



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

Afssa – Saisine n° 2007-SA-0076

Saisine liée n° 2006-SA-0097

Maisons-Alfort, le 10 août 2007

AVIS

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments concernant des modifications du projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant

1- Rappel de la saisine

Par courrier reçu le 5 mars 2007, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 28 février 2007 par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) d'une demande d'avis concernant des modifications du projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant.

2- Question posée

Il est demandé un avis scientifique de l'Afssa sur les modifications suivantes du projet d'arrêté :

- Modification 1 : il est donné la possibilité de procéder, dans les établissements non agréés uniquement, à une ablation du foie pour les palmipèdes gras, conduisant à la vente séparée des foies et des carcasses entières non éviscérées desquelles le foie a été retiré. (Annexe II section 2 point 6).
- Modification 2 : il est donné la possibilité de procéder, dans les abattoirs agréés et les établissements d'abattage non agréés, à l'éviscération des carcasses, ou lorsque cela est autorisé, au seul retrait du foie, des palmipèdes gras après un refroidissement préalable des carcasses entières. (Annexe V section I point 2 et Annexe II section 2 point 6).
- Modification 3 : il est donné la possibilité pour les exploitants des établissements d'abattage non agréés de bénéficier d'une dérogation (sous autorisation préfectorale) de vente pour des produits stabilisés à la limitation géographique de 80 km sous réserve que cette vente ait lieu lors de manifestations annuelles ou bisannuelles et que l'éleveur soit présent. (Annexe II section 2 Chapitre 2 point 4c)).
- Modification 4 : elle porte sur l'inspection des lagomorphes et vise à reconduire les dispositions de l'article 21 de l'arrêté du 19 novembre 1993¹. (Annexe V section I point 3a).
- Des modifications de forme effectuées suite aux remarques de la Commission européenne. Ces modifications conduisent à une répartition des dispositions applicables aux secteurs avicole et cunicole en deux annexes distincts. (Annexes II et V).

Après consultation du comité d'experts spécialisé (CES) « Microbiologie » réuni le 22 mai 2007, l'Afssa rend l'avis suivant :

27-31, avenue
du Général Leclerc
94701

Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 50
Fax 01 49 77 26 13
www.afssa.fr

REPUBLIQUE
FRANÇAISE

¹Arrêté du 19 novembre 1993 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage - JO n°292 du 17 décembre 1993.

3- Contexte

Les textes réglementaires européens constituant le « Paquet Hygiène » sont directement applicables en droit national. Cependant, il est nécessaire d'adapter la réglementation nationale afin de couvrir l'ensemble des secteurs d'activités.

L'Afssa a déjà été sollicitée sur ce projet d'arrêté ministériel relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant. Elle a rendu :

- un avis favorable² sur la version initiale du projet d'arrêté sous-réserve de la prise en compte des observations formulées (avis du 25 juillet 2006) ;
- un avis favorable³ sur des modifications rédactionnelles concernant les viandes de gibiers sauvages (avis du 20 juin 2007).

4- Méthode d'expertise

Le CES « Microbiologie » a réalisé son expertise à partir des documents suivants :

- Arrêté du 19 novembre 1993 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage ;
- Arrêté du 14 janvier 1994⁴ fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles ;
- Règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant.

5- Argumentaire

Concernant la modification 1 :

La pratique de l'abattage à la ferme pour les palmipèdes gras est une tolérance ancrée de longue date dans la réglementation française. Cette pratique permet de pallier le manque de capacité des abattoirs centralisés agréés pour l'abattage des palmipèdes gras.

La pratique actuelle dans le domaine de l'abattage du canard gras semble montrer que la qualité microbiologique des foies gras issus d'une part d'animaux abattus à la ferme et non éviscérés et d'autre part d'animaux abattus dans un abattoir centralisé et immédiatement éviscérés, est comparable⁵. La qualité microbiologique des foies des animaux issus de l'abattage à la ferme pourrait être dans certains cas meilleure, du fait de l'absence de stress dû au transport des animaux vivants.

Concernant la modification 2 :

L'arrêté de 1994 a introduit l'obligation de réfrigération à la ferme des carcasses de palmipèdes gras non éviscérées ou ayant subi une ablation du foie. Cette pratique a permis d'assainir les conditions d'abattage et de commercialisation des palmipèdes gras à la ferme.

Le problème posé par l'éviscération tardive après réfrigération est celui de la migration possible de bactéries du tube digestif vers le muscle. Or, les travaux de Gill et al. (1976)⁶ sur l'éviscération tardive ont montré que le risque de bactériémie post abattage lié à une éviscération tardive était nul à très faible.

² Avis de l'Afssa du 25 juillet 2006 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 » .

³ Avis de l'Afssa du 20 juin 2007 sur une demande d'avis complémentaire concernant des modifications rédactionnelles aux projets d'arrêtés relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant et relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de denrées alimentaires.

⁴ J.O n°36 du 12 février 1994.

⁵ Dires d'experts

⁶ Gill C.O., Penney N., Nottingham P.M. 1976. Effect of delayed evisceration on the microbial quality of meat. Applied and Environmental microbiology. 31(4) : 149 465-468.

Concernant les modifications 3 et 4 :

La modification traitant de la commercialisation de produits stabilisés et celle portant sur la reconduction de l'article 21 de l'arrêté du 19 novembre 1993 n'appellent à aucun commentaire.

Concernant les modifications de forme effectuées :

Les modifications de forme effectuées suite aux remarques de la Commission européenne n'appellent à aucun commentaire.

Proposition de modifications :

L'annexe II section 2 préambule 3 mentionne l'absence de contamination directe ou indirecte comme condition préalable à l'obtention d'une dérogation ponctuelle d'abattage de plus de 500 animaux par semaine. L'absence de contamination n'étant pas envisageable qu'elles que soient les précautions prises lors de l'abattage d'un animal, la formulation suivante paraît plus appropriée : « garantir le même niveau de sécurité et de salubrité pour le seuil sollicité ».

L'annexe II section 2 chapitre 1 paragraphe 5 : remplacer « permettent de garantir l'absence » par « permettent de maîtriser les contaminations directes ou indirectes... ».

6- Conclusion

L'Afssa émet un avis favorable aux modifications rédactionnelles apportées au projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant sous réserve de la prise en compte des observations formulées ci-dessus.

7- Mots-clés

paquet hygiène ; palmipèdes gras

La Directrice générale de l'Agence française
de sécurité sanitaire des aliments

Pascale BRIAND