

Maisons-Alfort, le 6 février 2001

A V I S

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Saisine n° 2000-SA-0318

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments
en réponse à la saisine du 4 décembre 2000 relative à un projet d'arrêté
modifiant l'arrêté du 23 février 1994 fixant les conditions sanitaires de
préparation, de commercialisation et d'utilisation des viandes séparées
mécaniquement**

*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*

Considérant que l'Afssa a été saisie le 4 décembre 2000 par la Direction Générale de l'Alimentation d'une demande d'avis relative à un projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 23 février 1994 fixant les conditions sanitaires de préparation, de commercialisation et d'utilisation des viandes séparées mécaniquement ;

Considérant que ce projet d'arrêté a pour objet d'interdire la production de viandes séparées mécaniquement à partir de viandes bovines ; qu'ainsi, seules les viandes séparées mécaniquement issues de volailles domestiques et de porcs seraient désormais autorisées dans les préparations à base de viandes et les produits à base de viandes ; qu'il est par ailleurs précisé que l'interdiction de l'utilisation des colonnes vertébrales de tous les bovins pour la préparation de viandes séparées mécaniquement par l'arrêté du 16 septembre 1996 a conduit à un arrêt de production des viandes séparées mécaniquement d'origine bovine ;

Considérant que les matières premières utilisées dans la fabrication des viandes séparées mécaniquement sont constituées d'os, de viandes et de structures attenantes à l'os qui subissent un traitement par broyage et tamisage ; que ces viandes séparées mécaniquement peuvent être incorporées à l'état cru à des préparations à base de viandes et, à l'état cru ou après traitement thermique, à des produits à base de viandes ; que le procédé thermique utilisé pour la fabrication de viandes séparées mécaniquement destinées aux produits à base de viandes n'était encadré par aucune réglementation particulière, et notamment, ne correspondait pas aux traitements susceptibles de réduire l'infectiosité au regard de l'ESB ;

Considérant que la maîtrise des risques sanitaires potentiels liés à l'incorporation de viandes séparées mécaniquement dans l'alimentation humaine est fondée, d'une part sur les conditions de maîtrise des risques microbiologiques, pour lesquels des normes sont exigées¹, d'autre part sur la prévention des risques spécifiques liés à l'ESB ; que l'interdiction de l'incorporation de vertèbres d'origine bovine, rappelée ci-dessus, a été prise comme mesure de prévention à l'introduction de matériaux à risque spécifié dans l'alimentation humaine ; que cette mesure fait suite à plusieurs modifications réglementaires relatives aux viandes séparées mécaniquement ; c'est ainsi que :

23, avenue du
Général de Gaulle
BP 19, 94701
Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 00
Fax 01 49 77 90 05
www.afssa.fr

¹ Arrêté du 23 février 1994 fixant les conditions sanitaires de préparation, de commercialisation et d'utilisation des viandes séparées mécaniquement.

- l'arrêté du 23 février 1994 a limité aux viandes de volailles domestiques, de porcs et de bovins les matières premières autorisées et interdit leur congélation ; ce texte n'autorisait pas la fabrication de viandes séparées mécaniquement à partir de viandes provenant de petits ruminants ;
- l'arrêté du 23 avril 1996 a interdit l'utilisation des colonnes vertébrales des bovins nés avant le 31 juillet 1991 ; cette interdiction a été étendue à l'ensemble des bovins, quel que soit l'âge, par l'arrêté du 16 septembre 1996 ;
- l'arrêté du 3 janvier 1997, modifiant l'arrêté du 23 février 1994, a interdit l'utilisation de viandes bovines séparées mécaniquement pour la fabrication de préparations à base de viandes ; ainsi les viandes séparées mécaniquement d'origine bovine n'étaient plus autorisées que si elles étaient incorporées aux produits à base de viande et après avoir subi un traitement thermique ;
- l'arrêté du 4 décembre 2000 a interdit la remise directe au consommateur de certaines pièces de découpe de viandes bovines et la fabrication de produits contenant de l'os vertébral ;

Considérant que ce projet d'arrêté, qui a pour objet de compléter l'interdiction de l'emploi des viandes bovines dans la préparation des viandes séparées mécaniquement, est cohérent avec l'ensemble des mesures précédentes et contribue, ainsi, à renforcer le dispositif actuel de sécurisation au regard de l'ESB ;

L'Afssa émet un avis favorable au projet d'arrêté qui lui a été soumis.

Le Directeur général de l'Agence française
de sécurité sanitaire des aliments

Martin HIRSCH