

Maisons-Alfort, le 30 mai 2005

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur un projet de décret relatif aux fromages et spécialités fromagères

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Par courrier reçu le 04 janvier 2005, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 20 décembre 2004 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'avis sur un projet de décret relatif aux fromages et spécialités fromagères.

Ce texte a fait l'objet d'un premier avis de l'Afssa en date du 07 novembre 2003. En fonction des recommandations formulées dans ce document et d'avis formulés par certains Etats membres de l'Union européenne après notification à la Commission européenne, la DGCCRF soumet un projet amendé.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Microbiologie » réuni le 26 avril 2005, l'Afssa rend l'avis suivant :

La nouvelle version du décret relatif aux fromages et spécialités fromagères répond aux demandes de modifications formulées en 2003 par l'Afssa.

Toutefois, le projet de décret soumis appelle les observations suivantes de la part de l'Afssa : Il est recommandé de faire les modifications suivantes, de façon à respecter le Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers, publié en 2004 :

- dans l'article 14.a, remplacer « 71,7°C » par « 72°C » pour la température de pasteurisation du lait où la température « 71,7°C » est mentionnée ;<sup>1</sup>
- dans l'article 14.a relatif à la dénomination « au lait cru », après le mot « traitement », ajouter :  
*« non thermique (par exemple filtration, traitement par hautes pressions, champs électriques pulsés, etc. ) »*  
et après « équivalent », ajouter :  
*« du point de vue de la réduction de la concentration en micro-organismes pathogènes »*
- dans l'article 14.a, à la fin de l'alinéa relatif à la dénomination « au lait microfiltré », après « au moins égal à une pasteurisation », ajouter :  
*« du point de vue de la réduction de la concentration en micro-organismes pathogènes, c'est-à-dire à au moins 75°C pendant quinze secondes »*<sup>1</sup>
- dans l'article 26, est cité le cas d'un fromage « qui s'écarte tellement, du point de vue de sa composition ou de sa fabrication, du produit tel que défini au présent décret qu'il ne saurait être considéré comme appartenant à la même catégorie », remplacer ces termes par :

<sup>1</sup> « Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers » du *Codex Alimentarius* (CAC/RCP 57-2004)

*« qui s'écarte par des caractéristiques essentielles de composition ou de fabrication, du produit défini au présent décret, en sorte qu'il ne saurait être considéré comme appartenant à la même catégorie ».*

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) émet un avis favorable au projet de texte qui lui a été soumis, sous réserve que les modifications citées soient apportées.

**Martin HIRSCH**