

Le Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale donne la possibilité de recourir à d'autres substances que l'eau propre ou l'eau potable pour éliminer la contamination de la surface des produits d'origine animale.

Point 2, Article 3 : « Les exploitants du secteur alimentaire n'utilisent aucune substance autre que l'eau potable, [...] pour éliminer la contamination de la surface des produits d'origine animale, sauf si l'utilisation de cette substance a été approuvée conformément à la procédure visée à l'article 12, paragraphe 2. »

La DG Sanco a établi un projet de règlement régissant les conditions spécifiques pour le traitement antimicrobien des produits d'origine animale qui concerne à ce stade les volailles. Il autorise quatre substances : le phosphate trisodique, le chlorite de sodium acidifié, le dioxyde de chlore et les peroxyacides. Celles-ci ont été présentées par les USA qui font pression auprès de la Commission européenne. Le projet de règlement imposerait un étiquetage obligatoire pour les viandes fraîches et les préparations de viande (traitées avec une substance antimicrobienne).

Les enjeux sont aussi bien techniques que politiques.

Les professionnels de la filière avicole ont déjà exprimé leur inquiétude auprès du ministère de l'Agriculture et de la Pêche en ce qui concerne cette autorisation de décontaminer les viandes de volailles. En effet nous craignons que cela compromette l'image des produits volailles.

Depuis plusieurs années la politique de la Commission est axée sur le règlement (CE) n° 2160/2003, dit « règlement zoonose ». Jusqu'à maintenant, sans utilisation d'agents antimicrobiens, cette stratégie a eu comme conséquence la diminution de la prévalence de *Salmonella* en volaille et les résultats sont souvent meilleurs que ceux constatés aux USA qui décontaminent les viandes. L'avantage de ces agents semble donc fort limité.

* Cette note résume l'intervention de M^{me} Anne Brulhet Brice présentant la position de la Fédération des Industries Avicoles (FLA) sur la décontamination des viandes de volailles.

La décontamination des carcasses de volailles

Face aux traitements antimicrobiens, les professionnels de la filière demeurent vigilants*

Un projet de règlement de la Direction Générale SANCO "Santé et protection des consommateurs" de la Commission européenne, autoriserait quatre substances pour décontaminer les carcasses de volailles (le phosphate trisodique, le chlorite de sodium acidifié, le dioxyde de chlore et les peroxyacides). Mais les professionnels de la filière sont inquiets car cette autorisation risquerait de compromettre l'image des produits de volailles.

BRULHET B.

FIA
184 rue de Vaugirard
75015 Paris

Science et technique



La décontamination ne peut être qu'une étape en plus des autres moyens de maîtrise de l'hygiène dans le cadre de l'HACCP et ne doit pas remettre en cause des efforts de l'amont.

✂ **Plus la contamination est importante à l'amont, plus le risque que le produit final le soit est grand même « traité ».**

L'Union européenne doit donc s'assurer que les exigences du règlement zoonose soient appliquées dans les pays tiers qui exportent en Europe. Le règlement zoonose est la base essentielle pour maîtriser la sécurité alimentaire et il est du devoir de la Commission européenne de s'assurer que les volailles des pays tiers respectent les mêmes normes. Si cela n'était pas le cas, les industriels français ne peuvent pas accepter que les prix des produits de volailles subissent une pression forte, notamment des produits importés des USA qui ne seraient pas conformes aux conditions imposées en Europe.

Par conséquent, nous exigeons des garanties suffisantes sur l'application des mêmes normes aux producteurs de volailles avant que les produits qui en sont issus entrent dans l'Union européenne.

La Fédération des Industries Avicoles (FIA) est de plus fermement opposée à l'avis du service juridique de la Commission qui semble considérer que les viandes qui ont subi un traitement de décontamination peuvent garder le statut de viande fraîche. Ceci est en complet désaccord avec les normes de commercialisation dans le règlement n°1906/90 qui ne permet

BILAN DE L'ENQUÊTE COMMUNAUTAIRE SUR LA PRÉVALENCE DE *SALMONELLA* EN ÉLEVAGE DE POULETS DE CHAIR (OCT.2005 – SEPT. 2006)

- 383 élevages enquêtés et analysés,
- Prévalence estimée en France sur un an (*Salmonella spp*) : 6,2% (un seul élevage positif en *S.Enteritidis* et un seul élevage positif en *S.Typhimurium*),
- Prévalence estimée UE = 23,7%,
- PECO : Hongrie = 68,7%, Pologne = 58,2%,
- Pays du sud : Espagne = 41,2%, Portugal = 43,5%

✂ **Objectif communautaire** : Pourcentage d'élevage positifs *S. Enteritidis* et *S. Typhimurium* inférieur ou égal à 1% d'ici le 31 décembre 2011. La France a déjà atteint l'objectif.

Rappel : il y a 10 ans on était aux environs de 40%.

aucun traitement autre que le froid ainsi qu'avec le Règlement (CE) n°853/2004.

Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (Annexe I) :

« Viandes fraîches : les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée »

Règlement (CE) n°1906/90 relatif aux normes de commercialisation des volailles (Article 2) :

« Viande de volaille fraîche : viande de volaille non durcie par le froid devant être maintenue en permanence à une température qui ne soit ni inférieure à -2 °C, ni supérieure à 4 °C; [...] »

L'étiquetage des produits qui ont subi un traitement antimicrobien donne au consommateur l'occasion de faire un choix en toute connaissance de cause.

Cependant l'étiquette n'est pas une garantie de qualité comme les consommateurs pourraient le croire s'ils décident d'acheter une viande de volaille qui a subi un traitement antimicrobien. Bien que l'EFSA dans son évaluation des risques considère l'efficacité globale, celle-ci semble ne pas être un critère important pour l'autorisation d'une substance. Même une substance avec un effet limité est autorisée si elle n'a aucun risque de sécurité alimentaire. L'EFSA a de plus démontré que certaines substances pouvant être utilisées sont exemptes de dangers pour la santé humaine.

Actuellement beaucoup de question sont posées par la DG Environnement qui n'a pas de preuves du « non -danger » de ces substances antimicrobiennes qui seraient relarguées dans le milieu ambiant.

La profession est cependant très intéressée par la décontamination physique, vapeur ou autre, dans un objectif de baisser la prévalence de certains germes pour certains lots.