

COMMISSION

RECOMMANDATION DE LA COMMISSION

du 10 janvier 2003

relative à un programme coordonné pour le contrôle officiel des denrées alimentaires pour 2003

[notifiée sous le numéro C(2002) 5556]

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2003/10/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

RECOMMANDE:

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 89/397/CEE du Conseil du 14 juin 1989 relative au contrôle officiel des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et en particulier son article 14, paragraphe 3,

après consultation du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

considérant ce qui suit:

- (1) Il est nécessaire, aux fins du bon fonctionnement du marché intérieur, de prévoir des programmes d'inspection alimentaire coordonnés au niveau communautaire en vue d'améliorer la mise en œuvre harmonisée des contrôles officiels par les États membres.
- (2) Ces programmes mettent l'accent sur le respect de la législation communautaire, la protection de la santé publique, les intérêts des consommateurs et la loyauté des pratiques commerciales.
- (3) L'article 3 de la directive 93/99/CEE du Conseil du 29 octobre 1993 relative à des mesures additionnelles concernant le contrôle officiel des denrées alimentaires ⁽²⁾ exige que les laboratoires visés à l'article 7 de la directive 89/397/CEE satisfassent aux critères énoncés dans la norme européenne EN 45000, désormais remplacée par la norme EN ISO 17025:2000.
- (4) Les résultats de la mise en œuvre simultanée des programmes nationaux et des programmes coordonnés peuvent fournir des informations et une expérience qui serviront de base aux activités de contrôle et à la législation futures,

1. Au cours de l'année 2003, les États membres devraient procéder à des inspections et des contrôles incluant, le cas échéant, des prélèvements et l'analyse de ces prélèvements dans des laboratoires, en vue:

- de contrôler que les huiles d'olive sont clairement et correctement étiquetées conformément aux dispositions communautaires,
- d'évaluer la sécurité de certains produits de la pêche (sécurité bactériologique des crustacés et mollusques cuits et teneur en histamine dans les espèces de poissons des familles *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae* et *Coryphaenidae*).

2. Bien que la présente recommandation ne fixe pas de taux de prélèvement et/ou d'inspection, les États membres devraient veiller à ce qu'ils soient suffisants pour donner une vue d'ensemble de la situation dans chaque État membre.
3. Les États membres devraient fournir les informations demandées en se conformant à la présentation des fiches d'enregistrement figurant à l'annexe de la présente recommandation pour contribuer à une meilleure comparabilité des résultats. Ces informations, accompagnées d'un rapport explicatif, doivent être communiquées à la Commission pour le 1^{er} mai 2004.
4. Les denrées alimentaires analysées dans le cadre du présent programme devraient être soumises aux laboratoires conformément aux dispositions de l'article 3 de la directive 93/99/CEE. Toutefois, si les États membres ne disposent pas de tels laboratoires pour certaines analyses prévues dans la présente recommandation, ils peuvent également désigner d'autres laboratoires en mesure d'effectuer ces analyses.

⁽¹⁾ JO L 186 du 30.6.1989, p. 23.

⁽²⁾ JO L 290 du 24.11.1993, p. 14.

5. Étiquetage des huiles d'olive

5.1. Portée du programme

En 2001, un problème de contamination par des hydrocarbures aromatiques polycycliques [HAP, par exemple le benzo(a)pyrène] a été identifié dans l'huile de qualité inférieure connue sous le nom d'huile de grignons. Au cours de leurs enquêtes, les États membres ont constaté un problème d'étiquetage pour différentes qualités d'huiles d'olive entraînant une confusion entre l'huile de grignons d'olive, l'huile d'olive et l'huile d'olive vierge. Cette confusion a rendu malaisée la gestion du problème de contamination. Un étiquetage incorrect ou trompeur a été découvert concernant la ou les catégories d'huile dans les produits mis en vente. De plus, l'éventualité d'un mélange illicite d'huiles de catégorie inférieure dans des produits de qualité supérieure a été identifiée. Cette pratique est non seulement trompeuse pour les consommateurs, mais elle présente aussi un risque pour la santé publique en raison de la présence potentielle d'huile de qualité inférieure contaminée.

Ce volet du programme a pour objet de vérifier que les huiles d'olive sont correctement étiquetées, de s'assurer que le mélange illicite d'huiles de qualité inférieure potentiellement contaminées n'est pas pratiqué, ce qui, dans le cas contraire, pourrait présenter un risque pour la santé des consommateurs. Il contribuera à la gestion des risques résultant des huiles potentiellement contaminées et permettra d'éviter que les consommateurs soient induits en erreur.

5.2. Prélèvement d'échantillons et méthode d'analyse

Les autorités compétentes des États membres devraient procéder à des contrôles, y compris des contrôles documentaires si possible, au niveau de la production avant la mise sur le marché, au niveau du commerce de détail pour les produits vendus directement aux consommateurs et à d'autres niveaux appropriés, par exemple la distribution, pour les produits destinés à la restauration. Ces contrôles ont pour objet de vérifier la précision de l'étiquetage des huiles d'olive quant à la (aux) catégorie(s) d'huile contenue(s) dans le produit, conformément à la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard⁽¹⁾, au règlement n° 136/66/CEE du Conseil du 22 septembre 1966 portant établissement d'une organisation commune des marchés dans le secteur des matières grasses⁽²⁾ et au règlement (CE) n° 1019/2002 de la Commission du 13 juin 2002 relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive⁽³⁾.

Des échantillons des produits doivent être prélevés et analysés pour déterminer la composition de l'huile conformément au règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission⁽⁴⁾ et au règlement (CE) n° 796/2002 de la Commission⁽⁵⁾.

Le niveau global de prélèvement est laissé à l'appréciation des autorités compétentes des États membres.

Les résultats des contrôles devraient être consignés sur le modèle de fiche d'enregistrement repris à l'annexe I de la présente recommandation.

6. Sécurité des produits de la pêche: sécurité bactériologique des crustacés et mollusques cuits

6.1. Portée du programme

La qualité microbiologique des crustacés et mollusques cuits est souvent critique. Ces produits ont pour caractéristique de favoriser la croissance d'un vaste éventail de micro-organismes. De plus, certains aspects spécifiques de leur production, tels que la cuisson à bord des navires de pêche, le refroidissement à l'eau de mer, la manipulation intensive et les transports de longue durée, les rendent sensibles à une contamination et à une croissance microbiologiques indésirables.

La décision 93/51/CEE de la Commission⁽⁶⁾ fixe certains critères microbiologiques pour ces produits. Ces critères concernent *Staphylococcus aureus* et *Salmonella* dans le produit final ainsi que *Escherichia coli*, les coliformes thermotolérants et les bactéries aérobies mésophiles lors de la transformation. Récemment, une attention particulière a été accordée au risque pour la santé humaine lié à la présence de *Vibrio parahaemolyticus* pathogène dans ce type de produits. Les informations scientifiques disponibles actuellement sont cependant insuffisantes pour fixer un critère applicable à cette combinaison agent pathogène/produit dans la législation communautaire.

Ce volet du programme vise à étudier la sécurité microbiologique des crustacés et des mollusques cuits en vue de favoriser un niveau élevé de protection des consommateurs et de recueillir des informations sur la prévalence de micro-organismes pathogènes et témoins dans ces produits.

6.2. Prélèvement d'échantillons et méthode d'analyse

Les études doivent porter sur les crustacés et les mollusques cuits avant leur mise sur le marché, au stade de la production, et sur les produits déjà mis sur le marché. Les autorités compétentes des États membres doivent prélever des échantillons représentatifs de ces produits, au niveau de la production et du commerce de détail, en vue de la détection de *Salmonella*, du dénombrement de *Staphylococcus aureus* et *Escherichia coli* et du comptage total de *Vibrio parahaemolyticus*. Les échantillons, de 100 grammes chacun au minimum, devraient être manipulés conformément aux règles d'hygiène, placés dans des conteneurs réfrigérés et envoyés immédiatement au laboratoire pour analyse.

Le niveau global de prélèvement est laissé à l'appréciation des autorités compétentes des États membres.

⁽¹⁾ JO L 109 du 6.5.2000, p. 29.

⁽²⁾ JO 172 du 30.9.1966, p. 3025/66.

⁽³⁾ JO L 155 du 14.6.2002, p. 27.

⁽⁴⁾ JO L 248 du 5.9.1991, p. 1.

⁽⁵⁾ JO L 128 du 15.5.2002, p. 8.

⁽⁶⁾ JO L 13 du 21.1.1993, p. 11.

Les laboratoires sont autorisés à utiliser une méthode de leur choix à condition que son degré de performance soit adapté à l'objectif à atteindre. Toutefois, il est recommandé d'utiliser la version la plus récente de la norme ISO 6579 pour la détection de *Salmonella*, la version la plus récente de la norme EN/ISO 6888-1,2 pour *Staphylococcus aureus*, la version la plus récente de la norme ISO 16649-1,2,3 pour *Escherichia coli* et la version la plus récente de la norme ISO 8914 avec la méthode NPP⁽¹⁾ pour *Vibrio parahaemolyticus*. D'autres méthodes équivalentes reconnues par les autorités compétentes peuvent également être utilisées.

Les résultats de ces contrôles devraient être consignés sur le modèle de fiche d'enregistrement repris à l'annexe II de la présente recommandation.

7. Sécurité des produits de la pêche: teneur en histamine dans certaines espèces de poissons

7.1. Portée du programme

L'ingestion de produits de la pêche à forte teneur en histamine peut être source de maladie. L'histamine et les autres amines sont formées par la croissance de certaines bactéries résultant du non-respect des conditions de temps/température et de pratiques non hygiéniques au moment de la récolte, du stockage, de la transformation et de la distribution des produits de la pêche. Les poissons des familles *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryphaenidae*, qui comprennent les thons, sardines, maquereaux, ormeaux, etc., sont les plus concernées par cet empoisonnement alimentaire en raison de leur teneur élevée en acide amine histidine qui est considéré comme le précurseur de l'histamine. La directive 91/493/CEE du Conseil du 22 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche⁽²⁾ établit les exigences en matière de sécurité en ce qui concerne les teneurs en histamine admises, le prélèvement d'échantillons et les méthodes d'analyse.

Ce volet du programme a pour objet de vérifier que les produits de la pêche mis sur le marché n'excèdent pas les limites d'histamine fixées dans la législation communautaire en vue d'assurer un niveau élevé de protection des consommateurs.

7.2. Prélèvement d'échantillons et méthode d'analyse

Les États membres devraient procéder à des contrôles au niveau des marchés de vente à la criée et en gros, des établissements de production et de la vente au détail pour vérifier que les produits de la pêche n'excèdent pas la teneur en histamine précisée ci-dessous. Les vérifications doivent porter sur les poissons des familles *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryphaenidae*, frais ou congelés, préparés, transformés ou conservés.

Conformément à la directive 91/493/CEE, neuf échantillons sont prélevés sur chaque lot. Ils doivent respecter les conditions suivantes:

- la teneur moyenne ne doit pas dépasser 100 ppm,
- deux échantillons peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm mais n'atteignant pas 200 ppm,
- aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm.

Toutefois, les produits qui ont subi un traitement de maturation enzymatique dans la saumure peuvent avoir des teneurs en histamine plus élevées mais ne dépassant pas le double des valeurs indiquées ci-dessus.

Les examens doivent être effectués avec des méthodes fiables qui sont scientifiquement reconnues, telles que la méthode de chromatographie liquide haute performance (HPLC).

Le niveau global de prélèvement est laissé à l'appréciation des autorités compétentes des États membres.

Les résultats de ces contrôles devraient être consignés sur le modèle de fiche d'enregistrement repris à l'annexe III de la présente recommandation.

Fait à Bruxelles, le 10 janvier 2003.

Par la Commission

David BYRNE

Membre de la Commission

⁽¹⁾ Utiliser une technique NPP 3 x 3 avec de l'eau peptonée salée alcaline comme milieu d'enrichissement selon la description figurant ci-après. Préparer une suspension initiale 10⁻¹ de l'aliment, et deux dilutions décimales de cette suspension (ce qui donne des suspensions à 10⁻² et 10⁻³), avec l'eau peptonée salée alcaline comme diluant. Pour chaque dilution, ajouter 1 ml à chacun des trois tubes contenant 9 ml d'eau peptonée salée alcaline simple. Les procédures d'incubation, de repiquage et d'identification doivent être conformes à ISO 8914. Tout tube donnant *V. parahaemolyticus* confirmé est considéré comme positif. Des tables NPP figurent à l'annexe B de la norme ISO 4831. La multiplication de l'indice NPP par 10 donne le comptage de *V. parahaemolyticus* par gramme.

⁽²⁾ JO L 268 du 24.9.1991, p. 15.

ANNEXE II

SÉCURITÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE
SÉCURITÉ MICROBIOLOGIQUE DES CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES CUITS

État membre:.....

PATHOGÈNES BACTÉRIENS	IDENTIFICATION DU PRODUIT	NOMBRE D'ÉCHANTILLONS	RÉSULTATS D'ANALYSE (1)			MESURES ADOPTÉES (NOMBRE)										
			S	A	U	Aucune	Avertissement verbal	Avertissement écrit	Obligation d'améliorer le contrôle interne	Rappel du produit requis	Sanction administrative	Action en justice	Autre			
														Production	Détail	
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Absence dans 25 g																
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 c = 2 m = 100 ufc/g M = 1 000 ufc/g																
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 1 m = 100 ufc/g M = 1 000 ufc/g																
Comptage total <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (2) n = 5 c = 2 m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g																

(1) S = Satisfaisant, A = Acceptable, U = Insatisfaisant. Pour *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* et *Vibrio parahaemolyticus*, le résultat est satisfaisant si toutes les valeurs observées sont < 3m, acceptable si un maximum de c valeurs oscille en 3m et 10m (=M), et insatisfaisant si une ou plusieurs valeurs sont > M ou si plus de c valeurs oscillent entre 3m et M.

(2) L'étude doit collecter des informations sur les niveaux de ces bactéries dans les crustacés et mollusques cuits dans l'Union européenne et le critère recommandé est un indicateur des conditions d'hygiène lors de la production et de la manipulation. Le critère doit uniquement servir de valeur indicative.

