

RÈGLEMENT (CE) N° 646/2007 DE LA COMMISSION

du 12 juin 2007

portant application du règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la fixation d'un objectif communautaire pour la réduction de la prévalence de *Salmonella* Enteritidis et *Salmonella* Typhimurium chez les poulets de chair, et abrogeant le règlement (CE) n° 1091/2005

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

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire ⁽¹⁾, et notamment son article 4, paragraphe 1, son article 8, paragraphe 1 et son article 13,

considérant ce qui suit:

- (1) L'objectif du règlement (CE) n° 2160/2003 est de garantir que des mesures adaptées et efficaces sont prises pour détecter et contrôler les salmonelles et d'autres agents zoonotiques à tous les stades pertinents de la production, de la transformation et de la distribution, en particulier au niveau de la production primaire, de manière à réduire leur prévalence et le risque qu'ils représentent pour la santé publique.
- (2) Le règlement (CE) n° 2160/2003 prévoit qu'un objectif communautaire doit être établi pour la réduction de la prévalence de tous les sérotypes de salmonelles présentant un intérêt du point de vue de la santé publique chez les poulets de chair au niveau de la production primaire. Une telle réduction revêt de l'importance étant donné les mesures strictes qui seront applicables à la viande fraîche provenant de troupeaux infectés de poulets de chair à partir du 12 décembre 2010 en vertu dudit règlement. En particulier, la viande de volaille fraîche, y compris la viande de poulets de chair, ne pourra être mise sur le marché qu'à condition qu'aucune salmonelle ne soit détectée dans 25 g de la viande concernée.
- (3) Conformément au règlement (CE) n° 2160/2003, cet objectif communautaire doit contenir l'expression numérique du pourcentage maximal d'unités épidémiologiques restant positives et/ou du pourcentage minimal de réduction du nombre d'unités épidémiologiques restant positives, le délai maximal dans lequel l'objectif doit être atteint et la définition des programmes de tests nécessaires pour vérifier la réalisation de l'objectif. Il doit également inclure, s'il y a lieu, la définition des sérotypes qui présentent un intérêt du point de vue de la santé publique.

- (4) Pour que l'objectif communautaire puisse être défini, des données comparables ont été collectées sur la prévalence des sérotypes de salmonelles concernés chez les poulets de chair dans les États membres, conformément à la décision 2005/636/CE de la Commission ⁽²⁾ concernant une étude de référence sur la prévalence de *Salmonella* spp. dans les troupeaux de poulets de chair.
- (5) Le règlement (CE) n° 2160/2003 prévoit que, pour une période transitoire de trois ans, l'objectif communautaire pour les poulets de chair doit couvrir *Salmonella* Enteritidis et *Salmonella* Typhimurium. Les autres sérotypes qui présentent un intérêt du point de vue de la santé publique pourront être pris en considération après cette période.
- (6) Pour vérifier les progrès réalisés sur la voie de l'objectif communautaire, il convient d'organiser des prélèvements répétés d'échantillons dans les troupeaux de poulets de chair, conformément au présent règlement.
- (7) Conformément à l'article 15 du règlement (CE) n° 2160/2003, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a été consultée avant la fixation de l'objectif communautaire pour les poulets de chair. Le groupe de travail de l'EFSA sur la collecte de données sur les zoonoses a notamment adopté, le 28 mars 2007, le *Report on the Analysis of the baseline survey on the prevalence of Salmonella in broiler flocks of Gallus gallus in the EU, 2005-2006. Part A: Salmonella prevalence estimates* ⁽³⁾.
- (8) Le règlement (CE) n° 1091/2005 de la Commission du 12 juillet 2005 mettant en œuvre le règlement (CE) n° 2160/2003 en ce qui concerne les exigences communautaires relatives à l'utilisation de méthodes de contrôle spécifiques dans le cadre des programmes nationaux de contrôle des salmonelles ⁽⁴⁾ a été remplacé par le règlement (CE) n° 1177/2006 de la Commission du 1^{er} août 2006 mettant en œuvre le règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences relatives à l'utilisation de méthodes de contrôle spécifiques dans le cadre des programmes nationaux de contrôle des salmonelles chez les volailles ⁽⁵⁾. Dans un souci de clarté, il convient d'abroger le règlement (CE) n° 1091/2005.
- (9) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

⁽¹⁾ JO L 325 du 12.12.2003, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1791/2006 du Conseil (JO L 363 du 20.12.2006, p. 1).

⁽²⁾ JO L 228 du 3.9.2005, p. 14.

⁽³⁾ *The EFSA Journal*, n° 98, 2007, p. 1-85.

⁽⁴⁾ JO L 182 du 13.7.2005, p. 3.

⁽⁵⁾ JO L 212 du 2.8.2006, p. 3.

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article 2

Article premier

Objectif communautaire

1. L'objectif communautaire visé à l'article 4, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 2160/2003 en ce qui concerne la réduction de *Salmonella* Enteritidis et *Salmonella* Typhimurium chez les poulets de chair («objectif communautaire») est une réduction du pourcentage maximal de troupeaux de poulets de chair demeurant positifs au regard de *Salmonella* Enteritidis et *Salmonella* Typhimurium à une valeur inférieure ou égale à 1 % d'ici le 31 décembre 2011.

2. Le programme de tests nécessaire pour vérifier si l'objectif communautaire est atteint est décrit dans l'annexe.

3. La Commission envisagera de réexaminer le programme de tests présenté en annexe en s'appuyant sur l'expérience acquise en 2009, la première année d'application des programmes de contrôle nationaux visés à l'article 5, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 2160/2003.

Abrogation du règlement (CE) n° 1091/2005

Le règlement (CE) n° 1091/2005 est abrogé avec effet au 1^{er} juillet 2007.

Les références au règlement abrogé s'entendent comme faites au règlement (CE) n° 1177/2006.

Article 3

Entrée en vigueur et applicabilité

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

L'article 1^{er}, paragraphes 1 et 3, est applicable à compter du 1^{er} juillet 2007, et l'article 1^{er}, paragraphe 2, à compter du 1^{er} janvier 2009.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 12 juin 2007.

Par la Commission
Markos KYPRIANOU
Membre de la Commission

ANNEXE

Programme de tests pour vérifier la réalisation de l'objectif communautaire visé à l'article 1^{er}, paragraphe 2**1. Fréquence et statut de l'échantillonnage**

- a) La base d'échantillonnage englobe tous les troupeaux de poulets de chair relevant du champ d'application du règlement (CE) n° 2160/2003.
- b) Les troupeaux de poulets de chair font l'objet d'un prélèvement d'échantillons à l'initiative de l'exploitant du secteur alimentaire et de l'autorité compétente.
 - L'échantillonnage à l'initiative de l'exploitant du secteur alimentaire est réalisé conformément à l'article 5, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 2160/2003 dans les trois semaines qui précèdent le transfert des animaux à l'abattoir.
 - L'échantillonnage à l'initiative de l'autorité compétente porte sur 10 % des élevages de plus de 5 000 oiseaux, dont il convient de tester au moins un troupeau. Il est réalisé sur la base d'une analyse de risque, à chaque fois que l'autorité compétente l'estime nécessaire.

Un prélèvement d'échantillons par l'autorité compétente peut remplacer un échantillonnage réalisé à l'initiative de l'exploitant.
- c) Par dérogation au point a), l'autorité compétente peut toutefois décider de prélever un échantillon sur au moins un troupeau par bande dans les élevages qui comptent plusieurs troupeaux, si:
 - i) le système tout plein-tout vide est utilisé;
 - ii) tous les troupeaux sont gérés de la même façon;
 - iii) les aliments et l'eau sont communs à tous les troupeaux;
 - iv) sur une année et pour au moins six bandes, *Salmonella* spp a été dépisté conformément au dispositif de surveillance exposé au point b) pour tous les troupeaux de l'élevage, et des échantillons ont été prélevés sur tous les troupeaux d'au moins une bande par l'autorité compétente; et
 - v) tous les tests de dépistage de *Salmonella* Enteritidis ou *Salmonella* Typhimurium sont négatifs.

2. Protocole d'échantillonnage

Il convient de prélever au moins deux paires de pédisacs/socquettes. Pour les troupeaux en libre parcours, les échantillons ne doivent être collectés que dans la zone située à l'intérieur du poulailler. Tous les pédisacs/socquettes doivent être regroupés en un échantillon unique.

Dans les troupeaux comptant moins de 100 poulets de chair, où il n'est pas possible d'utiliser des pédisacs/socquettes parce que les poulaillers ne sont pas accessibles, les pédisacs/socquettes peuvent être remplacés par des chiffonnettes traînées à la main — les pédisacs ou socquettes sont portés par-dessus la main gantée et frottés sur des surfaces souillées par des fèces fraîches ou, si ce n'est pas faisable, par d'autres techniques d'échantillonnage des fèces appropriées au regard du test à réaliser.

Avant d'enfiler les pédisacs/socquettes, il convient d'humidifier leur surface au moyen d'un diluant à récupération maximale (0,8 % de chlorure de sodium, 0,1 % de peptone dans de l'eau déionisée stérile) ou de l'eau stérile ou tout autre diluant approuvé par le laboratoire national de référence visé à l'article 11 du règlement (CE) n° 2160/2003. L'utilisation d'eau, disponible dans l'exploitation, contenant des agents antimicrobiens ou d'autres désinfectants est interdite. Pour humidifier les socquettes, il est recommandé de verser le liquide à l'intérieur avant de les enfiler. Une autre solution consiste à autoclaver les pédisacs ou socquettes avant utilisation avec un diluant dans des sacs ou pots autoclaves. Les diluants peuvent également être appliqués après que les pédisacs ont été enfilés, à l'aide d'un spray ou d'un flacon de lavage.

Il convient de veiller à ce que toutes les sections du poulailler soient représentées de manière proportionnée dans l'échantillonnage. Chaque paire doit couvrir environ 50 % de la surface du poulailler.

Une fois l'échantillonnage terminé, les pédisacs/socquettes sont enlevés avec précaution afin que les matières adhérentes ne s'en détachent pas. Les pédisacs peuvent être retournés pour éviter les pertes. Ils doivent être placés dans un sac ou un pot et étiquetés.

L'autorité compétente supervise la formation des exploitants du secteur alimentaire pour garantir la bonne application du protocole d'échantillonnage.

Lorsque l'autorité compétente prélève des échantillons en raison de soupçons d'infection par des salmonelles, ainsi que dans tout autre cas qu'elle juge approprié, l'autorité compétente s'assure, en effectuant des tests supplémentaires s'il y a lieu, que les résultats des analyses de dépistage de salmonelles dans les troupeaux de poulets de chair ne sont pas faussés par l'utilisation d'antimicrobiens dans ces troupeaux.

Si la présence de *Salmonella* Enteritidis et de *Salmonella* Typhimurium n'est pas mise en évidence, mais que des antimicrobiens ou des effets d'inhibition de la prolifération bactérienne sont détectés, le troupeau de poulets de chair est à considérer comme un troupeau infecté aux fins de l'objectif communautaire visé à l'article 1^{er}, paragraphe 2.

3. Examen des échantillons

3.1. Transport et préparation des échantillons

Les échantillons sont envoyés par courrier express ou par coursier aux laboratoires visés aux articles 11 et 12 du règlement (CE) n° 2160/2003, dans les 25 heures suivant leur prélèvement. Au laboratoire, les échantillons devront être conservés réfrigérés jusqu'à leur analyse, effectuée dans les 48 heures suivant leur réception.

La paire de pédisacs/socquettes est déballée avec précaution pour que les matières fécales adhérentes ne s'en détachent pas; les échantillons sont rassemblés et placés dans 225 ml d'eau peptonée tamponnée préchauffée à température ambiante.

La préparation est mélangée jusqu'à ce que l'échantillon soit totalement saturé et la culture se poursuit suivant la méthode de détection visée au point 3.2.

Si des normes ISO pour la préparation des échantillons de matières fécales en vue de la détection de salmonelles ont été adoptées, elles sont appliquées et remplacent les dispositions relatives à la préparation des échantillons visées au présent point.

3.2. Méthode de détection

Il convient d'utiliser la méthode de détection recommandée par le laboratoire communautaire de référence (LCR) pour les salmonelles, situé à Bilthoven, aux Pays-Bas.

Cette méthode est décrite dans la version actuelle du projet d'annexe D de la norme ISO 6579 (2002): «Recherche de *Salmonella* spp. dans les matières fécales des animaux et dans des échantillons au stade de la production primaire».

Dans cette méthode de détection, un milieu semi-solide (milieu semi-solide modifié Rappaport-Vassiliadis — MSRV) est utilisé comme milieu d'enrichissement sélectif unique.

3.3. Sérotypage

Au moins un isolat de chaque échantillon positif doit être sérotypé, selon la classification de Kaufmann-White.

3.4. Autres méthodes

Pour les échantillons prélevés à l'initiative de l'exploitant du secteur alimentaire, les méthodes d'analyse prévues à l'article 11 du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ peuvent remplacer les méthodes de préparation des échantillons, de détection et de sérotypage prévues aux points 3.1, 3.2 et 3.3 de la présente annexe, si elles sont validées conformément à la norme EN/ISO 16140/2003.

3.5. Stockage des souches

Au moins une souche isolée par poulailler et par an est collectée et stockée par l'autorité compétente en vue de la réalisation ultérieure d'une lysotypie ou d'un antibiogramme selon les méthodes normales de collecte de cultures, lesquelles doivent garantir l'intégrité des souches pour une période minimale de deux ans.

⁽¹⁾ JO L 165 du 30.4.2004, p. 1, rectifié au JO L 191 du 28.5.2004, p. 1.

4. Résultats et transmission des informations

4.1. Calcul de la prévalence pour la vérification de l'objectif communautaire

Un troupeau de poulets de chair est considéré comme positif aux fins de la vérification de la réalisation de l'objectif communautaire lorsque la présence de *Salmonella* Enteritidis et/ou de *Salmonella* Typhimurium (hors souches vaccinales) est détectée dans le troupeau en toute occasion.

Les troupeaux de poulets de chair positifs ne sont comptabilisés qu'une seule fois par bande, indépendamment du nombre d'échantillons prélevés et de tests effectués, et font l'objet d'un rapport uniquement la première année où un échantillon positif est détecté.

4.2. Rapports

Les informations à communiquer sont les suivantes:

- a) le nombre total de troupeaux de poulets de chair ayant fait l'objet d'un prélèvement d'échantillons par l'autorité compétente ou l'exploitant du secteur alimentaire;
- b) le nombre total de troupeaux infectés;
- c) tous les sérotypes de *Salmonella* isolés (y compris les sérotypes autres que *Salmonella* Enteritidis et *Salmonella* Typhimurium);
- d) l'explication des résultats, notamment pour ce qui est des cas exceptionnels.

Les résultats et toute information additionnelle pertinente sont communiqués dans le cadre du rapport sur les tendances et les sources prévu à l'article 9, paragraphe 1, de la directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

4.3. Informations supplémentaires

Il convient de fournir au moins les informations supplémentaires suivantes pour chaque troupeau de poulets de chair testé; ces informations seront analysées au niveau national ou, à sa demande, par l'Autorité européenne de sécurité des aliments:

- a) les échantillons prélevés par l'autorité compétente ou par l'exploitant du secteur alimentaire;
- b) les références de l'élevage, qui doivent rester uniques dans le temps;
- c) les références du poulailler, qui doivent également rester uniques dans le temps;
- d) le mois de l'échantillonnage.

⁽¹⁾ JO L 325 du 12.12.2003, p. 31.