



Maisons-Alfort, le 6 mars 2008

AVIS

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments
sur les deux projets d'arrêtés abrogeant l'arrêté du 13 janvier 1970 relatif aux
exceptions à l'obligation de pasteuriser les laits et les crèmes servant à la
fabrication des fromages frais et l'arrêté du 1er février 1980 relatif aux
dispositions relatives aux laits contenant des résidus bactériostatiques,
antibiotiques ou antifongiques**

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

1- Rappel de la saisine

La Direction générale de l'alimentation (DGAI) sollicite l'avis de l'Afssa sur les deux projets d'arrêtés abrogeant l'arrêté du 13 janvier 1970 relatif aux exceptions à l'obligation de pasteuriser les laits et les crèmes servant à la fabrication de fromages frais et l'arrêté du 1^{er} janvier 1980 relatif aux dispositions relatives aux laits contenant des résidus bactériologiques, antibiotiques ou antifongiques.

2- Contexte

Les règlements du « paquet hygiène » sont en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2006. Ces règlements sont directement applicables en droit national ce qui permet une harmonisation des règles suivies par les États membres de l'Union Européenne.

Le droit national français s'est adapté aux règlements du « paquet hygiène », des textes ont été abrogés au profit de la rédaction de nouveaux arrêtés en nombre plus restreint. Ce nombre réduit de textes devrait simplifier la lisibilité et l'accès des dispositions réglementaires régissant chaque activité.

La demande de la DGAI s'inscrit dans le cadre de cette refonte de la réglementation nationale concernant l'hygiène et la sécurité de la filière agroalimentaire.

Après consultation du comité d'experts spécialisé (CES) « Microbiologie » réuni le 13 novembre 2007, l'Afssa rend l'avis suivant :

3- Méthode d'expertise

L'expertise a été réalisée à partir des documents suivants :

- Projet d'arrêté abrogeant l'arrêté du 1^{er} février 1980 relatif aux dispositions relatives aux laits contenant des résidus bactériologiques, antibiotiques ou antifongiques ;
- Projet d'arrêté abrogeant l'arrêté du 13 janvier 1970 relatif aux exceptions à l'obligation de pasteuriser les laits et les crèmes servant à la fabrication de fromages frais ;
- Réglementations nationale et communautaire.

4- Argumentaire

4-1. Abrogation de l'arrêté du 13 janvier 1970

L'arrêté du 13 janvier 1970 définit les conditions permettant de déroger à l'obligation de pasteurisation des laits et crèmes destinés à la fabrication des fromages frais.

Les dispositions de cet arrêté permettant de déroger à la pasteurisation sont reprises dans :

- l'arrêté du 18 mars 1994 relatif à l'hygiène de la production et de la collecte de lait fixant les dispositions pour la production, l'entreposage et la collecte pour le lait destiné à la fabrication de lait de consommation et de produits à base de lait ;

- le projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- ainsi que le règlement (CE) n° 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

4-2. Abrogation de l'arrêté du 1^{er} février 1980

Dans cet arrêté les conditions que doivent remplir les laits pour être reconnus propres à la consommation humaine sont définies : « *les laits ne doivent pas contenir de résidus bactériostatiques, antibiotiques ou antifongiques* ». Les laits contenant ces résidus peuvent être collectés pour être transformés en produit non alimentaire.

L'arrêté du 18 mars 1994 relatif à l'hygiène de la production et de la collecte de lait donne également certaines conditions excluant le lait de la collecte, du traitement, de la transformation et de la vente. Parmi ces conditions on retrouve : «

- *lorsqu'il provient d'animaux auxquels ont été administrées illicitement des substances à effet hormonal ou thyrostatique ;*
- *lorsqu'il contient des résidus de substances ayant une action pharmacologique, de leurs produits de transformation, ainsi que d'autres substances se transmettant au lait et susceptibles de nuire à la santé humaine, interdits ou en quantité dépassant le niveau autorisé par la réglementation ».*

L'annexe III (section IX) du règlement (CE) n° 853/2004 renvoie à la directive 96/23/CE et au règlement (CE) n°2377/90 pour la liste des produits qui ne doivent pas être administrés aux animaux producteurs et la liste des critères à remplir pour la production et la mise sur le marché de lait.

L'annexe 1 de la directive 96/23/CE décrit les éléments qui ne doivent pas être retrouvés dans le lait. On y retrouve les substances ayant un effet anabolisant et substances non autorisées ainsi que les médicaments vétérinaires et contaminants sont précisés.

Les annexes I, III et IV du règlement (CE) n° 2377/90 établissent les limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans le lait (et les autres aliments d'origine animale).

Les laits qui ne satisfont pas à ces critères doivent être éliminés en tant que sous-produit animal de la catégorie 2, ainsi que le prévoit le règlement (CE) n° 1774/2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

5- Conclusion

Les dispositions de l'arrêté du 13 janvier 1970 relatif aux exceptions à l'obligation de pasteuriser les laits et les crèmes servant à la fabrication de fromages frais et de l'arrêté du 1^{er} janvier 1980 relatif aux dispositions relatives aux laits contenant des résidus bactériostatiques, antibiotiques ou antifongiques sont reprises dans la réglementation nationale et communautaire. Les projets d'arrêtés abrogeant ces deux textes n'appellent donc pas de remarques particulières de l'Afssa.

6- Mots-clés

Réglementation ; arrêté ; lait ; paquet hygiène

La Directrice Générale

Pascale BRIAND