

DÉCISION DE LA COMMISSION**du 13 octobre 2006****interdisant la mise sur le marché de fromage blanc fabriqué dans une laiterie du Royaume-Uni***[notifiée sous le numéro C(2006) 4877]***(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2006/694/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 53, paragraphe 1, point a),

considérant ce qui suit:

- (1) En vertu de l'article 53, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 178/2002, lorsqu'une denrée alimentaire est susceptible de constituer un risque sérieux pour la santé humaine et que ce risque ne peut être maîtrisé de façon satisfaisante par le biais de mesures prises par les États membres concernés, la Commission doit suspendre la mise sur le marché ou l'utilisation de la denrée alimentaire en question et prendre toute autre mesure conservatoire appropriée.
- (2) Le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ⁽²⁾ établit des règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire. Le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽³⁾ fixe des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Il précise les règles applicables aux matières premières qui peuvent être mises sur le marché et donc utilisées dans la fabrication de produits laitiers. Au sens de ces règles, les produits laitiers sont des produits transformés résultant du traitement de lait cru ou d'un traitement ultérieur de ces produits transformés.
- (3) L'annexe III, section IX, chapitre I, partie III, point 4, du règlement (CE) n° 853/2004 établit les conditions à remplir pour la production et la mise sur le marché de

lait cru. En vertu de ces dispositions, les exploitants du secteur alimentaire laitier ne sont pas autorisés à mettre sur le marché du lait cru dont la teneur en résidus d'antibiotiques dépasse les limites fixées aux annexes I et III du règlement du Conseil (CEE) n° 2377/90 du 26 juin 1990 établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale ⁽⁴⁾.

- (4) Le lait qui ne satisfait pas à ces normes doit être éliminé en tant que sous-produit animal de la catégorie 2, ainsi que le prévoit le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ⁽⁵⁾.
- (5) Afin de satisfaire à ces exigences, les exploitants du secteur alimentaire laitier procèdent à des tests rapides de dépistage sur le lait avant de le mettre sur le marché. Ces tests visent à détecter la présence de résidus d'antibiotiques et sont conçus pour donner des résultats positifs lorsque ces résidus sont proches de la limite maximale de résidus, mais ne quantifient pas la teneur réelle en résidus présents. Dans ces conditions, seul un test identifiant et quantifiant les résidus d'antibiotiques peut démontrer que la limite maximale de résidus n'est pas dépassée. En l'absence de ce test de confirmation, si le test de dépistage donne un résultat positif, le lait est considéré comme dangereux.
- (6) Une mission d'inspection réalisée au Royaume-Uni par l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) de la Commission du 31 mai au 13 juin 2006 a révélé à plusieurs reprises que du lait cru ne satisfaisant pas aux exigences en matière d'hygiène était mis sur le marché et envoyé dans un établissement alimentaire agréé préparant des produits laitiers destinés à la consommation humaine.

⁽¹⁾ JO L 31 du 1.2.2002, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 575/2006 de la Commission (JO L 100 du 8.4.2006, p. 3).

⁽²⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 1; version rectifiée au JO L 226 du 25.6.2004, p. 3.

⁽³⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 55; version rectifiée au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22.

⁽⁴⁾ JO L 224 du 18.8.1990, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1231/2006 de la Commission (JO L 225 du 17.8.2006, p. 3).

⁽⁵⁾ JO L 273 du 10.10.2002, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 208/2006 de la Commission (JO L 36 du 8.2.2006, p. 25).

- (7) L'OAV a procédé à une inspection le 9 juin 2006 dans les locaux de la laiterie Bowland Dairy Products Limited, située à Fulshaw Hoard Farm, Barrowford, Lancashire BB9 6RA («Bowland») et portant le numéro d'agrément UK PE 023. Selon les informations de la Commission, cet exploitant exporte pratiquement toute sa production de fromage blanc vers les autres États membres.
- (8) Cette inspection a révélé que les matières premières utilisées pour fabriquer le fromage blanc incluaient du lait cru envoyé par les principaux collecteurs de lait du Royaume-Uni et déclassé pour des raisons telles que la présence de résidus d'antibiotiques détectés par un test de dépistage, un mélange lait-eau résultant du rinçage des tuyaux de la laiterie avec des détergents et des désinfectants («eaux résiduelles de laiterie»), une contamination par des teintures, du lait de consommation excédentaire conditionné, traité thermiquement, collecté chez des détaillants. D'après la documentation de l'exploitant, ce lait était classé sous différentes rubriques telles que «lait de récupération», «lait refusé», lait «impropre à la consommation humaine», ou accompagné de certificats d'analyse indiquant en quoi le lait était défectueux.
- (9) La visite a également montré qu'une deuxième activité faisait intervenir le conditionnement sous vide de fromage non conforme fabriqué à partir de fromage moisi ou de fromage contenant des corps étrangers, tels que des gants en caoutchouc. Selon la documentation de l'exploitant, ces matières étaient classées sous différentes rubriques telles que «déchets», «fromage contaminé» ou «balayures».
- (10) L'autorité britannique de sécurité alimentaire du Royaume-Uni (*Food Standards Agency* — FSA) a procédé à une inspection des locaux de Bowland le 20 juin 2006, date à laquelle l'établissement ne fonctionnait pas. La production de fromage blanc a repris le 26 juin 2006.
- (11) Depuis la visite sur place du 9 juin 2006, la Commission a informé à maintes reprises les autorités du Royaume-Uni de ses préoccupations devant les risques que la pratique en question présente pour la santé humaine et a, à plusieurs occasions, discuté avec elles des aspects techniques liés à son évaluation de la situation. En particulier, la Commission et les autorités du Royaume-Uni se sont rencontrées le 4 juillet 2006 et ont tenu une audioconférence le 18 juillet 2006 pour étudier ces questions. Une autre audioconférence a eu lieu le 14 septembre 2006, à laquelle ont également participé des représentants du laboratoire communautaire de référence pour les résidus d'antibiotiques. En conséquence, les autorités du Royaume-Uni ont, par lettre du 15 septembre 2006, informé la Commission qu'elles avaient revu leur position sur les tests, ce qui a donné à penser à la Commission qu'elles prendraient immédiatement les mesures requises. Or elles ne l'ont pas fait.
- (12) L'OAV a procédé à une deuxième visite d'inspection dans les locaux de Bowland les 26 et 27 septembre 2006 pour vérifier les nouvelles procédures opérationnelles mises en place après la première inspection de l'OAV et après le contrôle effectué par la FSA. Les inspecteurs de l'OAV ont remarqué que, depuis le 26 juin 2006, les autorités compétentes britanniques n'ont pas procédé à un contrôle sur place du respect des conditions de fonctionnement communiquées à Bowland. De nouveaux problèmes ont été constatés, tels que l'éclatement mécanique antihygiénique des emballages du lait, et la visite a également confirmé que du lait ne satisfaisant pas aux exigences d'hygiène établies par la législation communautaire est toujours utilisé. L'établissement continue notamment à recevoir et à utiliser du lait contrôlé positif à la présence de résidus d'antibiotiques avant d'être mis sur le marché, alors qu'il n'a pas été démontré que ces résidus ne dépassent pas les limites maximales de résidus fixées dans le règlement (CEE) n° 2377/90.
- (13) Conformément à l'article 17, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 178/2002, les États membres assurent l'application de la législation alimentaire, contrôlent et vérifient le respect, par les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale, des prescriptions applicables de la législation alimentaire à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. À cette fin, ils maintiennent un système de contrôles officiels et d'autres activités appropriées selon les circonstances, y compris des activités de communication publique sur la sécurité et les risques des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, de surveillance de la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux et d'autres activités de contrôle couvrant toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.
- (14) Ces faits montrent clairement que, dans le cas présent, les autorités du Royaume-Uni ont, à plusieurs reprises, failli à leur obligation de contrôle. Aussi, la Commission a-t-elle l'intention d'engager prochainement une procédure d'infraction en vertu de l'article 226 du traité. Par ailleurs, la Commission a également l'intention de demander les mesures provisoires qui peuvent être considérées comme nécessaires afin que les autorités du Royaume-Uni reprennent dès que possible des contrôles adéquats dans le secteur laitier.
- (15) Toutefois, en attendant, il est nécessaire que la Commission prenne des mesures d'urgence pour faire face au risque immédiat et grave pour la santé humaine, dû à l'actuelle présence sur le marché communautaire de produits provenant de Bowland.
- (16) Le lait cru contenant des résidus d'antibiotiques en quantité supérieure aux limites maximales fixées par la législation communautaire est impropre à la consommation humaine et antihygiénique, étant donné que ces limites maximales se fondent sur le type et la quantité de résidus considérés comme ne présentant pas de risque d'ordre toxicologique pour la santé humaine. Du fait des propriétés des substances actives utilisées dans les médicaments vétérinaires, il faut tenir compte non seulement

des propriétés toxicologiques des substances au sens strict (telles qu'un effet tératogène, mutagène ou cancérigène), mais aussi de leurs propriétés pharmaceutiques. En outre, un pourcentage significatif (de 1% à 10%) de la population présente une hypersensibilité à la pénicilline, à d'autres antibiotiques et à leurs métabolites, et souffre de réactions allergiques même à de très faibles concentrations (telles que prurit, urticaire, asthme ou choc anaphylactique).

- (17) Par ailleurs, la résistance antimicrobienne des bactéries zoonotiques isolées dans des denrées alimentaires constitue un problème de santé publique de plus en plus important. Il est manifeste que l'utilisation d'antibiotiques pour les animaux destinés à la production d'aliments a une incidence sur l'apparition de bactéries résistantes chez les animaux et dans les denrées alimentaires, et l'exposition de l'homme à ces bactéries résistantes a des conséquences néfastes pour sa santé. Les données disponibles montrent que la chaîne alimentaire est la principale voie de transmission à l'homme des bactéries résistantes provenant des animaux destinés à la production d'aliments.
- (18) Une pratique telle que celle en vigueur dans la laiterie de Bowland, qui consiste à utiliser du lait contrôlé positif à la présence de résidus d'antibiotiques avant d'être mis sur le marché, alors qu'il n'a pas été démontré que ces résidus ne dépassent pas les limites maximales de résidus fixées dans le règlement (CEE) n° 2377/90, est susceptible de constituer un risque grave pour la santé humaine. Les substances chimiques telles que les antibiotiques et leurs métabolites ne sont pas détruites, quel que soit le traitement appliqué. En conséquence, les produits traités par Bowland avec du lait contenant ces substances contiennent nécessairement des quantités de résidus qui posent le même problème de sécurité.
- (19) Ce problème a été soumis à l'attention des États membres à plusieurs reprises, en particulier lors des réunions du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale des 18 juillet 2006 et 18 septembre 2006 et à l'occasion d'une réunion spéciale du groupe de travail le 7 septembre 2006. Tous les États membres à l'exception du Royaume-Uni ont approuvé l'évaluation faite par la Commission.
- (20) Par lettre datée du 4 octobre 2006, la Commission a informé Bowland de son intention de présenter, sur la base de l'article 53 du règlement (CE) n° 178/2002, un projet de décision au comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale. Bowland a répondu à la Commission par lettre datée du 5 octobre et par courriel daté du 6 octobre. Il a rappelé sa position sur

la question de la présence de résidus d'antibiotiques dans le lait et n'a présenté aucun nouvel élément susceptible de démontrer que le risque pour la santé publique posé par les produits en question avait disparu.

- (21) En conséquence, la Commission considère, au vu notamment du résultat de la dernière visite d'inspection de l'OAV des 26 et 27 septembre 2006 et compte tenu de la présence du produit dans plusieurs États membres, que le risque ne peut être maîtrisé de manière satisfaisante si des mesures ne sont pas prises à l'échelle communautaire, y compris l'interdiction de mise sur le marché de ces produits. En raison de la gravité du risque pour la santé humaine, ces mesures doivent s'appliquer immédiatement.
- (22) Les mesures prévues dans la présente décision seront révisées dès que seront disponibles de nouvelles informations montrant qu'il n'existe aucun risque pour la santé humaine, notamment sur la base de mesures prises par les autorités du Royaume-Uni.
- (23) La Commission envisagera de prendre d'autres mesures si des informations sont fournies selon lesquelles des pratiques semblables ont cours dans d'autres établissements.
- (24) Les mesures prévues dans la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Les États membres interdisent la mise sur le marché de tout fromage blanc fabriqué par l'établissement Bowland Dairy Products Limited, portant le numéro d'agrément UK PE 23 et situé à Fulshaw Hoad Farm, Barrowford, Lancashire BB9 6RA et recherchent, saisissent et éliminent toutes les quantités restantes de fromage blanc de cette origine.

Article 2

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 13 octobre 2006.

Par la Commission
Markos KYPRIANOU
Membre de la Commission