

FR

FR

FR



COMMISSION EUROPÉENNE

Bruxelles, le 2.12.2010
COM(2010) 704 final

**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**

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

TABLE DES MATIÈRES

1.	Résumé.....	4
2.	Introduction.....	5
3.	Consultations.....	5
4.	Législation de l'UE concernant les viandes séparées mécaniquement.....	6
4.1.	Définition des viandes séparées mécaniquement.....	6
4.2.	Dispositions relatives aux espèces d'origine.....	6
4.3.	Exigences applicables aux établissements de production et aux matières premières ..	7
4.4.	Exigences en matière d'hygiène pendant et après la production.....	7
4.5.	Exigences relatives à l'étiquetage.....	7
5.	Évaluation de la production et de l'utilisation des VSM.....	8
5.1.	Méthodes de production des VSM.....	8
5.2.	Quantités de VSM produites.....	8
5.3.	Utilisation des VSM.....	9
5.3.1.	États membres.....	9
5.3.2.	Industrie de la viande.....	10
5.3.3.	Consommateurs.....	10
5.4.	Échanges entre États membres, importation et exportation de VSM.....	10
6.	Application des prescriptions en matière d'hygiène et d'étiquetage concernant les VSM.....	11
6.1.	Contrôles officiels.....	11
6.2.	Questions de sécurité alimentaire.....	11
6.3.	Transposition de la définition des VSM.....	12
6.4.	Exigences en matière d'étiquetage pour les deux catégories de VSM.....	13
7.	Position de la Commission.....	14

ANNEXE I 15

ANNEXE II 18

1. RESUME

Conformément à l'article 9 du règlement (CE) n° 999/2001¹ (règlement EST), la Commission doit présenter une communication au Parlement européen et au Conseil concernant la nécessité des viandes séparées mécaniquement (que l'on désigne indifféremment en anglais par les termes *mechanically separated meat* ou *mechanically recovered meat*) et leur utilisation dans l'Union à l'avenir, y compris la politique d'information des consommateurs. Les VSM sont produites par enlèvement de la viande des os charnus, après désossage, ou des carcasses de volailles. La production de VSM peut permettre d'accroître les profits économiques en matière de récupération de la production de viande.

La présente communication donne une vue d'ensemble des exigences spécifiques en matière d'hygiène et d'étiquetage prévues par la législation de l'Union, de la production et de l'utilisation (notamment le point de vue des consommateurs vis-à-vis de l'utilisation de VSM).

Les méthodes appliquées pour la production de VSM varient fortement, ce qui permet d'obtenir des produits très différents en ce qui concerne leur aspect visuel et microscopique (histologique) et les paramètres de qualité.

La quantité totale de VSM produite est proche de 700 000 tonnes par an; en 2007, les VSM à haute pression représentaient 77 %, et les VSM à basse pression, 23 %. Concernant les espèces, 88 % des VSM proviennent de volailles, et 12 %, de porcs. La production de VSM à partir de ruminants a été proscrite par la législation sur les EST. Le montant total de la production rapportée de VSM se situe donc, d'après les estimations, entre 400 et 900 millions d'EUR par an. Un cinquième des VSM produites est exporté. Les importations sont négligeables.

La Commission n'a pas d'objection à la poursuite de l'utilisation de VSM, soutenue en général par les États membres et les organisations de parties prenantes. Certaines difficultés sont ressorties lors de l'application des prescriptions en matière d'hygiène et d'étiquetage fixées par la législation de l'UE, difficultés principalement liées aux définitions applicables. Afin de garantir une application uniforme de la législation de l'Union et d'assurer une concurrence équitable sur le marché de l'UE, la Commission élaborera un document d'orientation visant une meilleure détermination des produits à considérer comme VSM ou, si cela s'avère nécessaire, présentera des propositions de modifications législatives.

En outre, la Commission estime que les dispositions actuelles en matière d'étiquetage des VSM sont adaptées et qu'il convient donc de les conserver.

¹ Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles, modifié par le règlement (CE) n° 1923/2006.

2. INTRODUCTION

Les viandes séparées mécaniquement (VSM) sont le produit obtenu par l'enlèvement des restes de viande des os ou des carcasses de volaille² à l'aide de moyens mécaniques, lorsque la structure normale de la fibre musculaire est en grande partie détruite ou modifiée de telle sorte qu'elle n'est pas comparable à de la viande normale.

Les VSM représentent une matière première importante utilisée dans la fabrication de produits à base de viande et de préparations de viandes et leur production peut permettre d'accroître les profits économiques dans le secteur de la production de viande.

Toutefois, des problèmes potentiels de santé publique liés à cette méthode de production spécifique, notamment un risque d'ESB, ont été décelés dans le passé. L'utilisation d'os de ruminants comme matières premières pour la production de VSM est interdite dans l'UE depuis 2001. En 2006, dans le contexte du réexamen du règlement EST, il a été demandé à la Commission de présenter une communication au Parlement européen et au Conseil sur la nécessité des VSM provenant d'os de ruminants et d'autres espèces et leur utilisation dans l'Union européenne à l'avenir, y compris la politique d'information des consommateurs.

Dès lors, les objectifs de la présente communication sont:

- de donner une vue d'ensemble des dispositions juridiques actuelles de l'UE en matière de VSM;
- de fournir un aperçu et une évaluation de la production et de l'utilisation des VSM dans l'Union;
- d'évaluer l'application des prescriptions de l'Union en matière de production et d'étiquetage des VSM et de détecter la nécessité éventuelle de réexaminer celles-ci à moyen terme.

3. CONSULTATIONS

La présente communication de la Commission se fonde sur les informations présentées par les États membres concernant l'utilisation et la méthode de production des VSM sur leur territoire. Afin de rassembler les informations de manière harmonisée, la Commission a envoyé un questionnaire à tous les États membres. Les informations demandées étaient les suivantes: des détails sur les méthodes de production, les paramètres utilisés pour distinguer les VSM produites par différentes méthodes, les espèces à partir desquelles les VSM sont produites, les quantités produites, les utilisations faites, la valeur économique et l'intention de poursuivre la production. Les 27 États membres ont tous répondu au questionnaire.

² Les morceaux de volailles les plus commercialisés (par exemple la poitrine, les cuisses, les ailes) sont séparés par d'autres moyens, par exemple découpés avant que le reste de carcasse ne soit séparé mécaniquement.

En outre, la Commission a consulté les principales organisations de parties prenantes dans l'UE, telles que l'UECBV³, l'AVEC⁴, le Clitravi⁵, le CIAA⁶ et le BEUC⁷.

Des informations supplémentaires sur l'application des dispositions juridiques de l'UE ont été collectées sur la base des rapports des missions effectuées par les services d'inspection de la Commission, l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) de la direction générale de la Santé et des Consommateurs.

4. LEGISLATION DE L'UE CONCERNANT LES VIANDES SEPARÉES MECANIQUEMENT

4.1. Définition des viandes séparées mécaniquement

Conformément au point 1.14 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004⁸ et à l'article 3, paragraphe 1, point n), du règlement EST, les VSM sont définies comme suit:

«Viandes séparées mécaniquement» ou «VSM»: le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os charnus après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles.

Cette définition se voulait générique et couvrait toutes les méthodes de séparation mécanique en vue de différencier les VSM des viandes découpées ou hachées et de fixer des exigences en matière d'hygiène alimentaire en conséquence. Compte tenu de la rapidité de l'évolution technologique, il a été estimé qu'il convenait d'établir une définition plus souple. Les critères ci-dessous définissent les VSM:

- la nature de la matière première: «os charnus après désossage ou carcasses de volailles»;
- l'utilisation de moyens mécaniques;
- la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles.

4.2. Dispositions relatives aux espèces d'origine

Conformément au règlement EST, l'utilisation d'os ou de morceaux non désossés provenant de bovins, d'ovins et de caprins pour la production de VSM est interdite dans tous les États membres. En outre, les produits importés d'origine animale provenant de bovins, d'ovins et de caprins ne doivent pas être constitués ou dérivés de VSM obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins ou de caprins. La production et

³ UEBCV — Union Européenne du Commerce du Bétail et de la Viande.

⁴ AVEC — Association de l'Aviculture, de l'Industrie et du Commerce de Volaille dans les pays de l'UE.

⁵ Clitravi — Centre de Liaison des Industries Transformatrices de Viandes de l'Union Européenne.

⁶ Confédération des industries agroalimentaires de l'UE.

⁷ Bureau européen des unions de consommateurs.

⁸ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 226 du 25.6.2004, p. 22).

l'importation de VSM obtenues à partir d'autres espèces sont autorisées sous certaines conditions d'hygiène et d'étiquetage.

4.3. Exigences applicables aux établissements de production et aux matières premières

En plus des exigences générales fixées par le règlement (CE) n° 852/2004⁹, des exigences spécifiques applicables aux établissements de production de VSM et aux matières premières à partir desquelles les VSM peuvent être obtenues sont fixées à l'annexe III, section V, chapitre I, du règlement (CE) n° 853/2004.

4.4. Exigences en matière d'hygiène pendant et après la production

En plus des exigences générales fixées par le règlement (CE) n° 852/2004, l'annexe III, section V, chapitre III, point 1, du règlement (CE) n° 853/2004 fixe des exigences spécifiques en matière d'hygiène à respecter pendant et après la production de VSM.

La différenciation entre des VSM obtenues par des techniques différentes (par exemple, basse ou haute pression) a été jugée nécessaire en raison de l'influence de ces techniques sur la vulnérabilité des produits à une contamination microbologique pendant la production ou un traitement ultérieur.

Un tableau comparatif des exigences spécifiques relatives à la production et à l'utilisation des VSM en rapport à différentes techniques est présenté en annexe I.

4.5. Exigences relatives à l'étiquetage

Les viandes séparées mécaniquement sont très différentes de la «viande» telle qu'elle est perçue par les consommateurs. Elles ont donc été exclues de la définition de la viande établie dans la directive 2001/101/CE¹⁰ réglementant la définition du terme «viande(s)» à des fins d'étiquetage. Par conséquent, il convient de mentionner spécifiquement les VSM et les espèces dont elles sont issues. Cette disposition d'étiquetage s'applique aux produits couverts par la définition que donne l'Union des «viandes séparées mécaniquement»¹¹, définition mentionnée ci-dessus.

En outre, le règlement (CE) n° 853/2004 dispose que les emballages destinés à la livraison au consommateur final et contenant de la viande hachée de volailles ou de solipèdes ou des préparations de viandes à base de viandes séparées mécaniquement doivent comporter une notice signalant que ces produits doivent être cuits avant d'être consommés si la législation nationale le requiert.

⁹ Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 226 du 25.6.2004, p. 3).

¹⁰ Directive 2001/101/CE de la Commission du 26 novembre 2001 modifiant la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard, JO L 310 du 28.11.2001, p. 19.

¹¹ Point 1.15 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004.

5. ÉVALUATION DE LA PRODUCTION ET DE L'UTILISATION DES VSM

5.1. Méthodes de production des VSM

La pression utilisée par les différentes technologies varie en fonction des machines et des paramètres appliqués. Les États membres font mention, pour la plupart, de pressions inférieures à 100 bars (jusqu'à une pression de quelques bars seulement) pour la production de VSM à basse pression, alors que la pression la plus souvent indiquée pour la production de VSM à haute pression est supérieure à 100 bars (jusqu'à 400 bars). Des pressions communes entre les deux méthodes de production ont été signalées.

Au fil du temps, de nouvelles technologies ont été mises au point, ou encore, de nouvelles utilisations ont été attribuées aux machines existantes. Quelquefois, différentes technologies ont été combinées.

Les aspects qualitatifs des VSM varient en fonction des machines utilisées pour la production et dépendent de plusieurs paramètres (voir l'annexe II).

Visuellement, les VSM à haute pression donnent un produit doté d'une texture caractéristique et particulièrement pâteuse résultant de la perte ou de la modification de la structure fibreuse des muscles. D'autres technologies (VSM à basse pression) peuvent donner un produit qui ne peut pas ou qui peut difficilement être différencié visuellement de la viande hachée¹².

À l'échelle microscopique, une évaluation de «la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles» est possible grâce à une analyse des sections microscopiques de viande. Une importante variation de la modification de la structure interne du produit peut être observée en fonction des différents paramètres de production utilisés.

5.2. Quantités de VSM produites

Quatre États membres ne disposent pas d'établissements agréés pour la production de VSM. Certains États membres n'ont, pour différentes raisons, pas fourni de données sur la production. Les données provenant des États membres présentées dans le tableau 3 sont donc des estimations basses.

D'autres États membres n'ont pas pu fournir de données concernant la différenciation entre les VSM à basse et haute pression et concernant les espèces à partir desquelles les VSM sont produites sur leur territoire.

Les données émanant de l'industrie ont montré une variation majeure des estimations relatives à la quantité de VSM produite.

¹² Les viandes hachées sont définies par le règlement (CE) n° 853/2004 comme «les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragments et contenant moins de 1 % de sel».

Tableau 3: Production de VSM pour la période 2006-2007 telle que communiquée par les États membres (en tonnes)

	Espèces d'origine				
	Volaille	Porcs	Lapins	Non précisé	Total
Haute pression	255 867	13 574	0	200 564	470 005
Basse pression	87 347	18 827	0	30 979	137 153
Non précisé	65 000	25 000	73	1 170	91 243
Total	408 213	57 401	73	232 713	698 400

La quantité totale de VSM produite dans vingt États membres représente près de 700 000 tonnes par an (pour la période 2006-2007). La ventilation par méthode de production, lorsqu'elle existe, montre que les VSM à haute pression représentent 77 %, et les VSM à basse pression, 23 %. La ventilation par espèce, lorsqu'elle existe, montre que 88 % des VSM provenaient de la volaille (principalement les poulets de chair, puis les dindes), et plus de 11 %, du porc. Actuellement, la production de VSM provenant d'autres espèces est négligeable.

D'une manière générale, la valeur des VSM à haute pression, telle qu'elle a été communiquée par les États membres, variait de 0,3 à 0,6 EUR/kg. Pour les VSM à basse pression, les valeurs communiquées s'échelonnaient entre 0,6 et 1,5 EUR/kg. Le montant total de la production rapportée de VSM se situe donc, d'après les estimations, entre 400 et 900 millions d'EUR.

L'UE-27 produit plus de 11 millions de tonnes de viandes de volaille par an et affiche un chiffre d'affaires annuel estimé à environ 20 milliards d'EUR. La production de VSM provenant de la volaille représente 2 à 4 % de ce montant. L'UE-27 produit plus de 22,5 millions de tonnes de viandes de porc par an et affiche un chiffre d'affaires annuel estimé à environ 35 milliards d'EUR. La production de VSM provenant du porc représente 0,1 à 0,3 % de ce montant. Dans le secteur du porc, la plus grande part de la production est constituée par la VSM à basse pression.

5.3. Utilisation des VSM

5.3.1. États membres

Les VSM à basse et haute pression sont principalement utilisées dans les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine, une quantité limitée de VSM à haute pression étant destinée à l'alimentation d'animaux. La plupart des États membres ont indiqué que les VSM étaient utilisées dans les produits à base de viande qui doivent subir un traitement thermique, comme les saucisses de Francfort. Certains mentionnent une utilisation de VSM à basse pression pour les préparations de viandes (par exemple, les boulettes de viande). D'autres indiquent que seules les

VSM à basse pression sont utilisées pour la production de produits à base de viande, alors que les VSM à haute pression ne sont utilisées que pour la production d'aliments pour animaux.

Vingt-trois États membres ont indiqué qu'ils voulaient poursuivre la production de VSM. Deux de ces États membres n'autorisent que la méthode à basse pression. Quatre États membres ne produisent pas de VSM.

La majorité des États membres (vingt) estiment qu'aucun risque pour la sécurité alimentaire n'est associé à la consommation de denrées alimentaires pour lesquelles des VSM ont été utilisées, des exigences de sécurité alimentaire spécifiques étant prévues par la législation de l'UE. En outre, le risque d'ESB est écarté par l'interdiction pour les pays ou les régions présentant un risque d'ESB contrôlé ou indéterminé de produire des VSM issues d'os de bovins, d'ovins ou de caprins.

5.3.2. *Industrie de la viande*

Les industries produisant les VSM ont manifesté leur intérêt pour la production, tout à la fois, de VSM à basse pression et à haute pression. Il existe de grandes différences entre les États membres pour ce qui est du volume de production, des méthodes de production et de l'utilisation des deux types de VSM.

L'intérêt relatif à la production de VSM à basse pression dépend de la possibilité de valorisation de la qualité supérieure par rapport aux VSM à basse pression. Les VSM sont aussi utilisées dans la production de produits à base de viande en raison de leur structure et de leur capacité de liaison.

5.3.3. *Consommateurs*

La qualité des produits à base de viande est une question d'un grand intérêt pour les consommateurs qui se soucient de la composition des produits à base de viande disponibles sur le marché. Le fait que les VSM soient étiquetées en tant qu'ingrédients est considéré comme un indicateur important de la qualité relative des produits à base de viande. L'utilisation de VSM est souvent associée aux produits bon marché.

Les associations de consommateurs seraient favorables à l'utilisation de VSM à condition que leur présence soit dûment indiquée sur l'étiquette et que des règles plus claires soient fixées en matière de production et d'utilisation.

Par conséquent, du point de vue des consommateurs, il est inacceptable d'inclure les VSM dans la définition du terme de «viande(s)» à des fins d'étiquetage.

5.4. **Échanges entre États membres, importation et exportation de VSM**

Les échanges entre États membres ont été communiqués par ces derniers, qui n'ont cependant pu fournir de données exactes.

La majorité des exportations concernent les VSM à haute pression. On peut estimer qu'en 2008 environ 150 000 tonnes de VSM ont été exportées, principalement vers la Russie (49 %), l'Ukraine (33 %) et d'autres pays de l'ancienne Union soviétique. En 2008, les exportations ont représenté 20 % des VSM produites dans l'Union, pour un

montant de 83 millions d'EUR, et ont connu une augmentation de 32 % par rapport à 2007.

Avant l'adoption du règlement (CE) n° 853/2004, les importations de VSM étaient interdites.

En matière de viande provenant de biongulés et depuis l'adoption du règlement (CE) n° 853/2004, un pays tiers figurant sur la liste des importations de viandes fraîches peut demander l'inscription d'un établissement pour la VSM. Quatre établissements de Nouvelle-Zélande figurent dans l'accord d'équivalence et sont autorisés à exporter des VSM.

En matière de viandes de volaille, aucun certificat d'importation n'a été établi, conformément au règlement (CE) n° 798/2008 de la Commission¹³, et les importations de VSM provenant de volaille sont donc interdites.

6. APPLICATION DES PRESCRIPTIONS EN MATIERE D'HYGIENE ET D'ETIQUETAGE CONCERNANT LES VSM

6.1. Contrôles officiels

L'évaluation du système de contrôles officiels effectuée par les autorités compétentes dans les établissements qui produisent, manipulent et utilisent des VSM fait partie des missions réalisées par l'OAV dans les États membres et les pays tiers. Certaines lacunes ont été détectées (concernant, par exemple, la qualité des matières premières ou le respect des critères microbiologiques). Toutefois, les rapports ont conclu que, d'une manière générale, les conditions de production, de manipulation et d'utilisation des VSM répondaient aux exigences de l'Union.

Pour ce qui est des contrôles officiels dans les États membres, des indicateurs visuels ou microscopiques peuvent être utilisés au stade de la production de VSM ou lorsque les VSM sont utilisées comme matières premières. Toutefois, au stade de la vente au détail, lorsque les contrôles officiels portent, entre autres choses, sur l'étiquetage correct des produits finis contenant des VSM, l'utilisation de ces indicateurs est limitée, en particulier dans le cas des VSM à basse pression.

6.2. Questions de sécurité alimentaire

En général, les VSM ne peuvent être utilisées que dans les produits à base de viande traités thermiquement dans les établissements autorisés mais, sous certaines conditions, les VSM à basse pression peuvent également être utilisées dans les préparations de viandes qui ne sont pas destinées à être consommées après traitement thermique.

¹³ Règlement (CE) n° 798/2008 de la Commission établissant une liste des pays tiers, territoires, zones ou compartiments en provenance desquels les volailles et les produits de volailles peuvent être importés dans la Communauté et transiter par celle-ci ainsi que les règles en matière de certification vétérinaire (JO L 226 du 23.8.2008, p. 1).

À la lumière de l'expérience acquise dans l'application des règles actuelles en matière d'hygiène, il peut être conclu que les risques pour la santé publique liés à la consommation de préparations de viandes et de produits à base de viande, pour lesquels des VSM ont été utilisées comme matières premières, peuvent être considérés comme négligeables. Par conséquent, la poursuite de la production de VSM, lorsque celle-ci respecte les dispositions actuelles en matière d'hygiène, ne devrait pas présenter de risques pour la santé publique; il ne serait donc pas nécessaire de modifier les dispositions juridiques en la matière.

Les données sur le respect des critères microbiologiques, comme l'absence de salmonelles dans les VSM, sont résumées dans le rapport annuel de synthèse de l'UE sur les tendances et les sources des zoonoses, des agents zoonotiques et des foyers de toxi-infection alimentaire dans l'Union européenne, établi par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (ECDC). Les données les plus récentes (2008¹⁴) indiquent l'existence, depuis 2006, d'une tendance à mieux respecter les critères relatifs aux salmonelles. En 2008:

- 1,6 % des échantillons de VSM n'étaient pas conformes aux critères, soit un chiffre semblable au pourcentage de non-conformité aux critères relatifs aux salmonelles qui est constaté pour les échantillons de viandes hachées, de préparations de viandes et de produits à base de viande;
- 2,7 % des lots de VSM n'étaient pas conformes, ce qui était légèrement plus élevé que pour les lots d'autres produits. Ce pourcentage est supérieur au pourcentage d'échantillons positifs car un lot était considéré comme positif dès que l'un de ses échantillons l'était.

6.3. Transposition de la définition des VSM

Certaines difficultés relatives à la transposition de la définition des VSM ont été signalées depuis que le règlement (CE) n° 853/2004 est devenu applicable. Par exemple, les matières premières utilisées pour produire les VSM ne sont pas seulement des «os charnus après désossage ou des carcasses de volailles», mais, par exemple, des viandes désossées.

Dans certains États membres, si une technologie de séparation mécanique a été utilisée, le produit est considéré comme VSM, même si la matière première ne contient pas d'os charnus ou de carcasses de volailles ou s'il n'y a pas de destruction ou de modification nette de la structure fibreuse des muscles. Dans d'autres États membres, le produit est uniquement considéré comme VSM si tous les éléments de la définition des VSM sont respectés. L'industrie de la viande soutient la seconde démarche en indiquant que le produit fini devrait être considéré comme de la viande ou une catégorie de viande séparée, indépendamment de la méthode de production.

Grâce à l'évolution rapide de ce domaine, certaines technologies permettent de produire, par l'utilisation d'une méthode de séparation mécanique de la viande, des produits finis dotés de caractéristiques proches de celles des viandes hachées ou

¹⁴ *The EFSA Journal* (2010), 1496.

similaires à celles-ci. La Commission estime que, conformément à la législation actuelle, ce produit est couvert par la définition des VSM et qu'il doit donc être étiqueté en conséquence.

Par ailleurs, certaines méthodes utilisées par des exploitants du secteur alimentaire pour produire des VSM sont également utilisées pour séparer la viande des os après traitement thermique. Toutefois, seules les viandes fraîches, telles qu'elles sont définies à l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004, sont considérées comme des matières premières pour la production de VSM. Il existe une incertitude quant au fait de savoir si le produit qui en résulte doit être considéré comme VSM (et étiqueté en conséquence). Les méthodes utilisées lors d'essais officiels en laboratoire pour vérifier la présence de VSM dans les produits à base de viande ne permettent pas de détecter si la matière première consiste en des VSM ou en un produit obtenu à partir d'os après traitement thermique, ce qui a suscité des difficultés à l'occasion des contrôles officiels effectués dans certains États membres.

Ces différences quant à la transposition de la définition des VSM peuvent être à l'origine d'une concurrence déloyale car un même produit, lorsqu'il est utilisé pour la production de produits à base de viande, peut être étiqueté en tant que viande dans certains États membres et en tant que VSM dans d'autres.

6.4. Exigences en matière d'étiquetage pour les deux catégories de VSM

En plus du critère harmonisé de l'UE sur la teneur en calcium, différents critères sont utilisés par les États membres pour distinguer les VSM à basse pression des VSM à haute pression. Ces critères se fondent sur la méthode de production, la pression et la taille du filtre utilisés, l'examen visuel des VSM produites, la teneur en protéines et en matières grasses et l'examen histologique destiné à évaluer la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles.

Les VSM à basse et à haute pression sont toutes deux couvertes par la définition des VSM et doivent être étiquetées en conséquence (voir plus haut). Tous les organismes consultés ont accepté de se conformer aux exigences actuelles en matière d'étiquetage pour les VSM à haute pression.

Dans le cas des VSM à basse pression, l'industrie de la viande considère toutefois que si un examen – principalement visuel – ne permet pas de distinguer le produit de la viande hachée, celui-ci pourrait être étiqueté en tant que viande (viande ou catégorie spécifique de viande), indépendamment de la méthode de production. Ces arguments se fondent sur la qualité des VSM à basse pression par rapport aux VSM à haute pression.

L'organisation de consommateurs et la plupart des États membres qui se sont prononcés à ce sujet préfèrent ne pas différencier les deux types de VSM à des fins d'étiquetage, car il n'est pas certain que les consommateurs comprendraient la différence entre les VSM à basse et à haute pression.

Pour l'organisation de consommateurs, il est plus important que ceux-ci soient correctement informés sur les ingrédients et leur qualité. De leur point de vue, l'obligation de mentionner sur l'étiquette l'utilisation de VSM doit être maintenue et

aucune VSM présente dans les produits ne doit être dissimulée, parce que les VSM diffèrent sensiblement de la «viande» telle qu'elle est perçue par les consommateurs.

Dans l'intérêt des consommateurs, il conviendrait également que l'obligation d'étiqueter les VSM ne se limite pas uniquement aux denrées préemballées.

7. POSITION DE LA COMMISSION

Compte tenu des résultats de cette consultation, la Commission adopte la position suivante:

- Aucune objection n'est formulée quant à la poursuite de l'utilisation de VSM issues de porcs et de volailles;

Les États membres et les organisations de parties prenantes dans le secteur de viande soutiennent la poursuite de l'utilisation des VSM. Seuls quelques États membres préfèrent n'utiliser que les VSM à basse pression. Cette attitude générale se fonde en partie sur l'avantage économique offert par cette production.

En outre, le degré d'observation des prescriptions en matière d'hygiène, y compris les critères microbiologiques, ne justifierait pas la nécessité de réglementer davantage la production actuelle de VSM. Il peut être conclu que les risques pour la santé publique liés à la consommation de préparations de viandes et de produits à base de viande pour lesquels des VSM ont été utilisées comme matières premières peuvent être considérés comme négligeables. Par conséquent, tout changement apporté aux dispositions juridiques en vigueur ne serait pas nécessaire.

- La Commission n'approuve pas la réintroduction des VSM provenant de bovins, de caprins et d'ovins.
- Il est nécessaire de définir d'une manière plus précise et mieux harmonisée les produits à définir comme VSM. Afin de garantir une application uniforme de la législation de l'Union et d'assurer une concurrence équitable sur le marché de l'UE, la Commission élaborera un document d'orientation visant à une meilleure détermination des produits devant être considérés comme des VSM ou, si cela s'avère nécessaire d'un point de vue juridique, présentera des propositions de modifications législatives.
- La Commission estime que l'obligation de faire figurer sur l'étiquette l'utilisation de VSM doit être maintenue, de manière que les consommateurs soient informés de l'utilisation de VSM d'une manière générale. En outre, La Commission n'est pas favorable à une différenciation des prescriptions en matière d'étiquetage pour les VSM à basse et haute pression. Par conséquent, elle est d'avis que les dispositions actuelles en matière d'étiquetage sont adaptées et qu'elles ne doivent donc pas être modifiées.

ANNEXE I

Exigences spécifiques en matière d'hygiène relatives aux VSM [règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 2074/2005]

Tableau 1: Comparaison des exigences en matière d'hygiène relatives aux **matières premières** pour les VSM

	VSM à «basse» pression	VSM à «haute» pression
Carcasses de volailles	Pas plus de 3 jours	Pas plus de 3 jours
Autres matières premières provenant d'un abattoir sur place	Pas plus de 7 jours	Pas plus de 7 jours
Autres matières premières provenant d'autres sites	Pas plus de 5 jours	Pas plus de 5 jours
Séparation mécanique	Immédiatement après le désossage	Si elles ne sont pas utilisées immédiatement après le désossage, entreposage et transport à < 2 °C ou congélation à < - 18 °C des os (pas de recongélation)

Tableau 2: Comparaison des exigences en matière d'hygiène relatives aux VSM **après production**

	VSM à «basse» pression	VSM à «haute» pression
Entreposage si elles ne sont pas utilisées immédiatement	Conditionnées et emballées, réfrigérées à une température ne dépassant pas 2 °C ou congelées à une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C	Conditionnées et emballées, réfrigérées à une température ne dépassant pas 2 °C si elles sont traitées dans un délai de 1 à 24 heures; dans le cas contraire, congelées dans les 12 heures de leur production à une température à cœur ne dépassant pas < - 18 °C dans les 6 heures. Les VSM congelées ne doivent pas être entreposées pendant plus de trois mois et doivent être maintenues à une température ne dépassant pas — 18 °C.

Utilisation	<p>Si l'exploitant du secteur alimentaire a effectué des analyses qui démontrent que les VSM respectent les critères microbiologiques régissant la viande hachée¹⁵:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dans des préparations à base de viande dont il est clair qu'elles ne sont pas destinées à être consommées avant d'avoir subi un traitement thermique; • dans les produits à base de viande. <p>Si les VSM ne sont pas conformes aux critères microbiologiques: seulement</p>	Seulement pour les produits à base de viande traités thermiquement dans les établissements autorisés.
-------------	--	---

¹⁵ Absence de salmonelles dans 25 g (5 échantillons) si les VSM sont destinées à être consommées crues ou si elles proviennent de viandes de volailles. Absence de salmonelles dans 10 g (5 échantillons) si les VSM proviennent d'espèces autres que des volailles ou si elles sont destinées à être consommées cuites.

	dans les produits à base de viande traités thermiquement dans les établissements autorisés.	
Teneur en calcium ¹⁶	inférieure ou égale à 0,1 % (= 100 mg/100 g ou 1000 ppm) de produit frais	Non définie

¹⁶ Conformément à l'article 4 et à l'annexe IV du règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005, la teneur en calcium des VSM ne dépassant pas 0,1 % (100 mg/100 g ou 1 000 ppm) et déterminée par une méthode normalisée n'est pas considérée comme étant sensiblement plus élevée que celle prévue pour les viandes hachées.

ANNEXE II

Exemples de paramètres importants pour les aspects qualitatifs des VSM en fonction des différences entre les machines utilisées pour la production

- Diamètre d'ouverture du plateau de décharge
- Diamètre de perforation du tambour
- Vitesse de la machine
- Tension de la machine
- Pression dans les différents modules
- Rendement pression-temps
- Coupe de la viande chargée