

D043211/04

ASSEMBLÉE NATIONALE

QUATORZIÈME LÉGISLATURE

SÉNAT

SESSION ORDINAIRE DE 2016-2017

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale
le 18 mai 2017

Enregistré à la Présidence du Sénat
le 18 mai 2017

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

PAR LE GOUVERNEMENT,

À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT.

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



Conseil de
l'Union européenne

Bruxelles, le 11 mai 2017
(OR. en)

8950/17

AGRILEG 92
DENLEG 41
VETER 36

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	4 mai 2017
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
N° doc. Cion:	D043211/04
Objet:	RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION du XXX modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 en ce qui concerne la présence de Campylobacter dans les carcasses de poulets de chair

Les délégations trouveront ci-joint le document D043211/04.

p.j.: D043211/04

Bruxelles, le **XXX**
SANTE/12077/2015 Rev. 1
(POOL/G4/2015/12077/12077R1-
EN.doc) D043211/04
[...](2017) **XXX** draft

RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION

du **XXX**

**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)

RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION

du **XXX**

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 alimentaires¹, et notamment son article 4, paragraphe 4,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission² 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.

¹ JO L 139 du 30.4.2004, p. 1.

² JO L 338 du 22.12.2005, p. 1.

³ *EFSA Journal*, 2016, 14(12):4634.

- (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 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 ⁽⁷⁾ 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 agro-alimentaire ⁽⁸⁾. 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.

⁴ EFSA Journal, 2010, 8(03):1503.

⁵ EFSA Journal, 2010, 8(1): 1437.

⁶ EFSA Journal, 2011, 9(4): 2105.

⁷ EFSA Journal, 2012, 10(6):2741.

⁸ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_food-borne-disease_campy_cost-bene-analy.pdf

- (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.

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

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER