Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►**B** **RÈGLEMENT (UE) Nº 200/2012 DE LA COMMISSION**

du 8 mars 2012

concernant un objectif de l'Union pour la réduction de la prévalence de *Salmonella enteritidis* et de *Salmonella typhimurium* dans les cheptels de poulets de chair, dont la fixation est prévue au règlement (CE) nº 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(JO L 71 du 9.3.2012, p. 31)

Rectifié par:

►**C1** Rectificatif, JO L 68 du 13.3.2015, p. 90 (200/2012)

▼B

RÈGLEMENT (UE) Nº 200/2012 DE LA COMMISSION

du 8 mars 2012

concernant un objectif de l'Union pour la réduction de la prévalence de *Salmonella enteritidis* et de *Salmonella typhimurium* dans les cheptels de poulets de chair, dont la fixation est prévue au règlement (CE) nº 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) nº 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire [1], et notamment son article 4, paragraphe 1, deuxième alinéa, son article 8, paragraphe 1, deuxième alinéa, et son article 13, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) nº 2160/2003 vise à faire en sorte que soient prises des mesures adaptées et efficaces pour détecter et contrôler, entre autres, les salmonelles à tous les stades pertinents, et en particulier au stade de la production primaire, c'est-à-dire dans les cheptels, de manière à réduire la prévalence d'agents pathogènes zoonotiques présents dans la chaîne alimentaire et donc le risque auquel ils exposent la santé publique.

(2) L'article 4, paragraphe 5, du règlement (CE) nº 2160/2003 prévoit que des objectifs de l'Union doivent être fixés pour la réduction de la prévalence de tous les sérotypes de salmonelles présentant un intérêt du point de vue de la santé publique chez les poulets de chair. Cette réduction est essentielle pour garantir que les critères applicables aux salmonelles dans les viandes fraîches de poulets de chair, énoncés à l'annexe II, point E, dudit règlement et à l'annexe I, chapitre 1, du règlement (CE) nº 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires [2], peuvent être remplis.

(3) Conformément au règlement (CE) nº 2160/2003, l'objectif de l'Union doit contenir l'expression numérique du pourcentage maximal d'unités épidémiologiques restant positives et/ou du pourcentage minimal de la réduction dans le nombre d'unités épidémiologiques restant positives, le délai maximal dans lequel l'objectif doit être atteint et la définition des programmes de tests nécessaires pour vérifier la réalisation de l'objectif. Il doit également inclure, le cas échéant, la définition des sérotypes qui présentent un intérêt du point de vue de la santé publique.

(4) Le règlement (CE) nº 2160/2003 dispose que, pour fixer l'objectif de l'Union, il est tenu compte de l'expérience acquise dans le cadre des mesures nationales et des informations transmises à la Commission ou à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) conformément aux exigences existantes de l'Union, notamment des informations obtenues en application de la directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses

[1] JO L 325 du 12.12.2003, p. 1.
[2] JO L 338 du 22.12.2005, p. 1.

▼B

et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil ([1]), et notamment de son article 5.

(5) L'article 1er, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 646/2007 de la Commission du 12 juin 2007 portant application du règlement (CE) nº 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la fixation d'un objectif communautaire pour la réduction de la prévalence de *Salmonella enteritidis* et de *Salmonella typhimurium* chez les poulets de chair, et abrogeant le règlement (CE) nº 1091/2005 ([2]), fixe l'objectif de réduction du pourcentage maximal de cheptels de poulets de chair restant positifs pour ces deux sérotypes de salmonelles en prévoyant que ce pourcentage doit être limité à une valeur inférieure ou égale à 1 % le 31 décembre 2011 au plus tard.

(6) Il ressort du rapport de synthèse de l'Union européenne sur les tendances et les sources des zoonoses, des agents zoonotiques et des foyers de toxi-infection alimentaire en 2009 ([3]) que *Salmonella enteritidis* et *Salmonella typhimurium* sont les sérovars les plus fréquemment associés à des maladies chez l'homme. En 2009, le nombre de cas de maladies humaines dus à *Salmonella enteritidis* a sensiblement diminué, tandis que le nombre de cas dus à *Salmonella typhimurium* a augmenté.

(7) En juillet 2011, l'EFSA a adopté un avis scientifique sur une estimation quantitative de l'incidence qu'aurait sur la santé publique la fixation d'un nouvel objectif en matière de réduction de la prévalence des salmonelles chez les poulets de chair ([4]). Elle est arrivée à la conclusion que *Salmonella enteritidis* est le sérotype de salmonelles zoonotique qui se transmet le mieux des parents à leur progéniture chez les volailles. L'EFSA a également fait observer que les mesures de contrôle de l'Union applicables aux poulets de chair avaient contribué à une réduction considérable du nombre de cas de salmonellose humaine associés à des poulets de chair par rapport à la situation ayant existé en 2006. Il convient par conséquent de confirmer l'objectif.

(8) Les souches monophasiques de *Salmonella typhimurium* sont devenues l'un des sérotypes de salmonelles le plus fréquemment détectés chez plusieurs espèces d'animaux et dans les isolats cliniques humains au cours des dernières années. En outre, selon l'avis scientifique rendu par l'EFSA en 2010 sur la surveillance et l'évaluation du risque que présentent les «souches de type *Salmonella typhimurium*» pour la santé publique, adopté le 22 septembre 2010 ([5]), les souches monophasiques de *Salmonella typhimurium* dont la formule antigénique est ►C1 1,4,[5],12:i:- ◄, qui comprennent les souches avec et sans

([1]) JO L 325 du 12.12.2003, p. 31.
([2]) JO L 151 du 13.6.2007, p. 21.
([3]) *EFSA Journal* 2011; 9(3):2090.
([4]) *EFSA Journal* 2011; 9(7):2106.
([5]) *EFSA Journal* 2010; 8(10):1826.

▼B

antigène O5, doivent être considérées comme des variantes de *Salmonella typhimurium* et être réputées exposer la santé publique à un risque comparable à celui que font courir d'autres souches de *Salmonella typhimurium*. Il convient donc que l'objectif concerne également les souches de *Salmonella typhimurium* dont la formule antigénique est ►C1 1,4,[5],12:i:- ◄.

(9) Il est nécessaire, pour vérifier si l'objectif de l'Union a été atteint, de soumettre les cheptels de poulets de chair à des prélèvements pour essais répétés d'échantillons et d'établir un programme de tests commun aux fins de l'évaluation et de la comparaison des résultats.

(10) Les programmes de contrôle nationaux établis pour permettre la réalisation de l'objectif de l'Union fixé pour 2012 pour les cheptels de poulets de chair de l'espèce *Gallus gallus* ont été soumis en vue de l'obtention d'un cofinancement de l'Union, conformément à la décision 2009/470/CE du Conseil du 25 mai 2009 relative à certaines dépenses dans le domaine vétérinaire [1]. Les modifications techniques introduites dans l'annexe du présent règlement sont directement applicables. En conséquence, il n'est pas nécessaire que la Commission approuve une nouvelle fois les programmes de contrôle nationaux mettant en œuvre le présent règlement. Il est donc inutile de prévoir une période transitoire.

(11) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen ni du Conseil,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Objectif de l'Union

1. L'objectif de l'Union visé à l'article 4, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 2160/2003 consiste, pour ce qui concerne la réduction de la prévalence de *Salmonella enteritidis* et de *Salmonella typhimurium* chez les poulets de chair («l'objectif de l'Union»), en une réduction du pourcentage annuel maximal de cheptels de poulets de chair restant positifs au regard de *Salmonella enteritidis* et de *Salmonella typhimurium* à une valeur inférieure ou *égale* à 1 %.

En ce qui concerne les souches monophasiques de *Salmonella typhimurium*, les sérotypes dont la formule antigénique est ►C1 1,4,[5],12:i:- ◄ sont aussi concernés par l'objectif de l'Union.

2. Le programme de tests nécessaire pour vérifier la progression vers l'objectif de l'Union est défini en annexe (le «programme de tests»).

Article 2

Réexamen de l'objectif de l'Union

La Commission réexamine l'objectif de l'Union en tenant compte des informations recueillies au titre du programme de tests et conformément aux critères énoncés à l'article 4, paragraphe 6, point c), du règlement (CE) nº 2160/2003.

[1] JO L 155 du 18.6.2009, p. 30.

▼B

Article 3

Abrogation du règlement (CE) nº 646/2007

Le règlement (CE) nº 646/2007 est abrogé.

Les références au règlement abrogé s'entendent comme faites au présent règlement.

Article 4

Entrée en vigueur

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

▼B

ANNEXE

Programme de tests nécessaire pour vérifier la réalisation de l'objectif de l'Union, visé à l'article 1er, paragraphe 2

1. BASE D'ÉCHANTILLONNAGE

La base d'échantillonnage englobe tous les cheptels de poulets de chair de l'espèce *Gallus gallus* (les «poulets de chair») dans le cadre des programmes de contrôle nationaux visés à l'article 5 du règlement (CE) nº 2160/2003.

2. SURVEILLANCE DES POULETS DE CHAIR

2.1. **Fréquence d'échantillonnage**

a) Les exploitants du secteur alimentaire soumettent tous les cheptels de poulets de chair à un prélèvement d'échantillons au cours la période de trois semaines qui précède l'abattage.

Par dérogation à l'obligation de prélèvement d'échantillons prévue au premier alinéa, l'autorité compétente peut prévoir que les exploitants du secteur alimentaire soumettent au moins un cheptel de poulets de chair à un prélèvement d'échantillons par bande dans les élevages qui comptent plus d'un cheptel où:

i) tous les cheptels de l'exploitation sont conduits en tout plein–tout vide;

ii) tous les cheptels sont gérés de la même façon;

iii) les aliments et l'eau ont la même origine pour tous les cheptels;

iv) pour les six dernières bandes au moins, l'autorité compétente a effectué des tests de dépistage de *Salmonella* spp. selon le plan d'échantillonnage défini au premier alinéa dans tous les cheptels de l'exploitation et des prélèvements d'échantillons dans tous les cheptels d'une bande au moins;

v) tous les résultats des tests effectués conformément au premier alinéa et au point b) pour dépister *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* se sont révélés négatifs.

Par dérogation aux obligations de prélèvement d'échantillons prévues au présent point, l'autorité compétente peut autoriser le prélèvement d'échantillons au cours des six semaines qui précèdent la date de l'abattage dans le cas où les poulets de chair sont conservés plus de 81 jours ou relèvent de la production biologique de poulets de chair en vertu du règlement (CE) nº 889/2008 de la Commission ([1]).

b) Chaque année, l'autorité compétente prélève des échantillons dans au moins un cheptel de poulets de chair de 10 % des exploitations comptant plus de 5 000 oiseaux. Ces prélèvements d'échantillons peuvent être réalisés en fonction du risque et chaque fois que l'autorité compétente le juge nécessaire.

Un prélèvement d'échantillons par l'autorité compétente peut remplacer le prélèvement d'échantillons par l'exploitant du secteur alimentaire prévu au point a).

([1]) JO L 250 du 18.9.2008, p. 1.

▼B

2.2. **Protocole d'échantillonnage**

2.2.1. *Instructions générales d'échantillonnage*

L'autorité compétente ou l'exploitant du secteur alimentaire veillent à ce que les échantillons soient prélevés par des personnes formées à cet effet.

Au moins deux paires de pédisacs sont utilisées pour l'échantillonnage. L'échantillonneur recouvre ses bottes de pédisacs et procède au prélèvement en se déplaçant dans le poulailler. Les pédisacs provenant d'un même cheptel de poulets de chair peuvent être regroupés en un échantillon unique.

Avant que les pédisacs soient enfilés, leur surface est humidifiée:

(a) au moyen de diluants à récupération maximale (0,8 % de chlorure de sodium, 0,1 % de peptone dans de l'eau déionisée stérile);

(b) au moyen d'eau stérile;

(c) au moyen de tout autre diluant approuvé par le laboratoire national de référence visé à l'article 11, paragraphe 3, du règlement (CE) nº 2160/2003; ou

(d) par autoclavage dans un récipient contenant des diluants.

L'humidification des pédisacs se fait en versant le liquide à l'intérieur avant de les enfiler ou en les agitant dans un récipient contenant du diluant.

Il convient de veiller à ce que toutes les sections du poulailler soient représentées de manière proportionnée dans l'échantillon. Chaque paire de pédisacs doit couvrir environ 50 % de la superficie du poulailler.

Une fois l'échantillonnage terminé, les pédisacs sont enlevés des bottes avec précaution de manière que les matières adhérentes ne s'en détachent pas. Les pédisacs peuvent être retournés pour éviter les pertes. Ils sont placés dans un sac ou un pot et étiquetés.

L'autorité compétente peut décider d'augmenter le nombre minimal d'échantillons pour s'assurer de la représentativité de l'échantillonnage, sur la base d'une évaluation au cas par cas des paramètres épidémiologiques, tels que les conditions de biosécurité, la répartition ou la taille du cheptel.

Si l'autorité compétente l'autorise, une paire de pédisacs peut être remplacée par un échantillon de 100 g de poussière prélevé en de multiples endroits du poulailler sur des surfaces visiblement poussiéreuses. Une autre solution consiste à utiliser une ou plusieurs chiffonnettes humidifiées d'une surface cumulée d'au moins 900 cm^2 pour prélever de la poussière sur de multiples surfaces réparties dans l'ensemble du poulailler. Les deux faces de chaque chiffonnette doivent être bien couvertes de poussière.

2.2.2. *Instructions spécifiques pour certains types d'exploitations*

a) Pour les cheptels de poulets de chair en libre parcours, les échantillons ne sont collectés qu'à l'intérieur du poulailler.

b) Lorsqu'il est impossible d'accéder aux poulaillers contenant des cheptels de moins de 100 poulets de chair en raison de leur exiguïté et qu'il n'est donc pas possible d'y utiliser des pédisacs, ceux-ci peuvent être remplacés par des chiffonnettes à main du même type que celles utilisées pour prélever de la poussière, les chiffonnettes étant frottées sur des surfaces souillées par des fèces fraîches ou, si ce n'est pas possible, ils sont remplacés par d'autres techniques d'échantillonnage des fèces adaptées à l'objectif poursuivi.

▼B

2.2.3. *Échantillonnage par l'autorité compétente*

L'autorité compétente s'assure, en effectuant des tests supplémentaires et/ou des contrôles documentaires s'il y a lieu, que les résultats ne sont pas faussés par la présence d'antimicrobiens ou d'autres substances bactériostatiques.

Lorsque la présence de *Salmonella enteritidis* et de *Salmonella typhimurium* n'est pas détectée, mais que celle d'antimicrobiens ou d'un effet bactériostatique est décelée, le cheptel est considéré comme infecté aux fins de l'objectif de l'Union visé à l'article 1er, paragraphe 2.

2.2.4. *Transport*

Les échantillons sont envoyés sans retard injustifié par courrier express ou par coursier aux laboratoires visés aux articles 11 et 12 du règlement (CE) nº 2160/2003. Pendant le transport, ils sont protégés contre les températures supérieures à 25 °C et l'exposition au soleil.

S'il n'est pas possible d'expédier les échantillons dans un délai de 24 heures à compter de l'heure de l'échantillonnage, ils sont conservés réfrigérés.

3. ANALYSE DE LABORATOIRE

3.1. **Préparation des échantillons**

Au laboratoire, les échantillons sont conservés réfrigérés jusqu'à leur analyse. Celle-ci commence dans les 48 heures qui suivent le moment de la réception des échantillons et dans un délai de quatre jours à compter de la date de l'échantillonnage.

Les échantillons de poussière sont analysés séparément. Néanmoins, l'autorité compétente peut décider de regrouper ces échantillons et la paire de pédisacs aux fins de l'analyse.

La préparation est mélangée jusqu'à ce que l'échantillon soit totalement saturé et la culture se poursuit suivant la méthode de détection décrite au point 3.2.

Les deux paires de pédisacs sont déballées avec précaution pour que les matières fécales adhérentes ne s'en détachent pas; elles sont rassemblées et placées dans 225 ml d'eau peptonée tamponnée préchauffée à la température ambiante, ou 225 ml de diluant sont versés directement dans le récipient contenant les deux paires de pédisacs, tel qu'il a été reçu par le laboratoire.

Les pédisacs sont complètement immergés dans une quantité de liquide suffisant pour que les salmonelles puissent migrer librement et, par conséquent, de l'eau peptonée tamponnée peut être ajoutée au besoin.

Si des normes EN/ISO concernant la préparation des échantillons de matières fécales en vue de la détection de salmonelles ont été adoptées, elles remplacent au besoin les dispositions relatives à la préparation des échantillons établies au présent point.

3.2. **Méthode de détection**

La détection de *Salmonella* spp. s'effectue selon la norme EN ISO 6579, amendement 1, de l'Organisation internationale de normalisation intitulée «Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella* spp. – Amendement 1: Annexe D: Recherche des *Salmonella* spp. dans les matières fécales des animaux et dans des échantillons environnementaux au stade de la production primaire».

3.3. **Sérotypage**

Au moins un isolat de chaque échantillon positif prélevé par l'autorité compétente est sérotypé selon la version la plus récente du schéma de White-Kaufmann-Le Minor.

▼B

Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce qu'il soit au moins exclu, pour tous les isolats, que ceux-ci n'appartiennent pas aux sérotypes *Salmonella enteritidis* et *Salmonella typhimurium*.

3.4. **Autres méthodes**

Pour les échantillons prélevés à l'initiative de l'exploitant du secteur alimentaire, les méthodes d'analyse prévues à l'article 11 du règlement (CE) nº 882/2004 du Parlement et du Conseil ([1]) peuvent remplacer les méthodes de préparation des échantillons, les méthodes de détection et le sérotypage prévus aux points 3.1, 3.2 et 3.3 de la présente annexe, si elles sont validées conformément à la norme EN/ISO 16140.

3.5. **Stockage des souches**

L'autorité compétente veille à ce qu'au moins une souche des sérotypes de salmonelles isolée par poulailler et par an, issue du prélèvement d'échantillons effectué dans le cadre de contrôles officiels, soit stockée en vue de la réalisation ultérieure d'une lysotypie ou d'un antibiogramme, selon les méthodes établies de collection de cultures, lesquelles doivent garantir l'intégrité des souches pendant une période minimale de deux ans à compter de la date de réalisation de l'analyse.

L'autorité compétente peut décider que des isolats issus de prélèvements d'échantillons effectués par des exploitants du secteur alimentaire doivent également être stockés en vue de la réalisation ultérieure d'une lysotypie ou d'un antibiogramme, pour que des isolats puissent être testés conformément à l'article 2 de la décision 2007/407/CE de la Commission ([2]).

4. RÉSULTATS ET TRANSMISSION DES INFORMATIONS

4.1. **Calcul de la prévalence pour la vérification de la réalisation de l'objectif de l'Union**

Un cheptel de poulets de chair est considéré comme positif aux fins de la vérification de la réalisation de l'objectif de l'Union lorsque la présence de *Salmonella enteritidis* et/ou de *Salmonella typhimurium* (hors souches vaccinales) a été détectée dans le cheptel.

Les cheptels de poulets de chair positifs ne sont comptabilisés qu'une seule fois par bande, indépendamment du nombre d'échantillonnages et de tests effectués, et font l'objet d'un rapport uniquement la première année où un échantillon est reconnu positif.

4.2. **Rapports**

Les informations à communiquer sont les suivantes:

a) le nombre total de cheptels de poulets de chair qui ont fait l'objet de tests au moins une fois au cours de l'année de référence;

b) le nombre total de cheptels positifs à des sérotypes de salmonelles, quels qu'ils soient, dans l'État membre;

c) Le nombre de cheptels de poulets de chair positifs au moins une fois à *Salmonella enteritidis* et à *Salmonella typhimurium*, y compris aux souches monophasiques dont la formule antigénique est ►C1 1,4,[5],12:i:- ◄;

d) le nombre de cheptels de poulets de chair positifs à chaque sérotype de salmonelles ou à un type de salmonelles indéterminé (isolats non typables ou non sérotypés);

([1]) JO L 165 du 30.4.2004, p. 1.
([2]) JO L 153 du 14.6.2007, p. 26.

▼B

Les informations sont fournies séparément pour les échantillonnages réalisés dans le cadre du programme de contrôle national des salmonelles conformément aux points 2.1 a) et 2.1 b), les échantillonnages réalisés par les exploitants du secteur alimentaire conformément au point 2.1 a) et les échantillonnages réalisés par les autorités compétentes conformément au point 2.1 b).

Les résultats des tests sont considérés comme des informations pertinentes relatives à la chaîne alimentaire au sens de l'annexe II, section III, du règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil ([1]).

Les informations suivantes, au moins, sont mises à la disposition de l'autorité compétente pour chaque cheptel de poulets de chair testé:

a) la référence de l'exploitation, qui doit rester perpétuellement unique;

b) la référence du poulailler, qui doit rester perpétuellement unique;

c) le mois de l'échantillonnage.

Les résultats et toute information supplémentaire pertinente sont communiqués dans le rapport sur les tendances et les sources prévu à l'article 9, paragraphe 1, de la directive 2003/99/CE ([2]).

L'exploitant du secteur alimentaire notifie à l'autorité compétente la détection confirmée de *Salmonella enteritidis* et de *Salmonella typhimurium* sans retard indu. L'exploitant du secteur alimentaire demande au laboratoire chargé des analyses d'agir en conséquence.

([1]) JO L 226 du 25.6.2004, p. 22.
([2]) JO L 325 du 12.12.2003, p. 31.