



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 25358

Texte de la question

Mme Marietta Karamanli attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur l'autorisation donnée par la Commission européenne à l'utilisation de l'acide lactique pour désinfecter les carcasses bovines. Elle s'étonne de l'autorisation donnée à une pratique en vigueur aux États-unis qui vient, en quelque sorte, limiter les effets des mesures d'hygiène qui doivent assurer la sécurité alimentaire. Le règlement européen ne prévoit, par ailleurs, aucune information du consommateur sur le traitement dont aura fait l'objet la viande qui sera consommée. Elle lui demande quelles mesures le Gouvernement entend prendre en vue de faire assurer la surveillance de cette pratique au niveau européen et l'information des consommateurs sur la nature des traitements et produits utilisés sur ces aliments d'origine animale.

Texte de la réponse

Le règlement (UE) N° 101/2013 de la Commission du 4 février 2013 concernant l'utilisation de l'acide lactique pour réduire la contamination microbiologique de surface des carcasses de bovins, publié le 5 février 2013 autorise, à partir du 25 février 2013, les exploitants du secteur alimentaire à utiliser l'acide lactique pour réduire la contamination microbiologique de surface des carcasses de bovins à l'abattoir. Cette pratique est ainsi autorisée pour les opérateurs européens comme pour les opérateurs des pays tiers exportant ces produits vers l'Union européenne. Ce texte a été adopté à l'issue d'un processus décisionnel au cours duquel la France s'est toujours exprimée contre l'adoption de ces dispositions. En effet, la décontamination chimique, dont l'objet est de pallier d'éventuels défauts d'hygiène lors des opérations d'abattage, va à l'encontre de la priorité attachée depuis toujours par l'Union européenne au respect des bonnes pratiques d'hygiène tout au long de la chaîne alimentaire depuis l'élevage jusqu'à l'assiette du consommateur. En France, alors que la mesure est aujourd'hui d'application, ce sont les services vétérinaires des directions départementales en charge de la protection des populations (DDPP ou DDCSPP), présents dans les abattoirs, qui assureront le contrôle du respect, par l'exploitant, des conditions d'utilisation de l'acide lactique. Ceux-ci veilleront au strict respect des dispositions qui en encadrent l'usage (validation de l'efficacité, définition des produits pouvant être traités, non substitution aux bonnes pratiques d'hygiène lors des opérations d'abattage...), et s'assureront que la priorité reste l'application de bonnes pratiques d'hygiène tout au long de la chaîne d'abattage. Les autres États membres de l'Union européenne sont soumis aux mêmes obligations puisqu'elles découlent du règlement européen (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004. En ce qui concerne l'étiquetage, le règlement prévoit que les exploitants d'abattoirs dans lesquels des solutions d'acide lactique sont utilisées pour réduire la contamination microbienne de surface de carcasses entières, de demi-carcasses ou de quartiers doivent informer de cette utilisation l'exploitant du secteur alimentaire qui reçoit les carcasses, demi-carcasses ou quartiers ainsi traités. Cette information doit être documentée. Malgré la demande des autorités françaises ainsi que d'autres États membres de l'Union européenne, il n'est ainsi pas prévu dans le règlement, ni possible au niveau français, d'imposer un étiquetage à destination du consommateur.

Données clés

Auteur : [Mme Marietta Karamanli](#)

Circonscription : Sarthe (2^e circonscription) - Socialiste, écologiste et républicain

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 25358

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Ministère attributaire : Agriculture, agroalimentaire et forêt

[Date\(s\) clé\(e\)s](#)

Question publiée au JO le : [30 avril 2013](#), page 4625

Réponse publiée au JO le : [18 juin 2013](#), page 6392