RECOMMANDATION DE LA COMMISSION

du 1er mars 2005

relative à un programme coordonné pour le contrôle officiel des denrées alimentaires pour 2005

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

(2005/175/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 89/397/CEE du Conseil du 14 juin 1989 relative au contrôle officiel des denrées alimentaires [1], et notamment son article 14, paragraphe 3,

après consultation du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

considérant ce qui suit:

(1) Il est nécessaire, aux fins du bon fonctionnement du marché intérieur, de prévoir des programmes d'inspection alimentaire coordonnés au niveau communautaire en vue d'améliorer la mise en œuvre harmonisée des contrôles officiels des denrées alimentaires par les États membres.

(2) Ces programmes devraient mettre l'accent sur le respect de la législation communautaire relative aux denrées alimentaires, qui vise en particulier à protéger la santé publique, à sauvegarder les intérêts des consommateurs et à garantir la loyauté des pratiques commerciales.

(3) La directive 89/397/CEE établit les principes généraux relatifs à l'exercice du contrôle officiel des denrées alimentaires, y compris les inspections qui incombent aux autorités compétentes des États membres. Elle dispose également que la Commission adresse chaque année aux États membres une recommandation relative à un programme coordonné de contrôles pour l'année suivante.

(4) La recommandation de la Commission du 19 décembre 2003 relative à un programme coordonné de contrôle officiel des denrées alimentaires pour 2004 [2] contient un certain nombre de recommandations relatives à un programme coordonné de contrôles officiels, l'une d'entre elles portant sur l'évaluation de la sécurité bactériologique des fromages au lait cru ou thermisé. D'autres catégories de fromages au lait pasteurisé devraient être soumises au même type d'évaluation, ce qui permettrait de tirer des conclusions intéressantes à propos de la sécurité de ces produits.

(5) La directive 93/99/CEE du Conseil du 29 octobre 1993 relative à des mesures additionnelles concernant le contrôle officiel des denrées alimentaires [3] complète les dispositions de la directive 89/397/CEE. Elle dispose que les laboratoires officiels des États membres, visés à l'article 7 de la directive 89/397/CEE, doivent satisfaire aux critères énoncés dans la série de normes européennes EN 45000, remplacée aujourd'hui par la norme EN ISO 17025:2000.

(6) Les programmes coordonnés sont appliqués sans préjudice des autres contrôles officiels effectués par les États membres dans le cadre de leurs programmes de contrôles nationaux.

(7) Les résultats de la mise en œuvre simultanée des programmes nationaux et des programmes coordonnés peuvent fournir des informations et une expérience qui serviront de base aux activités de contrôle et à la législation futures,

RECOMMANDE:

1. Au cours de l'année 2005, les États membres devraient procéder à des inspections et des contrôles incluant, le cas échéant, le prélèvement d'échantillons et l'analyse de ceux-ci dans des laboratoires, en vue:

   a) d'évaluer la sécurité bactériologique des fromages au lait pasteurisé (poursuite du programme coordonné entamé en 2004 conformément à la recommandation du 19 décembre 2003 relative à un programme coordonné de contrôle officiel des denrées alimentaires pour 2004);

   b) d'évaluer la sécurité bactériologique des salades composées en ce qui concerne *Listeria monocytogènes*;

[1] JO L 186 du 30.6.1989, p. 23.
[2] JO L 6 du 10.1.2004, p. 29.
[3] JO L 290 du 24.11.1993, p. 14.

c) d'évaluer la sécurité, la qualité et l'étiquetage de la viande de volaille en ce qui concerne l'utilisation d'agents de rétention d'eau;

d) d'évaluer la sécurité de certains aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge en ce qui concerne les teneurs en nitrates et en patuline.

2. Bien que la présente recommandation ne fixe pas de taux de prélèvement d'échantillons et/ou d'inspection, les États membres devraient veiller à ce que ces taux soient suffisants pour donner une vue d'ensemble de la situation dans chaque État membre.

3. Il serait bon que les États membres fournissent les informations demandées en se conformant à la présentation des fiches d'enregistrement figurant aux annexes I à IV, pour contribuer à une meilleure comparabilité des résultats. Ces informations, accompagnées d'un rapport explicatif qui devrait contenir des commentaires sur les résultats et sur les mesures d'exécution prises, devraient être communiquées à la Commission pour le 1er mai 2006 au plus tard.

4. Les denrées alimentaires à analyser dans le cadre du programme coordonné pour 2005 devraient être soumises à des laboratoires officiels se conformant à l'article 3 de la directive 93/99/CEE. Toutefois, si les États membres ne disposent pas de tels laboratoires pour certaines analyses prévues dans la présente recommandation, ils peuvent désigner d'autres laboratoires en mesure d'effectuer ces analyses.

5. Sécurité bactériologique des fromages au lait pasteurisé

5.1. Portée du programme coordonné pour 2005

L'objectif du présent volet du programme est de continuer l'analyse microbiologique entamée en 2004 dans le cadre du programme coordonné pour 2004 et limitée aux fromages au lait cru ou thermisé, en l'étendant aux fromages faits à base de lait soumis à un traitement thermique à plus haute température que dans le cadre de la thermisation (fromages au lait pasteurisé). Cet élargissement du programme coordonné est recommandé afin de pouvoir tirer des conclusions significatives sur la sécurité des fromages. Les résultats de cet examen seront analysés et joints aux résultats de l'évaluation de 2004 afin de donner un aperçu général de ce secteur.

5.2. Prélèvement d'échantillons et méthode d'analyse

Les analyses devraient porter sur les fromages frais, à pâte molle et à pâte demi-dure produits à base de lait soumis à un procédé de pasteurisation. Les autorités compétentes des États membres devraient prélever des échantillons représentatifs de ces produits, tant au niveau de la production qu'à celui du commerce de détail, y compris des produits importés, en vue de la détection de *Salmonella* et de *Listeria monocytogènes* ainsi que du dénombrement de *Staphylococcus aureus* et d'*Escherichia coli*. En cas de détection de *Listeria monocytogènes*, ces bactéries devraient être dénombrées. Lorsque les échantillons sont prélevés au niveau du commerce de détail, les analyses peuvent porter uniquement sur la détection de *Salmonella* et le dénombrement de *Listeria monocytogènes*. Les échantillons, de cent grammes chacun au minimum ou d'un fromage si celui-ci pèse moins de cent grammes, devraient être manipulés conformément aux règles d'hygiène, placés dans des conteneurs réfrigérés et envoyés immédiatement au laboratoire pour analyse.

Les laboratoires devraient être autorisés à utiliser la méthode de leur choix, à condition que son degré d'efficacité soit adapté à l'objectif à atteindre. Toutefois, il est recommandé d'utiliser la version la plus récente de la norme ISO 6785 ou EN/ISO 6579 pour la détection de *Salmonella*, les versions les plus récentes des normes EN/ISO 11290-1 et 2 pour la détection de *Listeria monocytogènes*, la version la plus récente de la norme EN/ISO 6888-1 ou 2 pour le dénombrement de *Staphylococcus aureus* et la version la plus récente de la norme ISO 11866-2,3 ou ISO 16649-1,2 pour le dénombrement d'*Escherichia coli*. D'autres méthodes équivalentes reconnues par les autorités compétentes peuvent également être utilisées.

Le niveau global de prélèvement devrait être laissé à l'appréciation des autorités compétentes des États membres.

Les résultats de ces contrôles devraient être consignés sur la fiche d'enregistrement type figurant à l'annexe I.

6. Sécurité bactériologique des salades composées en ce qui concerne *Listeria monocytogènes*

6.1. Portée du programme coordonné pour 2005

Ces dernières années, la consommation de denrées alimentaires prêtes à consommer, telles les salades composées contenant des légumes crus et d'autres ingrédients tels que de la viande et des fruits de mer, a augmenté. Ce type de produits peut présenter un risque pour la santé publique en raison de la présence possible de bactéries pathogènes telles que *Listeria monocytogènes*. La mise en œuvre de mesures d'hygiène spécifiques, y compris le contrôle approprié de la durée et de la température de conservation, est essentielle pour prévenir la prolifération de bactéries pathogènes éventuellement présentes dans les produits et pour protéger la santé publique.

Le présent volet du programme vise à évaluer la sécurité microbiologique des salades prémélangées composées de légumes crus et d'autres ingrédients tels que de la viande et des fruits de mer, en ce qui concerne *Listeria monocytogènes*, en vue de favoriser un niveau élevé de protection des consommateurs et de recueillir des informations sur la prévalence de ces bactéries dans de tels produits.

6.2. Prélèvement d'échantillons et méthode d'analyse

Les analyses devraient porter sur les salades composées préemballées composées de légumes crus et de viande ou fruits de mer ou d'autres ingrédients qui:

a) ne sont pas traitées thermiquement dans l'emballage final;

b) doivent être stockées en entrepôt frigorifique;

c) sont destinées à être mangées sans traitement thermique ou peuvent être mangées sans traitement thermique préalable.

Les autorités compétentes des États membres devraient prélever des échantillons de ces produits au niveau du commerce de détail, de préférence dans les supermarchés, en vue de la détection et du dénombrement simultanés de *Listeria monocytogènes*. Un échantillon se compose d'une unité d'échantillonnage (un emballage non ouvert). Les échantillons, prélevés si possible à l'approche de la date d'expiration, devraient être placés dans des conteneurs réfrigérés et envoyés immédiatement au laboratoire pour analyse. La température de stockage et la durée de conservation des produits devraient être consignées au moment du prélèvement d'échantillons et les informations devraient figurer dans le rapport explicatif joint aux résultats d'analyse.

Au laboratoire, l'échantillon devrait être traité de manière à veiller à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

Il est recommandé d'utiliser la version la plus récente des normes EN/ISO 11290-1 et 2 pour la détection et le dénombrement de *Listeria monocytogènes*. Toutefois, les laboratoires devraient être autorisés à utiliser la méthode de leur choix, à condition que son degré d'efficacité soit adapté à l'objectif à atteindre.

Le niveau global de prélèvement devrait être laissé à l'appréciation des autorités compétentes des États membres.

Les résultats de ces contrôles devraient être consignés sur la fiche d'enregistrement type figurant à l'annexe II.

7. Sécurité, qualité et étiquetage de la viande de volaille en ce qui concerne l'utilisation d'agents de rétention d'eau

7.1. Portée du programme coordonné pour 2005

L'analyse d'échantillons prélevés récemment dans certains États membres a révélé qu'un nombre significatif de produits mis sur le marché contenaient une quantité excessive d'eau ajoutée et de protéines hydrolysées utilisées comme agents de rétention d'eau dans les viandes de volaille et les préparations de viandes de volaille.

L'article 5, paragraphe 1, de la directive 71/118/CEE du Conseil du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille [1] interdit la mise sur le marché de viandes fraîches de volaille dans lesquelles des agents ont été spécifiquement utilisés pour promouvoir la rétention d'eau.

Un document de travail récent des services de la Commission [SEC(2004) 1130] a également attiré l'attention des États membres sur le fait que si des agents de rétention d'eau pouvaient être admis pour l'élaboration de produits et préparations à base de viande de volaille, leur utilisation était subordonnée au respect des codes de bonnes pratiques agréés par les États membres ou des bonnes pratiques de fabrication et au respect des règles applicables en matière de protection des consommateurs, y compris les dispositions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard [2].

Le présent volet du programme vise à vérifier, au niveau communautaire, l'application correcte de la directive 71/118/CEE en ce qui concerne l'utilisation d'agents de rétention d'eau dans les viandes réfrigérées et congelées de volaille (poitrines de poulet) et leur utilisation dans les préparations à base de volaille congelée (poitrines de poulet) afin de renforcer la protection des consommateurs et de vérifier si l'étiquetage est correct.

7.2. Prélèvement d'échantillons et méthode d'analyse

Les autorités compétentes devraient prélever des échantillons, les analyser et calculer les résultats en suivant le protocole analytique décrit à l'annexe V.

Il est recommandé d'axer le prélèvement d'échantillons sur les stocks de poitrines de poulet congelés du commerce de gros ainsi que sur les ventes au détail de poitrines de poulet réfrigérées et congelées. Le niveau global de prélèvement devrait être laissé à l'appréciation des autorités compétentes des États membres.

Les résultats de ces contrôles devraient être consignés sur la fiche type figurant à l'annexe III.

[1] JO L 55 du 8.3.1971, p. 23. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) nº 807/2003 (JO L 122 du 16.5.2003, p. 36).

[2] JO L 109 du 6.5.2000, p. 29. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2003/89/CE (JO L 308 du 25.11.2003, p. 15).

8. Sécurité de certains aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge en ce qui concerne les teneurs en nitrates et en patuline

8.1. Portée du programme coordonné pour 2005

Les denrées alimentaires contenant des contaminants dont la teneur dépasse la limite toxicologiquement acceptable peuvent présenter un risque pour la santé publique, en particulier pour la santé de groupes sensibles de la population tels que les nourrissons et enfants en bas âge. De bonnes pratiques de fabrication ou de bonnes pratiques agricoles peuvent réduire la présence de contaminants.

Afin de protéger la santé publique, la Commission a fixé des teneurs maximales spécifiques en nitrates et en patuline pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge dans le règlement (CE) n° 466/2001 du 8 mars 2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires [1] et le règlement (CE) n° 655/2004 du 7 avril 2004 modifiant le règlement (CE) n° 466/2001 en ce qui concerne les teneurs en nitrates des aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge [2].

Le présent volet du programme vise à vérifier que les teneurs en nitrates et en patuline des aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge mis sur le marché ne dépassent pas les teneurs maximales fixées par la législation communautaire pour assurer un niveau élevé de protection des consommateurs.

8.2. Prélèvement d'échantillons et méthode d'analyse

Les autorités compétentes des États membres devraient prélever des échantillons représentatifs d'aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, en particulier les aliments contenant des carottes, des pommes de terre, des légumes-feuilles et des produits à base de pommes, en particulier au niveau du commerce de détail, sans perdre de vue la production et l'importation (le cas échéant), afin de rechercher les nitrates (dans les aliments contenant des carottes, des pommes de terre et des légumes-feuilles) et la patuline (dans les aliments contenant des produits à base de pommes autres que les préparations à base de céréales).

Il est recommandé, dans le cadre du contrôle officiel des teneurs en nitrates et en patuline, d'appliquer les modes de prélèvement d'échantillons et les méthodes d'analyse définis dans la législation communautaire suivante:

— directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale et abrogeant la directive 79/700/CEE [3] en ce qui concerne les nitrates,

— directive 2003/78/CE de la Commission du 11 août 2003 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en patuline des denrées alimentaires [4] en ce qui concerne la patuline.

Le niveau global de prélèvement devrait être laissé à l'appréciation des autorités compétentes des États membres.

Les résultats de ces contrôles devraient être consignés sur la fiche type figurant à l'annexe IV.

Fait à Bruxelles, le 1er mars 2005.

Par la Commission

Markos KYPRIANOU

Membre de la Commission

[1] JO L 77 du 16.3.2001, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 208/2005 (JO L 34 du 8.2.2005, p. 3).

[2] JO L 104 du 8.4.2004, p. 48.

[3] JO L 187 du 16.7.2002, p. 30.

[4] JO L 203 du 12.8.2003, p. 40.

ANNEXE I

SÉCURITÉ BACTÉRIOLOGIQUE DES FROMAGES AU LAIT PASTEURISÉ

État membre: _____

Groupes bactériens/critères [1]	Niveau prélèvement	Identification du produit	Nombre d'échantillons	Résultats d'analyse [2]			Mesures adoptées (nombre et nature) [3]
				S	A	I	
Salmonella spp. n=5 c=0 Absence dans 25 g	Production	fromage à pâte molle (frais) non affiné					
		fromage à pâte molle affiné					
		fromage à pâte demi-dure					
	Détail	fromage à pâte molle (frais) non affiné					
		fromage à pâte molle affiné					
		fromage à pâte demi-dure					
Staphylococcus aureus n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1 000 ufc/g	Production	fromage à pâte molle (frais) non affiné					
		fromage à pâte molle affiné					
		fromage à pâte demi-dure					
	Détail	fromage à pâte molle (frais) non affiné					
		fromage à pâte molle affiné					
		fromage à pâte demi-dure					
Escherichia coli n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1 000 ufc/g	Production	fromage à pâte molle (frais) non affiné					
		fromage à pâte molle affiné					
		fromage à pâte demi-dure					
	Détail	fromage à pâte molle (frais) non affiné					
		fromage à pâte molle affiné					
		fromage à pâte demi-dure					

Groupes bactériens/critères (1)	Niveau prélèvement	Identification du produit	Nombre d'échantillons	Résultats d'analyse (2)				Mesures adoptées (nombre et nature) (3)
				S		A	I	
				A	P	≤ 100 ufc/g	> 100 ufc/g	
Listeria monocytogènes n=5 c=0 Absence dans 25 g	Production	fromage à pâte molle (frais) non affiné						
		fromage à pâte molle affiné						
		fromage à pâte demi-dure						
	Détail	fromage à pâte molle (frais) non affiné						
		fromage à pâte molle affiné						
		fromage à pâte demi-dure						

(1) Le nombre d'unités d'échantillonnage (n) peut être réduit lorsque le prélèvement a lieu au niveau du commerce de détail. Lorsqu'un nombre réduit d'échantillons est prélevé, le rapport devrait le mentionner.

(2) S = Satisfaisant, A = Acceptable, I = Insatisfaisant; dans le cas de *Listeria monocytogènes* A = Absent, P = Présent. Pour *Staphylococcus aureus* et *Escherichia coli*, le résultat est satisfaisant si toutes les valeurs observées sont < m, acceptable si un maximum de valeurs c se situent entre m et M, et insatisfaisant si une ou plusieurs valeurs sont > M ou si plus de valeurs c se situent entre m et M.

(3) Il est recommandé d'utiliser les catégories suivantes pour mentionner les mesures d'exécution prises: avertissement oral, avertissement écrit, obligation d'améliorer le contrôle interne, rappel du produit requis, sanction administrative, action en justice, autre.

ANNEXE II

SÉCURITÉ MICROBIOLOGIQUE DES SALADES COMPOSÉES

(en ce qui concerne *Listeria monocytogènes*)

État membre: _____

Pathogènes bactériens	Identification du produit (1)	Nombre d'échantillons	Résultats d'analyse						Mesures adoptées (nombre et nature) (2)
			Détection dans 25 g		Dénombrement ufc/g				
			Absence	Présence	<10	10-99	100-999	≥1 000	
Listeria monocytogènes									

(1) Le produit devrait être identifié sur la base de ses principaux ingrédients.
(2) Il est recommandé d'utiliser les catégories suivantes pour mentionner les mesures d'exécution prises: avertissement oral, avertissement écrit, obligation d'améliorer le contrôle interne, rappel du produit requis, sanction administrative, action en justice, autre.

ANNEXE III

SÉCURITÉ, QUALITÉ ET ÉTIQUETAGE DES VIANDES DE VOLAILLE EN CE QUI CONCERNE L'UTILISATION D'AGENTS DE RÉTENTION D'EAU

État membre: _____

Code de l'échantillon	Nom du produit et description de l'étiquette	Emballeur/transformateur et marque de salubrité	Liste d'ingrédients	Étiquette: mention de poulet	% humidité	% graisses	% azote	% protéines	% cendres	Hydroxyproline g/100 g	Excès d'hydroxyproline g/100 g	% Hydrate de carbone	Teneur en poulet calculée En utilisant un facteur 3,85	Teneur en poulet corrigée Quand l'hydroxyproline dépasse 0,08	Mesures adoptées (nombre et nature) (1)

(1) Il est recommandé d'utiliser les catégories suivantes pour mentionner les mesures d'exécution prises: avertissement oral, avertissement écrit, obligation d'améliorer le contrôle interne, rappel du produit requis, sanction administrative, action en justice, autre.

ANNEXE IV

SÉCURITÉ DE CERTAINS ALIMENTS DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE EN CE QUI CONCERNE LES TENEURS EN NITRATES ET EN PATULINE

État membre: _____

1. NITRATES

Niveau prélèvement	Identification du produit	Nombre d'échantillons	Résultats d'analyse (mg/kg)				Mesures adoptées (nombre et nature) [1]
			<100	100-150	151-200	>200	
Détail							
Production							
Importation (éventuellement)							

2. PATULINE

Niveau prélèvement	Identification du produit	Nombre d'échantillons	Résultats d'analyse (µg/kg)			Mesures adoptées (nombre et nature) [1]
			<10	10-25	>25	
Détail						
Production						
Importation (éventuellement)						

[1] Il est recommandé d'utiliser les catégories suivantes pour mentionner les mesures d'exécution prises: avertissement oral, avertissement écrit, obligation d'améliorer le contrôle interne, rappel du produit requis, sanction administrative, action en justice, autre.

ANNEXE V

PROTOCOLE ANALYTIQUE

Procédure à suivre pour déterminer la teneur en poulet ou en eau ajoutée et en protéines à base de collagène des produits à base de poitrines de poulet

POITRINES DE POULET FRAÎCHES (RÉFRIGÉRÉES OU CONGELÉES)

Si la poitrine de poulet ne contient pas de protéines, de stabilisants ou d'autres ingrédients ajoutés, la quantité d'eau ajoutée est calculée en utilisant la méthode CE officielle applicable à l'eau étrangère [règlement (CEE) nº 1538/91 de la Commission ([1])]. La méthode officielle prévoit un échantillon minimal de cinq poitrines de poulet désossées et sans peau. La quantité d'eau ajoutée peut être déterminée en établissant un graphique faisant apparaître le rapport eau/protéines en fonction de l'eau étrangère dans la poitrine de poulet désossée et sans peau (graphique 1). Le rapport eau/protéine pour la poitrine de poulet désossée et sans peau ne contenant pas d'eau ajoutée est de 3,28, et il est de 3,40 avec 2 % d'eau étrangère (le taux limite pour la poitrine de poulet désossée et sans peau).

PRÉPARATIONS À BASE DE POITRINES DE POULET CONGELÉES

1. *Réception et stockage de l'échantillon*

1.1. En ce qui concerne le commerce de gros, chaque échantillon se compose normalement d'une boîte de 10 kg de produit congelé à base de poitrines de poulet désossées et sans peau. En ce qui concerne le commerce de détail, il convient de prélever au minimum cinq poitrines de poulet désossées et sans peau ayant une durée de conservation ou un marquage de lot identique.

1.2. Lors de leur réception, les échantillons devraient faire l'objet d'un contrôle visant à vérifier qu'aucun emballage n'a été endommagé et que l'échantillon est dans un état de congélation convenable (s'il est congelé).

1.3. Lors de leur réception, les échantillons devraient être stockés congelés (– 18 °C ± 4 °C) avant d'être analysés.

2. *Objet et champ d'application*

2.1. La présente méthode permet de déterminer la teneur en poulet (et en eau ajoutée par calcul de la différence) et en protéines à base de collagène des produits à base de poitrines de poulet désossées et sans peau. Elle inclut la détermination de la teneur en azote protéique, en humidité, en cendres, en graisses et en hydroxyproline.

3. *Principe*

3.1. La teneur (apparente) en poulet maigre est calculée au moyen de la teneur en azote protéique et un facteur azote pour les poitrines de poulet désossées et sans peau (section 9). Si des protéines à base de collagène ont été ajoutées aux poitrines de poulet, la part de ces protéines doit tout d'abord être soustraite du total d'azote protéique. La teneur totale en poulet est calculée en additionnant la teneur en graisses et la teneur en poulet maigre. La dose d'eau ajoutée peut être calculée en soustrayant tous les composants du poulet (teneur en poulet, cendres et hydrate de carbone) de 100.

4. *Santé et sécurité*

4.1. La méthode utilise un certain nombre de machines potentiellement dangereuses, tels un hachoir de grande capacité et un homogénéisateur, dont l'utilisation requiert des mesures de précaution appropriées.

5. *Formation préalable requise*

5.1. Une formation consacrée à l'utilisation des équipements de boucherie industriels est requise.

6. *Appareillage*

6.1. Une balance d'une précision supérieure à ± 0,1 g.

6.2. Un hachoir et/ou un mélangeur de grande capacité permettant d'homogénéiser des poitrines de poulet congelées.

Note: Aucune marque n'est recommandée, mais le hachoir utilisé devrait avoir une puissance suffisante pour hacher du poulet congelé ou surgelé de manière à obtenir un mélange homogène correspondant à ceux qui pourraient être obtenus à l'aide d'un hachoir équipé d'un disque présentant des perforations de 4 millimètres.

([1]) JO L 143 du 7.6.1991, p. 11. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 814/2004 (JO L 153 du 30.4.2004, p. 1).

6.3. Pour la détermination de la teneur en eau, l'appareillage spécifié dans la norme ISO 1442:1997 (BS 4401 — 3:1997).

6.4. Pour la détermination de la teneur en protéines ou son équivalence, l'appareillage spécifié dans la norme ISO 937:1978 (BS 4401 — 2:1980).

6.5. Pour la détermination de la quantité totale de cendres, l'appareillage spécifié dans la norme ISO 936:1998 1998 (BS 4401 — 1:1998).

6.6. Pour la détermination de la quantité totale de graisses, l'appareillage spécifié dans la norme BS 4401 — 4:1970.

6.7. Pour la détermination de la teneur en hydroxyproline, l'appareillage spécifié dans la norme ISO 3496:1994 (BS 4401 — 11:1995).

7. *Procédure*

Note: L'échantillon doit être conservé congelé en attendant le début de l'analyse visée aux points 7.1 à 7.10 (ci-après).

7.1. Retirer l'échantillon de l'emballage et le placer sur un grand plateau en plastique préalablement nettoyé et couvert d'une feuille d'aluminium afin d'éviter toute perte d'eau.

7.2. Hacher ou homogénéiser des portions de l'échantillon et les replacer sur le plateau en plastique. Continuer jusqu'à ce que la totalité de l'échantillon soit haché/homogénéisé.

7.3. Au moyen d'une grande cuillère en plastique propre, mélanger la totalité de l'échantillon haché en veillant à réincorporer toutes les «gouttes».

7.4. Dans le cas d'un échantillon provenant du commerce de gros, prélever une partie aliquote de 2 kg de l'échantillon ou, dans le cas d'un échantillon provenant du commerce de détail, prendre la totalité de l'échantillon s'il pèse moins de 2 kg, et **l'homogénéiser finement** dans un mélangeur ou robot de cuisine.

Note: les 8 kg restants de l'échantillon prélevé dans le commerce de gros peuvent être éliminés.

7.5. Prélever deux parties aliquotes de 50 g (pour ADN s'il y a lieu) sur les 2 kg et les placer dans un récipient de taille appropriée. Placer le reste dans un sac en plastique propre étiqueté ou, si c'est plus simple, diviser celui-ci en sous-échantillons de 200 g. Tout échantillon qui n'est pas analysé immédiatement devrait être conservé congelé.

7.6. Prélever un échantillon du matériel homogénéisé et déterminer sa teneur en humidité conformément à la norme ISO 1442.

7.7. Prélever un échantillon du matériel homogénéisé et déterminer sa teneur en azote conformément à la norme ISO 937 (ou équivalente).

7.8. Prélever un échantillon du matériel homogénéisé et déterminer sa teneur en cendres conformément à la norme ISO 936.

7.9. Prélever un échantillon du matériel homogénéisé et déterminer sa teneur en graisses conformément à la norme BS 4401 — 4.

7.10. Prélever un échantillon du matériel homogénéisé et déterminer sa teneur en hydroxyproline conformément à la norme ISO 3496.

8. *Contrôle de qualité de l'analyse*

8.1. Tous les laboratoires devraient procéder, pour tout lot, à une double analyse de matériel de référence approprié ayant des teneurs déterminées en azote, en humidité, en graisses, en cendres et en hydroxyproline, à titre de contrôle de la qualité. **Pour être acceptables, les lots doivent obtenir un résultat de mesure compris entre deux écarts types de la valeur attribuée. Les analyses supplémentaires doivent respecter les caractéristiques de répétabilité de la méthode.**

9. *Calcul des résultats*

Le calcul des résultats provient du bulletin d'information 20/01 de décembre 2001 de l'Agency Food Surveillance, qui peut être consulté sur le site de l'agence à l'adresse suivante:

http://www.food.gov.uk/science/surveillance/fsis-2001/20chick

9.1. Détermination de la teneur en poulet au moyen du facteur azote

D'après la méthode de Stubbs et More (The Analyst, 1919, 44, 125), l'analyse de l'échantillon porte sur l'azote, l'humidité, les graisses et les cendres.

Les résultats d'analyse servent en premier lieu à calculer la teneur apparente en viande maigre de la manière suivante:

Teneur apparente en viande maigre = Total azote/FN × 100

FN = facteur azote associé au produit analysé

[3,85 pour la viande maigre de poitrine de poulet, conformément à la recommandation faite par l'AMC (The Analyst, 2000, 125, 1359-1366)]. Il est à noter que ce facteur a été jugé applicable aux poulets en provenance de pays tiers.

La teneur en graisses mesurée est alors ajoutée à ce chiffre pour obtenir la teneur apparente totale en poulet.

Teneur apparente totale en poulet = Teneur apparente en poulet maigre + graisses

9.2. Protéines collagéniques ajoutées

La protéine hydrolysée de collagène est censée être présente dans un échantillon si la teneur en hydroxyproline constatée est supérieure à celle naturellement associée à la poitrine de poulet maigre (selon l'AMC: 0,08 g/100 g — The Analyst, 2000, 125, 1359-1366).

On part du principe, pour calculer la teneur apparente totale en poulet visée ci-dessus, que la totalité de l'azote décelé provient des muscles de poulet. En cas de présence excessive d'hydroxyproline, une correction s'impose.

Le taux d'azote dû aux collagènes dans un échantillon se calcule à partir de l'hydroxyproline de la manière suivante:

AZOTE COLLAGÉNIQUE = EXCÈS D'HYDROXYPROLINE × 1,28

Le taux d'azote collagénique est alors soustrait du taux d'azote total et la teneur apparente totale en poulet calculée conformément à la méthode énoncée plus haut.

9.3. Eau ajoutée

La quantité d'eau ajoutée peut être estimée en soustrayant la teneur en poulet et tous les autres ingrédients ajoutés de 100 au moyen de l'équation suivante:

% eau ajoutée = 100 – (teneur apparente totale en poulet + cendres + hydrate de carbone + autres ingrédients)

Hydrate de carbone = 100 – (protéines + graisses + cendres + humidité)

Où total protéines = total azote × facteur de conversion **(6,25)**

Sur la base de ce qui précède, la quantité d'eau ajoutée peut être estimée de la manière suivante:

% eau ajoutée = 100 – (teneur apparente totale en poulet + cendres + hydrate de carbone)

9.4. Incertitude de mesure

L'incertitude moyenne de la mesure de la teneur en poulet est évaluée à à peine moins de 3 % de la teneur en poulet à l'intervalle de confiance de 95 %. C'est pourquoi les échantillons peuvent être considérés comme décrits erronément si la teneur en viande constatée est de 5 % inférieure à celle déclarée.

Figure 1 — Eau étrangère (%) par rapport aux valeurs limites pour l'eau: les protéines

