20 7276 8289

PAYS CANDIDATS

Pays	Nom et adresse	Courriel	No de téléphone/fax
ISLANDE	**Ms. Anna Dóra Guðmundsdóttir** Icelandic Food and Veterinary Authority Austurvegur, 64 IS - 800 Selfoss,	btsf@mast.is	Tel: +354 530 4800 Fax: +354 530 4801
ANCIENNE RÉPUBLIQUE YOUGOSLAVE DE MACÉDOINE	**Ms Svetlana Tomeska Mickova, DVM** Head of Department EU and International Cooperation Department Food and Veterinary Agency III Makedonska brigade 20 Maceodonia tabak building 1000 Skopje, Former Yugoslav Republic of Macedonia	stmickova@fva.gov.mk	Tel: +389 2 2457 895 ext. 120 Fax: +389 2 2457 871 ext. 147 Mob: +389 70 409 4 30
MONTÉNÉGRO	**Ms Ljiljana Milovanović** Veterinary Agency 20 000 Podgorica Montenegro	ljiljana.milovanovic@vu.gov.me	
SERBIE	**Mrs Milanka Davidovic** Assistant Minister Ministry of Agriculture and Environmental Protection Nemanjina Street 22-26 Belgrade	m.davidovic@minpolj.gov.rs	Tel: +381 11 3611 - 880 Fax: +381 11 3611 - 880
TURQUIE	**Ms. Neslihan Alper** Head of Food Control & Laboratories Department, DG for Food and Control, Ministry of Food, Agriculture and Livestock **Mr Ozkan Köylübay** Head of EU Harmonisation Department, DG for EU and Foreign Affairs, Ministry of Food, Agriculture and Livestock	neslihan.alper@tarim.gov.tr baris.yilmaz@tarim.gov.tr (substitute) ozkan.koylubay@tarim.gov.tr nursel.kilic@tarim.gov.tr (substitute)	

PAYS CANDIDATS POTENTIELS

Pays	Nom et adresse	Courriel	No de téléphone/fax
BOSNIE-ET-HERZÉGOVINE	**Mr. Sejad Mackic, Director** **Mr. Dzemil Hajric, Assistant Director** Food Safety Agency of Bosnia and Herzegovina Sector of Crisis Department of Management and Emergencies Dr Ante Starcevica, 88000 Mostar	mackic@fsa.gov.ba hajric@fsa.gov.ba	Tel: +387 36 336 956 Fax: +387 62 330 612
	Mr. Aleksandar Nemet Associate for veterinary epidemiology Veterinary Office Ministry of Foreign Trade and Economic Relations Radiceva 8, 71000 Sarajevo	aleksandar.nemet@vet.gov.ba	Tel: +38733565746 Fax: +387 33565725

Pays de l'AELE/EEE

Pays	Nom et adresse	Courriel	No de téléphone/fax
LIECHTENSTEIN	**Dr. Daniel Huber** Abteilungsleiter Lebensmittelkontrolle Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen (ALKVW) Postplatz 2 Postfach 37 LI - 9494 Schaan	daniel.huber@llv.li	Tel: +423 236 73 15 Fax: +423 236 73 10
NORVEGE	**Mrs Astrid Nordbotten** The Norwegian Food Safety Authority P.O. Box 383 NO - 2381 Brumunddal	Training.SaferFood@mattilsynet.no	Tel: +47 22 40 00 00 Fax: +47 23 21 6801 Direct line: +47 23 21 6698
SUISSE	**Mrs Nadine Metzger** Head of Education & Training Federal Food Safety and Veterinary Office Schwarzenburgstrasse, 155 CH – 3003 Bern	btsf@blv.admin.ch	Tel: +41 58 462 45 63

AUTRES PAYS TIERS

Pays	Nom et adresse	Courriel	No de téléphone/fax
ÎLES FÉROÉ	**Mr Bardur Enni** Managing Director Food and Veterinary Agency Falkavegur 6, 2nd Floor FO 100 Tórshavn, Faroe Islands	hfs@hfs.fo	Tel: +298 556400 Fax: +298 556401
MAROC	**Ms Zeineb EL Bouchikhi** Chargée de la Coopération Internationale/ Head of International Cooperation unit Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires/ National Office for Food Safety Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui – Agdal Rabat Maroc	zeineb.elbouchikhi@ONSSA.GOV.MA	Tel: +212 537 67 65 59
MOLDOVA	**Mr Grigore Porcescu** Deputy Director of the National Food Safety Agency MD-2004, 180, Stefan cel Mare av, Chisinau Republic of Moldova	Grigore.porcescu@ansa.gov.md	Tel: +37322294731 Fax: +37322294730
GEORGIE	**Mr George Jeiranashvili** Deputy head of International relation division of NFA National Food Agency 6 Marshal Gelovani ave. Tbilisi, Georgia	g.jeiranashvili@nfa.go.ge	Tel: +995 577743939

Contractants BTSF

Les organismes suivants ont organisé des activités du programme BTSF en 2013.

Contractant	Programmes	Contacts
AENOR Consortium	Audit	mzabala@aenor.es; coopera@aenor.es; pm20129606@aenor.es
AESA Consortium	Zoonoses émergentes	Lorenzo Grazioli: l.grazioli@aesagroup.eu
	Contrôles phytosanitaires	Lorenzo Grazioli: l.grazioli@aesagroup.eu
	Contrôles applicables aux mouvements — PIF, denrées alimentaires et aliments pour animaux d'origine non animale, TRACES,	Lorenzo Grazioli: l.grazioli@aesagroup.eu Fabiana Quadu: quadu@jvl-c.com 2012.96.02_WP1@agriconsultingeurope.be 2012.96.02_WP2@agriconsultingeurope.be 2012.96.02_WP3@agriconsultingeurope.be 2012.96.02_WP4@agriconsultingeurope.be
	Mouvement des chats et des chiens	
AETS Consortium	RASFF/TRACES dans des pays tiers	sebastien.rahoux@aets-consultants.com
	Additifs alimentaires	fabrice.claverie@aets-consultants.com
	PMV	marie-frederique.charenton@fvi-atf.org pietro.delia@aets-consultants.com
	Hygiène alimentaire et contrôles	sebastien.rahoux@aets-consultants.com
	Échantillonnage et analyse	fabrice.claverie@aets-consultants.com
	Santé des animaux d'aquaculture	pietro.delia@aets-consultants.com
	Composition des aliments et informations sur les aliments	sebastien.rahoux@aets-consultants.com pm20129605@aets-consultants.com
AINIA Consortium	PPP	José Maria Ferrer: jmferrer@ainia.es
Campden BRI	HACCP	Robert Gaze: r.gaze@campden.co.uk
Development solutions Consortium	Systèmes de qualité	philip@development-solutions.eu 20129607@development-solutions.eu
Euro Consultants / JVL Consulting Consortium	Santé des abeilles et des animaux de zoo	Fabiana Quadu: quadu@jvl-c.com
	Planification d'urgence	Fabiana Quadu: quadu@jvl-c.com
	Règles relatives aux aliments pour animaux et exigences d'importation	Emilie Loward: e.loward@euroconsultants.be feedtc@btsftrainings.euroconsultants.be
Euro Consultants / JVL Consulting / Voyages Copine / France Vétérinaire International Consortium	Sous-produits animaux	Emilie Loward: e.loward@euroconsultants.be
	Législation sur les aliments pour animaux	2012.96.01.wp1@euroconsultants.be
	Contaminants des denrées alimentaires et des aliments pour animaux	2012.96.01.wp2@euroconsultants.be
		2012.96.01.wp3@euroconsultants.be
European Training Platform for Safer Food/GIZ	Matériaux en contact avec les aliments	info@trainsaferfood.eu ou tsf@gizbrussels.de
	Évaluation des risques	Ninotti, Sergio GIZ BE: sergio.ninotti@giz.de
	Critères microbiologiques des denrées alimentaires	2012_96_03_WP1_Microbio@giz.de
	Enquête sur les infections d'origine alimentaire	2012_96_03_WP2_Outbreaks@giz.de
Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise 'G. Caporale' Consortium	Bien-être des animaux	sancotraining@izs.it
	Apprentissage en ligne	btsf4aw@izs.it
OPERA Consortium	SPS	Claudio Bompard — OPERA: claudio.bompard@gmail.com btsftraining@btsftraining.com

COMMENT VOUS PROCURER LES PUBLICATIONS DE L'UNION EUROPÉENNE?

Publications gratuites:

- un seul exemplaire:
  sur le site EU Bookshop (http://bookshop.europa.eu);
- exemplaires multiples/posters/cartes:
  auprès des représentations de l'Union européenne (http://ec.europa.eu/represent_fr.htm),
  des délégations dans les pays hors UE (http://eeas.europa.eu/delegations/index_fr.htm), en contactant le réseau Europe Direct (http://europa.eu/europedirect/index_fr.htm)
  ou le numéro 00 800 6 7 8 9 10 11 (gratuit dans toute l'UE) (*).

  (*) Les informations sont fournies à titre gracieux et les appels sont généralement gratuits (sauf certains opérateurs, hôtels ou cabines téléphoniques).

Publications payantes:

- sur le site EU Bookshop (http://bookshop.europa.eu).

Abonnements:

- auprès des bureaux de vente de l'Office des publications de l'Union européenne (http://publications.europa.eu/others/agents/index_fr.htm).

EB-AD-14-001-FR-C

Office des publications

ISBN 978-92-9200-035-6
doi:10.2818/17772