

E 5087

ASSEMBLÉE NATIONALE

TREIZIÈME LÉGISLATURE

SÉNAT

SESSION ORDINAIRE DE 2009-2010

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale
le 10 février 2010

Enregistré à la Présidence du Sénat
le 10 février 2010

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

PAR LE GOUVERNEMENT,

À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT

Projet de règlement de la Commission portant modification du règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires pour ce qui est des entérobactériacés dans le lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés et de *Listeria monocytogènes* dans le sel de qualité.

5799/10



**CONSEIL DE
L'UNION EUROPÉENNE**

**Bruxelles, le 27 janvier 2010 (28.01)
(OR. en)**

5799/10

**AGRILEG 5
DENLEG 15**

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	18 janvier 2010
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
Objet:	Projet de règlement de la Commission portant modification du règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires pour ce qui est des entérobactériacés dans le lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés et de <i>Listeria monocytogènes</i> dans le sel de qualité

Les délégations trouveront ci-joint le document de la Commission - D007284/03.

p.j.: D007284/03



COMMISSION EUROPÉENNE

Bruxelles, le
C(2010) final
D007284/03

Projet de

RÈGLEMENT DE LA COMMISSION

du

portant modification du règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires pour ce qui est des entérobactériacés dans le lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés et de *Listeria monocytogenes* dans le sel de qualité alimentaire

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

Projet de

RÈGLEMENT DE LA COMMISSION

du

portant modification du règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires pour ce qui est des entérobactériacés dans le lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés et de *Listeria monocytogenes* dans le sel de qualité alimentaire

(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 alimentaires¹, et notamment son article 4, paragraphe 4,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires² établit les critères microbiologiques applicables à certains micro-organismes et les règles d'application que les exploitants du secteur alimentaire doivent observer lorsqu'ils mettent en œuvre les mesures d'hygiène générales et spécifiques visées à l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004.
- (2) Conformément à l'article 10 du règlement (CE) n° 2073/2005, les critères microbiologiques font l'objet d'une révision destinée à tenir compte des progrès scientifiques, technologiques et méthodologiques ainsi que des micro-organismes pathogènes émergents dans les denrées alimentaires et des informations fournies par les évaluations des risques.
- (3) L'annexe I, chapitre 1, du règlement (CE) n° 2073/2005 énonce des critères de sécurité alimentaire applicables à *Listeria monocytogenes* dans certaines denrées alimentaires prêtes à être consommées. Le point 1.3 prévoit des limites applicables aux denrées alimentaires prêtes à être consommées ne favorisant pas le développement de *L. monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales. Les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de prouver le respect des critères dans les produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation.

¹ JO L 139 du 30.4.2004, p. 1.

² JO L 338 du 22.12.2005, p. 1.

- (4) Conformément au règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l’Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires³, le sel de qualité alimentaire est une denrée alimentaire prête à être consommée. Selon les données scientifiques disponibles, la présence et la survie de *L. monocytogenes* dans le sel sont peu probables en temps normal. Par conséquent, il convient d’ajouter le sel de qualité alimentaire à l’annexe I, chapitre 1, note de bas de page 4, du règlement (CE) n° 2073/2005, qui énumère les denrées alimentaires prêtes à être consommées pour lesquelles le dépistage périodique de *L. monocytogenes* n’est pas utile.
- (5) Le règlement (CE) n° 2073/2005 prévoit un critère d’hygiène des procédés applicable aux entérobactériacés dans le lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés, qui comprend une méthode d’analyse de référence et des limites.
- (6) La méthode d’analyse de référence ISO 21528-1 prévue pour les entérobactériacés dans le lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés étant très compliquée et longue, elle se révèle difficilement exploitable pour les analyses de routine lors des contrôles effectués par les exploitants. Compte tenu des progrès méthodologiques, il convient d’opter pour la méthode d’analyse de référence ISO 21528-2 pour les entérobactériacés dans le lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés, laquelle est plus rapide et plus facile.
- (7) Les méthodes d’analyse de référence ayant une incidence sur les résultats des essais, il y a lieu de modifier en conséquence la limite établie comme critère pour les entérobactériacés dans le lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés. La limite de détection modifiée resterait suffisante pour garantir l’hygiène des procédés puisque les problèmes susceptibles de se poser lors de la fabrication entraîneraient un développement bien plus important des entérobactériacés.
- (8) À la suite d’une modification apportée récemment à la taxonomie, il convient de remplacer le nom *Enterobacter sakazakii* par *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*) dans le règlement (CE) n° 2073/2005.
- (9) Certaines des dispositions s’appliquaient jusqu’au 1^{er} janvier 2010 et de nouvelles dispositions déjà présentes dans le règlement s’appliqueront ultérieurement. Par souci de lisibilité de ces dispositions, il est souhaitable de supprimer les anciennes.
- (10) Il convient dès lors de modifier le règlement (CE) n° 2073/2005 en conséquence.
- (11) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l’avis du Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n’ont soulevé l’opposition ni du Parlement européen, ni du Conseil,

³ JO L 31 du 1.2.2002, p. 1.

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

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

1. Le chapitre 1 est modifié comme suit:

a) Le texte du point 1.5 est remplacé par le texte suivant:

«

1.5	Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
-----	---	-------------------	---	---	-------------------	-------------	---

»

b) Le texte du point 1.9 est remplacé par le texte suivant:

«

1.9	Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
-----	---	-------------------	---	---	-------------------	-------------	---

»

c) Le texte du point 1.24 est remplacé par le texte suivant:

«

1.24	Préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois ⁽¹⁴⁾	<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	30	0	Absence dans 10 g	ISO/TS 22964	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
------	---	--	----	---	-------------------	--------------	---

»

2. Dans la note de bas de page 4 du chapitre 1, le tiret suivant est ajouté:

– «sel de qualité alimentaire»

3. Le point 2.2 du chapitre 2 est modifié comme suit:

a) Le texte du point 2.2.1 est remplacé par le texte suivant:

«

2.2.1 Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés ⁽⁴⁾	Entérobactériacés	5	0	10 ufc/ml	ISO 21528-2	Fin du procédé de fabrication	Contrôle de l'efficacité du traitement thermique et de la prévention de la recontamination et contrôle de la qualité des matières premières
---	-------------------	---	---	-----------	-------------	-------------------------------	---

»

b) Le texte de la note de bas de page 2 est remplacé par le texte suivant:

«² Pour les points 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9 et 2.2.10 m = M.»

Article 2

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

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

Fait à Bruxelles, le

Par la Commission
José Manuel BARROSO
Le président