

LES REFERENCES REGLEMENTAIRES EN ALIMENTATION

- La réglementation française a actuellement trois types de références
 - La réglementation européenne
 - nationale
 - locale

1 LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

Les textes ont un caractère obligatoires ou facultatif selon leur objectif
Cette réglementation comporte :

Les règlements sont d'application obligatoire dans les états membres
Ex : étiquetage de la viande bovine

Les directives fixent un résultat à atteindre. Ce sont les textes les plus nombreux
Ex : n° 94/65/CE du 14/12/94 pour la viande hachée

Les décisions obligatoires pour les destinataires désignés (échanges avec pays tiers)

Les recommandations et les avis Ne sont pas obligatoirement applicables par les états membres

2 LA REGLEMENTATION NATIONALE

L'application des textes est obligatoire sur tout le territoire français.
Ces textes sont publiés au journal officiel

Les lois : textes votés par le parlement et qui intègrent à la réglementation française les textes européens.
Ex : labels, certifications, AOP

Les décrets permettent l'application d'une loi, précisent objectifs, modalités---
Ex : inspections et contrôles sanitaires au long de la chaîne alimentaire

Les arrêtés précisent les moyens à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs définis dans un décret
Ex : T° de conservation des denrées

Les circulaires et notes de service Précisent la mise en application des procédures, de techniques dans la conformité des textes
Ex : conditions d'utilisation des œufs en coquille en restauration collective

3 LA REGLEMENTATION LOCALE

La réglementation sanitaire départementale sous l'autorité du préfet
Les arrêtés municipaux pris à l'initiative des maires et qui sont souvent des mesures d'urgence (ex : eau)