

RÈGLEMENT (UE) 2015/1474 DE LA COMMISSION**du 27 août 2015****concernant l'utilisation d'eau chaude recyclée pour éliminer la contamination microbologique de surface des carcasses****(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° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ⁽¹⁾, et notamment son article 3, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) La directive 98/83/CE du Conseil ⁽²⁾ vise à protéger la santé des personnes des effets néfastes de la contamination des eaux destinées à la consommation humaine en garantissant la salubrité et la propreté de celles-ci. Les parties A et B de l'annexe I de cette directive énumère les paramètres microbiologiques et chimiques que les eaux destinées à la consommation humaine doivent respecter.
- (2) Le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽³⁾ établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, en tenant particulièrement compte du principe de l'application généralisée de procédures fondées sur les principes de l'analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise (HACCP).
- (3) Le règlement (CE) n° 852/2004 définit l'«eau potable» comme l'eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par la directive 98/83/CE.
- (4) Le règlement (CE) n° 853/2004 établit des règles spécifiques en matière d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale à l'intention des exploitants du secteur alimentaire. Il dispose que les exploitants du secteur alimentaire ne doivent utiliser aucune substance autre que l'eau potable pour éliminer la contamination de surface des produits d'origine animale, sauf si l'utilisation de cette substance a été approuvée conformément audit règlement.
- (5) Le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁴⁾ fixe des règles spécifiques pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et dispose notamment qu'ils doivent comprendre des audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur le système HACCP.
- (6) Le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission ⁽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 dans le règlement (CE) n° 852/2004.
- (7) Le 30 septembre 2010, le groupe scientifique sur les dangers biologiques de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a adopté un avis scientifique sur l'innocuité et l'efficacité de l'eau chaude recyclée pour décontaminer les carcasses de viande ⁽⁶⁾.
- (8) Dans son avis, l'EFSA conclut que l'eau chaude recyclée est aussi efficace que l'eau potable chaude pour réduire la contamination microbologique de surface et que pour son utilisation, les risques microbiologiques liés à certaines spores bactériennes résistantes à la chaleur sont considérés comme les principaux risques pertinents.

⁽¹⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ Directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (JO L 330 du 5.12.1998, p. 32).

⁽³⁾ Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1).

⁽⁴⁾ Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (JO L 139 du 30.4.2004, p. 206).

⁽⁵⁾ Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1).

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2010;8(9):1827.

- (9) Il est possible de maîtriser ces risques en veillant à ce que l'eau chaude recyclée soit soumise à une température et une durée de chauffage minimales, ainsi qu'à un système de renouvellement, de manière à garantir que les paramètres microbiologiques et chimiques sont conformes aux exigences relatives à l'eau potable, telles que prévues par le règlement (CE) n° 852/2004, et donc que le risque lié à l'utilisation d'eau chaude recyclée n'est pas plus élevé que pour l'eau potable chaude.
- (10) En outre, l'EFSA détermine et définit des critères HACCP afin d'atteindre l'efficacité escomptée en cas d'utilisation d'eau chaude recyclée et de maîtriser les risques possibles. En particulier, ces critères comprennent l'obligation pour les exploitants du secteur alimentaire de collecter des données sur la présence et l'accumulation éventuelle de certaines spores bactériennes dans l'eau chaude recyclée utilisée pour éliminer la contamination microbiologique de surface des carcasses.
- (11) Compte tenu de l'avis de l'EFSA, sachant que l'eau chaude recyclée peut être un moyen supplémentaire pour atteindre les objectifs des règlements (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 2073/2005 et que son utilisation peut apporter une valeur ajoutée en matière d'environnement et d'économies d'énergie, il convient d'approuver l'utilisation d'eau chaude recyclée par les exploitants du secteur alimentaire pour éliminer la contamination microbiologique de surface des carcasses.
- (12) Toutefois, l'utilisation d'eau chaude recyclée ne devrait pas exonérer l'exploitant du secteur alimentaire de son obligation de se conformer aux exigences de la législation de l'Union en matière d'hygiène des denrées alimentaires, telles qu'énoncées dans les règlements (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 2073/2005. L'utilisation d'eau chaude recyclée devrait s'inscrire dans les systèmes fondés sur les principes HACCP et ne devrait en aucun cas se substituer à des pratiques d'abattage correctes et hygiéniques et à des modes opératoires appropriés ou au respect des exigences établies par lesdits règlements.
- (13) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les exploitants du secteur alimentaire sont autorisés à utiliser de l'eau chaude recyclée pour éliminer la contamination microbiologique de surface des carcasses, dans le respect des conditions d'utilisation fixées en annexe du présent règlement.

Article 2

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

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

Fait à Bruxelles, le 27 août 2015.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE

Partie I — Conditions d'utilisation de l'eau chaude recyclée pour éliminer la contamination microbiologique de surface des carcasses

1. L'eau chaude recyclée doit être obtenue à partir d'eau potable chauffée et recyclée dans un système séparé et fermé.
2. L'eau recyclée doit être soumise:
 - a) avant son application sur les carcasses, à une température et une durée de chauffage minimales qui garantissent le respect des paramètres microbiologiques de l'eau potable;
 - b) à un système de renouvellement à la fréquence appropriée, y compris, si nécessaire, l'élimination des particules grossières, la filtration et l'ajout d'eau potable, de manière à garantir le respect des paramètres chimiques de l'eau potable.
3. L'eau chaude recyclée ne doit être appliquée que sur des carcasses entières ou des demi-carcasses provenant d'ongulés domestiques et de gibier d'élevage, dans des conditions contrôlées et vérifiées.
4. L'eau chaude recyclée ne doit pas être appliquée à des carcasses présentant des traces visibles de contamination fécale.
5. L'application d'eau chaude recyclée sur des carcasses ne doit pas entraîner de modification physique irréversible de la viande.
6. L'application d'eau chaude recyclée sur des carcasses doit être réalisée avant que les carcasses soient placées dans la pièce ou chambre réfrigérée.
7. Les conditions énoncées aux paragraphes 2 et 3 de la présente partie doivent s'inscrire dans les procédures fondées sur les principes de l'analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et satisfaire au moins aux critères énoncés dans la partie II.

Partie II — Critères et paramètres de contrôle HACCP minimaux

1. L'échantillonnage des carcasses en vue d'évaluer le respect au sens du règlement (CE) n° 2073/2005 doit être réalisé avant l'application d'eau chaude recyclée sur les carcasses.
 2. La température et la durée de chauffage minimales appliquées à l'eau recyclée avant son application sur les carcasses doivent être surveillées de manière continue au moyen d'instruments de mesure, documentées et enregistrées.
 3. La conformité de l'eau recyclée appliquée sur les carcasses avec les paramètres microbiologiques et chimiques mis en place pour l'eau potable doit être vérifiée périodiquement par des analyses de l'eau, documentée et enregistrée.
 4. La conformité de l'eau recyclée appliquée sur les carcasses avec le paramètre indicateur *Clostridium perfringens* mis en place pour l'eau potable doit être vérifiée par une surveillance périodique, documentée et enregistrée.
-