

Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie

Arrêté du 21 novembre 2003 relatif à l'emploi de préparations enzymatiques d'origine bovine ou porcine pour l'obtention de produits de viande ou de poisson reconstitués

Le ministre de la santé, de la famille et des personnes handicapées, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, la ministre déléguée à l'industrie et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation,

Vu la directive 64/433/CEE du Conseil du 26 juin 1964 modifiée relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches ;

Vu la directive 89/107/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, notamment son article 5 ;

Vu la directive 92/118/CEE du Conseil, du 17 décembre 1992 définissant les conditions de police sanitaire ainsi que les conditions sanitaires régissant les échanges et les importations dans la Communauté de produits non soumis, en ce qui concerne lesdites conditions, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A, chapitre Ier, de la directive 89/662/CEE et, en ce qui concerne les pathogènes, de la directive 90/425/CEE ;

Vu le décret n° 89-674 du 18 septembre 1989 modifié relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine ;

Vu l'arrêté du 10 février 1984 modifié relatif au sang des animaux de boucherie destiné à la consommation humaine ;

Vu l'arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;

Vu l'arrêté du 2 octobre 1997 modifié relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 7 février 2003,

Arrêtent :

Article 1

Les préparations enzymatiques d'origine bovine et les préparations enzymatiques d'origine porcine (constituées d'un mélange, obtenu après purification, de prothrombine et de fibrinogène obtenu à partir de sang de bovins ou de porcins et de thromboplastine issue d'extraits musculaires de même origine animale) peuvent être utilisées en tant que stabilisants pour l'obtention de produits de viande ou de poisson reconstitués destinés à être consommés après un traitement thermique.

Sans préjudice des dispositions en vigueur en matière d'importation de produits dérivés du sang d'origine bovine ou porcine, le sang d'origine bovine ou porcine et ses dérivés doivent être déclarés propres à la consommation humaine, conformément aux dispositions de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé et les conditions de collecte du sang doivent répondre aux spécifications de l'arrêté du 10 février 1984 susvisé.

La présence de cet additif dans une denrée alimentaire est indiquée dans la liste des ingrédients par la mention « stabilisant : préparation enzymatique d'origine bovine /(porcine) ».

Le consommateur doit être informé que la denrée alimentaire obtenue est reconstituée.

Article 2

Les préparations enzymatiques d'origine bovine et les préparations enzymatiques d'origine porcine visées à l'article 1er doivent répondre aux spécifications suivantes ou bien à d'autres critères de pureté soit fixés par un Etat membre de

l'Union européenne ou une partie contractante de l'Espace économique européen, soit, à défaut, ayant fait l'objet de l'avis favorable d'une instance scientifique compétente dans l'un de ces pays, officiellement publié :

Cadmium : pas plus de 0,5 mg par kg ;

Mercure : pas plus de 0,5 mg par kg ;

Arsenic : pas plus de 3 mg par kg ;

Plomb : pas plus de 10 mg par kg ;

Micro-organismes aérobies mésophiles revivifiables : moins de 50 000 par gramme ;

Salmonelles : absence dans 25 grammes ;

Coliformes : moins de 30 germes par gramme ;

Anaérobies sulfito-réducteurs : moins de 30 germes par gramme ;

Staphylococcus aureus : absence dans un gramme ;

Activité antibiotique : aucune.

Ces préparations enzymatiques ne doivent pas renfermer de quantité détectable de métabolites toxiques.

Article 3

Conformément à la procédure définie à l'article 5 de la directive 89/107/CEE susvisée, la présente autorisation est valable pour une période de deux ans à compter de la date de publication du présent arrêté.

Article 4

Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur général de la santé, le directeur général de l'alimentation et la directrice générale de l'industrie, des technologies de l'information et des postes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 21 novembre 2003.

Le ministre de la santé, de la famille

et des personnes handicapées,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général

de la santé :

Le chef de service,

Y. Coquin

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,

de la pêche et des affaires rurales,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général

de l'alimentation :

Le chef de service,

I. Chmitelin

La ministre déléguée à l'industrie,

Pour la ministre et par délégation :

Par empêchement de la directrice générale

de l'industrie, des technologies

de l'information et des postes :

Le directeur,

J.-P. Falque-Pierrotin

Le secrétaire d'Etat

aux petites et moyennes entreprises,

au commerce, à l'artisanat,

aux professions libérales

et à la consommation,

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Par empêchement du directeur général

de la concurrence, de la consommation

et de la répression des fraudes :

Le chef de service,

N. Diricq