

# infos viandes fraîches et produits transformés

Lettre d'information Aval de l'IFIP



ISSN 1967-225X

Septembre 2008

## Editorial

### Salmonelles et *Listeria*, agir avant que les produits ne soient touchés

Les professionnels de la transformation disposent de 2 moyens principaux pour contrôler le risque pathogène : d'une part la surveillance microbiologique des matières premières ; d'autre part le contrôle libérateur sur les produits finis. Ces 2 contrôles réalisés sur un échantillonnage de production ne constituent pas une assurance à 100% et nombre d'opérateurs redoutent chaque matin la mauvaise nouvelle d'une contamination sur l'un de leurs produits finis. Un projet légitime pour la filière serait d'identifier les « indicateurs avancés » du risque pathogène sur les produits porcins : ces clignotants qui s'allument, qui avertissent qu'un incident se prépare et que bien souvent on ne regarde pas. Des indicateurs identifiés à chaque étape de la filière permettraient d'agir sur le maillon pertinent bien avant que la contamination n'atteigne le produit. Indicateurs sur l'environnement, sur les process et sur les autocontrôles, ils formeraient une chaîne de maîtrise. Les fabricants d'aliment, éleveurs, abatteurs, découpeurs, transformateurs disposeraient enfin de l'outil leur permettant d'agir à temps et de réduire le risque sur les produits. L'IFIP se mobilise pour concrétiser cette ambition et apporter des solutions techniques qui seront efficaces.

**Gilles Nassy (Direction Activité Viandes fraîches et produits transformés)**

## Animation de réseaux thématiques

### Un challenge : réduire la prévalence française en salmonelles à partir de 2009



Les réflexions sur le plan national de lutte salmonelles ont été relancées cet été à la demande des Organisations professionnelles après la publication des résultats de l'enquête de prévalence européenne, qui fait apparaître la France en fin de classement.

Le groupe de travail national, animé par Coop de France, avait travaillé depuis plusieurs années à l'élaboration d'un plan de surveillance ; il se trouvait en veille dans l'attente de la fixation d'objectifs communautaires et des conclusions de l'étude européenne sur l'approche coût/bénéfice. Ce groupe vient de mandater l'IFIP pour animer plusieurs groupes de travail techniques à chaque maillon de la filière : **sélection-multiplication, aliments (industriels, FAF), élevage et abattage-découpe.**

L'objectif de ces travaux est de (1) réexaminer les orientations au regard des nouveaux éléments disponibles, (2) à court terme proposer des actions qui pourraient être mises en place afin de **réduire rapidement la prévalence tout au long de la filière**, et (3) à moyen terme définir un **système de surveillance et de lutte contre les salmonelles en cohérence avec les évolutions du dossier au niveau européen.**

Les groupes de travail techniques et le groupe national se réuniront cet automne afin de définir les premières mesures qui devront être mises en place dès 2009.

Contacts : [brice.minvielle@ifip.asso.fr](mailto:brice.minvielle@ifip.asso.fr)  
[isabelle.correge@ifip.asso.fr](mailto:isabelle.correge@ifip.asso.fr)

### Campagne interlaboratoires sur les mesures d' $a_w$ , pH, acides acétique et lactique



Entre juin et août 2008, l'IFIP a organisé une campagne interlaboratoires sur la mesure des paramètres ayant une incidence sur la croissance des bactéries dans les produits à base de viande : activité de l'eau ( $a_w$ ), pH, acides acétique et lactique.

**29 laboratoires** ont participé à cette campagne. Le financement est réalisé par une contribution des laboratoires participants et une aide de l'ACTIA dans le cadre du RMT « **Expertise pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments** ».

Les laboratoires réalisaient tout ou partie des analyses. Les échantillons ont été envoyés dans les laboratoires en boîtes isothermes munies de 4 plaques eutectiques garantissant un froid positif (< 8°C) pendant 48 h. Les laboratoires avaient 3 semaines pour réaliser les analyses suivant leur protocole habituel et rendre les résultats à l'IFIP. La performance de chaque laboratoire a été évaluée pour chaque échantillon selon les méthodes statistiques fournies par la norme NF ISO 13528.

Le rapport complet est disponible sur le site web de l'IFIP.

Contact : [martine.carlier@ifip.asso.fr](mailto:martine.carlier@ifip.asso.fr)

### Performances énergétiques en abattoir et découpe de porc



L'IFIP a réalisé un bilan des consommations d'eau et d'énergie (gaz, électricité, fioul) dans 3 outils d'abattage-découpe spécialisés en porc dans le cadre d'une étude financée par INAPORC et l'Office de l'élevage. Ce travail s'inscrit dans un travail plus large conduit en partenariat avec l'ADIV sur l'ensemble de la filière aval : 3 abattoirs-découpes (IFIP), 3 salaisons du cuit (ADIV), 3 salaisons du sec (ADIV) ainsi que 3 salaisons multi-produits (ADIV).

Une campagne de comptage sur site de l'utilisation de l'eau et des énergies a été réalisée dans chaque outil.

Lors de cette phase, l'IFIP a utilisé des analyseurs d'énergie électrique positionnés sur site afin d'estimer au mieux la consommation électrique par grand atelier (production de froid et distribution, station de traitement, poste de compression d'air, chaîne d'abattage et découpe, boyauderie...)

Figure au tableau suivant un premier bilan des niveaux de consommation et coûts par porc abattu concernant l'utilisation de l'eau et des énergies.



#### Animation de réseaux thématiques 1

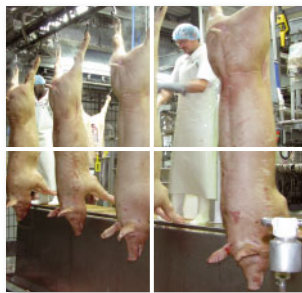
Résultats d'études et travaux en cours 3

Question / Réponse 4

Veille réglementaire 5

Veille documentaire 7

Actualité IFIP 8



L'IFIP recherche 5 autres outils d'abattage-découpe afin d'élargir le panel d'entreprises diagnostiquées et de mieux investiguer les possibilités d'économies d'eau et d'énergies.

Les écarts laissent présager des économies très substantielles moyennant des **investissements et la sensibilisation des acteurs.**

Une analyse plus fine des consommations électriques fait apparaître que le poste **production de froid** est le poste le plus consommateur d'énergie électrique (48 %) suivi de la chaîne d'abattage, de la **station d'épuration** puis du poste **compression d'air.**

Les premières observations laissent présager des économies potentielles en énergie et eau selon le process d'abattage et de découpe, de gestion et production de froid, de gestion et production d'air comprimé et de récupération d'énergie sur site pour pré- ou chauffer l'eau sanitaire en cours d'abattage.

L'Institut disposera en propre de 2 analyseurs d'énergie électrique pouvant mesurer jusqu'à 5 000 Ampères afin de réaliser un comptage par grand poste de consommation électrique.

Abattoir	Abattoir-découpe 1	Abattoir-découpe 2	Abattoir-découpe 3
Consommation d'eau L/porc	273	375	255
Prix de l'eau €/m <sup>3</sup>	0,659	0,743	1,250
Consommation de gaz kW/porc	8,23	20,20	13,65
Prix €/kW de gaz	0,031	0,0279	0,0262
Electricité kW/porc	11,33	20,49	9,90
Prix €/kW d'électricité	0,067	0,065	0,042
<b>PRIX TOTAL en Euros eau+ énergie/porc</b>	<b>1,194</b>	<b>2,174</b>	<b>1,092</b>

Le rapport est disponible sur l'espace pro du site web de l'ifip.

Contact : [patrick.chevillon@ifip.asso.fr](mailto:patrick.chevillon@ifip.asso.fr)



## Détermination de la durée de vie microbiologique des aliments

Depuis le 1<sup>er</sup> août 2007, l'ifip est partenaire du RMT\* « Expertise pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments ». Ce RMT a comme organisme porteur Aériel. Il comprend 13 partenaires dont 9 Centres ACTIA (ADRIA Quimper et Normandie, Institut Pasteur de Lille, Actilait, ADIV...), 2 établissements d'enseignement technique agricole (Lycée agricole Saint Flour, ENIL Saint Lô) ainsi que l'Afssa et l'ENV Alfort.

En outre, la DGAL, l'ACTIA et Arilait-CNIEL participent activement au comité de pilotage de ce réseau.

Les objectifs du RMT sont multiples :

- **aider les professionnels** à mettre sur le marché des produits fiables en terme de santé publique et de performance économique,
- **mutualiser le savoir-faire et favoriser les échanges** entre les laboratoires experts, les entités en charge de la sécurité microbiologique des aliments en France, les établissements d'enseignement formant les futurs acteurs du secteur et les professionnels (interprofessions, industriels, artisans),
- constituer un **réseau de référence** au niveau national dans le cadre de l'application du Paquet Hygiène,
- mettre en place des **outils d'expertise et des méthodes** (tests de vieillissement et de croissance, microbiologie prévisionnelle) pour l'évaluation de la durée de vie microbiologique des denrées en tenant compte de leurs spécificités et des procédés mis en œuvre ; en particulier, les travaux contribuant à développer et diffuser le système de prévision du comportement des micro-organismes dans les aliments SymPrevius ([www.symprevius.org](http://www.symprevius.org)).

Depuis 2007, un certain nombre d'actions ont déjà été développées au sein du RMT, par exemple :

- l'organisation d'une **journée d'information** sur la microbiologie prévisionnelle en octobre 2007 en collaboration avec l'Adepale et en juin 2008 en collaboration Arilait- CNIEL,
- la réalisation de **tables rondes** au bénéfice des entreprises en lien avec la mise en place du **paquet hygiène** et la durée de vie des aliments. Cette action, menée en collaboration avec la DGAL, l'Afssa et les CRITT s'est déjà déroulée **en régions** Alsace-Lorraine, Normandie, Auvergne, Poitou-Charente, Provence-Alpes-Côte-d'Azur...
- la participation, en mai 2008, à un séminaire organisé par la DGAL sur la **durée de vie microbiologique des aliments**,
- la mise en œuvre d'**essai inter-laboratoires** pour la mesure du pH, de l'activité de l'eau et des concentrations en acides organiques dans les aliments,
- la participation au groupe de travail de l'AFNOR relatif au **projet de norme** expérimentale « Recommandations sur les éléments utiles pour la détermination de la durée de vie microbiologique d'un aliment » (en cours de rédaction),

- la participation au groupe de travail au niveau européen (DG SANCO) relatif au projet de **guide** qui définit les études visant à démontrer que les aliments prêts à être consommés respectent les critères relatifs à *Listeria* tout au long de leur durée de vie.

Le programme du RMT s'inscrit sur une période de trois ans. Une commission sera chargée, à l'issue de cette période, d'évaluer d'une part la production du RMT au plan scientifique et technologique ainsi que les **transferts opérationnels** ayant pu résulter des travaux des partenaires, d'autre part la capacité de **formation** et de ressourcement conformément aux objectifs du projet.

Contact : [veronique.zuliani@ifip.asso.fr](mailto:veronique.zuliani@ifip.asso.fr)

# Résultats d'études et travaux en cours

## Noircissement des os et conservation des viandes UVC



Une étude réalisée par l'IFIP en collaboration avec un industriel du secteur abattage-découpe de porcs a permis d'étudier la conservation des côtes de porc conditionnées en Unités de Vente Consommateur.

Cette étude financée par Inaporc comportait un volet technologique et un volet bactériologique.

### Volet technologique

Des industriels de la viande sont confrontés à l'apparition du phénomène de noircissement des os des côtes de porc conditionnées en barquettes, défaut à l'origine de méventes en linéaires. L'oxydation des vertèbres lombaires semble être un phénomène naturel, mais il est aujourd'hui accentué par l'augmentation de la durée de vie des produits en UVC.

La comparaison de différents process (type de croûtage, de conditionnement...) a permis de donner des éléments de réponse en dégagant des process qui influencent significativement le pourcentage de présence d'os noirs mais surtout l'acte d'achat du consommateur :

- L'intensité du **croûtage** favorise le développement d'os noirs. Un croûtage durant 12 heures est favorable à la conservation des os et retarde l'apparition et le développement du phénomène. Ainsi, après 11 jours de conservation, 97 % des barquettes issues d'un croûtage de 12 heures sont achetées par le jury.
- La comparaison des deux **conditionnements** [sous atmosphère et sous film] ne permet pas de conclure sur l'incidence du conditionnement sur le phénomène.
- L'utilisation d'un **automate de fente** ou d'une **scie manuelle** révèle un comportement des os semblable.
- La comparaison des **ressuages** [brumisé positif et sec négatif] ne montre pas de différence entre les lots à l'exception du dernier jour de conservation (J+13) en faveur du froid sec.
- La brumisation d'1 ml d'**antioxydant** [acide ascorbique à 1 %] sur les os des côtes de porc génère le phénomène le plus marquant de l'expérimentation. L'antioxydant retarde jusqu'à J+11 le développement des os noirs, avec un niveau de noircissement très faible, permettant 99 % d'achats par le jury.

Au regard de cette étude, l'application d'un antioxydant (vitamine C) apporte une correction au noircissement des os. Bien que cet auxiliaire technologique soit autorisé par l'AFSSA pour certaines denrées, cet additif n'est pas autorisé sur la viande à ce jour.



### Volet bactériologique

Cette étude, réalisée dans des conditions de production industrielle vise à produire des données microbiologiques objectives éligibles à l'approche prévisionnelle et à montrer quels sont les principaux facteurs qui gouvernent la **durée de vie** des produits dans les conditions actuelles de mise sur le marché.

Cette étude propose une démarche originale afin d'évaluer l'**impact du conditionnement sur l'altération microbiologique** d'un produit.

En effet, classiquement, afin d'atteindre cet objectif, les contaminations bactériennes sont évaluées en début et en fin de vie, et c'est le potentiel de croissance qui est alors comparé (différence entre les contaminations finale et initiale).

L'utilisation de la microbiologie prévisionnelle a permis d'optimiser les résultats expérimentaux en simulant le **comportement de Pseudomonas** en surface de côtes de porc pour un scénario thermique classiquement employé pour déterminer/valider les durées de vie microbiologique des produits, mais aussi, de les extrapoler pour d'autres *scenarii* thermiques retraçant l'histoire thermique d'un produit de son usine d'origine jusqu'au consommateur.

Contacts : [arnaud.bozec@ifip.asso.fr](mailto:arnaud.bozec@ifip.asso.fr)

## Génoferment : journée de restitution des résultats aux professionnels



Ce projet initié fin 2005 et d'une durée de 3 ans est coordonné par le CNIEL. Il associe des laboratoires publics (INRA, Université), un partenaire industriel (SOREDAB) et l'IFIP. Génoferment est subventionné par l'Agence Nationale de la Recherche suite à un appel d'offre du Programme National de Recherche en Alimentation et Nutrition Humaine.

Génoferment visait à développer des outils pertinents afin de mieux appréhender la diversité génétique et fonctionnelle d'espèces microbiennes d'intérêt technologique dans des matrices alimentaires fermentées (**saucisson** et fromage). Trois espèces ont été spécifiquement étudiées : *Lactobacillus sakei*, *Lactococcus lactis* et *Staphylococcus xylosum*.

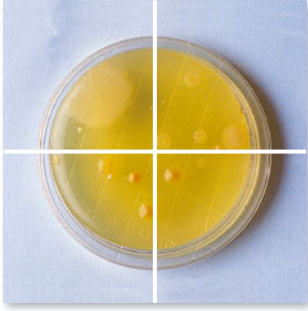
Les professionnels des filières lait et viande sont invités à la Journée thématique Génoferment à la Maison du lait (Paris IX<sup>ème</sup>) le 4 novembre 2008.

Au cours de cette journée, les équipes ayant mené à bien les travaux en donneront les conclusions, et répondront aux questions des professionnels : meilleure connaissance, grâce à ces travaux, de la biodiversité des micro-organismes étudiés mais aussi de leurs **interactions avec leurs milieux** et avec les autres micro-organismes dont les bactéries pathogènes, possibilité d'élargir à d'autres espèces l'utilisation des nouvelles méthodes de caractérisation mises au point dans Génoferment et de s'intéresser aux **marqueurs d'aptitudes technologiques...**

Pour vous inscrire gratuitement, envoyer un message à l'adresse ci-dessous.

Contact : [carole.feurer@ifip.asso.fr](mailto:carole.feurer@ifip.asso.fr)





## Question / Réponse aux professionnels



**Quelles recherches de flores, associées à des gonflements d'unités de vente de saucisses fraîches conditionnées sous atmosphère modifiée, doit-on privilégier ?**

L'apparition de gonflement dans les produits de saucisserie fraîche de porc mais aussi d'autres espèces animales (bœuf, mouton,...) conditionnés sous atmosphère modifiée est généralement associée à la présence en quantité élevée de :

- bactéries dites « gram-positives » productrices de gaz appartenant à la famille des bactéries lactiques, notamment des espèces appartenant au genre *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Carnobacterium*, et à une bactérie proche des lactiques *Brochothrix thermosphacta* ou encore de *Bacillaceae*.
- bactéries dites « gram négatives » avec certaines *Enterobacteriaceae* également productrices de gaz.
- levures.

Si on s'intéresse plus particulièrement aux facteurs matières premières, formulation et conduite du procédé jusqu'au stade de l'embossage, il est utile de prendre en compte les données suivantes.

- 1) Le développement microbien sur le tissu adipeux est différent de celui observé sur le tissu musculaire. Contrairement au muscle naturellement riche en réserves énergétiques glucidiques qui sont parcimonieusement utilisées lors de la conversion du muscle en viande, avec une amplitude de chute de pH plus ou moins abondante, le tissu adipeux est privé de ces réserves glucidiques. C'est au double motif d'un pH plus élevé et de l'absence de ces réserves glucidiques que le développement microbien et la dégradation sensorielle du tissu adipeux sont plus rapides. Elles se font au détriment des substances azotées présentes dans la phase aqueuse, liquide physiologique de ce tissu, ce qui se traduit par le développement plus rapide de composés d'arôme sensoriellement indésirables. Parmi les bactéries d'altération psychrotrophes (se développant au froid) potentiellement en cause pour la production de gaz, on peut citer certaines espèces d'*Enterobacteriaceae* et *Brochothrix thermosphacta*.

- 2) Certaines matières premières carnées sont plus critiques du fait de leur stade d'obtention (hampe), du type de pièce (poitrines), de la ligne de désossage-parage à laquelle elles ont été affectées.

- 3) Evaluer le process amont :

- délai écoulé entre abattage et découpage-désossage-parage,
- méthode de travail sur table ou sur tapis,
- utilisation ou non de techniques d'épluchage en machine pour le dénervage,
- délai logistique entre le frigo tampon amont et le frigo tampon aval,
- conditions de chargement des parures de découpage en couche mince ou non : conséquences sur la précocité et la cinétique de refroidissement plus ou moins rapide des parures de découpe,
- efficacité des techniques de nettoyage-désinfection et statut des surfaces au contact à la reprise de la production.

Les abattages du vendredi et le désossage-parage du lundi sont potentiellement associés à des statuts microbiologiques moins favorables.

Une note de service DGAL\* prévoit que la congélation doit impérativement intervenir dans le premier tiers de la durée prévue d'utilisation des viandes réfrigérées.

- 4) La pratique de la congélation-décongélation des viandes bouleverse les proportions relatives des micro-organismes gram négatifs et gram positifs au bénéfice des gram(+) qui deviennent dominantes, alors que jusqu'à 90 % des bactéries gram(-) initialement présentes peuvent disparaître.

- 5) Les conditions de milieu restent bien sûr déterminantes. La nature des sucres ajoutés est critique et toute augmentation des cours du lactose qui se traduit par une reformulation au bénéfice des sirops de glucose (attention, les maltodextrines à DE <20 sont interdites) peut se traduire par une stabilité plus réduite.

Bien entendu, la maîtrise des formulations en sel, lactate, acétate et eau, la qualité du mélange et de la fixation de l'eau sur les protéines sont déterminantes pour la maîtrise de l'activité de l'eau ( $a_w$ ). La maîtrise de l' $a_w$  et du pH reste incontournable.

- Quelles méthodes de détermination pour le diagnostic du produit défectueux ?

Le diagnostic de l'origine du gonflement suppose de mobiliser des déterminations différentes des méthodes de surveillance habituelles proposées par les guides de bonnes pratiques d'hygiène : flore lactique « totale », flore lactique hétérofermentaire et *Brochothrix thermosphacta*.

Identification des genres et espèces associés : si nécessaire poursuivre par la détermination et la caractérisation des *Bacillaceae*, le dénombrement et la caractérisation des entérobactéries.

- Quelles méthodes de surveillance des matières premières ?

Il y a 2 types de méthodes de surveillance microbiologique sur les matières premières carnées :

- non libérateur mais avec mise en place d'une carte de contrôle mobile. Ce mode de surveillance ne convient que pour les abatteurs-découpeurs qui livrent directement, avec extension possible aux découpeurs qui s'imposent des contraintes de sélection des abattoirs, sur les mêmes bases de la surveillance au fil de l'eau.

- libérateur, chaque fois qu'on est sur des viandes de négoce, d'origines diverses, c'est-à-dire sans connaissance du statut microbiologique amont.

Ce système, qui ne pose aucune difficulté sur des approvisionnements congelés, est problématique pour des provisionnements réfrigérés compte tenu des délais de réponse du laboratoire.

- Quelles méthodes de validation de la durée de vie du produit fini ?

Voir GBPH FICT mars 2008 en cours de validation.

- Quelles méthodes de vérification du produit au stade de la mise sur le marché ?

Voir GBPH FICT mars 2008 en cours de validation.

Contact : [jean-luc.vendeuvre@ifip.asso.fr](mailto:jean-luc.vendeuvre@ifip.asso.fr)

Rappelons que l'absence de référence à *Pseudomonas* ne s'explique pas par un oubli mais par le souci d'encourager les transformateurs à aller chercher cette information disponible chez leurs fournisseurs dans le cadre de leur autocontrôle.

\*Note de service DGAL  
2004-8252 du 28 octobre 2004



CICT infocharcuteries

### Veille réglementaire



Septembre 2008

#### Production biologique

■ **Règlement (CE) n° 605/2008 de la commission du 20 juin 2008 portant modalités d'application des dispositions relatives au certificat de contrôle pour les importations en provenance de pays tiers en vertu de l'article 11 du règlement (CEE) n° 2092/91 du Conseil concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires**

JOUE L166 du 27/6/2008

Le règlement codifie les dispositions du règlement (CE) n°1788/2001. Ce règlement est abrogé.

#### Label

■ **Arrêté du 23 juillet 2008 portant homologation d'un cahier des charges de label rouge**

JORF 178 du 1/8/2008, texte 44, NOR : AGRP0810024A.

Homologation à compter du 1<sup>er</sup> août 2008 du cahier des charges de label rouge LA n° 16-90 « Porc fermier », au nom du groupement « Limousin promotion », maison régionale de l'agriculture du Limousin, boulevard des Arcades, 87060 Limoges Cedex 2. Ce cahier des charges peut être consulté à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAQ), 51, rue d'Anjou, 75008 Paris.

#### Transport de denrées périssables

■ **Arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables**

JORF 178 du 1/8/2008, texte 17, NOR : AGRG0810436A

Il établit les modalités d'application du décret n°2007-179. Ce texte définit en annexe les températures à respecter pendant le transport des denrées congelées, réfrigérées ou en liaisons chaudes, soit directement soit par renvoi au règlement (CE) n° 853/2004, ainsi que les catégories et classes d'engins (voir tableau au verso).

Pour le transport national, il fournit la liste des engins de transports reconnus comme équivalents aux classes d'engins de l'accord ATP.

Il définit des dérogations pour lesquelles le recours à des engins spéciaux n'est pas nécessaire pour les transports sur le territoire national, en raison de la distance parcourue, de conditions climatiques particulières ou pour des catégories de produits ayant une inertie thermique suffisante, de la durée de transport (code rural Art. R. 231-59-4) :

- le transport réalisé à l'occasion de conditions climatiques rigoureuses avérées, rendant manifestement superflue une production de froid pendant toute la durée du transport ;
- le transport de tout aliment à l'état réfrigéré ou congelé, sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 80 km sans rupture de charge.

■ **Arrêté du 10 juillet 2008 modifiant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments**

JORF 178 du 1/8/2008, texte 18, NOR : AGRG0814677A

Suite à la publication de l'arrêté du 1<sup>er</sup> juillet ci-dessus, l'arrêté du 10 juillet abroge les articles 17, 18 et 19 de l'arrêté du 20 juillet 1998 ainsi que ses annexes II-1 et II-2.

#### Contaminants

■ **Règlement (CE) no 839/2008 de la commission du 31 juillet 2008 modifiant le règlement (CE) n° 396/2005**

**du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne ses annexes II, III et IV relatives aux limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur certains produits**

JOUE L234 du 20.08.2008

Le règlement s'applique à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2008. Il fournit les seuils admissibles définis pour tous les états membres pour les produits d'origine végétales et animales. Les LMR s'appliquent également aux produits transformés moyennant un ajustement tenant en compte des dilutions, concentrations et/ou transformations possibles.

■ **Les hydrocarbures aromatiques polycycliques dans l'alimentation**

Avis du groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire (Question n° EFSA-Q-2007-136).

Adopté le 9 juin 2008 - *The EFSA Journal* (2008) 724

Sur la base des données actuellement disponibles, le groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire de l'EFSA a conclu que :

- le benzo[a]pyrène n'est pas un indicateur valable de l'occurrence des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dans l'alimentation,
- les indicateurs des HAP les plus appropriés en ce qui concerne l'occurrence et la toxicité sont les HAP4 et HAP8, les HAP8 n'apportant pas de valeur ajoutée par rapport aux HAP4.

Avec

- HAP8 : benzo[a]pyrène, benz[a]anthracène, benzo[b]fluoranthène, benzo[k]fluoranthène, benzo[ghi]perylène, chrysène, dibenz[a,h]anthracène et indeno[1,2,3-cd]pyrène
- HAP4 : benzo[a]pyrène, chrysène, benz[a]anthracène and benzo[b]fluoranthène

Actuellement, c'est le teneur en benzo[a]pyrène qui est réglementée pour certaines denrées alimentaires. Par exemple, la teneur maximale fixée dans le règlement (CE) 1881/2006 en µg/kg de poids à l'état frais en benzo[a]pyrène des viandes fumées et produits de viande fumés est 5,0.

#### Information sur la chaîne alimentaire

■ **Mise en œuvre au niveau français des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire (ICA). Bilan intermédiaire (juillet 2008)**

Note de service DGAL/SA/SDSSA/N2008-8211 du 12/08/2008  
La note d'information précise, à l'attention des professionnels et des services de contrôle, l'état d'avancement des travaux engagés pour la mise en œuvre de l'information sur la chaîne alimentaire. Pour la filière porcine, les travaux sont quasiment achevés et le dispositif sera opérationnel au second semestre 2008, après un avis de l'AFSSA. Les ICA doivent être pertinentes au regard d'un danger identifié et quantifiable directement, tant au niveau de l'élevage que de l'abattoir. A terme, un arrêté ministériel regroupera pour toutes les filières les informations sur la chaîne alimentaire à transmettre à l'abattoir et aux services vétérinaires ainsi que les délais et modalités de transmission. L'administration a établi une convention en juin 2006 avec l'IFIP pour qu'il pilote la mise en place des dispositions relatives aux informations sur la chaîne alimentaire dans la filière porcine. L'objectif était de dresser, pour les rubriques du règlement (CE) n°853/2004 la

nature des informations « pertinentes relatives à la sécurité sanitaires des aliments » et d'analyser pour chacune d'elles les contraintes techniques et logistiques de transfert de l'élevage à l'abattoir. Le bilan des travaux disponibles est présenté dans les tableaux 2 et 3 de l'annexe I de la note d'information.

#### Mention « fermier »

■ **« Fermier », une mention valorisante contrôlée**

*Concurrence et consommation* - revue trimestrielle de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, n° 159 avril-mai-juin 2008.

En 2007, au cours de l'Opération Interministérielle Vacances, une enquête relative aux allégations valorisantes liées à l'utilisation du terme « fermier » a été programmée. 1 251 contrôles ont été réalisés auprès des producteurs et chez les revendeurs. L'enquête s'est traduite par 18 procès verbaux, 45 rappels à la réglementation et 71 notifications d'information réglementaire. Les infractions relevées concernent principalement la publicité mensongère et la tromperie.

Il n'existe pas de définition réglementaire applicable à tous les produits fermiers. Des réglementations sectorielles existent, pour les volailles par exemple. Les notices techniques des labels agricoles pour la volaille, le porc ou les gros bovins fixent des règles pour la densité, le parcours, l'alimentation. Le code des usages de la charcuterie fournit des précisions sur l'emploi du terme « fermier » et « issu de porc fermier ». La jurisprudence a fixé les grandes lignes pour une utilisation non mensongère du terme « fermier » en préconisant des méthodes de production traditionnelle dans un circuit intégré à la ferme, en indiquant que les produits doivent provenir principalement de l'exploitation mais également des fermes voisines si l'exploitation conserve un contrôle direct sur les produits.

#### Hygiène et sécurité des machines

■ **NF EN ISO 14159 - Sécurité des machines - Prescriptions relatives à l'hygiène lors de la conception des machines**

NF EN ISO 14159, norme homologuée à partir du 2 août 2008. La version d'août 2004 est annulée.

Cette norme internationale spécifie les prescriptions relatives à l'hygiène lors de la conception des machines et donne des informations que le fabricant doit fournir pour l'utilisation prévisible. Elle s'applique à toutes les machines et à leurs équipements associés, utilisés dans des procédés où il existe des risques liés à l'hygiène pour le consommateur des produits. Cette norme internationale ne couvre pas les prescriptions relatives à la dissémination non maîtrisée des agents microbiens issus de la machine.

#### Appellation d'origine protégée, indication géographique protégée

■ **Règlement (CE) no 628/2008 de la commission du 2 juillet 2008 modifiant le règlement (CE) no 1898/2006 portant modalités d'application du règlement (CE) no 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

JOUE L173 du 30.07.2008

Afin de faciliter la distinction par le consommateur, ce règlement prévoit des couleurs différentes pour les symboles communautaires pouvant être utilisés sur les produits bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP.

Le règlement est entré en vigueur le 10 juillet 2008. Les emballages ou étiquettes incluant les symboles communautaires conformes à l'annexe V du règlement (CE) n° 1898/2006 dans sa version applicable avant l'entrée en vigueur du présent règlement peuvent être utilisés jusqu'au 1<sup>er</sup> mai 2010.

## Sécurité générale des produits

■ **Ordonnance no 2008-810 du 22 août 2008 complétant la transposition de la directive 2001/95/CE du 3 décembre 2001 relative à la sécurité générale des produits**

JORF du 23/08/09 texte 13, NOR : ECEZ0814036R

Cette ordonnance transpose des dispositions de la directive 2001/95/CE pour les intégrer dans la partie législative du code de la consommation.

Sont définies les notions de « producteur » et « distributeur », l'intitulé du chapitre II du titre II du livre II : « Habilitations et pouvoirs des agents » est remplacé par l'intitulé suivant : « Critères d'évaluation de conformité » dans lequel sont insérés les articles :

- L. 222-1 - condition pour qu'un produit soit considéré comme satisfaisant à l'obligation générale de sécurité prévue,
- L. 222-2 - condition pour qu'un produit soit présumé satisfaisant à l'obligation générale de sécurité prévue à l'article L. 221-1, en ce qui concerne les risques et les catégories de risques couverts par les normes qui lui sont applicables,
- L. 222-3 - liste les éléments, quand ils existent, autres que ceux des articles L-222-1 et L222-2, pris en compte

pour évaluer l'obligation générale de conformité :

- « 1° Les normes nationales non obligatoires transposant des normes européennes applicables au produit autres que celles dont la référence est publiée au Journal officiel de l'Union européenne en application de l'article 4 de la directive 2001/95/CE du Parlement européen et du Conseil du 3 décembre 2001 relative à la sécurité générale des produits ;
- « 2° Les autres normes françaises ;
- « 3° Les recommandations de la Commission européenne établissant des orientations concernant l'évaluation de la sécurité des produits ;
- « 4° Les guides de bonnes pratiques en matière de sécurité des produits en vigueur dans le secteur concerné ;
- « 5° L'état actuel des connaissances et de la technique ;
- « 6° La sécurité à laquelle les consommateurs peuvent légitimement s'attendre. »

## Annexe de l'arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables :

### Températures à respecter pendant le transport, et catégories et classes d'engins telles que définies dans l'accord ATP Température maximale des denrées congelées

Nature des denrées	Température maximale pendant le transport	Catégories et classes d'engins
Viandes hachées, préparations de viandes, VSM.	-18°C (*)	RRC, FRC, FRF
Autres denrées alimentaires congelées - dont produits à base de viandes	-12°C	RRC, FRC, FRF

Nota. - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure

(\*) température du règlement (CE) n°853/2004 qui s'applique ici, sans possibilité de dérogation

### Température maximale des denrées réfrigérées

Nature des denrées	Température de conservation pendant le transport	Catégories et classes d'engins
Viandes hachées	+ 2°C (*)	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Abats d'ongulés domestiques (d'élevage ou sauvages)	+ 3°C (*)	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Préparations de viandes	+ 4°C (*)	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Viandes séparées mécaniquement	+ 2°C (*)	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage.	+ 4°C (*)	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage).	+ 7°C (*)	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Autres denrées alimentaires périssables, dont produits à base de viande	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Les classes d'engins sont choisies de façon à respecter les températures fixées pendant toute la durée du transport.
Repas élaborés à l'avance livrés en liaison froide	+ 3°C	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)

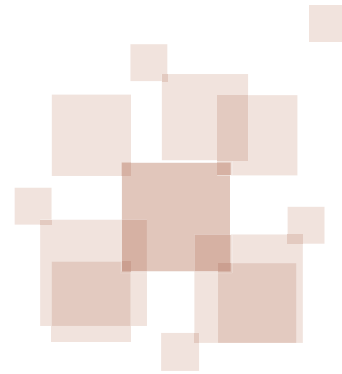
Nota. - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits.

(\*) températures du règlement (CE) n° 853/2004 qui s'appliquent ici, sans possibilité de dérogation.

### Température minimale en liaison chaude

Plats cuisinés ou repas remis ou livrés chauds au consommateur.	+ 63°C	I (N ou R) C (A ou B)
---	--------	--------------------------

# Veille documentaire internationale



- **Risk profiles of pork and poultry meat and risk ratings of various pathogen/product combinations** Mataragas M., Skandamis P.N., Drosinos E.H. - *International journal of food microbiology*, vol. 126, n° 1-2, août 2008, p. 1-12
- **Safety improvement and preservation of typical sensory qualities of traditional dry fermented sausages using autochthonous starter cultures** Talon R., Leroy S., Lebert I., Giammarinaro P., Chacorna J.-P., Latorre-Moratalla M., Vidal-Carou C., Zanardi E., Conter M., Lebecque A. - *International journal of food microbiology*, vol. 126, n° 1-2, août 2008, p. 227-234
- **Aerobic plate counts as a measure of hazard analysis critical control point effectiveness in a pork processing plant** Hong C.-H., Tood E. C. D., Bahk G.-J. - *Journal of food protection*, vol. 71, n° 6, juin 2008, p. 1248-1252
- **Risk factors for Salmonella and hygiene indicators in the 10 largest Belgian pig slaughterhouses** Delhalle L., De Sadeleer L., Bollaerts K., Farnir F., Saegerman C., Korsak N., Dewulf J., De Zutter L., Daube G. - *Journal of food protection*, vol. 71, n° 7, juillet 2008, p. 1320-1329
- **Survival of Listeria monocytogenes strains in a dry sausage model** Tolvanen R., Hellström S., Elsser D., Morgenstern H., Björkroth J., Korkeala H. - *Journal of food protection*, vol. 71, n° 8, août 2008, p. 1550-1555
- **Endogenous factors affecting oxidative stability of beef loin, pork loin, and chicken breast and thigh meats** Min B., Nam K.C., Cordray J., Ahn D.U. - *Journal of food science*, vol. 73, n° 6, août 2008, p. C439-C446
- **Extraction of proteins from slaughterhouse by-products: influence of operating conditions on**

- functional properties** Selmane D., Christophe V. et Gholamreza D. *Meat science*, vol. 79, n° 4, août 2008, p. 640-647
- **Explaining and predicting differences in meat quality through stress reactions at slaughter: The case of Large White and Duroc pigs** E. M. C. Terlouw and P. Rybarczyk - *Meat science*, vol. 79, n° 4, août 2008, p. 795-805
- **The significance of diet, slaughter weight and aging time on pork colour and colour stability** K. Tikik, G. Lindahl, A. H. Karlsson, H. J. Andersen - *Meat science*, vol. 79, n° 4, août 2008, p. 806-816
- **Mycobiota in the processing areas of two different meat products** Sorensen L.M., Jacobsen T., Nielsen V.P., Frisvad J.C., Koch A. G. - *International journal of food microbiology (NLD)*, vol. 124, n° 1, mai 2008, p. 58-64
- **A meta-analysis study of the effect of chilling on prevalence of Salmonella on pig carcasses** Gonzales Barron U., Bergin D., Butler, F. - *Journal of food protection (USA)*, vol. 71, n° 7, juillet 2008, p.1330-1337
- **Adhesion to and viability of Listeria monocytogenes on food contact surfaces** Silva S., Teixeira P., Rio Oliveira R., Azeredo J. - *Journal of food protection (USA)*, vol. 71, n° 7, juillet 2008, p. 1379-1385
- **Antioxidant properties of dried plum ingredients in raw and precooked pork sausage** Nuñez de Gonzalez M. T., Boleman R. M., Miller R. K., Keeton J. T., Rhee K. S. - *Journal of food science*, vol. 73, n° 5, juin/juillet 2008, p. H63-H71
- **Modeling surface transfer of Listeria monocytogenes on salami during slicing** Sheen, S. - *Journal of food science*, vol. 73, n° 6, août 2008, p. E304-E311

## ICoMST 2008, Le Cap, Afrique du Sud, 10 - 15 août 2008

- **Animal welfare at markets and during transport and slaughter** Gregory, N.G. - *Meat science*, vol. 80, n° 1, septembre 2008, p. 2-11 - ICoMST
- **Where is MAP Going ? A review and future potential of modified atmosphere packaging for meat** McMillin, K.W. - *Meat science*, vol. 80, n° 1, septembre 2008, p. 43-65 - ICoMST
- **Meat quality assessment using biophysical methods related to meat structure** Damez, J.-L. et Clerjon, S. - *Meat science*, vol. 80, n° 1, septembre 2008, p. 132-149 - ICoMST
- **The taste of fat** Dransfield, E. - *Meat science*, vol. 80, n° 1, septembre 2008, p. 37-42 - ICoMST
- **Reassessing the principles of electrical stimulation** Simmons, N.J., Daly, C.C., Cummings, T.L., Morgan, S.K., Johnson, N.V. et Lombard, A. - *Meat science*, vol. 80, n° 1, septembre 2008, p. 110-122 - ICoMST

Contact : [claire.benes@ifip.asso.fr](mailto:claire.benes@ifip.asso.fr)

## Colloque - Food Micro 2008 - Aberdeen

Début septembre, le Comité International pour la Microbiologie des Aliments et l'Hygiène a organisé son 21<sup>ème</sup> Symposium International. Pendant 6 demi-journées, organisées autour de 4 sessions plénières et 35 sessions parallèles, 900 personnes (chercheurs, scientifiques, représentants de ministères et d'agences gouvernementales, et industriels), venues des quatre coins du globe, se sont réunies pour faire un point exhaustif et précis sur la microbiologie des aliments. Les sujets ont essentiellement porté sur les agents pathogènes historiques (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*...) et émergents (*Yersinia enterocolitica*, virus...) potentiellement présents dans les aliments, leur mise en évidence, et surtout leur maîtrise par les profession-

nels (modélisation, biopréservation...) ou les autorités compétentes (réglementation, analyse quantitative de risque jusqu'à l'assiette du consommateur...).

Les axes de recherche portent sur (1) une **formalisation des mécanismes de transmission** tout au long de la chaîne alimentaire afin d'être capable de déterminer les mesures de maîtrise les plus pertinentes, (2) une meilleure connaissance de leur comportement dans les aliments afin de **déterminer et/ou augmenter les durées de vie microbiologiques**, et (3) le cas échéant une **mise en évidence fiable et si possible précoce** afin d'assurer la mise sur le marché des aliments les plus sûrs possibles. Le programme, les résumés des interventions orales et des posters sont disponibles auprès de l'IFIP.

Contact : [brice.minvielle@ifip.asso.fr](mailto:brice.minvielle@ifip.asso.fr)



Poster présenté par l'Ifip lors du colloque Food Micro 2008



## Prochaines formations 2008

- Formation des transporteurs de porcs : bonnes pratiques et respect de la législation « bien-être » - 02-03 décembre 2008.
- Les déterminants de la consommation de porc : viande fraîche et produits transformés - 04 décembre 2008.

## Catalogue des Formations IFIP 2009 « Spécial Viandes fraîches et produits transformés » disponible début octobre

L'IFIP a pour vocation d'accompagner les entreprises de la filière porcine. Ses formations s'appuient pour partie sur les résultats de travaux conduits au sein d'outils expérimentaux rénovés tels que le laboratoire de microbiologie à Maisons-Alfort. Une quinzaine d'ingénieurs travaille sur la qualité des viandes et produits. Le champ d'interventions de l'Ifip s'est élargi avec le développement de compétences sur la technologie des produits, la consommation et distribution des produits carnés, et la mise en place

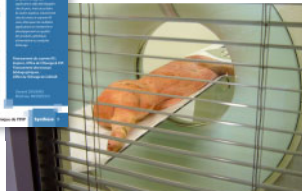


d'une veille économique internationale. Déjà reconnu pour la formation des convoyeurs de porcs (CAPTAV), l'Institut est également agréé dans le cadre de la formation continue vétérinaire (crédits formation). Chaque année, l'Institut forme plus de 1 000 prescripteurs de la filière.

Envoi du catalogue sur simple demande : [catherine.vereecke@ifip.asso.fr](mailto:catherine.vereecke@ifip.asso.fr)

## Vient de paraître

- Les consommateurs de porc frais et de charcuterie : qui sont-ils ? Eclairage sociologique, par V. Legendre - TechniPorc juillet-août 2008
- Un scanner à rayons X au service de la filière, par G. Daumas et M. Monziols - TechniPorc juillet-août 2008
- La visionique désormais autorisée en France pour le classement des carcasses : avec le VCS 2000, par G. Daumas - TechniPorc juillet-août 2008
- Pologne, un pays en voie de modernisation : la crise 2007/2008 accélère la restructuration de la filière, par J.-P. Van Fernej - TechniPorc mai-juin 2008
- Prix du porc au détail : la hard-discount à contre-image, Baromètre porc n° 379, septembre 2008



Un scanner à rayons X au service de la filière

## Journée thématique « Génoméroment »

Tous les professionnels des filières lait et viande sont invités à participer à la Journée de restitution des résultats du projet ANR qui aura lieu le 4 novembre 2008 à la Maison du lait à Paris (voir page 3).  
Inscrivez-vous auprès de Carole Feurer : [carole.feurer@ifip.asso.fr](mailto:carole.feurer@ifip.asso.fr) (inscription gratuite)

## JSMTV

### 12<sup>èmes</sup> JSMTV - rappel

Les Journées « Sciences du muscle et technologies des viandes » auront lieu les 8 et 9 octobre 2008 à Tours. Pascal Garry de l'Ifip co-animera la session « Hygiène et Sécurité » avec Philippe Velge, INRA Tours. Cette session sera suivie d'une table ronde sur le thème « Paquet Hygiène : mise en œuvre dans les entreprises, besoins associés en R&D » avec la participation de représentants d'entreprises des 1<sup>ère</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> transformations des filières bovine, ovine, porcine et avicole.



## Les 41<sup>èmes</sup> journées de la Recherche Porcine

auront lieu les 3 et 4 février 2009 à Paris. Les JRP, co-organisées chaque année par l'IFIP et l'INRA, ont vocation à diffuser les résultats de la recherche auprès des acteurs de la filière porcine. Ces journées réunissent chaque année plus de 600 participants sur les 2 jours dont de nombreuses délégations étrangères. C'est pourquoi certaines sessions bénéficient de traductions simultanées en anglais. Des séances posters favorisent les échanges et les contacts entre entreprises et organismes de R&D. Le programme du congrès sera disponible mi-novembre sur le site des JRP : [www.journees-recherche-porcine.com](http://www.journees-recherche-porcine.com).

## Guide\* de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP dans les industries charcutières

Ce guide est un document d'application volontaire conçu par et pour les professionnels des industries charcutières.

Il a été rédigé pour les aider à respecter l'application des réglementations en matière d'hygiène et mettre en place les mesures d'hygiène utiles lors de l'application de l'HACCP ou de la mise en place de la norme ISO 22000, des volets du PMS (« plan de maîtrise sanitaire »).

Ce guide rappelle les obligations de résultats définies par la réglementation, propose des moyens permet-

tant d'assurer les objectifs en matière de salubrité des produits mis sur le marché, définit des niveaux acceptables (critères microbiologiques) en vue d'assurer la sécurité sanitaire des produits et donne des éléments pour la mise en place de l'HACCP.

Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène est divisé en 5 parties : généralités, processus de management, processus supports, processus de réalisation, processus de production.

Ce document a été réalisé par la FICT avec le soutien technique de l'IFIP et l'aide de l'INAPORC.

Prix de vente : 153 € net (fichier PDF protégé, téléchargeable sur le site de l'IFIP « espace PRO »)

Commande par tél : 01 40 04 53 72

par fax : 01 40 04 53 77 - par mail : [ifip@ifip.asso.fr](mailto:ifip@ifip.asso.fr)

\* Guide susceptible d'évoluer car en cours de validation par l'administration.

### IFIP Maisons-Alfort

7, avenue du Général de Gaulle - 94704 Maisons-Alfort Cedex  
Tél. : + 33 (0)1 43 68 57 85 - Fax : + 33 (0)1 43 76 07 20

### IFIP Rennes - Le Rheu

La Motte au Vicomte B.P. 35104 - 35651 Le Rheu Cedex  
Tél. : + 33 (0)2 99 60 98 20 - Fax : + 33 (0)2 99 60 93 55

### IFIP Toulouse

34, boulevard de la Gare - 31500 Toulouse  
Tél. : + 33 (0)5 62 16 61 70 - Fax : + 33 (0)5 61 54 32 63

Cette lettre d'information est éditée par l'Ifip - 149, rue de Bercy - 75595 Paris Cedex 12  
Tél. : + 33 (0)1 40 04 53 55 - Fax : + 33 (0)1 40 04 53 77 - [www.ifip.asso.fr](http://www.ifip.asso.fr) - [ifip@ifip.asso.fr](mailto:ifip@ifip.asso.fr)

Reproduction autorisée sous réserve de mention de source IFIP