

DÉCISION DU CONSEIL

du 22 juin 1995

établissant, en matière de salmonelles, les règles relatives aux tests microbiologiques par échantillonnage à réaliser sur des viandes fraîches bovines et porcines destinées à la Finlande et à la Suède

(95/409/CE)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 64/433/CEE du Conseil, du 26 juin 1964, relative aux conditions sanitaires applicables à la production et à la commercialisation des viandes fraîches ⁽¹⁾, et notamment son article 5 paragraphe 3 points a) et b),

considérant que la Commission a approuvé les programmes opérationnels soumis par la Finlande et la Suède relatifs aux contrôles des salmonelles et que ces programmes comprennent des mesures spécifiques pour les viandes fraîches bovines et porcines;

considérant que la mise en œuvre par un établissement des tests microbiologiques s'inscrit dans le cadre des garanties complémentaires à fournir à la Finlande et à la Suède, et apporte des garanties équivalentes à celles résultant du programme opérationnel de la Finlande et de la Suède, tel que reconnu par les décisions y relatives de la Commission;

considérant que la Finlande et la Suède doivent exiger des conditions à l'importation au moins aussi strictes pour les lots en provenance des pays tiers que celles établies par la présente décision;

considérant que, pour ce qui est des méthodes d'échantillonnage à appliquer, il convient de faire une distinction entre carcasses et demi-carcasses, d'une part, et quartiers, découpes et morceaux, d'autre part;

considérant qu'il convient de tenir compte des méthodes internationales relatives à l'examen microbiologique des échantillons;

considérant que ces tests microbiologiques ne doivent pas être exigés pour des viandes fraîches provenant d'un

établissement soumis à un programme reconnu comme équivalent à celui mis en œuvre par la Finlande et par la Suède;

considérant que les dispositions de la présente décision ne préjugent pas des dispositions qui pourraient être adoptées en application de l'article 5 paragraphe 2 de la directive 64/433/CEE,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

En application de l'article 5 paragraphe 3 point a) de la directive 64/433/CEE, les envois de viandes fraîches des espèces bovine et porcine à destination de la Finlande et de la Suède sont soumis aux règles prévues aux articles 2, 3 et 4.

Article 2

Les viandes fraîches bovine et porcine destinées à la Finlande et à la Suède sont soumises en matière de salmonelles aux tests microbiologiques prévus à l'article 5 paragraphe 3 point a) de la directive 64/433/CEE par échantillonnage dans l'établissement d'origine de ces viandes. Ces tests microbiologiques sont effectués conformément à l'annexe.

Article 3

Les viandes fraîches bovine et porcine provenant d'un établissement soumis à un programme reconnu, selon la procédure prévue à l'article 16 de la directive 64/433/CEE, comme équivalent à celui mis en œuvre par la Finlande et par la Suède ne sont pas soumises aux tests microbiologiques fixés par la présente décision.

Article 4

Le Conseil, statuant sur proposition de la Commission élaborée à la lumière d'un rapport établi sur la base des

⁽¹⁾ JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64. Directive modifiée en dernier lieu par la décision 95/1/CE, Euratom, CECA (JO n° L 1 du 1. 1. 1995, p. 1).

résultats des programmes opérationnels mis en œuvre par la Finlande et par la Suède et de l'expérience acquise dans l'application de la présente décision, procède à la révision de la présente décision avant le 1^{er} juillet 1998.

Article 5

La présente décision est applicable à partir du 1^{er} juillet 1995.

Article 6

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 22 juin 1995.

Par le Conseil

Le président

Ph. VASSEUR

ANNEXE

SECTION A

MÉTHODE D'ÉCHANTILLONNAGE

1. Carcasses, demi-carcasses et quartiers obtenus dans l'abattoir d'origine [technique du tamponnage (swab technique)]

Les échantillons sont prélevés à l'aide de la méthode du tamponnage en surface à des endroits susceptibles d'être contaminés. Ce tamponnage en surface comprend l'ouverture des parties latérales des carcasses et des surfaces de découpe. De plus, les carcasses de bovins sont tamponnées dans trois zones au moins (cuisse, flanchet, collier); en revanche, les carcasses de porcs sont tamponnées dans deux zones au moins (patte et tendron).

Pour éviter une contamination croisée, les échantillons sont prélevés sans manutention de la viande et en utilisant des gabarits et des tampons stériles.

Les zones à échantillonner (20 cm × 20 cm) décrites à l'alinéa précédent sont tamponnées à l'aide de deux tampons de coton stérile. Le premier tampon est humecté à l'aide d'eau peptonée stérile et passé vigoureusement plusieurs fois sur la zone à échantillonner. Cette même zone à échantillonner est frottée à l'aide du second tampon utilisé à sec. Ensuite, les tampons sont placés dans 100 ml d'eau peptonée tamponné.

Chaque échantillon est dûment marqué et identifié.

2. Découpes et quartiers provenant d'un établissement autre que l'abattoir d'origine de la carcasse, coupes et morceaux (méthode destructive)

On obtient des morceaux de tissu en enfonçant un perce-bouchon stérile dans la surface de la viande ou en coupant une tranche de tissu de plus ou moins 25 cm² à l'aide d'instruments stériles. Ces échantillons sont transférés de manière aseptique dans un récipient à échantillon ou dans un sac plastique à dilution puis homogénéisés (homogénéisateur de type péristaltique Stomacher ou rotatif Blender). Les échantillons de viande congelée restent congelés pendant le transport jusqu'au laboratoire. Les échantillons de viandes réfrigérées ne sont pas congelés mais conservés réfrigérés. Des échantillons distincts du même lot peuvent être regroupés.

Chaque échantillon est dûment marqué et identifié.

SECTION B

NOMBRE D'ÉCHANTILLONS À PRÉLEVER

1. Carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux et quartiers visés à la section A point 1

Le nombre de carcasses ou de demi-carcasses (unités) d'un lot dont les échantillons aléatoires distincts sont prélevés est le suivant:

<i>Lot (nombre d'unités)</i>	<i>Nombre d'unités à échantillonner</i>
1— 24	Nombre égal au nombre d'unités avec un maximum de 20
25— 29	20
30— 39	25
40— 49	30
50— 59	35
60— 89	40
90—199	50
200—499	55
500 ou plus	60

2. Quartiers, découpes et morceaux visés à la section A point 2

Le nombre d'unités d'emballage du lot dont des échantillons aléatoires distincts sont prélevés est le suivant:

<i>Lot (nombre d'unités d'emballage)</i>	<i>Nombre d'unités d'emballage à échantillonner</i>
1— 24	Nombre égal au nombre d'unités, avec un maximum de 20
25— 29	20
30— 39	25
40— 49	30
50— 59	35
60— 89	40
90—199	50
200—499	55
500 ou plus	60

En fonction du poids des unités d'emballage, le nombre d'unités d'emballage à échantillonner peut être réduit à l'aide des coefficients suivants:

Poids des unités d'emballage	> 20 kg	10—20 kg	< 10 kg
Coefficients	× 1	× ¾	× ½

SECTION C.

MÉTHODE MICROBIOLOGIQUE D'EXAMEN DES ÉCHANTILLONS

La recherche, dans les échantillons, des salmonelles par des tests microbiologiques doit se faire selon la méthode normalisée de l'Organisation de normalisation internationale, ISO 6579:1993. Toutefois, des méthodes offrant des garanties équivalentes peuvent être autorisées cas par cas par le Conseil statuant sur proposition de la Commission.