

E 4070

ASSEMBLÉE NATIONALE

TREIZIÈME LÉGISLATURE

SÉNAT

SESSION ORDINAIRE DE 2008-2009

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale
le 12 novembre 2008

Annexe au procès-verbal de la séance
du 12 novembre 2008

TEXTE SOUMIS EN APPLICATION DE L'ARTICLE 88-4 DE LA CONSTITUTION

PAR LE GOUVERNEMENT,

À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT.

Proposition de règlement du Conseil portant application du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de substances antimicrobiennes pour éliminer la contamination de la surface des carcasses de volaille.

COM (2008) 430 final.



**CONSEIL DE
L'UNION EUROPÉENNE**

Bruxelles, le 5 novembre 2008

15214/08

**AGRI 367
VETER 27
SAN 246**

PROPOSITION

Origine: Commission

En date du: 4 novembre 2008

Objet: Proposition de règlement du Conseil portant application du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de substances antimicrobiennes pour éliminer la contamination de la surface des carcasses de volaille

Les délégations trouveront ci-joint la proposition de la Commission transmise par lettre de M. Jordi AYET PUIGARNAU à Monsieur Javier SOLANA, Secrétaire général/Haut Représentant.

p.j. : COM(2008) 430 final



COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Bruxelles, le 29.10.2008
COM(2008) 430 final

Proposition de

RÈGLEMENT DU CONSEIL

**portant application du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil
en ce qui concerne l'utilisation de substances antimicrobiennes pour éliminer la
contamination de la surface des carcasses de volaille**

(présentée par la Commission)

EXPOSÉ DES MOTIFS

Le règlement (CE) n° 853/2004 établit des règles spécifiques que doivent respecter les exploitants du secteur alimentaire en ce qui concerne l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale. Il dispose que les exploitants du secteur alimentaire ne doivent utiliser aucune substance autre que l'eau pour éliminer la contamination de la surface des produits d'origine animale, sauf si l'utilisation de cette substance a été approuvée conformément à ce règlement. Le texte précise également que l'emploi d'une substance autorisée ne peut exonérer l'exploitant du secteur alimentaire de son devoir de se conformer aux dispositions dudit règlement.

En octobre 1998 et en avril 2003, divers avis scientifiques ont été émis par le Comité scientifique des mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique (CSMVSP) et ont conclu que l'utilisation de substances antimicrobiennes peut contribuer à la diminution des agents pathogènes dans les volailles, à condition que ces substances soient utilisées dans le cadre d'un système de contrôle intégré de la chaîne alimentaire.

Dans le contexte de l'accord vétérinaire CE/États-Unis, les États-Unis ont soumis des dossiers relatifs à l'utilisation de quatre substances antimicrobiennes sur des carcasses de volailles. Ces dossiers ont été transmis à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), qui a adopté un avis en décembre 2005. L'EFSA a conclu que l'utilisation de ces substances (dioxyde de chlore, chlorure de sodium acidifié, phosphate trisodique et acides peroxydés) dans les conditions décrites ne présente aucun risque pour la santé publique et que l'utilisation de solutions antimicrobiennes ne remplace pas la nécessité de bonnes pratiques d'hygiène au cours du traitement des carcasses de volailles, en particulier au cours de leur manipulation. Toutefois, dans un deuxième avis de décembre 2005, l'EFSA a précisé que les informations fournies sur les acides peroxydés indiquaient une efficacité limitée, ce qui impliquait la nécessité de définir des conditions d'utilisation spécifiques.

Le 6 mars 2008, dans son avis scientifique sur l'évaluation des effets possibles des quatre substances antimicrobiennes sur l'apparition d'une résistance antimicrobienne, l'EFSA a considéré qu'il n'existe actuellement pas de données publiées permettant de conclure, d'une manière ou d'une autre, à l'apparition d'une sensibilité acquise réduite à ces substances lorsqu'elles sont appliquées sur les carcasses de volailles et à une résistance aux antimicrobiens thérapeutiques.

Enfin, le 31 mars 2008, dans leur avis conjoint relatif aux répercussions sur l'environnement et sur la résistance aux antibiotiques des quatre substances utilisées pour éliminer la contamination de la surface des carcasses de volaille, le Comité scientifique des risques sanitaires émergents et nouveaux (SCENIHR) et le Comité scientifique des risques sanitaires et environnementaux (SCHER) ont conclu que les informations disponibles sont insuffisantes pour produire des évaluations quantitatives complètes, que la possibilité que des souches plus résistantes soient disséminées ou sélectionnées suscite des inquiétudes au plan environnemental et, enfin, que selon les estimations le risque lié aux résidus potentiels dans les carcasses de volaille est faible pour l'environnement.

Dans ce contexte, un projet de règlement de la Commission approuvant l'utilisation des quatre substances pour éliminer la contamination de la surface des carcasses de volaille et arrêtant les conditions dans lesquelles ces substances peuvent être utilisées a été soumis au vote du Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale le 2 juin 2008. Le Comité s'est prononcé contre la proposition: 26 États membres ont voté contre et un État membre s'est abstenu.

En conséquence, en vertu de l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 853/2004 et conformément à l'article 5 de la décision 1999/468/CE du Conseil, modifiée par la décision 2006/512/CE du Conseil, la Commission soumet au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre, celui-ci disposant de trois mois pour statuer à la majorité qualifiée, et en informe le Parlement.

Cette proposition n'a aucune incidence sur le budget de la Communauté.

Proposition de

RÈGLEMENT DU CONSEIL

portant application du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de substances antimicrobiennes pour éliminer la contamination de la surface des carcasses de volaille

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale¹, et notamment son article 3, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 853/2004 établit des règles spécifiques que doivent respecter les exploitants du secteur alimentaire en ce qui concerne l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale. Il dispose que les exploitants du secteur alimentaire ne doivent utiliser aucune substance autre que l'eau pour éliminer la contamination de la surface des produits d'origine animale, sauf si l'utilisation de cette substance a été approuvée conformément audit règlement.
- (2) Il convient dès lors d'approuver l'utilisation de certaines substances antimicrobiennes pour l'élimination de la contamination de la surface des carcasses de volaille.
- (3) La directive 91/271/CEE du Conseil du 21 mai 1991 relative au traitement des eaux urbaines résiduaires² établit des règles en ce qui concerne le traitement et le rejet des eaux usées provenant de certains secteurs industriels.
- (4) La directive 98/24/CE du Conseil du 7 avril 1998 concernant la protection de la santé et de la sécurité des travailleurs contre les risques liés à des agents chimiques sur le lieu de travail (quatorzième directive particulière au sens de l'article 16, paragraphe 1, de la directive 89/391/CEE)³ fixe des prescriptions minimales en matière de protection des travailleurs contre les risques pour leur santé et leur sécurité résultant de la présence d'agents chimiques sur leur lieu de travail.

¹ JO L 139 du 30.4.2004, p. 55, version rectifiée au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1243/2007 de la Commission (JO L 281 du 25.10.2007, p. 8).

² JO L 135 du 30.5.1991, p. 40. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1882/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 284 du 31.10.2003, p. 1).

³ JO L 131 du 5.5.1998, p. 11. Directive modifiée par la directive 2007/30/CE du Parlement européen et du Conseil (JO L 165 du 27.6.2007, p. 21).

- (5) Le règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire⁴ établit des mesures à prendre pour détecter et contrôler les salmonelles et d'autres agents zoonotiques à tous les stades pertinents de la production, de la transformation et de la distribution. Ce règlement prévoit l'organisation de programmes de contrôle nationaux de détection des zoonoses et agents zoonotiques visant certains pathogènes spécifiques dès le stade de la production primaire.
- (6) Le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux⁵ établit des règles générales applicables à la réalisation des contrôles officiels destinés à vérifier le respect des règles visant à prévenir ou éliminer les risques qui pourraient survenir pour les êtres humains et les animaux, ou à réduire ces risques à un niveau acceptable.
- (7) Les textes ci-dessus imposent certaines obligations aux exploitants du secteur alimentaire et la responsabilité de certains contrôles à l'autorité compétente, dans le domaine, entre autres, de l'hygiène. Il est toutefois nécessaire de définir de nouvelles conditions et exigences applicables aux exploitants du secteur alimentaire et de nouveaux contrôles incombant à l'autorité compétente, en complément de ceux déjà prévus par la législation communautaire existante, afin d'utiliser des substances antimicrobiennes pour éliminer la contamination de la surface des carcasses de volaille.
- (8) Un niveau élevé de protection de la santé humaine est assuré dans l'exécution des politiques communautaires. Les mesures communautaires régissant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux doivent être fondées sur une évaluation appropriée des risques possibles pour la santé humaine et animale et doivent maintenir, en tenant compte des données scientifiques disponibles, ou augmenter, si cela est justifié du point de vue scientifique, le niveau de protection de la santé humaine et de la santé animale garanti dans la Communauté. Il est cependant impossible d'envisager l'élimination complète de tout risque comme objectif réaliste de la décision en matière de gestion des risques dans ce domaine. Il incombe au responsable compétent de déterminer le niveau de risque acceptable, en tenant compte de tous les éléments d'une évaluation scientifique des risques.
- (9) En outre, un niveau élevé de protection de l'environnement est garanti dans l'exécution des politiques communautaires, tant par des actes de politique environnementale à proprement parler qu'en intégrant les exigences de la politique environnementale dans la définition et la mise en œuvre des autres politiques et activités communautaires.
- (10) Le 30 octobre 1998, le Comité scientifique des mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique (ci-après le «CSMVSP») a publié un rapport sur les «avantages et limites des traitements antimicrobiens des carcasses de volaille», dans lequel il

⁴ JO L 325 du 12.12.2003, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1237/2007 de la Commission (JO L 280 du 24.10.2007, p. 5).

⁵ JO L 165 du 30.4.2004, p. 1, version rectifiée au JO L 191 du 28.5.2004, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 301/2008 du Conseil (JO L 97 du 9.4.2008, p. 85).

recommandait d'évaluer de manière approfondie toute substance ou technique de décontamination, avant d'autoriser son utilisation.

- (11) De même, dans son avis des 14 et 15 avril 2003 sur «l'évaluation des traitements antimicrobiens des carcasses de volaille», le CSMVSP a conclu que la décontamination pouvait constituer un élément utile en vue de réduire encore le nombre de pathogènes, à condition qu'une stratégie de contrôle intégrée soit appliquée tout au long de la chaîne alimentaire, y compris l'adoption de mesures d'hygiène au stade de la production primaire, pendant le transport et dans les établissements d'abattage et de transformation.
- (12) Dans son avis scientifique adopté le 6 décembre 2005, l'Autorité européenne de sécurité alimentaire (ci-après «EFSA») a considéré que le traitement des carcasses de volaille au dioxyde de chlore, au chlorure de sodium acidifié, au phosphate trisodique et aux acides peroxydés ne posait aucun problème en matière de sécurité. Elle a également relevé que, en comparaison avec les traitements par trempage et immersion dans l'eau régulièrement réutilisée des bains de refroidissement, la pulvérisation réduisait l'éventuelle exposition aux résidus et aux sous-produits issus de l'application de substances antimicrobiennes.
- (13) Les effets toxicologiques de l'application simultanée ou consécutive de plusieurs substances antimicrobiennes pour éliminer la contamination de la surface des denrées alimentaires d'origine animale, n'ont pas été correctement évalués. Il convient, dès lors, de ne pas utiliser de combinaisons de plusieurs substances antimicrobiennes.
- (14) Le 6 mars 2008, l'EFSA a adopté un avis scientifique sur l'évaluation de l'effet possible des quatre substances antimicrobiennes sur l'apparition d'une résistance antimicrobienne. L'EFSA a considéré qu'il n'existe actuellement pas de données publiées permettant de conclure que l'application des quatre substances mentionnées dans son avis du 6 décembre 2005 entraînerait une sensibilité acquise réduite à ces substances et une résistance aux antimicrobiens thérapeutiques. Ces conclusions ont conduit l'EFSA à encourager un approfondissement de la recherche sur la probabilité de l'apparition de cette sensibilité à ces types de substances et sur la possibilité de leur résistance aux antibiotiques thérapeutiques et autres agents antimicrobiens.
- (15) Dans l'avis scientifique conjoint qu'ils ont adopté le 18 mars 2008 et le 2 avril 2008 sur l'impact environnemental et l'effet sur la résistance antimicrobienne des quatre substances utilisées pour éliminer la contamination de la surface des carcasses de volailles, le Comité scientifique des risques sanitaires et environnementaux (SCHER) et le Comité scientifique des risques sanitaires émergents et nouveaux (SCENIHR) ont déclaré que les connaissances actuelles des effets potentiels négatifs de l'utilisation de différents biocides étaient insuffisantes. En réponse au mandat de la Commission sur les quatre substances, ils ont conclu que les informations disponibles étaient insuffisantes pour produire des évaluations quantitatives complètes. La possibilité que des souches plus résistantes soient disséminées ou sélectionnées suscite des inquiétudes au plan environnemental, de même que les résidus potentiels dans les carcasses de volailles. Toutefois, le SCHER et le SCENIHR estiment l'un et l'autre que le risque pour l'environnement est faible.
- (16) En sa qualité de responsable de la gestion des risques en vue de l'établissement du niveau acceptable de risque pour la santé publique et animale et pour l'environnement,

la Commission est d'avis que le risque d'une éventuelle résistance antimicrobienne et d'un impact possible des quatre substances antimicrobiennes sur l'environnement ne peut être exclu. En conséquence, des conditions et des exigences très strictes concernant leur utilisation, relatives notamment à la durée d'exposition, la concentration des substances et la limitation de l'application à une seule substance, devraient être fixées afin de réduire encore les risques.

- (17) Plusieurs substances antimicrobiennes utilisées pour éliminer la contamination de la surface des carcasses de volailles pourraient présenter un risque pour l'environnement aquatique, la santé du personnel travaillant dans les installations des eaux usées et le fonctionnement et l'efficacité des réseaux d'assainissement et/ou des stations de traitement des eaux résiduaires. L'utilisation de substances antimicrobiennes contenant du chlore risque d'entraîner la formation de composés chloro-organiques, dont plusieurs sont persistants, bio-accumulables ou cancérigènes. Les composés du phosphore sont également l'une des sources de l'eutrophication des mers régionales d'Europe, responsable d'une prolifération massive d'algues et d'autres perturbations indésirables de l'environnement aquatique. En conséquence, il convient de prendre des dispositions pour procéder à des contrôles appropriés de l'élimination de ces substances.
- (18) À des fins d'information du consommateur, l'utilisation de substances antimicrobiennes autres que l'eau potable sur les carcasses de volailles doit être mentionnée sur l'étiquetage des carcasses de volailles ainsi que sur les pièces de découpe et les préparations de viande issues de ces carcasses. Il convient dès lors de définir ces exigences en matière d'étiquetage dans le présent règlement.
- (19) Les substances utilisées pour éliminer la contamination de la surface des carcasses de volailles, et non à des fins de conservation, n'affectent pas la définition de "viande fraîche" au point 1.10 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004.
- (20) Toutefois, le présent règlement ne doit être applicable que lorsque la définition de viande de volaille, visée à l'annexe XIV, partie B.II, point 1, du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil, du 22 octobre 2007, portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur⁶ (règlement OCM unique) aura été modifié. Cette modification permettra de mettre sur le marché et de commercialiser en tant que viande de volaille la viande traitée à l'aide de substances antimicrobiennes.
- (21) Il convient d'approuver l'utilisation de dioxyde de chlore, de chlorure de sodium acidifié, de phosphate trisodique et d'acides peroxydés pour l'élimination de la contamination de la surface des carcasses de volailles, dans l'attente des données scientifiques complémentaires que les exploitants du secteur alimentaire dans les États membres fourniront sur l'utilisation de ces substances. Ces informations devraient porter sur l'impact possible sur l'environnement et sur l'éventuelle apparition d'une résistance antimicrobienne. Les exploitants du secteur alimentaire des pays tiers sont invités à leur soumettre leurs données. Ces données constitueront la base de la révision de l'autorisation ainsi que des conditions d'utilisation de ces substances.

⁶ JO L 299 du 16.11.2007, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 248/2008 du Conseil (JO L 76 du 19.3.2008, p. 6).

- (22) Le Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale a émis un avis défavorable sur les mesures proposées par la Commission, en conséquence de quoi les mesures prévues par le présent règlement doivent être adoptées par le Conseil,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier
Substances autorisées

Les substances antimicrobiennes dont la liste figure à l'annexe I (ci-après «substances autorisées») sont autorisées pour éliminer la contamination de la surface des carcasses de volaille.

Article 2
Obligations des exploitants du secteur alimentaire concernant l'utilisation des substances autorisées

Les exploitants du secteur alimentaire utilisent les substances autorisées uniquement sur des carcasses entières de volaille et non sur des parties de carcasses ou des découpes de volaille.

Ils utilisent uniquement les substances autorisées sur des carcasses de volaille dans les conditions prévues à l'annexe et dans le respect des exigences suivantes:

- a) l'application simultanée ou consécutive de plus d'une substance autorisée sur la carcasse de volaille est interdite;
- b) lorsqu'une substance autorisée est utilisée plusieurs fois au cours du processus de production, son temps de contact total avec les denrées alimentaires ne doit pas dépasser les durées définies aux points 2, 3 et 4 de l'annexe.
- c) lorsqu'une substance autorisée est utilisée dans un bac de prérefroidissement ou de refroidissement, la solution contenant cette substance doit être remplacée à intervalles réguliers afin de maintenir la concentration requise de la substance autorisée;
- d) la carcasse de volaille doit être rincée à l'eau potable, y compris à l'intérieur de la carcasse de volaille éviscérée, à un stade approprié de la production postérieur à l'application de la substance autorisée, dans le but délibéré d'éliminer les résidus de cette dernière de telle sorte qu'elle n'ait pas d'effet technologique sur le produit fini;
- e) l'efficacité du rinçage, qui doit garantir qu'il ne reste aucun résidu de la substance autorisée ou de ses dérivés possibles dans le produit fini, doit être scientifiquement démontrée par un contrôle permanent approprié;
- f) l'application de la substance autorisée et le rinçage doivent être effectués dans le local d'abattage avant l'introduction des carcasses de volaille dans le local frigorifique.

Article 3

Obligations des exploitants du secteur alimentaire concernant la collecte des données

1. Les exploitants du secteur alimentaire collectent des données aux fins de recherche suivantes:
 - (a) la probabilité de l'apparition d'une sensibilité acquise réduite aux substances autorisées et d'une résistance aux antimicrobiens thérapeutiques;
 - (b) l'impact sur l'environnement de l'élimination des solutions usées des substances autorisées et de l'eau de lixiviation;
 - (c) la possibilité que des souches résistantes soient disséminées ou sélectionnées dans les eaux usées.
2. Les exploitants du secteur alimentaire mettront les données visées au paragraphe 1 à la disposition de l'autorité compétente dès que la Commission aura défini les spécifications techniques.

Article 4 *Étiquetage*

Lorsqu'une substance autorisée a été utilisée pour éliminer la contamination de la surface des carcasses de volaille, l'exploitant du secteur alimentaire étiquette les carcasses de volaille ainsi que toutes les découpes et les préparations de viande de volaille qui en sont issues de manière visible, lisible et indélébile, comme étant :

- (a) traitées avec des substances antimicrobiennes; ou
- (b) décontaminées par des substances chimiques.

Article 5 *Eaux usées*

1. Les exploitants du secteur alimentaire se conforment aux prescriptions suivantes en matière de qualité des eaux usées lorsque l'utilisation des substances autorisées est liée au rejet des eaux usées vers un système de collecte et de traitement des eaux urbaines ou au rejet des eaux industrielles usées dans les eaux après traitement :
 - (a) qualité des effluents pour rejet dans les installations de collecte et de traitement des eaux urbaines :

chlore total (exprimé en Cl ₂) :	0,4 mg/l
composés chloro-organiques, exprimés en composés organohalogénés absorbables (AOX)	1,0 mg/l
 - (b) qualité des effluents pour rejet dans les eaux superficielles :

total chlore (exprimé en Cl ₂) :	0,4 mg/l
--	----------

phosphore total (exprimé en P) :	2,0 mg/l
composés chloro-organiques, exprimés en composés organohalogénés absorbables (AOX)	0,1 mg/l

2. Les exploitants du secteur alimentaire contrôlent le respect des prescriptions en matière de qualité des effluents visées au paragraphe 1 au moins une fois par mois sur la base d'échantillons prélevés sur une période de 24 heures, proportionnellement au débit.

Le contrôle de la qualité des effluents se fonde sur les normes internationales ISO 7393-1:1985/2001, ISO 7393-2:1985, ISO 7393-3:1990, ISO 6878:2004 et ISO 9562:2004. Toutefois, l'autorité compétente peut autoriser l'utilisation d'autres méthodes s'il peut être démontré que les résultats obtenus sont équivalents à ceux obtenus avec les méthodes ISO.

Article 6 *Contrôles officiels*

1. Lorsqu'une substance autorisée est utilisée pour éliminer la contamination de la surface des carcasses de volaille, l'autorité compétente :
 - a) augmente la fréquence et/ou la durée des contrôles officiels, et notamment des contrôles officiels prévus à l'article 10 du règlement (CE) n° 882/2004, en s'attachant particulièrement aux obligations des exploitants du secteur alimentaire visées à l'article 2 du présent règlement;
 - b) peut définir, au cas par cas, des conditions supplémentaires pour l'utilisation de ladite substance.
2. L'autorité compétente effectue des contrôles officiels de la surveillance assurée par les exploitants du secteur alimentaire conformément à l'article 5, paragraphe 2.

Article 7 *Obligations de l'autorité compétente concernant la collecte des données*

L'autorité compétente transmet à la Commission les données visées à l'article 3, tous les six mois à compter de la date d'application du présent règlement.

Article 8 *Entrée en vigueur, révision et application*

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

Il s'applique à compter de la date d'application du règlement du Conseil modifiant la définition de viande de volaille donnée à l'annexe XIV, partie B.II, point 1, du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil.

Dans un délai de deux ans à compter de la date d'application, la Commission révisera le présent règlement à la lumière des nouvelles données scientifiques concernant l'utilisation des substances énumérées à l'annexe et, le cas échéant, proposera toute adaptation nécessaire à l'autorisation.

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

Fait à Bruxelles,

Par le Conseil
Le Président

ANNEXE

Liste des substances autorisées et conditions de leur application

(conformément à l'article 2)

1. Dioxyde de chlore:
 - a) à une concentration maximale de 3 mg/kg de dioxyde de chlore résiduel dans l'eau, aux stades de la production où la substance autorisée est utilisée;
 - b) dans le cas d'un refroidissement par immersion en continu à travers des flux à contre-courant, la durée du contact est proportionnelle aux dimensions des carcasses de volaille et évaluée en fonction de la concentration de dioxyde de chlore utilisée.

2. Chlorure de sodium acidifié:
 - a) dans les eaux de traitement des volailles utilisées comme solutions de prérefroidissement ou de refroidissement, à des concentrations comprises entre 50 et 150 mg/kg de chlorure de sodium combiné à un acide agréé pour un usage alimentaire, de telle sorte que le pH de la solution soit compris entre 2,8 et 3,2; la solution est appliquée en tant que bain d'immersion pendant 5 à 8 secondes en tout;
 - b) dans les eaux de traitement des volailles utilisées comme solutions pulvérisées, à des concentrations comprises entre 500 et 1 200 mg/kg de chlorure de sodium combiné à un acide agréé pour un usage alimentaire, de telle sorte que le pH de la solution soit compris entre 2,3 et 2,9; la solution est pulvérisée pendant une durée globale de 15 secondes en tout.

3. Phosphate trisodique:

dans les eaux de traitement des volailles, à des concentrations comprises entre 80 et 120 g/kg. La solution est appliquée par immersion ou pulvérisation sur des carcasses de volailles qui n'ont pas été réfrigérées, pendant une durée totale de 15 secondes en tout.

4. Acides peroxydés:

dans les eaux de traitement des volailles, un mélange d'acide peracétique, d'acide octanoïque, d'acide acétique, de peroxyde d'hydrogène, d'acide peroxyoctanoïque et d'acide 1-hydroxyéthylidène-1, 1-diphosphonique (HEDP) peut être utilisé à des concentrations maximales de 220 mg/kg d'acide peroxyacétique, 110 mg/kg de peroxyde d'hydrogène et 13 mg/kg de HEDP, pendant une durée maximale de 15 secondes en tout, en pulvérisation ou en immersion .