



COMMISSION EUROPÉENNE  
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ ET DES CONSOMMATEURS

Direction F - Office alimentaire et vétérinaire

NUMERO DE REFERENCE: DG (SANCO)/2012-6367-RS

EXTRAIT DU RAPPORT D'UN AUDIT EFFECTUE PAR L'OFFICE ALIMENTAIRE ET  
VETERINAIRE

AUX PAYS-BAS

DU 26 NOVEMBRE 2012 AU 5 DECEMBRE 2012

AFIN D'ÉVALUER LE SYSTEME DE CONTROLE EN PLACE REGISSANT LA PRODUCTION DE  
VIANDES SEPAREES MECANIQUEMENT

***N.B.: LE TEXTE QUI SUIT EST LA TRADUCTION RESUMEE DE PARTIES DU RAPPORT D'AUDIT ORIGINAL [N° DE REF. DG(SANCO)/ 2012-6367]. DESTINE A ETRE CONSULTE PAR LES VISITEURS DE CE SITE, IL N'A CEPENDANT AUCUNE VALEUR OFFICIELLE. EN TOUT ETAT DE CAUSE, IL CONVIENT DE SE REPORTER AU TEXTE INTEGRAL DU RAPPORT D'AUDIT ORIGINAL.***

## RESUME

*Le rapport présente les résultats d'un audit effectué par l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) aux Pays-Bas, du 26 novembre au 5 décembre 2012, afin d'évaluer le système de contrôle en place régissant la production de viandes séparées mécaniquement (VSM).*

*Il ressort du rapport qu'un système de contrôle officiel est mis en œuvre aux Pays-Bas pour contrôler la production et l'utilisation des VSM. Dans l'ensemble, les contrôles officiels étaient adaptés, mais ils n'ont pas permis de déceler certaines insuffisances ni d'assurer le respect de certaines dispositions concernant l'hygiène générale, les procédures fondées sur le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critique (HACCP) ainsi que des prescriptions particulières applicables à la production de VSM.*

*Le système d'agrément des établissements est conforme aux exigences pertinentes de l'Union européenne (UE). Toutefois, l'AC des Pays-Bas n'a pas donné suite à une recommandation des précédents rapports de l'OAV concernant l'application de mesures adéquates lorsque les conditions de l'agrément ne sont pas remplies.*

*Par ailleurs, la position adoptée par l'AC des Pays-Bas concernant l'étiquetage, à l'intention des consommateurs finals, des produits contenant des VSM n'est pas conforme à la législation européenne et le respect des prescriptions de l'UE relatives à l'étiquetage destiné aux consommateurs finals n'est pas assuré.*

*Le rapport adresse à l'autorité compétente des Pays-Bas un certain nombre de recommandations*

*afin qu'elle remédie aux insuffisances et aux carences décelées et améliore la mise en œuvre du système de contrôle officiel existant.*

## **Recommandations**

Un plan d'action décrivant les mesures prises ou prévues pour donner suite aux recommandations du rapport et remédier aux insuffisances constatées, assorti d'un calendrier d'exécution, devrait être présenté à la Commission dans les 25 jours ouvrables suivant la réception du rapport.

N°.	Recommandation
1.	L'autorité compétente devrait veiller à ce que, lors des contrôles officiels, l'examen des conditions d'agrément soit précis et à ce que des mesures appropriées soient prises lorsque ces conditions ne sont pas remplies, conformément à l'article 31 du règlement (CE) n° 882/2004.
2.	L'autorité compétente devrait veiller à la tenue à jour de la liste des établissements agréés, conformément aux dispositions de l'article 31, point f), du règlement (CE) n° 882/2004.
3.	L'autorité compétente devrait veiller à ce que l'efficacité des contrôles officiels exigée à l'article 4, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 882/2004 soit améliorée, de sorte que les carences concernant les conditions générales d'hygiène, les procédures fondées sur le système HACCP et les exigences particulières applicables à la production de viandes séparées mécaniquement soient détectées.
4.	Pour se conformer aux prescriptions de l'Union européenne, l'autorité compétente devrait veiller à ce que les lacunes constatées soient comblées dans les établissements visités et absentes dans les autres établissements agréés [article 54 du règlement (CE) n° 882/2004].
5.	L'autorité compétente devrait veiller à ce que les dispositions de la directive 2000/13/CE concernant l'indication de la présence de viandes séparées mécaniquement et d'autres ingrédients dans les produits à base de viande et dans les préparations de viandes soient appliquées, de même que les prescriptions relatives à l'étiquetage des préparations de viandes contenant des viandes séparées mécaniquement, établies à l'annexe III, section V, chapitre IV, du règlement (CE) n° 853/2004.
6.	L'autorité compétente devrait veiller à ce que les viandes séparées mécaniquement qui sont vendues à d'autres établissements soient accompagnées des informations grâce auxquelles les exploitants du secteur alimentaire peuvent, d'une part, les utiliser dans des préparations de viandes et des produits à base de viande, conformément aux dispositions de l'annexe III, section V, chapitre III, points 3 e) et 4 g), du règlement (CE) n° 853/2004 et, d'autre part, étiqueter les produits destinés au consommateur final conformément aux prescriptions de la directive 2000/13/CE et de l'annexe III, section VI, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 853/2004.

La réponse de l'autorité compétente à ces recommandations peut être consultée à l'adresse suivante:  
[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2012-6367](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6367)