



## **AVIS**

### **de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail**

**sur des compléments d'information transmis dans le cadre d'un 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 pris en application du « paquet hygiène »**

#### **1. RAPPEL DE LA SAISINE**

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a été saisie le 29 juillet 2010 par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAI) d'une demande d'avis sur des compléments d'information transmis dans le cadre d'un 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 pris en application du « paquet hygiène ».

#### **2. CONTEXTE**

Suite à l'avis de l'Afssa du 1<sup>er</sup> avril 2008 (saisine 2007-SA-0206) sur 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 pris en application du « paquet hygiène », des informations complémentaires ont été transmises à la DGAI par des organisations professionnelles, concernant :

- les grands types de technologies employées en production fromagère ainsi que des indications sur les matériaux et les locaux dits traditionnels qui peuvent être utilisés à chaque phase,
- les chiffres clés concernant les produits laitiers d'appellation d'origine contrôlée en 2009 (volumes commercialisés, informations sur les ventes et les consommateurs).

Il est demandé à l'Agence de rendre un avis au regard de ces nouveaux éléments.

#### **3. METHODE D'EXPERTISE**

Une expertise interne du dossier a été réalisée par l'Unité d'évaluation des risques biologiques dans les aliments (UERBA) et l'Unité d'évaluation des risques chimiques dans les aliments (UERCA) de la Direction de l'Evaluation des Risques (DER).

#### **4. ARGUMENTAIRE**

L'avis de l'Afssa du 1<sup>er</sup> avril 2008 (saisine 2007-SA-0206) présentait les matériaux visés par le projet d'arrêté selon 3 grandes catégories : matériaux en bois, autres matériaux végétaux et matériaux en cuivre, laiton, étain et grès.

Les éléments génériques pouvant être dégagés sur la base des données disponibles au regard des dangers microbiologiques et chimiques pour ces matériaux ainsi que pour les locaux dits traditionnels ont été apportés dans l'avis de l'Afssa du 1<sup>er</sup> avril 2008. Les informations complémentaires transmises par la profession en 2010 ne sont pas de nature à modifier ou à préciser les éléments d'éclairage et les recommandations formulées par l'Agence.

En effet, ces informations complémentaires évoquent, de manière générale, les étapes de production fromagère traditionnelle avec des indications quant aux divers matériaux utilisés mais elles n'apportent aucune précision quant à la qualité ou aux critères de sélection de ces matériaux.

Compte tenu de la diversité des situations de production traditionnelle des fromages et autres produits laitiers, il est fortement recommandé que les organisations professionnelles concernées puissent préciser au travers de guides de bonnes pratiques d'hygiène toute caractéristique pertinente permettant de s'assurer du respect du principe d'innocuité, telles que :

- choix, origine et caractéristiques des matériaux dits traditionnels ;
- conditions d'utilisation, de réutilisation et traitements mis en œuvre pour les matériaux en bois ;
- traitements préalables des matériaux végétaux, ...

Sur le plan des dangers biologiques, ces guides doivent pouvoir décrire l'effet de la présence d'une éventuelle microflore naturelle sur la colonisation de certains matériaux par une flore pathogène. De même, l'impact des différents traitements appliqués aux matériaux sur ces flores microbiennes doit être pris en compte. Dans ce cadre, les données relatives au taux d'humidité, à la capacité d'absorption et désorption en eau des matériaux en bois utilisés doivent être considérées.

Sur le plan des dangers chimiques, les critères à respecter en termes d'aptitude au contact alimentaire devront être précisés pour garantir la sécurité sanitaire du consommateur. Une attention particulière sur l'utilisation de laiton<sup>1</sup> et de feuilles d'étain est recommandée.

Comme cela a été le cas concernant l'utilisation du cuivre au contact des fromages (avis Afssa du 19 mars 2002) et celui de cuves en bois dans la production de Salers (avis Afssa du 8 juin 2005), l'Agence se tient à disposition pour mener des évaluations, au cas par cas, sous réserve de disposer des informations nécessaires incluant notamment les modalités et résultats d'autocontrôles, les traitements appliqués aux matériaux au contact des denrées alimentaires.

## **5. CONCLUSION**

Tels sont les éléments d'analyse que l'Agence est en mesure de fournir en réponse aux informations complémentaires transmises par la profession en 2010.

**Le directeur général**

**Marc MORTUREUX**

---

<sup>1</sup> Le laiton est un alliage de cuivre et de zinc, aux proportions variables. Il peut contenir également d'autres éléments tels que le plomb, l'étain, le manganèse, l'aluminium, le fer, le silicium, le nickel et l'arsenic qui, ajoutés en faibles proportions, sont destinés à améliorer certaines propriétés.

## **MOTS-CLES**

Paquet hygiène, méthodes traditionnelles, matériaux d'origine végétale, cuivre, étain, laiton.

## **REFERENCES**

- Afssa (2002) Avis du 19 mars 2002 (saisine 2001-SA-0269) relatif à la demande d'avis sur l'utilisation du cuivre au contact des fromages.
- Afssa (2005) Avis du 8 juin 2005 (saisines n° 2004-SA-0316 ; 2004-SA-0327 ; 2005-SA-0066 ; 2005-SA-0028) relatif à : (i) une étude de l'évolution de *Listeria monocytogenes* dans les fromages AOC cantal et salers ; (ii) l'évaluation des risques liés à l'utilisation de cuves en bois dans la fabrication de fromages / Demande d'appui scientifique et technique sur la gestion de ces risques ; (iii) aux critères « *Staphylococcus aureus* » et « entérotoxines staphylococciques » dans les produits à base de lait présentant des caractéristiques traditionnelles - Cas du salers.
- Afssa (2008). Avis du 1<sup>er</sup> avril 2008 sur 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 pris en application du « paquet hygiène ».