

RÈGLEMENT (UE) N° 1086/2011 DE LA COMMISSION

du 27 octobre 2011

modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission en ce qui concerne les salmonelles dans les viandes fraîches de volaille

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union 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 5, paragraphe 6,vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ⁽²⁾, et notamment son article 4, paragraphe 4,

considérant ce qui suit:

- (1) L'objectif du règlement (CE) n° 2160/2003 est de faire en sorte que soient prises des mesures adaptées et efficaces 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, de manière à réduire leur prévalence et le risque qu'ils représentent pour la santé publique. Ce règlement porte entre autres sur l'adoption d'objectifs visant à réduire la prévalence de certaines zoonoses chez les populations animales et sur l'adoption de règles concernant les échanges au sein de l'Union et les importations en provenance de pays tiers de certains animaux et produits qui en sont dérivés.
- (2) Le 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 ⁽³⁾ fixe un objectif pour la réduction de la prévalence de ces deux sérotypes de salmonelles chez les poulets de chair dans l'Union. Ce règlement vise une réduction du pourcentage de troupeaux de poulets de chair demeurant positifs au regard de *Salmonella enteritidis* et *Salmonella typhimurium* à une valeur inférieure ou égale à 1 % pour le 31 décembre 2011.
- (3) Le règlement (CE) n° 584/2008 de la Commission du 20 juin 2008 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 dindes ⁽⁴⁾ fixe un objectif pour la réduction de la prévalence de ces deux sérotypes de salmonelles dans les cheptels de dindes dans l'Union. Ce règlement vise une réduction du pourcentage de cheptels de dindes d'élevage restant positifs au regard de *Salmonella enteritidis* et *Salmonella typhimurium* à une valeur inférieure ou égale à 1 % pour le 31 décembre 2012.

- (4) L'annexe II du règlement (CE) n° 2160/2003 définit des mesures spécifiques à prendre pour surveiller les zoonoses et les agents zoonotiques énumérés à son annexe I. Plus spécifiquement, il est prévu à l'annexe II, partie E, point 1, dudit règlement qu'à partir du 12 décembre 2010, les viandes fraîches de volaille provenant des animaux recensés à son annexe I ne pourront être mises sur le marché aux fins de la consommation humaine, à moins qu'elles ne satisfassent au critère «Salmonelles: absence dans 25 grammes». Ce règlement prévoit également la fixation de règles détaillées relatives à ce critère, en particulier de règles précisant les modalités d'échantillonnage et les méthodes d'analyse.
- (5) Il convient de veiller à ce que les règles détaillées relatives au critère concernant les salmonelles dans les viandes fraîches de volaille apportent une garantie raisonnable de la non-contamination desdites viandes par les salmonelles en cause et de faire en sorte qu'une application harmonisée des dispositions conduise à une concurrence loyale et à des conditions similaires de mise sur le marché.
- (6) Le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ⁽⁵⁾ établit les critères microbiologiques applicables à certains micro-organismes et les règles d'application que les exploitants du secteur alimentaire doivent observer lorsqu'ils mettent en œuvre les mesures d'hygiène générales et spécifiques visées à l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004.
- (7) Afin d'assurer la cohérence de la législation de l'Union, il y a lieu de modifier les exigences spécifiques applicables aux viandes fraîches de volaille fixées à l'annexe II, partie E, du règlement (CE) n° 2160/2003 et d'introduire des règles détaillées relatives au critère concernant les salmonelles à l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005.

⁽¹⁾ JO L 325 du 12.12.2003, p. 1.

⁽²⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 1.

⁽³⁾ JO L 151 du 13.6.2007, p. 21.

⁽⁴⁾ JO L 162 du 21.6.2008, p. 3.

⁽⁵⁾ JO L 338 du 22.12.2005, p. 1.

- (8) Conformément à la décision 2005/636/CE de la Commission du 1^{er} septembre 2005 concernant une participation financière de la Communauté à une étude de référence sur la prévalence de *Salmonella* spp. dans les troupeaux de poulets de chair *Gallus gallus* à réaliser dans les États membres ⁽¹⁾, à la décision 2006/662/CE de la Commission du 29 septembre 2006 concernant une participation financière de la Communauté à une étude de référence sur la prévalence de *Salmonella* dans les troupeaux de dindes à réaliser dans les États membres ⁽²⁾ et à la décision 2007/516/CE de la Commission du 19 juillet 2007 relative à une participation financière de la Communauté à une étude à réaliser dans les États membres portant sur la prévalence et la résistance antimicrobienne de *Campylobacter* spp. dans les troupeaux de poulets de chair ainsi que sur la prévalence de *Campylobacter* spp. et de *Salmonella* spp. dans les carcasses de poulets de chair ⁽³⁾, des informations ont été collectées concernant la prévalence des salmonelles dans les troupeaux de poulets de chair, les troupeaux de dindes et les carcasses de poulets de chair. Les résultats de ces études, ainsi que les résultats préliminaires de la première année d'exécution des programmes nationaux de contrôle des salmonelles chez les poulets de chair en vertu de l'article 5 du règlement (CE) n° 2160/2003 (à savoir 2009), montrent que la prévalence des salmonelles dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes reste élevée ⁽⁴⁾. En outre, l'établissement de programmes nationaux de contrôle des salmonelles chez les dindes, tels que prévus par le règlement (CE) n° 2160/2003, n'est obligatoire que depuis 2010. L'application du critère à l'ensemble des sérotypes de salmonelles avant qu'une réduction notable de la prévalence de celles-ci dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes n'ait été démontrée pourrait avoir des répercussions économiques disproportionnées sur le secteur. Il y a donc lieu de modifier l'annexe I, chapitre 1, du règlement (CE) n° 2073/2005.
- (9) Selon le rapport de synthèse communautaire sur les tendances et les sources des zoonoses, des agents zoonotiques et des foyers de toxi-infection alimentaire au sein de l'Union européenne en 2008 ⁽⁵⁾, publié par l'Autorité européenne de sécurité des aliments, environ 80 % des cas de salmonellose observés chez l'homme cette année-là étaient dus à *Salmonella enteritidis* et à *Salmonella typhimurium*, comme les années précédentes. Les viandes de volaille restent une source majeure de salmonellose humaine.
- (10) La fixation d'un critère pour *Salmonella enteritidis* et *Salmonella typhimurium* permettrait de concilier au mieux la réduction des cas de salmonellose humaine imputés à la consommation de viandes de volaille et la limitation des répercussions économiques de l'application du critère. Parallèlement, elle encouragerait les exploitants du secteur alimentaire à prendre, à des stades antérieurs de la production avicole, des mesures susceptibles de contribuer à la réduction de la prévalence de tous les sérotypes de salmonelles présentant un intérêt du point de vue de la santé publique. La concentration des efforts sur ces deux sérotypes serait par ailleurs conforme aux objectifs que l'Union s'est fixés en ce qui concerne la production primaire de volailles.
- (11) Les plans d'échantillonnage afférents à d'autres critères de sécurité des denrées alimentaires liés aux salmonelles sont définis dans le règlement (CE) n° 2073/2005. Ils se sont révélés pratiques à appliquer par les exploitants du secteur alimentaire, et conviennent donc également pour l'échantillonnage des viandes fraîches de volaille.
- (12) La norme internationale EN/ISO 6579 définit la méthode horizontale de recherche des *Salmonella* spp. dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. L'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 prévoit l'utilisation de cette norme comme méthode de référence pour tous les critères concernant les salmonelles. Dès lors, il convient qu'elle constitue également la méthode de référence pour le critère relatif aux viandes fraîches de volaille, sans préjudice des dispositions dudit règlement relatives à l'utilisation d'autres méthodes. Le laboratoire de référence de l'Union européenne pour les salmonelles recommande l'utilisation du schéma de White-Kaufmann-Le Minor comme méthode de référence pour le sérotype.
- (13) Les souches monophasiques de *Salmonella typhimurium* sont rapidement apparues comme l'un des sérotypes de salmonelles les plus courants chez plusieurs espèces d'animaux et chez les isolats cliniques humains. Selon l'avis scientifique intitulé «*Scientific Opinion on monitoring and assessment of the public health risk of «Salmonella typhimurium-like» strains*» ⁽⁶⁾, les souches monophasiques de *Salmonella typhimurium* dont la formule antigénique est 1,4,[5],12:i:- sont considérées comme des variantes de *Salmonella typhimurium* et les données disponibles indiquent qu'elles font peser sur la santé publique un risque comparable à celui que présentent d'autres souches de *Salmonella typhimurium*. Dès lors, il convient de préciser que les dispositions relatives à *Salmonella typhimurium* s'appliquent également à ces souches monophasiques.
- (14) Le règlement (CE) n° 2073/2005 établit un critère d'hygiène du procédé en ce qui concerne les salmonelles dans les carcasses de poulets et de dindons après le ressuage en abattoir. Ce critère vise à contrôler la contamination fécale des carcasses de volailles en cas de provenance d'un cheptel infecté ou de contamination croisée dans l'abattoir. Conformément à l'article 10 du règlement (CE) n° 2073/2005, les critères et les conditions relatifs à la présence des salmonelles dans les carcasses de volailles doivent être révisés à la lumière des variations observées dans la prévalence des salmonelles. Étant donné que les objectifs que l'Union s'est fixés pour les troupeaux de poulets de chair dans le règlement (CE) n° 646/2007 et pour les dindes dans le règlement (CE) n° 584/2008 doivent être atteints respectivement pour la fin 2011 et pour la fin 2012, il y a lieu de réduire le nombre d'unités d'échantillonnage qui peuvent excéder la limite définie. Le chapitre 2 de l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 doit donc être modifié en conséquence.
- (15) Dès lors, il convient de modifier les règlements (CE) n° 2160/2003 et (CE) n° 2073/2005 en conséquence.

⁽¹⁾ JO L 228 du 3.9.2005, p. 14.

⁽²⁾ JO L 272 du 3.10.2006, p. 22.

⁽³⁾ JO L 190 du 21.7.2007, p. 25.

⁽⁴⁾ www.efsa.europa.eu/fr/.

⁽⁵⁾ *The EFSA Journal* (2010); 8(1): 1496.

⁽⁶⁾ *The EFSA Journal* (2010); 8(10): 1826.

(16) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen, ni du Conseil,

applicable défini à l'annexe I, chapitre 1, ligne 1.28, du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission (*).

(*) JO L 338 du 22.12.2005, p. 1»

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

À l'annexe II du règlement (CE) n° 2160/2003, le point 1 de la partie E est remplacé par le texte suivant:

«1. À partir du 1^{er} décembre 2011, les viandes fraîches de volaille provenant des populations animales énumérées à l'annexe I devront satisfaire au critère microbiologique

Article 2

L'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 3

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

Il s'applique à compter du 1^{er} décembre 2011.

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

Fait à Bruxelles, le 27 octobre 2011.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE

L'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 est modifiée comme suit:

1. Au chapitre 1, la ligne 1.28 suivante et les notes de bas de page 20 et 21 correspondantes sont ajoutées:

«1.28 Viandes fraîches de volaille ⁽²⁰⁾ de	<i>Salmonella typhimurium</i> ⁽²¹⁾ <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Absence dans 25 g	EN/ISO 6579 (recherche) – Schéma de White-Kaufmann-Le Minor (sérotypage)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
---	--	---	---	-------------------	--	---

⁽²⁰⁾ Ce critère est applicable aux viandes fraîches provenant de cheptels reproducteurs de *Gallus gallus*, de poules pondeuses, de poulets de chair, de cheptels reproducteurs de dindes et de cheptels de dindes d'engraissement.

⁽²¹⁾ Pour ce qui est des souches monophasiques de *Salmonella typhimurium*, seules celles dont la formule antigénique est 1,4,[5],12:i:- sont visées.»

2. Au chapitre 2, la ligne 2.1.5 est remplacée par le texte suivant et la note de bas de page 10 correspondante est ajoutée:

«2.1.5 Carcasses de volailles: poulets de chair et dindes	<i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾ À partir du 1.1.2012, c = 5 pour les poulets de chair À partir du 1.1.2013, c = 5 pour les dindes	Absence dans 25 g d'un échantillon groupé de peau du cou	EN/ISO 6579 (recherche)	Carcasses après le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine
---	--	-------------------	--	--	-------------------------	-----------------------------	--

⁽¹⁰⁾ Lorsque la présence de *Salmonella* spp. est détectée, les isolats doivent être sérotypés pour *Salmonella typhimurium* et *Salmonella enteritidis* afin de vérifier le respect du critère microbiologique fixé à la ligne 1.28 du chapitre 1.»

3. Au chapitre 3, le point 3.2 est remplacé par le texte suivant:

«3.2. Échantillonnage bactériologique dans les abattoirs et les lieux de production de viandes hachées, de préparations à base de viande, de viandes séparées mécaniquement et de viandes fraîches

Règles d'échantillonnage applicables aux carcasses de bovins, de porcins, d'ovins, de caprins et d'équidés

Les méthodes d'échantillonnage destructives et non destructives, la sélection des zones d'échantillonnage ainsi que les règles concernant l'entreposage et le transport des échantillons sont décrites dans la norme ISO 17604.

Lors de chaque séance d'échantillonnage, les prélèvements sont effectués de manière aléatoire sur cinq carcasses. Les zones d'échantillonnage sont choisies compte tenu de la technique d'abattage utilisée dans chaque établissement.

Les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur les entérobactériacés et le nombre de colonies aérobies sont effectués à quatre endroits différents de la carcasse. Quatre échantillons de tissus d'une surface totale de 20 cm² sont prélevés par la méthode destructive. Lorsque la méthode non destructive est utilisée à cet effet, la surface d'échantillonnage est d'au moins 100 cm² (50 cm² pour les carcasses de petits ruminants) par zone d'échantillonnage.

Les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur les salmonelles sont effectués à l'aide d'une éponge abrasive. Les zones les plus susceptibles d'être contaminées sont choisies. La surface totale d'échantillonnage est d'au moins 400 cm².

Les échantillons prélevés sur les différentes zones d'échantillonnage de la carcasse sont regroupés avant l'examen.

Règles d'échantillonnage applicables aux carcasses de volailles et aux viandes fraîches de volaille

Dans les abattoirs, les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur les salmonelles sont effectués sur les carcasses entières de volailles comportant la peau du cou. Dans les autres établissements transformant des viandes fraîches de volaille, les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur les salmonelles sont effectués prioritairement sur les carcasses entières de volailles comportant la peau du cou, si de telles carcasses sont disponibles, mais aussi sur des portions de poulet avec peau et/ou des portions de poulet sans peau ou avec une très petite quantité de peau, le choix étant fondé sur les risques.

Les abattoirs incluent dans leurs plans d'échantillonnage des carcasses de volailles provenant de cheptels dont le statut au regard des salmonelles n'est pas connu ou dont le statut au regard de *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* est positif.

Pour les analyses visant à s'assurer du respect du critère d'hygiène du procédé défini au chapitre 2, ligne 2.1.5, concernant les salmonelles dans les carcasses de volailles dans les abattoirs, des échantillons de peau du cou sont prélevés de manière aléatoire sur un minimum de quinze carcasses de volailles après le ressuage lors de chaque séance d'échantillonnage. Un morceau de peau du cou d'environ 10 g est prélevé sur chaque carcasse de volaille. Chaque fois, avant l'examen, les échantillons de peau du cou de trois carcasses de volailles du même cheptel d'origine sont regroupés, pour obtenir cinq échantillons finaux de 25 g. Ces échantillons servent également à vérifier le respect du critère de sécurité des denrées alimentaires fixé à la ligne 1.28 du chapitre 1.

Pour les analyses relatives aux salmonelles dans les viandes fraîches de volaille autres que les carcasses de volailles, cinq échantillons d'au moins 25 g sont prélevés sur un même lot. Un échantillon prélevé sur des portions de poulet avec peau contient de la peau et une fine tranche de muscle superficiel si la quantité de peau n'est pas suffisante pour former une unité d'échantillonnage. Un échantillon prélevé sur des portions de poulet sans peau ou avec une très petite quantité de peau contient une ou plusieurs fines tranches de muscle superficiel en plus de toute peau présente, pour former une unité d'échantillonnage suffisante. Les tranches de viande sont prélevées de manière à ce qu'elles comprennent une partie aussi grande que possible de la surface de la viande.

Lignes directrices pour l'échantillonnage

Des lignes directrices plus détaillées pour l'échantillonnage des carcasses, concernant en particulier les zones d'échantillonnage, peuvent être intégrées dans les guides de bonnes pratiques visés à l'article 7 du règlement (CE) n° 852/2004.

Fréquences d'échantillonnage des carcasses, des viandes hachées, des préparations à base de viande, des viandes séparées mécaniquement et des viandes fraîches de volaille

Les exploitants du secteur alimentaire responsables des abattoirs ou des établissements producteurs de viandes hachées, de préparations à base de viande, de viandes séparées mécaniquement ou de viandes fraîches de volaille prélèvent au moins une fois par semaine des échantillons destinés à une analyse microbiologique. Le jour de l'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert.

Pour les échantillonnages de viandes hachées et de préparations à base de viande destinés aux analyses portant sur *E. coli* et le nombre de colonies aérobies, ainsi que pour les échantillonnages de carcasses destinés aux analyses portant sur les entérobactériacés et le nombre de colonies aérobies, cette fréquence peut être réduite à une fois tous les quinze jours si des résultats satisfaisants sont obtenus six semaines d'affilée.

Pour les prélèvements d'échantillons de viandes hachées, de préparations à base de viande, de carcasses et de viandes fraîches de volaille destinés aux analyses portant sur les salmonelles, cette fréquence peut être réduite à une fois tous les quinze jours si des résultats satisfaisants sont obtenus trente semaines d'affilée. Elle peut aussi être réduite s'il existe un programme national ou régional de contrôle des salmonelles et si ce programme comprend des tests qui remplacent l'échantillonnage susmentionné. Enfin, la fréquence d'échantillonnage peut également être réduite si le programme national ou régional de contrôle des salmonelles démontre que la prévalence des salmonelles est faible dans les animaux achetés par l'abattoir.

Cependant, les petits abattoirs et les établissements qui produisent en petites quantités des viandes hachées, des préparations à base de viande et des viandes fraîches de volaille peuvent être dispensés de l'obligation d'observer ces fréquences lorsque cette dispense est justifiée par une analyse des risques et autorisée de ce fait par les autorités compétentes.»
