



Maisons-Alfort, le 24 juillet 2009

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments concernant une modification du projet d'arrêté relatif aux dérogations à certaines règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant présentant des caractéristiques traditionnelles

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Rappel de la saisine

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 12 mars 2009 par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAI) d'une demande d'avis concernant une modification du projet d'arrêté relatif aux dérogations à certaines règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant présentant des caractéristiques traditionnelles.

Après consultation du comité d'experts spécialisés (CES) « Microbiologie » réuni le 09 juillet 2009, l'Afssa rend l'avis suivant :

Contexte

Les règlements constitutifs du paquet hygiène, entrés en application le 1^{er} janvier 2006, définissent les dispositions applicables à l'ensemble des exploitants du secteur alimentaire.

Concernant plus particulièrement le secteur de l'abattage des volailles et des lagomorphes, les dispositions spécifiques relatives aux conditions d'aménagement des établissements et à l'hygiène de l'abattage sont définies dans la section II de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004.

En particulier le point 8 du chapitre IV et le point 5 de cette section disposent qu'après les opérations d'abattage et d'inspection, les carcasses doivent être réfrigérées dès que possible jusqu'à une température à cœur de +4°C, température en deçà de laquelle les produits doivent également être maintenus pendant la découpe. Par ailleurs, la découpe à chaud est autorisée dans les conditions définies au point 2 du chapitre V précité, et sous réserve que l'atelier de découpe se situe sur le même site que l'abattoir.

Si ces dispositions sont directement applicables, l'article 10 du règlement (CE) n°853/2004 laisse toutefois la possibilité d'adopter des dispositions nationales dans des circonstances particulières telles que les méthodes traditionnelles par exemple.

L'objectif du projet d'arrêté soumis à l'Afssa est d'octroyer un certain nombre de dérogations aux dispositions communautaires en vigueur pour ces produits présentant des caractéristiques traditionnelles. La liste des produits concernés figure en annexe du projet d'arrêté.

L'Afssa a rendu un avis favorable sur une version du projet d'arrêté soumise en janvier 2009 (avis du 3 avril 2009 sur la saisine 2009-SA-0014) intégrant des dérogations portant sur la saignée, la plumaison complète et l'éviscération des volailles.

La présente saisine concerne une modification du projet d'arrêté relative à la dérogation à la température de transport et de découpe des carcasses et foies gras de palmipèdes gras (entre 8 et 10°C au lieu de 4°C pendant une durée maximale de 30 heures). Le dossier

technique relatif à cette demande de dérogation a fait l'objet d'une évaluation défavorable de l'Afssa en 2008 (saisine 2007-SA-0352). Une nouvelle version du dossier est soumise pour évaluation.

Méthode d'expertise

L'expertise s'est appuyée sur les documents suivants:

- le dossier technique de demande de reconnaissance d'un produit traditionnel : « Transport des foies gras et carcasses de palmipèdes gras à température dérogatoire » (version mars 2009) comportant :
 - o un rapport relatif à l'évaluation des risques microbiologiques liés aux modalités de refroidissement et transport de la matière première issue des palmipèdes gras
 - o un rapport complémentaire relatif au risque *Listeria monocytogenes* ;
- le projet d'arrêté relatif aux dérogations à certaines règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant présentant des caractéristiques traditionnelles ;
- l'avis de l'Afssa du 3 mars 2008 relatif à la demande de reconnaissance au titre des méthodes traditionnelles d'une dérogation relative à la température de transport et de découpe des foies gras et carcasses de palmipèdes gras.

Argumentaire

1. Analyse de la version corrigée du dossier technique

La dérogation concerne le maintien des carcasses non découpées de palmipèdes gras et des foies gras crus à une **température à cœur de 8 à 10°C** (au lieu de 4°C) **pendant une durée maximale de 30 heures entre la fin du ressuage et la transformation du produit.**

Les précisions apportées par rapport à la demande initiale sont satisfaisantes et permettent de lever les interrogations quant à l'interprétation des résultats.

Le dossier montre que la contamination en *Escherichia coli* beta glucuronidase positive, Staphylocoques à coagulase positive, *Clostridium perfringens* et *Salmonella* n'augmente pas de façon significative dans les foies gras conditionnés sous vide et conservés à 4°C pendant 14 jours après abattage même lorsqu'ils sont issus de carcasses éviscérées à chaud ou à froid puis refroidis par froid ventilé ou par glace et stockés à 10°C pendant 30 h après ressuage.

Par contre, la contamination en flore aérobie mésophile 30°C ainsi que la contamination en coliformes 30°C est plus élevée dans ces foies par rapport à ceux conservés dans les mêmes conditions et initialement stockés conformément à la réglementation à 4°C pendant 30 h après ressuage. Des résultats du même type sont observés avec des magrets, issus de carcasses stockées à température dérogatoire pendant 30 h, conservés sous vide à 4°C pendant 17 jours après abattage.

L'étude complémentaire concernant *Listeria monocytogenes* montre qu'il n'y a pas d'évolution significative de ce micro-organisme dans le foie gras et le magret pendant un stockage en aérobiose de 30 h à 10°C après ressuage et que cette étape n'a pas non plus d'impact significatif sur l'évolution ultérieure de *L. monocytogenes* (pas d'augmentation significative de la concentration) dans ces produits conservés sous vide pendant respectivement 17 et 23 jours. Les températures de conservation prises en compte dans l'étude sont 4°C pendant un tiers de la durée de vie et 8°C les 2 tiers restants.

2. Conclusion sur la dérogation relative à la température de transport et de découpe des carcasses et des foies gras des palmipèdes gras

Les résultats présentés montrent que la dérogation concernant le maintien de carcasses non découpées de palmipèdes gras et des foies gras crus à une température à cœur de 8 à 10°C pendant une durée maximale de 30 heures après la fin du ressuage n'a pas d'impact significatif sur les micro-organismes pathogènes pris en compte dans l'étude et en particulier sur *L. monocytogenes* utilisé comme modèle d'agent pathogène psychrotrophe.

Ces études montrant également un impact significatif de la température de 10°C par rapport à la température réglementaire de 4°C sur les flores indicatrices d'hygiène dans les foies et magrets conditionnés sous vide et conservés en réfrigération (4°C), le dossier précise utilement que chaque opérateur utilisant cette dérogation devra justifier par des études internes la date limite de consommation des produits relevant de cette dérogation. Le protocole type proposé est jugé pertinent.

3. Conclusion sur la modification du projet d'arrêté

En conclusion, l'inclusion en annexe du projet d'arrêté de la dérogation relative à la température de transport et de découpe des carcasses et des foies gras des palmipèdes gras n'appelle pas de commentaires de la part du CES « Microbiologie ».

Conclusion de l'Afssa

Tels sont les éléments que l'Afssa est en mesure d'apporter en réponse à la demande d'avis concernant une modification du projet d'arrêté relatif aux dérogations à certaines règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant présentant des caractéristiques traditionnelles.

Mots-clefs

Méthodes traditionnelles ; projet d'arrêté ; température de transport et de découpe ; palmipèdes gras ;

**Pour la directrice générale de
l'Agence Française de sécurité
sanitaire des aliments
et par délégation
La Directrice Générale Adjointe
Valérie BADUEL**