

II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT (UE) 2017/1495 DE LA COMMISSION

du 23 août 2017

modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 en ce qui concerne la présence de *Campylobacter* dans les carcasses de poulets de chair

(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° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 4, paragraphe 4,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission ⁽²⁾ établit les critères microbiologiques applicables à certains micro-organismes et les règles d'application que les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter en ce qui concerne les mesures d'hygiène générales et spécifiques visées à l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004.
- (2) Le règlement (CE) n° 2073/2005 établit en particulier des critères d'hygiène des procédés qui fixent des valeurs indicatives de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les denrées alimentaires.
- (3) Il ressort du rapport de synthèse de l'Union européenne sur les tendances et les sources des zoonoses, des agents zoonotiques et des foyers de toxi-infection alimentaire en 2015 (*European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015*) ⁽³⁾, publié par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (ECDC), que la campylobactériose chez l'homme est la maladie d'origine alimentaire la plus souvent rapportée dans l'Union, avec environ 230 000 cas signalés chaque année.
- (4) En 2010, l'EFSA a publié l'analyse de l'étude de référence de la prévalence de *Campylobacter* dans des lots de poulets de chair et sur des carcasses de poulets de chair ⁽⁴⁾. L'étude de référence, réalisée en 2008 à l'échelle des abattoirs, avait pour but d'obtenir des données comparables sur la prévalence et le niveau de contamination des poulets de chair dans l'Union. L'EFSA avait conclu que 75,8 % des carcasses de poulets de chair en moyenne étaient contaminées, avec d'importantes variations entre les États membres et les abattoirs.
- (5) Selon l'avis scientifique de l'EFSA sur le risque de campylobactériose chez l'homme lié à la viande de poulet de chair ⁽⁵⁾, publié en 2010, il est probable que la manipulation, la préparation et la consommation de viande de poulet de chair soient à l'origine de 20 à 30 % des cas de campylobactériose chez l'homme, tandis que 50 à 80 % des cas peuvent être attribués au réservoir de poulets dans son ensemble.
- (6) Dans son avis scientifique de 2011 sur les mesures de contrôle concernant *Campylobacter* tout au long de la chaîne de production des viandes de volailles ⁽⁶⁾, l'EFSA propose un certain nombre de mesures de contrôle à

⁽¹⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 1.

⁽²⁾ 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).

⁽³⁾ *EFSA Journal*, 2016, 14(12):4634.

⁽⁴⁾ *EFSA Journal*, 2010, 8(03):1503.

⁽⁵⁾ *EFSA Journal*, 2010, 8(1):1437.

⁽⁶⁾ *EFSA Journal*, 2011, 9(4):2105.

appliquer à l'échelle des exploitations et des abattoirs, y compris l'introduction d'un critère d'hygiène du procédé pour *Campylobacter*, et évalue leur incidence sur la réduction du nombre de cas chez l'homme. L'EFSA estime qu'on pourrait réduire de plus de 50 % le risque pour la santé publique lié la consommation de viande de poulet de chair si les carcasses respectaient une limite de 1 000 ufc/g et souligne que les niveaux de contamination varient sensiblement selon qu'il s'agisse d'échantillons de la peau du cou ou de la peau de la poitrine.

- (7) L'EFSA a également publié en 2012 un avis scientifique sur les dangers pour la santé publique devant être pris en considération par le système d'inspection des viandes de volailles, qui considère *Campylobacter* comme présentant un danger élevé pour la santé publique ⁽¹⁾ et recommande d'adapter les méthodes actuelles d'inspection des carcasses de volailles afin qu'elles portent également sur *Campylobacter*. L'EFSA suggère notamment d'introduire un critère d'hygiène du procédé pour *Campylobacter* sur les carcasses de poulets de chair.
- (8) Sur la base des avis de l'EFSA de 2010 et 2011, la Commission a fait réaliser une analyse des coûts et avantages liés à la fixation de certaines mesures de contrôle pour la réduction de *Campylobacter* dans la viande de poulet de chair à différents stades de la filière agroalimentaire ⁽²⁾. La principale conclusion de cette analyse coûts-avantages est que la fixation d'un critère d'hygiène du procédé pour *Campylobacter* dans les carcasses de poulets de chair constituerait l'un des meilleurs compromis entre la réduction de la campylobactériose chez l'homme liée à la consommation de viandes de volaille et les conséquences économiques de l'application de ce critère.
- (9) Le critère d'hygiène du procédé pour *Campylobacter* dans les carcasses de poulets de chair vise à maîtriser la contamination des carcasses au cours du processus d'abattage. De plus, afin de garantir que toute la filière soit prise en considération, comme le recommande l'avis de l'EFSA sur les mesures de contrôle pour *Campylobacter*, il convient également d'envisager des mesures de contrôle à l'échelle des exploitations.
- (10) La lutte contre *Campylobacter* continue d'être difficile étant donné que la transmission verticale ne semble pas constituer un facteur de risque important et que tout dépend de l'efficacité des mesures de biosécurité pour exclure *Campylobacter* des poulets de chair. Il convient donc d'envisager une approche progressive, en rendant les critères d'hygiène des procédés de plus en plus stricts au fil du temps. Toutefois, afin de maintenir le même niveau de protection dans les États membres où un tel niveau a déjà été atteint, l'article 5, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 2073/2005 prévoit une marge de manœuvre suffisante pour appliquer un critère d'hygiène du procédé plus strict étant donné que cet autre critère fournit des garanties au moins équivalentes au critère de référence fixé dans ledit règlement.
- (11) Afin de réduire la charge administrative pesant sur les exploitants du secteur alimentaire, le plan d'échantillonnage pour le critère concernant *Campylobacter* devrait suivre la même méthode d'essai que celle adoptée pour le critère d'hygiène du procédé fixé pour *Salmonella* dans les carcasses de volailles. Les échantillons de peau du cou utilisés pour les essais de conformité avec le critère d'hygiène du procédé fixé pour *Salmonella* dans les carcasses de volailles peuvent donc être également utilisés pour les analyses concernant *Campylobacter*.
- (12) La norme internationale EN ISO 10272-2 définit la méthode horizontale pour le dénombrement de *Campylobacter* dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Il convient dès lors de la prendre comme méthode de référence pour vérifier le respect du critère concernant *Campylobacter* dans les carcasses de volailles.
- (13) Il y a lieu de reporter la date d'application du présent règlement afin de laisser suffisamment de temps aux exploitants du secteur alimentaire pour adapter leurs pratiques actuelles aux nouvelles exigences et de permettre aux laboratoires procédant à des analyses relatives à *Campylobacter* de mettre en place les nouvelles méthodes d'essai établies dans le présent règlement.
- (14) Il convient dès lors de modifier le règlement (CE) n° 2073/2005 en conséquence.
- (15) 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

L'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

⁽¹⁾ EFSA Journal, 2012, 10(6):2741.

⁽²⁾ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_food-borne-disease_campy_cost-bene-analy.pdf

Article 2

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

Il est applicable à partir du 1^{er} janvier 2018.

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

Fait à Bruxelles, le 23 août 2017.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE

L'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 est modifiée comme suit:

1) au chapitre 2, la section 2.1 est modifiée comme suit:

a) le tableau est modifié comme suit:

i) la ligne 2.1.9 suivante est ajoutée:

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
«2.1.9 Carcasses de poulets de chair	<i>Campylobacter</i> spp.	50 ⁽⁵⁾	c = 20 À partir du 1.1.2020, c = 15; à partir du 1.1.2025, c = 10	1 000	ufc/g	EN ISO 10272-2	Carcasses après le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage, réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine»

ii) la note 2 de bas de page est remplacée par le texte suivant:

«⁽²⁾ Pour les points 2.1.3 à 2.1.5 et pour le point 2.1.9, $m = M$.»

b) sous le titre «Interprétation des résultats des analyses», le texte suivant est ajouté:

«*Campylobacter* spp. dans les carcasses de poulets de chair:

- qualité satisfaisante lorsqu'un maximum de valeurs c/n est $> m$,
- qualité insatisfaisante lorsque davantage de valeurs c/n sont $> m$.»

2) au chapitre 3, la section 3.2 est remplacée par le texte suivant:

«3.2. *Échantillonnage bactériologique dans les abattoirs et les lieux de production de viandes hachées, de préparations à base de viande, de viandes séparées mécaniquement et de viandes fraîches*

Règles d'échantillonnage applicables aux carcasses de bovins, de porcins, d'ovins, de caprins et d'équidés

Les méthodes d'échantillonnage destructives et non destructives, la sélection des zones d'échantillonnage ainsi que les règles concernant l'entreposage et le transport des échantillons sont décrites dans la norme ISO 17604.

Lors de chaque séance d'échantillonnage, les prélèvements sont effectués de manière aléatoire sur cinq carcasses. Les zones d'échantillonnage sont choisies compte tenu de la technique d'abattage utilisée dans chaque établissement.

Les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur les entérobactériacés et le nombre de colonies aérobies sont effectués à quatre endroits différents de la carcasse. Quatre échantillons de tissus d'une surface totale de 20 cm² sont prélevés par la méthode destructive. Lorsque la méthode non destructive est utilisée à cet effet, la surface d'échantillonnage est d'au moins 100 cm² (50 cm² pour les carcasses de petits ruminants) par zone d'échantillonnage.

Les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur les salmonelles sont effectués à l'aide d'une éponge abrasive. Les zones les plus susceptibles d'être contaminées sont choisies. La surface totale d'échantillonnage est d'au moins 400 cm².

Les échantillons prélevés sur les différentes zones d'échantillonnage de la carcasse sont regroupés avant l'examen.

Règles d'échantillonnage applicables aux carcasses de volailles et aux viandes fraîches de volaille

Dans les abattoirs, les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur *Salmonella* et sur *Campylobacter* sont effectués sur les carcasses entières de volailles comportant la peau du cou. Les établissements de découpe et de

transformation autres que ceux adjacents à un abattoir et qui découpent et transforment la viande provenant exclusivement de celui-ci, sont également tenus de prélever des échantillons destinés à l'analyse portant sur les salmonelles. Ces prélèvements sont effectués prioritairement sur les carcasses entières de volailles comportant la peau du cou, si de telles carcasses sont disponibles, mais aussi sur des portions de volaille avec peau et/ou des portions de volaille sans peau ou avec une très petite quantité de peau, le choix étant fondé sur les risques.

Les abattoirs incluent dans leurs plans d'échantillonnage des carcasses de volailles provenant de cheptels dont le statut au regard des salmonelles n'est pas connu ou dont le statut au regard de *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* est positif.

Pour les analyses visant à s'assurer du respect des critères d'hygiène des procédés définis au chapitre 2, lignes 2.1.5 et 2.1.9, concernant *Salmonella* et *Campylobacter* dans les carcasses de volailles dans les abattoirs, lorsque les analyses portant sur *Salmonella* et *Campylobacter* sont réalisées dans le même laboratoire, des échantillons de peau du cou sont prélevés de manière aléatoire sur un minimum de quinze carcasses de volailles après le ressuage lors de chaque séance d'échantillonnage. Avant l'examen, les échantillons de peau du cou d'au moins trois carcasses de volailles provenant du même cheptel d'origine sont regroupés en un échantillon unique de 26 g. Ainsi, les échantillons de peau du cou forment cinq échantillons finaux de 26 g (26 g sont nécessaires pour pouvoir rechercher parallèlement *Salmonella* et *Campylobacter* à partir d'un seul échantillon). Les échantillons sont conservés après échantillonnage et transportés jusqu'au laboratoire à une température qui n'est pas inférieure à 1 °C ni supérieure à 8 °C, et le délai entre l'échantillonnage et les analyses portant sur *Campylobacter* est de moins de 48 heures afin de garantir le maintien de l'intégrité de l'échantillon. Les échantillons dont la température est tombée à 0 °C ne sont pas utilisés pour vérifier le respect du critère concernant *Campylobacter*. Les cinq échantillons de 26 g sont utilisés pour vérifier le respect des critères d'hygiène des procédés fixés au chapitre 2, lignes 2.1.5 et 2.1.9, et du critère de sécurité des denrées alimentaires fixé au chapitre 1, ligne 1.28. Afin de préparer la suspension mère au laboratoire, la portion à analyser de 26 g est ajoutée à neuf volumes (234 ml) d'eau peptonée tamponnée, préalablement portée à température ambiante. Ce mélange est traité dans un Stomacher ou un Pulsifier pendant environ une minute. La formation de mousse est évitée en évacuant autant que possible l'air du sac Stomacher. 10 ml (~ 1 g) de cette suspension mère sont versés dans un tube stérile vide et 1 ml sur les 10 est utilisé pour le dénombrement de *Campylobacter* sur des boîtes sélectives. Le reste de la suspension mère (250 ml ~ 25 g) est utilisé pour la détection de *Salmonella*.

Pour les analyses visant à s'assurer du respect des critères d'hygiène des procédés définis au chapitre 2, lignes 2.1.5 et 2.1.9, concernant *Salmonella* et *Campylobacter* dans les carcasses de volailles dans les abattoirs, lorsque les analyses portant sur *Salmonella* et *Campylobacter* sont réalisées dans deux laboratoires différents, des échantillons de peau du cou sont prélevés de manière aléatoire sur un minimum de vingt carcasses de volailles après le ressuage lors de chaque séance d'échantillonnage. Avant l'examen, les échantillons de peau du cou d'au moins quatre carcasses de volailles provenant du même cheptel d'origine sont regroupés en un échantillon unique de 35 g. Ainsi, les échantillons de peau du cou forment cinq échantillons de 35 g qui, à leur tour, sont séparés afin d'obtenir cinq échantillons finaux de 25 g (pour la recherche de *Salmonella*) et cinq échantillons finaux de 10 g (pour la recherche de *Campylobacter*). Les échantillons sont conservés après échantillonnage et transportés jusqu'au laboratoire à une température qui n'est pas inférieure à 1 °C ni supérieure à 8 °C, et le délai entre l'échantillonnage et les analyses portant sur *Campylobacter* est de moins de 48 heures afin de garantir le maintien de l'intégrité de l'échantillon. Les échantillons dont la température est tombée à 0 °C ne sont pas utilisés pour vérifier le respect du critère concernant *Campylobacter*. Les cinq échantillons de 25 g sont utilisés pour vérifier le respect des critères d'hygiène des procédés fixés au chapitre 2, ligne 2.1.5, et du critère de sécurité des denrées alimentaires fixé au chapitre 1, ligne 1.28. Les cinq échantillons finaux de 10 g sont utilisés pour vérifier le respect du critère d'hygiène du procédé fixé au chapitre 2, ligne 2.1.9.

Pour les analyses relatives à *Salmonella* dans les viandes fraîches de volaille autres que les carcasses de volailles, cinq échantillons d'au moins 25 g sont prélevés sur un même lot. Un échantillon prélevé sur des portions de volaille avec peau contient de la peau et une fine tranche de muscle superficiel si la quantité de peau n'est pas suffisante pour former une unité d'échantillonnage. Un échantillon prélevé sur des portions de volaille sans peau ou avec une très petite quantité de peau contient une ou plusieurs fines tranches de muscle superficiel en plus de toute peau présente, pour former une unité d'échantillonnage suffisante. Les tranches de viande sont prélevées de manière à ce qu'elles comprennent une partie aussi grande que possible de la surface de la viande.

Lignes directrices pour l'échantillonnage

Des lignes directrices plus détaillées pour l'échantillonnage des carcasses, concernant en particulier les zones d'échantillonnage, peuvent être intégrées dans les guides de bonnes pratiques visés à l'article 7 du règlement (CE) n° 852/2004.

Fréquences d'échantillonnage des carcasses, des viandes hachées, des préparations à base de viande, des viandes séparées mécaniquement et des viandes fraîches de volaille

Les exploitants du secteur alimentaire responsables des abattoirs ou des établissements producteurs de viandes hachées, de préparations à base de viande, de viandes séparées mécaniquement ou de viandes fraîches de volaille prélèvent au moins une fois par semaine des échantillons destinés à une analyse microbiologique. Le jour de l'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière que chaque jour de la semaine soit couvert.

Pour les échantillonnages de viandes hachées et de préparations à base de viande destinés aux analyses portant sur *E. coli* et le nombre de colonies aérobies, ainsi que pour les échantillonnages de carcasses destinés aux analyses portant sur les entérobactériacés et le nombre de colonies aérobies, cette fréquence peut être réduite à une fois tous les quinze jours si des résultats satisfaisants sont obtenus six semaines d'affilée.

Pour les prélèvements d'échantillons de viandes hachées, de préparations à base de viande, de carcasses et de viandes fraîches de volaille destinés aux analyses portant sur les salmonelles, cette fréquence peut être réduite à une fois tous les quinze jours si des résultats satisfaisants sont obtenus trente semaines d'affilée. Elle peut aussi être réduite s'il existe un programme national ou régional de contrôle des salmonelles et si ce programme comprend des essais qui remplacent l'échantillonnage susmentionné. Enfin, la fréquence d'échantillonnage peut également être réduite si le programme national ou régional de contrôle des salmonelles démontre que la prévalence des salmonelles est faible dans les animaux achetés par l'abattoir.

Pour les prélèvements d'échantillons de carcasses de volailles destinés aux analyses portant sur *Campylobacter*, cette fréquence peut être réduite à une fois tous les quinze jours si des résultats satisfaisants sont obtenus cinquante-deux semaines d'affilée. Elle peut aussi être réduite, sur autorisation de l'autorité compétente, s'il existe un programme national ou régional, officiel ou officiellement reconnu, de contrôle de *Campylobacter* et si ce programme comprend des échantillonnages et essais équivalant aux échantillonnages et essais requis pour vérifier le respect du critère d'hygiène du procédé fixé au chapitre 2, ligne 2.1.9. Si le programme de contrôle fixe un faible niveau de contamination des cheptels par *Campylobacter*, la fréquence d'échantillonnage peut également être réduite si ce faible niveau de contamination par *Campylobacter* est atteint durant une période de cinquante-deux semaines dans les exploitations d'origine des poulets de chair achetés par l'abattoir. Si le programme de contrôle donne des résultats satisfaisants durant une période spécifique de l'année, la fréquence des analyses portant sur *Campylobacter* peut également être modulée en fonction des variations saisonnières, après autorisation de l'autorité compétente.

Cependant, les petits abattoirs et les établissements qui produisent en petites quantités des viandes hachées, des préparations à base de viande et des viandes fraîches de volaille peuvent être dispensés de l'obligation d'observer ces fréquences lorsque cette dispense est justifiée par une analyse des risques et autorisée de ce fait par l'autorité compétente.»
