

Maisons-Alfort, le 25 juillet 2006

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments concernant

LA DIRECTRICE GENERALE

- le projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant ;
- le projet d'arrêté abrogeant des arrêtés relatifs aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant ;
- le projet d'arrêté abrogeant l'arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles et l'arrêté du 4 novembre 1963 relatif aux conditions de collecte et de commercialisation des œufs ;
- le projet d'arrêté abrogeant des arrêtés relatifs aux règles sanitaires applicables à certains produits d'origine animale et aux denrées en contenant, pris en application du « paquet hygiène »

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a été saisie le 9 mars 2006 d'une demande d'avis sur quatre projets d'arrêtés relatifs aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant, pris en application du « paquet hygiène ».

I. Contexte

Le « paquet hygiène » correspond à un ensemble de règlements (CE) découlant de la « Food law » (règlement 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 *établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires*). Deux règlements sont concernés dans les projets d'arrêtés sus-visés : le règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires*, et le règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*.

Les règlements (CE) n°852/2004 et 853/2004 sont entrés en application le 1^{er} janvier 2006, et les dispositions correspondantes sont directement applicables sans transposition en droit français.

L'existence de ces règlements rend cependant redondantes (voire contradictoires) un certain nombre de dispositions réglementaires françaises qu'il est donc nécessaire et logique d'abroger : c'est l'objet de trois des projets d'arrêtés sus-visés, celui *abrogeant des arrêtés relatifs aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant*, celui *abrogeant l'arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles et l'arrêté du 4 novembre 1963 relatif aux conditions de collecte et de commercialisation des œufs*, et enfin celui *abrogeant des arrêtés relatifs aux règles sanitaires applicables à certains produits d'origine animale et aux denrées en contenant, pris en application du « paquet hygiène »*.

Par ailleurs, le projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant vise à adapter la réglementation française aux dispositions du « paquet hygiène » dans le cadre des trois cas de figure suivants :

- les activités ne sont pas couvertes par le champ des règlements mais doivent néanmoins être encadrées ;
- les règlements européens prévoient explicitement que les autorités compétentes prennent des dispositions nationales ;
- le règlement est silencieux et il apparaît nécessaire d'apporter des précisions au niveau national pour garantir la sécurité des aliments.

II. Modalités et champ de l'expertise

A été analysé par les CES concernés le projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant (arrêté DAOA).

Pour ce qui concerne les trois autres projets d'arrêtés d'abrogation, sus-visés, pris en application du « paquet hygiène », et la quarantaine de textes réglementaires visés, leur analyse nécessiterait qu'un travail parallèle soit conduit entre l'Afssa et la DGAI dans le but d'identifier les dispositions nationales qu'il conviendrait, le cas échéant, de conserver.

Les Comités d'experts spécialisés (CES) « Microbiologie » « ESST » et « Santé Animale » consultés pour l'instruction de cette saisine ont examiné l'ensemble de ces documents. Ont été plus particulièrement examinés :

Pour le Comité « ESST » : certaines dispositions nationales, en particulier :

- celles relatives à la sortie des cuirs de bovins des abattoirs ; aux masques de bovins ;
- la valorisation des os de ruminants originaires de pays en catégorie GBR II pour la fabrication de gélatine ;
- la déméduation des bovins âgés de plus de 12 mois ;
- la valorisation des graisses animales récoltées avant et après fente des carcasses ;
- la liste des MRS pour les petits ruminants âgés de moins de six mois ; pour les petits ruminants originaires du Royaume-Uni ;
- les mesures spécifiques pour les carcasses originaires de Suisse ;
- la suppression du traitement thermique pour les graisses fondues issues de ruminants.

Pour le Comité « Santé animale », les dispositions applicables :

- aux abattoirs et aux ateliers de découpe d'animaux de boucherie et de gibier d'élevage ongulé (annexe I) ; aux établissements d'abattage et aux ateliers de découpe de volailles, de lagomorphes, de ratites et de petit gibier d'élevage (annexe II) ;
- et les modalités de production et de commercialisation auxquelles doivent satisfaire les producteurs d'œufs de consommation de l'espèce *Gallus gallus* approvisionnant directement le consommateur final (annexe VI).

Pour le Comité « Microbiologie », les dispositions applicables :

- aux abattoirs et aux ateliers de découpe d'animaux de boucherie et de gibier d'élevage ongulé (annexe I) ; aux établissements d'abattage et aux ateliers de découpe de volailles, de lagomorphes, de ratites et de petit gibier d'élevage (annexe II) ; à la collecte, au traitement et à la mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage (annexe III).

Les experts se sont appuyés notamment sur les documents suivants :

- les documents fournis par le demandeur accompagnant la saisine, c'est-à-dire, les projets d'arrêtés, la fiche de présentation de la DGAI et la note d'accompagnement

de la saisine sur le projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant ;

- et les principaux règlements communautaires s'y référant, notamment les règlements (CE) n° 178/2002 (Food law), 852/2004 et 853/2004 consultés sur le site Internet <http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm> .

Les CES « Microbiologie » « ESST » et « Santé Animale » réunis respectivement les 20 juin, 29 juin et 05 juillet 2006 rendent l'avis suivant :

III. Expertise

1. S'agissant des risques liés aux ESST

Les dispositions relatives à la sortie des cuirs de bovins des abattoirs

Selon les termes du règlement (CE) n°999/2001, les cuirs ne peuvent sortir de l'abattoir tant que le résultat négatif des tests n'est pas connu sauf si c'est pour être détruits (incinération ou transformation puis co-incinération). Le nouvel arrêté propose d'autoriser la sortie de ces cuirs avant réception des résultats et de les diriger vers un établissement de stockage où ils sont consignés en attente des résultats, la traçabilité des cuirs devant être assurée pour récupérer la peau d'un animal déclaré non négatif.

Ce règlement précise que toutes les parties du corps d'un animal soumis à un test de dépistage de l'ESB, y compris la peau, doivent rester sous contrôle officiel jusqu'à ce qu'un diagnostic négatif soit établi par le test rapide, sauf si elles sont éliminées conformément à l'article 4, paragraphe 2, points a) et b), du règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et de la Commission, c'est-à-dire envoyées vers une usine d'incinération ou d'une usine de transformation ; le produit transformé étant incinéré ou co-incinéré (comme matière de catégorie 1).

Dans le cas présent, les peaux ne sont pas destinées à la destruction. La référence à cet article n'est par conséquent pas justifiée.

- *Le Comité estime cependant qu'il n'y a pas, a priori, de risques supplémentaires à stocker les cuirs à l'abattoir ou dans un autre lieu destiné à cet usage, si la traçabilité des produits est assurée de façon parfaite de telle sorte que les peaux correspondantes aux animaux déclarés non négatifs par le test rapide puissent être récupérées et détruites, conformément à la réglementation, en matière de produits de catégorie 1.*

Les dispositions relatives aux masques de bovins

Le point 1 de la section IV du projet d'arrêté DAOA prévoit que la récupération du masque de bovin ne peut se faire qu'après ablation de la partie de peau autour de l'orifice de trépanation du crâne. Le retrait de cette partie avait pour but d'une part, de limiter le risque qu'un fragment d'encéphale puisse partir dans le circuit des eaux usées, et d'autre part, de réduire le risque lié à l'utilisation des peaux du masque pour la fabrication de divers sous-produits.

Compte tenu de la dérogation aux interdictions d'utilisation de protéines provenant de mammifères dans l'alimentation des ruminants, énoncées à l'article 7, paragraphes 1 et 2 point II de l'annexe IV du règlement (CE) n°999/2001, il apparaît que les protéines hydrolysées dérivées de cuirs et de peaux de ruminants, dont le masque, peuvent entrer dans l'alimentation de ruminants.

Cependant les protéines hydrolysées issues de peaux de ruminants doivent subir un processus comprenant un saumurage, un chaulage et un lavage intensif suivi notamment de l'un des deux procédés suivants:

- a) *une exposition des matières concernées à un pH supérieur à 11 pendant plus de 3 heures à une température supérieure à 80 °C, puis d'un traitement thermique à une*

température supérieure à 140 °C pendant 30 minutes et à une pression supérieure à 3, 6 bars ;

b) une exposition des matières concernées à un pH de 1 ou 2, puis à un pH de plus de 11, et ensuite d'un traitement thermique à 140 °C pendant 30 minutes et à une pression de 3 bars.

Ce traitement est considéré comme inactivant le pouvoir infectieux des prions. L'ablation de la portion de peau la plus susceptible d'être contaminée est une mesure qui vise à réduire le risque de dissémination de la protéine infectieuse dans l'environnement tout en limitant au minimum les matériaux à incinérer.

- Le Comité considère que cette mesure permet de diminuer marginalement les risques de propagation d'une infectiosité potentielle et donne donc un avis favorable.

La valorisation des os de ruminants issus de ruminants de pays en catégorie GBR II pour la fabrication de gélatine

La réglementation actuelle autorise l'utilisation d'os de ruminants originaires de pays de catégorie GBR II et III. Toutefois, ceux-ci doivent faire l'objet d'un traitement d'inactivation de type alcalin. Le projet d'arrêté envisage de supprimer ce traitement décontaminant pour les pays de catégorie GBR II.

Le règlement (CE) n° 1774/2002 (Article 2) définit ainsi le terme «gélatine» : protéine naturelle et soluble, gélifiée ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des os, peaux, tendons et nerfs des animaux (y compris le poisson et la volaille) ;

- Le Comité fait remarquer que la mention faite aux "nerfs" (système nerveux) dans la liste des sous-produits utilisés pour la fabrication de gélatine est surprenante. Le Comité suppose que celle-ci provient d'un problème de traduction (confusion avec tendons et aponévrose) et propose que cette ambiguïté soit levée.

Dans le cadre des mesures transitoires de l'annexe XI du règlement européen (CE) n° 999/2001 en vigueur jusqu'au 1^{er} juillet 2007, les pays de catégorie GBR II sont soumis à l'obligation de retrait des matériels à risque spécifiés (MRS)¹.

Le Comité avait déjà été consulté sur les conditions de préparation de gélatine lorsqu'il s'agissait de l'opportunité d'autoriser l'utilisation des os de ruminants originaires de pays de catégorie GBR II et III². Plusieurs schémas de production des gélatines existaient alors dont certains étaient susceptibles de réduire l'infectiosité potentielle de sous-produits contaminés (cycles alcalins ou traitement à l'autoclave). Le CES considérait que «La sécurité des gélatines produites est garantie par la qualité de l'approvisionnement (provenance des os principalement) et par l'efficacité des procédés de fabrication quant à leur capacité à réduire le titre infectieux des agents des ESST [...]». Dans ces conditions,

1-le niveau de sécurité de l'approvisionnement en os est la mesure principale assurant la sécurité des gélatines. Le retrait des vertèbres des bovins issus des pays de catégories II et III reste un élément important de sécurisation en fonction de l'efficacité validée des procédés,

2-Il est très probable que le différentiel réel de performance entre les procédés acides et alcalins soit supérieur à ce qui a pu être mesuré (4,5 log versus > 4,9 log), ce qui conduit à recommander le traitement alcalin dans tous les cas [...], ou le traitement avec autoclavage initial [...],

S'agissant uniquement des pays de catégorie GBR II pour lesquels le risque ESB est « improbable mais non exclu », le CES considère que le traitement d'inactivation peut être supprimé, sous réserve du retrait des vertèbres et des os du crâne qui constitue l'élément de sécurisation le plus important de la filière jusqu'à la fin de la période transitoire.

¹ L'annexe XI du règlement européen (CE) n° 999/2001 est en vigueur jusqu'en juillet 2007. Celle-ci prévoit la liste des MRS excepté pour les pays tiers énumérés à la fin de cette même annexe pour lesquels le retrait des MRS n'est pas exigible (remarque : les pays de cette liste sont en catégorie I de risque ESB selon la méthodologie GBR définie par le Comité scientifique directeur européen). En revanche, quand les mesures transitoires ne seront plus appliquées, l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 sera effective. La définition des MRS reposera alors sur une autre classification de risque ESB des pays qui comprendra 5 catégories dont les définitions sont rappelées dans l'annexe 2 du même règlement.

² Avis de l'Afssa relatif à l'opportunité de modifier l'arrêté du 15 avril 2001 fixant les conditions sanitaires pour la préparation de gélatine destinée à la consommation humaine en date du 7 novembre 2003

Néanmoins, le Comité attire l'attention sur le fait que le règlement (CE) n°999/2001 dans son annexe V ne définit pas de MRS pour les pays appartenant aux catégories I et II. De ce fait, dès que les mesures transitoires n'auront plus cours, les tissus réputés les plus infectieux pourront être importés et entrer dans la consommation humaine pour les pays de ces catégories. Ainsi, la totalité des os pourra alors être utilisée pour la production de gélatine puisqu'ils ne seront pas en contact avec du matériel considéré comme infectieux. Les mesures d'inactivation appliquées aux os issus de ruminants provenant de ces pays ne sembleront alors pas justifiées, dans la mesure où les tissus qui auraient pu les contaminer sont autorisés à la consommation humaine.

La déméduation des bovins âgés de plus de 12 mois

Le retrait de la moelle épinière des bovins âgés de plus de 12 mois est réalisé à l'abattoir par aspiration avant la fente longitudinale de la carcasse. Le projet d'arrêté prévoit que dans le cas d'animaux accidentés abattus à l'abattoir ou abattus d'urgence en dehors de l'abattoir et pour lesquels l'aspiration de la moelle épinière n'est pas réalisable pour des motifs techniques ou anatomiques, les carcasses puissent être fendues sans aspiration préalable.

Le Comité rappelle que l'article 31 de l'arrêté ministériel du 17/03/1992 prévoyait déjà des dispositions en cas d'animal non négatif qui n'aurait pas subi le retrait de la moelle épinière : interdiction de la consommation de la carcasse située, juste avant, et des deux carcasses situées après celle de l'animal non négatif. Le Comité considère donc que cette modification d'écriture de la réglementation ne modifie pas le risque pour la santé publique.

La valorisation des graisses de ruminant collectées avant et après fente des carcasses

a) pour l'alimentation humaine

Le projet d'arrêté prévoit que la graisse de bovins ne puisse être utilisée pour l'alimentation humaine que si elle est prélevée avant fente de la carcasse quel que soit l'âge de l'animal ou après fente de la carcasse mais uniquement pour des animaux âgés de moins de 24 mois.

- Ces dispositions sont en accord avec l'avis précédemment émis par le Comité sur la valorisation des graisses prélevées après fente³.

b) pour l'alimentation des animaux familiers

L'arrêté prévoit que les graisses des ruminants récoltées après fente puissent être valorisées dans l'alimentation des animaux familiers quel que soit l'âge de l'animal dont elles sont issues.

- Le Comité a déjà rendu un avis dans lequel il considérait que les graisses collectées à l'abattoir, avant ou après la fente provenant de ruminants reconnus propres à la consommation humaine, quel que soit leur âge, ainsi que leurs cretons, pouvaient être utilisées pour la fabrication d'aliments destinés aux animaux familiers⁴.

La liste des MRS pour les petits ruminants âgés de moins de six mois

Le règlement (CE) n°999/2001 dans son annexe XI prévoit comme MRS chez les ovins et caprins: «le crâne, y compris l'encéphale et les yeux, les amygdales et la moelle épinière des ovins et des caprins âgés de plus de 12 mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive, ainsi que la rate et l'iléon des ovins et des caprins de tous âges.» (mesures transitoires pour une période expirant le 1^{er} juillet 2007 au plus tard).

L'arrêté propose d'ajouter les amygdales des ovins et caprins quel que soit leur âge et le crâne avec l'encéphale et les yeux à partir de 6 mois et de retirer de l'actuelle liste des MRS nationale, le crâne et les yeux des petits ruminants de moins de six mois.

Comme l'avait déjà indiqué le CES ESST consulté sur un précédent projet d'harmonisation entre les réglementations nationale et européenne:

La PrP^{sc} a été détectée dans les amygdales palatines (tonsilla palatina) d'ovins naturellement infectés de tremblante dès 3 mois (Romanov VRQ/VRQ) et 5 mois (Texel

³ Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 30 janvier 2006 à la levée des mesures de restriction liées à l'après fente des carcasses de ruminants.

⁴ Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 16 juin 2006 sur la valorisation des graisses pour l'alimentation des animaux familiers.

VRQ/VRQ) ces données justifient le maintien des amygdales dans la liste des MRS quel que soit l'âge⁵. De plus, le Comité a proposé d'étendre cette mesure à l'ensemble du système nerveux central des petits ruminants âgés de plus de six mois en incluant la moelle épinière⁶.

➤ Le Comité réitère cette recommandation.

En ce qui concerne le retrait de la liste des MRS du crâne et des yeux des ovins et caprins de moins de 6 mois, il faut noter la présence d'éléments lymphoïdes dans les annexes de l'œil (troisième paupière) et dans les nœuds lymphatiques crâniens qui sont susceptibles, comme les amygdales, de contenir de l'agent infectieux et qui doivent donc être maintenus dans la liste des MRS.

➤ Le Comité recommande le maintien dans la liste des MRS du crâne et des yeux des petits ruminants de moins de six mois.

La liste des MRS pour les petits ruminants originaires du Royaume-Uni

La réglementation actuelle impose des dispositions supplémentaires concernant les petits ruminants originaires du Royaume-Uni. En effet l'encéphale des ovins et caprins nés ou élevés au Royaume-Uni est classé MRS, quel que soit l'âge de l'animal dont il est issu, alors qu'il ne l'est que pour des animaux de plus de six mois pour ceux originaires des autres Etats membres.

➤ Le CES considère qu'il n'y a pas de raison de maintenir cette clause restrictive pour les petits ruminants originaires du Royaume-Uni. En effet, aucune donnée n'indique un risque supplémentaire lié aux ESST, en termes de santé humaine, vis-à-vis des petits ruminants en provenance de ce pays. Il n'y a aucune raison, par exemple, d'envisager une incidence plus forte de l'ESB dans les cheptels du Royaume-Uni. Le Comité considère que les mesures actuelles appliquées sur le territoire national pour les petits ruminants abattus en France ou en provenance des autres Etats membres⁷, même si elles sont imparfaites⁸, doivent s'appliquer de la même façon pour les petits ruminants en provenance du Royaume-Uni.

Les mesures spécifiques pour les carcasses bovines originaires de Suisse

L'arrêté du 17 mars 1992 précise une obligation de désossage des carcasses de bovins originaires de Suisse nés avant le 01/01/2001 dans un atelier de découpe agréé. Il est envisagé de supprimer cette obligation, toute carcasse de bovin de plus de 24 mois devant être désossée dans un établissement agréé ou une boucherie autorisée.

➤ Le Comité considère que ces mesures de restriction appliquées à la Suisse n'ont plus de raison d'être compte-tenu de l'amélioration de la situation épidémiologique dans ce pays et ne s'oppose donc pas à leur suppression au sein du projet de texte qui lui a été soumis.

La suppression du traitement thermique pour les graisses fondues issues de ruminants

Il est envisagé de supprimer le traitement thermique à 133°C pendant 20 minutes sous une pression de 3 bars avant l'étape de purification des graisses animales fondues. Comme l'avait déjà mentionné le CES ESST consulté sur la pertinence du maintien de ce traitement pour les graisses destinées à l'alimentation animale⁹ : « l'efficacité de traitement de référence sur les graisses fondues n'ayant pas été scientifiquement documentée, il n'est pas possible de quantifier l'intérêt de son maintien. Il apparaît donc pertinent de limiter l'entrée des MRS provenant de bovins appartenant aux classes d'âges à risque ».

⁵ BSE in sheep project (QLK3CT-2001-01309) Second progress report

⁶ Avis de l'Afssa en date du 2 septembre 2005 sur un projet de modification de l'arrêté du 17 mars 1992

⁷ Retrait des amygdales, du crâne avec les yeux, de la rate et de l'iléon quel que soit l'âge ; de l'encéphale à partir de 6 mois, de la moelle épinière à partir de 12 mois (sachant cependant que le CES a recommandé le retrait la moelle épinière des petits ruminants âgés de plus de 6 mois⁶)

⁸ A plusieurs reprises, le comité a indiqué que, chez les petits ruminants, le retrait des MRS n'apportait pas le même niveau de sécurité que chez les bovins (voir avis de l'Afssa sur l'analyse des risques liés aux encéphalopathies spongiformes transmissibles dans les filières petits ruminants, les forces et faiblesses du dispositif actuel et les possibilités d'évolution – actualisation de mars 2005)

⁹ Avis de l'Agence concernant les mesures de sécurisation des graisses de ruminants utilisées en alimentation animale en date du 8 juillet 2004

- *Il n'y a pas d'éléments scientifiques nouveaux qui permettraient au Comité de revenir sur sa précédente opinion, qui est également valable pour les graisses destinées à l'alimentation humaine.*

2. S'agissant des risques pour la Santé animale

Annexe I : dispositions applicables aux abattoirs et aux ateliers de découpe d'animaux de boucherie et de gibier d'élevage ongulé.

Cette importante annexe fixe les conditions sanitaires particulières applicables aux établissements agréés d'abattage et de découpe des animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine, caprine, ainsi qu'aux solipèdes domestiques et aux espèces de gibier d'élevage ongulé. Elle concerne notamment les structures d'abattage temporaire bénéficiant d'un agrément temporaire pour des abattages liés à une fête religieuse, les abattages de grands gibiers d'élevage d'ongulé, les abattages des animaux accidentés et l'abattage d'urgence et les dispositions relatives aux ESST. Elle précise également les modalités d'inspection, d'assainissement par le froid et de traçabilité des viandes porcine et bovine présentant des lésions de cysticercose.

Le point majeur générateur de risque en santé animale concerne la possibilité donnée au préfet (DDSV) d'autoriser (point 5 de la section I de l'annexe I) l'absence de station de nettoyage et désinfection des véhicules ayant servi au transport des animaux dans l'enceinte de l'abattoir (cas d'une structure d'abattage temporaire), sous réserve qu'il existe, à proximité immédiate, une station de lavage agréée. Dans le cas contraire, il peut autoriser, au cas par cas, le nettoyage et la désinfection des véhicules par l'éleveur dans son exploitation. Les modalités d'agrément et de nettoyage-désinfection sont précisées dans l'appendice 4 de l'annexe I. Les modalités de nettoyage-désinfection apparaissent techniquement satisfaisantes, mais compte-tenu du risque de propagation d'une épizootie (fièvre aphteuse par exemple), il convient d'insister sur l'importance de l'analyse de risque qui devra conditionner la délivrance des agréments et autorisations «au cas par cas». Le même raisonnement s'applique bien entendu à la délivrance des agréments temporaires concernant les structures destinées à réaliser des abattages liés à une fête religieuse.

Annexe II : dispositions applicables aux établissements d'abattage et aux ateliers de découpe de volailles, de lagomorphes, de ratites et de petit gibier d'élevage.

Cette annexe précise et/ou complète les dispositions communautaires applicables aux établissements sus-visés, notamment en ce qui concerne les établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés.

Son contenu ne relève pas à proprement parler de l'expertise du CES-Santé animale. Il est possible de souligner cependant que les références à des plans de maîtrise sanitaire à mettre en place dans ces établissements et à la mise en œuvre pour les lots de volailles à abattre d'une information sur la chaîne alimentaire incluant les données de la fiche sanitaire d'élevage sont propres à limiter les risques de propagation d'épizooties à partir des dits établissements.

Annexe III : dispositions particulières applicables à la collecte, au traitement et à la mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage

Cette annexe fixe les conditions sanitaires applicables à la mise à mort du gibier sauvage, et à la préparation et la mise sur le marché de viandes fraîches de gibier sauvage, en particulier lorsqu'elles sont remises par le chasseur ou le premier détenteur au commerce de détail fournissant directement le consommateur final ou directement au consommateur final. Outre une obligation de traçabilité, elle met notamment en place une obligation de recherche des larves de trichines dans un laboratoire agréé, ou à défaut, par exemple lorsque le gibier est remis directement du chasseur ou du premier détenteur au consommateur, une obligation d'information du risque de trichinellose lié à la consommation de sanglier. Concernant cette obligation de traçabilité elle est également précisée dans l'arrêté du 12 août 1994 modifié relatif aux modalités de commercialisation

de certaines espèces de gibiers pour la consommation, sur lequel l'agence a émis un avis récemment¹⁰.

Cette annexe introduit en outre la réalisation d'un examen initial obligatoire du gibier sauvage tué par action de chasse et transitant dans un atelier de traitement agréé (examen prévu par le règlement CE 853/2004) ou remis directement aux commerces de détail, par une personne (un chasseur éventuellement) ayant suivi une formation adaptée (selon les modalités définies dans les appendices de la présente annexe).

Le contenu de cette annexe (correspondant essentiellement à des mesures de gestion) ne relève pas de l'expertise du CES-Santé animale.

Annexe VI : modalités de production et de commercialisation auxquelles doivent satisfaire les producteurs d'œufs de consommation de l'espèce Gallus gallus approvisionnant directement le consommateur final.

Cette annexe, axée notamment sur la prophylaxie des salmonelloses dans les troupeaux de poules pondeuses d'œufs de consommation, s'adresse en particulier aux producteurs cédant directement des œufs au consommateur final, notamment lorsque l'effectif total des volailles de plus de 20 semaines est inférieur à 250 animaux.

Elle impose que ces élevages soient soumis, bien que non concernés par la charte sanitaire salmonelleuse, à certaines obligations sanitaires (section II) ; elle apporte des précisions sur les informations à enregistrer dans le registre d'élevage (section III) ; elle prévoit que ces élevages devront se conformer au guide de bonnes pratiques et d'application de l'HACCP visant la production et la commercialisation des œufs dès lors qu'il aura été publié au JORF (section IV) ; il précise enfin certaines conditions de commercialisation de ces œufs directement destinés au consommateur final (section V).

Les exigences sanitaires précisées dans la section II sont particulièrement bienvenues. Les mesures proposées, inspirées de celles déjà listées dans la charte sanitaire, sont à même de permettre une protection sanitaire des élevages concernés tout en améliorant les garanties apportées au consommateur final (prévention en particulier des Toxi-infections alimentaires à salmonelles). On peut regretter toutefois la précision selon laquelle (section II, chapitre 1 relatif aux normes d'aménagement et de fonctionnement des établissements, alinéa 1), dans le cas d'élevage de volailles avec parcours, la protection à mettre en place ne vise pas les oiseaux sauvages, ces derniers constituant par excellence, un réservoir de salmonelles et autres agents pathogènes. Cela nous semble en outre en contradiction avec les textes concernant la protection contre l'Influenza aviaire.

- Le Comité « Santé animale » conclut qu'au regard des risques en santé animale les dispositions prévues dans les différents domaines abordés sont bien de nature à limiter les risques de diffusion des maladies animales (exemple des dispositions concernant la désinfection des véhicules ayant servi au transport des animaux vers un site agréé d'abattage) et/ou à favoriser l'amélioration de l'état sanitaire du cheptel (exemple des plans de maîtrise sanitaire à mettre en place dans les établissements de volailles non agréés pour lutter contre les salmonelloses). Ils donnent donc, en ce qui concerne leur domaine propre de compétence, un avis favorable aux projets d'arrêtés sus-visés.

3. S'agissant des risques microbiologiques pour la Santé humaine

Les remarques générales concernant le projet d'arrêté 1 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant (arrêté DAOA) sont les suivantes:

De façon à être en accord avec les règlements (CE) n°853/2004 et/ou n° 854/2004, il est suggéré de remplacer le titre de cet arrêté par: « Arrêté du relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux **denrées alimentaires d'origine**

¹⁰ Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur un projet d'arrêté ministériel abrogeant l'arrêté ministériel du 12 août 1994 modifié relatif aux modalités de commercialisation de certaines espèces de gibiers pour la consommation, en date du 6 juin 2006.

animale » ou « Arrêté du ... relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale **destinés à la consommation humaine** ».

L'expression « animaux de boucherie » n'est plus utilisée dans la réglementation européenne, elle est remplacée par « **ongulés domestiques** ». Il serait préférable d'utiliser ces termes dans l'arrêté 1.

Titre III de l'arrêté 1 :

Il est suggéré que le titre III de l'arrêté 1 soit reformulé de la façon suivante : « Dispositions particulières applicables aux **abattoirs d'ongulés domestiques et de gibier d'élevage ongulé** et aux **ateliers de découpe des viandes de ces animaux**. »

Annexe I : dispositions applicables aux abattoirs et aux ateliers de découpe d'animaux de boucherie et de gibier d'élevage ongulé.

Dans la partie relative aux « Définitions », point e), le terme « traitement » des animaux est ambigu. Il est suggéré que ce terme soit remplacé par « **l'habillage des carcasses** » ou « **la préparation des carcasses** ».

Dans la partie relative à la section 1, point 2 : préférer les termes « **marquage de salubrité** » à « marquage sanitaire » et « **marquage** » à « estampillage ».

Dans la partie relative à la section 1, point 4 : préférer « **nettoyage et désinfection** » à « nettoyage-désinfection complet ». En effet, le terme nettoyage-désinfection, qui pourrait faire penser que, sur le plan technique, les deux opérations sont réalisées au cours d'une seule étape, est utilisé à plusieurs reprises.

Dans la partie relative à la section 1, point 6 : Il est préférable d'utiliser le terme « **étables** » plutôt que « stabulations » qui est le fait de séjourner dans une étable.

Il faudrait être plus précis en ce qui concerne les « **installations de prétraitement** » et mieux les définir. Préciser, par exemple, s'il s'agit uniquement des prétraitements appliqués au sang ou bien d'autres prétraitements. En fonction de la nature des prétraitements effectués dans ces diverses installations, il pourrait être alors nécessaire de n'utiliser qu'une eau **potable** pour le nettoyage.

Dans la partie relative à la section 1, point 8 : l'expression «... restent adhérents à la carcasse ... » est ambiguë car cette expression pourrait être utilisée pour des lésions inflammatoires avec adhérence fibreuse. Il est suggéré de la remplacer par l'expression : « restent **attachés** à la carcasse ... ».

Dans la partie relative à la section 1, point 13 : il est indiqué dans le texte « les carcasses de bovins âgés de moins de 8 mois n'ont pas l'obligation d'être fendues. Le vétérinaire officiel peut néanmoins ordonner la fente d'une carcasse pour les besoins de l'inspection post-mortem ».

➤ Les experts souhaiteraient que soit rappelé que la fente longitudinale de la carcasse en deux demi-carcasses est exigée pour les bovins de plus de 6 mois, sauf dans des conditions particulières.

Dans la partie relative à la section 1, point 17 : dans la phrase : «a- durée de transport inférieure à 2 heures », il serait important d'indiquer que la température à cœur doit être inférieure ou égale à 12°C pendant toute la durée du transport (chargement et déchargement compris).

Dans la partie relative à la section 3 : Le délai maximal de 48 heures devrait s'appliquer uniquement quand l'abattage d'un animal accidenté est réalisé dans un abattoir. En effet, quand l'abattage est possible en dehors d'un abattoir, il s'agit d'un abattage d'urgence. L'urgence n'est pas compatible avec un délai de 48 heures entre l'accident et l'abattage.

Dans la partie relative à la section 3, chapitre I, point 2 : il est suggéré que ce point soit reporté au chapitre II car s'il s'agit d'un abattage d'urgence, et cela concerne un abattage en dehors d'un abattoir.

Appendices de l'annexe I :

D'une manière générale, il semble que le style des appendices est assez différent du reste de l'arrêté ; la forme présentée diffère de celle d'un texte réglementaire.

- Appendice 1, la phrase : « L'exploitant précisera les contacts qu'il envisage de prendre en terme de sécurité des personnes » ne semble pas avoir sa place dans

un tel texte. Il semblerait plus utile de « préciser les mesures qu'il envisage de prendre en termes de sécurité des personnes », plutôt que « les contacts »

- Préférer « dans les abattoirs temporaires » à « dans ces abattoirs temporaires ».
- Reformuler « Les redevances sanitaires sont calculées à la tête abattue ». De même que « les exploitants des abattoirs temporaires prendront l'attache des services préfectoraux ... ». Préférer « doivent contacter ».

- **Appendice 2 :** Préciser dans ce chapitre que la marque de salubrité est apposée sur les carcasses d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage.
 - Dans la partie concernant la « marque de salubrité communautaire », préférer la phrase « ou **dans les établissements** de traitement du gibier sauvage ... » dans la première phrase.
 - La marque de salubrité communautaire avec restriction de mise sur le marché pour des raisons de police sanitaire est décrite en annexe II de l'arrêté du 14 octobre 2005, arrêté qu'il n'est pas prévu d'abroger. Cependant les dimensions sont différentes que celles prévues dans l'arrêté 1.

- **Appendice 5 :**
 - Concernant le point A : revoir la phrase « ... dirigé obligatoirement vers l'industrie de l'équarrissage (**éventuellement valorisation en alimentation animale**) ... ». Cette phrase n'est pas suffisamment précise à cause du terme « éventuellement ». En effet les éventualités ne sont pas précisées.
 - Concernant le point B : mettre au pluriel « analyse de dangers »
 - Concernant le point C : préférer « à une température inférieure ou égale à +3°C », à « à +3°C ou en dessous » ou à « à +3°C ou à une température inférieure » ; préférer le terme « **prétraitement** » à « pré-traitement » ; et définir l'expression : « en dehors de l'intervalle de température compris entre 15 et 25°C ».
 - Concernant le point D : des critères microbiologiques ne devraient pas apparaître dans ce texte. Concernant les critères proposés, il n'est pas dit s'il s'agit de critères de sécurité ou de critères d'hygiène des procédés. Concernant les critères tels que « Staphylococcus aureus » ou encore « spores de Clostridium sulfito-réducteurs ».

➤ De précédents avis du CES ont déjà précisé qu'il ne pouvait pas s'agir de critères de sécurité et qu'il était nécessaire d'envisager un texte spécifique sur l'application de critères d'hygiène des procédés pour l'ensemble des aliments. D'autre part, le point D reprend l'annexe II de l'arrêté du 10 février 1984 modifié qui doit être abrogé, mais les experts font remarquer que l'ensemble de ces critères est aussi précisé en annexe II de l'arrêté du 20 août 2002 relatif aux aliments traités par ionisation qui lui ne doit pas être abrogé ni en totalité, ni même partiellement.

- **Appendice 6 :**
 - préférer « le carpe » au « poignet » des agneaux et chevreaux.
 - l'expression : « stérilisateur à 82°C » est inadéquat.
 - il est demandé de définir le terme « lot » dans l'expression « changement de lot ».
 - il est demandé de revoir la formulation de la fin de l'appendice (remarque et dernier point sur les contrôles microbiologiques) et de préciser si l'opérateur doit ou non prévoir un plan de contrôle renforcé de la qualité sanitaire des carcasses d'agneaux et chevreaux dépouillées après insufflation mécanique.

- **Appendice 7 :**
 - éviter « **au niveau des muscles** », préférer « **sur** » ou « **dans** » ;
 - éviter « carcasse **porcine** », préférer « **carcasse de porc** », idem pour « bovine ».
 - la décision concernant les carcasses de bovin atteintes de cysticercose musculaire est modifiée par rapport à l'arrêté du 17 mars 1992 modifié. Les experts rappellent que dans la première version de l'arrêté du 17 mars 1992, pour l'ensemble des carcasses de bovin sur lesquelles des lésions de cysticercose avaient été mises en évidence mais ce en faible quantité, celles-ci, après saisie des parties atteintes, devaient être soumises à un traitement d'assainissement par congélation, quel que soit l'aspect anatomo-pathologique des lésions. Bien que tout à fait pertinente sur un plan sanitaire,

en effet, la découverte d'une lésion dégénérée non infestante sur une carcasse de bovin ne signifiant pas l'absence de tout cysticerque vivant infestant, cette mesure avait été jugée trop excessive et une modification de l'arrêté du 17 mars 1992 a ensuite distingué les carcasses où un cysticerque vivant était mis en évidence qui devaient subir un assainissement par congélation, de celles où seule une lésion calcifiée ou dégénérée avait été mise en évidence et qui étaient directement marquées avec la marque de salubrité après saisie partielle des parties atteintes.

Il est regrettable qu'il n'y ait aucune précision sur le devenir des carcasses d'ovin ou de caprin sur lesquelles des lésions de cysticercose musculaires ont été mises en évidence. Ces dernières peuvent, en effet, être dues soit à *Cysticercus cellulosae* larve de *Taenia solium* (parasite de l'intestin grêle de l'homme), soit à *Cysticercus ovis*, larve d'un ténia du chien, cependant, le diagnostic différentiel est particulièrement difficile à réaliser.

Annexe II : dispositions applicables aux établissements d'abattage et aux ateliers de découpe de volailles, de lagomorphes, de ratites et de petit gibier d'élevage.

▪ section 4 :

- préférer « **Guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP** » plutôt que de « plans HACCP générique ».
- concernant le chapitre I, point 8 : préciser les conditions de cette réfrigération ainsi que la température à atteindre et à conserver pour les « carcasses de volaille cédées ... sous forme réfrigérée ».

Appendice 2

- préférer le terme « Maladies » à « Pathologies ».

Annexe III : dispositions particulières applicables à la collecte, au traitement et à la mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage.

Cette annexe fixe les conditions sanitaires applicables à la mise à mort du gibier sauvage, à la préparation et à la mise sur le marché de viandes fraîches de gibier sauvage :

- a) transitant par un établissement de traitement agréé ;
- b) remises par le chasseur ou le premier détenteur directement et localement, en petite quantité, au commerce de détail fournissant directement le consommateur final ;
- c) remises par le chasseur ou le premier détenteur directement au consommateur final.

Les points b) et c) de cette annexe ne sont pas pris en compte par le règlement (CE) n°853/2004. Cependant, reste exclu du champ de cette annexe, l'usage domestique privé de viandes de gibier sauvage.

- préférer l'expression : « larves de trichine » à « larves de trichines »
- éviter des formulations comme « risque trichine » ou encore « prélèvement trichine ». Préférer par exemple : « risque d'infestation des animaux par *Trichinella* » ; « prélèvements pour la recherche de trichine (ou de larves de trichine) ».

Concernant le titre de la section 3 : préférer « **Exigences applicables à une petite quantité ...** » à « Exigences ... à la petite quantité ... ».

Concernant la section 4 : revoir la structure du paragraphe 1, en le divisant en deux sous paragraphes 1-1 et 1-2, par exemple car dans la structure actuelle on retrouve deux fois les points a, b et c.

Concernant la section 4, point 1. c) : le texte traite de gibier sauvage, il faut donc remplacer « animal abattu » qui signifie animal mis à mort par saignée, par « **animal tué par action de chasse** ».

Concernant la section 4, point 2 : préférer le terme « **marquage de salubrité** » à « marquage sanitaire ».

Appendices de l'annexe III :

- Appendice 1: cet appendice est relatif au cahier des charges relatif à la formation des personnes à l'examen initial du gibier sauvage, comme cela est demandé dans l'Annexe III, section 4, du règlement 853/2004, relative aux viandes de gibier sauvage.

Cet appendice est très long et détaillé. Si juridiquement cela était possible, il serait préférable de ne pas l'insérer dans l'arrêté mais uniquement d'y faire référence et le publier à part.

▪ *Appendice 3 point 2 : revoir la liste des anomalies observables sur le tube digestif lors d'un examen initial : préférer une formule plus simple telle que « **souillure due à la perforation du tube digestif** ».*

➤ *Les experts notent que dans l'annexe III du projet d'arrêté, les obligations de traçabilité sont précisées au point 3 des dispositions générales et qu'elles s'appliqueront dès le 1^{er} juillet 2006 pour le grand gibier sauvage, identification individuelle de la mise à mort sur le lieu de chasse à la remise au consommateur final, et dès le 1^{er} juillet 2007 pour le petit gibier sauvage avec une identification par lot. Le Comité considère que l'ensemble des éléments présents dans les règlements (CE) n°852, 853 et 854/2004 et dans l'annexe III du projet d'arrêté permettent de correctement définir les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage. L'arrêté du 2 août 1995 fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage peut donc être abrogé.*

Les annexes relatives aux dispositions applicables aux produits de la pêche (annexe IV) et aux dispositions applicables au lait cru et aux produits laitiers (annexe V) n'amènent aucun commentaire des experts du Comité « Microbiologie ».

IV. Conclusion de l'Afssa

Sous réserve de la prise en compte des observations formulées ci-dessus, l'Agence en accord avec les trois Comités d'experts spécialisés sollicités émet un avis favorable aux projets d'arrêtés qui lui ont été soumis.

Pascale BRIAND

Annexes (références bibliographiques, sources, etc.)

1-Règlement 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 *établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires*, JOCE du 01-02-2002 (L31/1 à L31/24).

2-Règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires*, JOCE du 30-04-2004 (L139/1 à L139/54).

3-Règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*, JOCE du 30-04-2004 (L139/55 à L139/205).