

## ANNEXE 1

### Commentaires sur le projet de rapport

#### 1/ Modifications rédactionnelles

##### - page II

En langue française, l'adjectif « trompeur » a une connotation intentionnelle et donc délictuelle. Le terme « prêter à confusion » nous semble plus adapté à la situation. Ainsi, dans la « synthèse » de la version française du projet de rapport, il est demandé de modifier le second paragraphe :

« (...). Cependant, l'efficacité de ce système est **compromise** par le fait que tous les manquements existants ne sont pas relevés lors des contrôles officiels et que les autorités compétentes n'assurent pas pleinement l'application des mesures correctives visant à ce que les exploitants du secteur alimentaire remédient à la situation. (...). Au lieu d'identifier de manière spécifique les viandes séparées mécaniquement en tant que telles, l'étiquetage contient des descriptions **trompeuses** (en ce qui concerne tant les viandes séparées mécaniquement négociées entre exploitants du secteur alimentaire que les produits destinés au consommateur final et contenant des viandes séparées mécaniquement parmi leurs ingrédients). »

comme suit :

« (...). Cependant, l'efficacité de ce système est **affaiblie** par le fait que tous les manquements existants ne sont pas relevés lors des contrôles officiels et que les autorités compétentes n'assurent pas pleinement l'application des mesures correctives visant à ce que les exploitants du secteur alimentaire remédient à la situation. (...). Au lieu d'identifier de manière spécifique les viandes séparées mécaniquement en tant que telles, l'étiquetage contient des descriptions **prêtant à confusion** (en ce qui concerne tant les viandes séparées mécaniquement négociées entre exploitants du secteur alimentaire que les produits destinés au consommateur final et contenant des viandes séparées mécaniquement parmi leurs ingrédients). »

##### - page 1

Partie 2 « Objectifs », dernière ligne du tableau, colonne de droite, écrire :

« Dans un de ces établissements, seul un contrôle documentaire des contrôles officiels relatifs à l'étiquetage **a été** effectué » en remplacement de « Dans un de ces établissements, seul un contrôle documentaire des contrôles officiels relatifs à l'étiquetage **était** effectué ».

##### - page 5

Point 5.2 « Constatations », 6<sup>ème</sup> paragraphe, écrire :

« En outre, l'équipe d'audit a été informée par les autorités compétentes (AC) du fait qu'en France, les VSM ne peuvent pas être utilisées comme ingrédients pour fabriquer certains produits tels que les **saucisses et saucissons secs** et les cordons bleus » en remplacement de « En outre, l'équipe d'audit a été informée par les AC du fait qu'en France, les VSM ne peuvent pas être utilisées comme ingrédients pour fabriquer certains produits tels que les **saucisses sèches** et les cordons bleus ».

##### - page 6

Point 5.3.1. « Constatations », 4<sup>ème</sup> paragraphe, écrire :

« Tous les établissements visités produisant des VSM ont été agréés par l'AC pour cette activité et l'équipe d'audit a pu consulter les **documents relatifs aux agréments** » en remplacement de « Tous les établissements visités produisant des VSM ont été agréés par l'AC pour cette activité et l'équipe d'audit a pu consulter les **documents d'agrément y relatifs** ».

- page 7

Point 5.3.2. « Constatations relatives aux prescriptions générales d'hygiène », 6<sup>ème</sup> paragraphe, dernière puce, écrire :

« Par exemple, des conteneurs en plastique **renfermant** des produits mal protégés étaient entreposés les uns sur les autres (...) » en remplacement de « Par exemple, des conteneurs en plastique **refermant** des produits mal protégés étaient entreposés les uns sur les autres (...) ».

- page 13

Partie 6 « Conclusions générales », remplacer également les termes « compromise » et « trompeuses » respectivement par « affaiblie » et « prêtant à confusion » conformément aux modifications proposées pour la partie « Synthèse » en page II, comme suit :

« La France dispose d'un système de contrôles officiels destiné à contrôler la production de VSM. Cependant, l'efficacité de ce système est **affaiblie** par le fait que tous les manquements existants ne sont pas détectés lors des contrôles officiels et que les mesures correctives permettant aux établissements sanitaires agréés (ESA) de remédier à la situation ne sont pas entièrement mises en œuvre par les AC.

Il existe certaines disparités entre les dispositions françaises et la législation ou les exigences de l'union européenne (l'UE) applicables aux VSM, entraînant la mise sur le marché de produits qui ne sont pas entièrement conformes à la législation de l'UE. Au lieu de définir de manière spécifique les VSM en tant que telles, l'étiquetage contient des descriptions **prêtant à confusion** (en ce qui concerne tant les VSM négociées entre exploitants du secteur alimentaire que les produits destinés au consommateur final qui contiennent des VSM parmi leurs ingrédients). »

## **2. Observations relatives aux recommandations**

### **2.1. Recommandation n° 1**

- délai entre désossage et séparation mécanique pour les VSM visées à l'annexe III, section V, chapitre III, paragraphe 3 : selon l'interprétation de la Commission, il apparaît qu'il n'est pas possible de produire des VSM « haute qualité » si l'atelier n'est pas contigu à un atelier de découpe/désossage. Cette disposition se justifie en effet totalement d'un point de vue sanitaire pour le cas des VSM « haute qualité » utilisées pour la fabrication de produits non traités thermiquement, dans la mesure où un délai plus long rend difficile le respect des critères microbiologiques réglementaires. En revanche, un délai immédiat entre désossage et séparation mécanique ne se justifie pas sur le plan sanitaire si ces VSM ne sont destinées qu'à la fabrication de produits à base de viande traités thermiquement (avec un étiquetage spécifique garantissant cette destination). Les VSM « haute qualité » obtenues à base de procédé basse pression présentent en effet également une qualité supérieure d'un point de vue technologique qu'il conviendrait de pouvoir valoriser, même dans le cas des ateliers ne disposant pas d'un atelier de séparation contigu à un atelier de découpe.

- délai d'entreposage des VSM congelées visées à l'annexe III, section V, chapitre III, paragraphe 4 : les dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 qui limitent l'entreposage des VSM « classiques » congelées à trois mois peuvent être interprétées comme ne s'appliquant qu'aux établissements producteurs de VSM et non aux établissements destinataires de ces VSM (entrepôts, transformateurs). Par ailleurs, la formulation du règlement (CE) n° 853/2004 ne fait pas référence à la durée de vie et ne définit pas que la date limite d'utilisation optimale (DLUO) des produits doit être limitée à trois mois. De façon générale, la durée de vie est fixée sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur. Par ailleurs, il est à noter que l'annexe II, section IV du règlement (CE) n° 853/2004 relative aux exigences applicables aux denrées alimentaires congelées d'origine animale n'impose pas l'apposition d'une DLUO sur les produits congelés. Ainsi, selon l'interprétation des autorités françaises, le règlement (CE) n° 853/2004 ne restreint pas la durée de vie des VSM « classiques » à trois mois mais limite seulement la durée de leur entreposage dans l'établissement de production : la durée de vie est définie sous la responsabilité de l'opérateur. S'agissant d'une DLUO, les altérations susceptibles d'apparaître sont de nature organoleptique et ne relèvent pas d'une problématique sanitaire.

## 2.2. Recommandations n° 2 et 4

Il est à noter que le suivi des non-conformités observées et la mise en place de mesures coercitives efficaces est délicate compte tenu de la situation particulière du dossier VSM. En effet, dans la communication de la Commission au Parlement européen et au Conseil *concernant la nécessité des viandes séparées mécaniquement et leur utilisation dans l'Union européenne à l'avenir, y compris la politique d'information envers les consommateurs*, publiée le 2 décembre 2010, la Commission constatait des difficultés d'interprétation de la définition des VSM, notamment relatives aux matières premières utilisées (viandes désossées, ou viandes traitées thermiquement avant la séparation), ainsi qu'à la prise en compte du degré de destruction des fibres musculaires pour le classement des produits dans cette catégorie. Elle indiquait par ailleurs qu'elle avait constaté des différences d'application dans les différents Etats membres, liées aux divergences d'interprétation de la définition. Dans sa conclusion, elle soulignait la nécessité de définir de façon précise et harmonisée les produits à classer dans la catégorie des VSM dans un document d'orientation ou le cas échéant en modifiant la réglementation existante.

Les autorités françaises ont, depuis 2008, interrogé la Commission européenne à plusieurs reprises afin de connaître son interprétation de la réglementation. En parallèle, les représentants des organisations professionnelles ont fréquemment alerté les autorités françaises sur les distorsions de concurrence observées au sein de l'Union européenne, le classement de certains produits issus de désossage basse pression pouvant différer d'un Etat membre à l'autre, entre VSM « haute qualité » et « préparation de viande ».

Dans ce contexte, et même si des non-conformités sont relevées selon une interprétation stricte de la réglementation européenne, la mise en place d'actions coercitives est parfois difficile. Les autorités françaises tenaient à attirer l'attention de la Commission européenne sur ce point particulier.