**ORDRE DE SERVICE**

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES

| | |
|---|---|
| **Direction générale de l'alimentation**<br><br>**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments**<br>Bureau de la qualité sanitaire des produits de la mer et d'eau douce<br><br>**Mission de coordination sanitaire internationale**<br>Bureau importation pays tiers<br><br>Adresse : 251, rue de Vaugirard<br>75 732 PARIS CEDEX 15<br>Dossier suivi par : Pierre AUBERT et Ghislain MARECHAL<br>Tél. : 01.49.55.84.90 et 58.35<br>Réf. interne : NS-04-071 / N040721 | **NOTE DE SERVICE**<br>**DGAL/SDSSA/MCSI/N2004-8187**<br>**Date: 26 juillet 2004**<br>Classement : SSA 373/72 et EI 333-62 |

Le Ministre de l'agriculture,
de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales
à
Mesdames et Messieurs les Préfets
*A l'attention de Mesdames et Messieurs les Directeurs départementaux des services vétérinaires et de Mesdames et Messieurs les vétérinaires responsables des postes d'inspection frontaliers*

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace : Note de service DGAL/SDSSA/N2004-8103
Date limite de réponse : Sans objet
Nombre d'annexes : Néant
Degré et période de confidentialité : Fiche de diffusion

**Objet : interdiction d'importation et de mise sur le marché des produits de la pêche à risque histaminique traités au monoxyde de carbone.**

**Bases juridiques : D 91/493/CEE ; AM du 28/12/92 et du 29/12/92 ; D 95/2/CE ; AM du 2/10/97 - article L.236-1 et suivants du Code rural**

**MOTS-CLES : thon, espadon, monoxyde de carbone, histamine.**

**Résumé :**

Le traitement des denrées animales et d'origine animale au monoxyde de carbone est interdit selon la réglementation communautaire. Il peut notamment masquer leur altération et, pour les produits de la pêche, favoriser ainsi la survenue d'intoxications histaminiques. Les longes de thon ou d'espadon sous vide traitées par le CO présentent une couleur pastèque caractéristique. Cette couleur est un élément suffisant pour interdire l'importation ou la mise sur le marché.

| **Destinataires** | |
|---|---|
| Pour exécution :<br><br>- Directeurs départementaux des services vétérinaires<br>- Postes d'inspection frontaliers | Pour information :<br>- Inspecteurs généraux de santé publique vétérinaire<br>- Directrice de la BNEVPS<br>- DPMA<br>- DGCCRF<br>- Directeurs de l'ENSV et de l'INFOMA |

Le traitement des produits de la pêche au monoxyde de carbone (CO), utilisé par certains producteurs comme gaz d'emballage afin d'augmenter les délais de conservation des produits, peut masquer le changement de couleur entraîné par l'oxydation naturelle. Ce traitement est ainsi susceptible de donner une fausse impression de fraîcheur aux consommateurs.

Au plan sanitaire, l'utilisation de ce procédé contribue à l'augmentation des risques liés aux contaminations microbiennes en masquant l'altération résultant de celles-ci et en favorisant ainsi, pour les produits de la pêche, la survenue d'intoxications histaminiques. De nouvelles alertes communautaires signalent régulièrement, depuis le début de l'année 2004, la mise en évidence de teneurs en histamine anormales dans des produits de la pêche (thons et espadons) d'origines diverses, et des épisodes de toxi-infections alimentaires collectives liés à leur consommation. Des messages d'alerte sur le réseau communautaire ont signalé que des analyses de tels lots conduites en Allemagne ont caractérisé la fixation du CO en quantité anormalement élevée dans la chair de thons, résultant du traitement par fumage « léger ».

Au plan réglementaire, les services de la Commission ont réaffirmé, à l'occasion des Comités permanents de la chaîne alimentaire et de la santé animale - section sécurité toxicologique - des 7 avril et 17 juillet 2003, l'interdiction d'utilisation de ce procédé en l'absence de reconnaissance scientifique telle que prévue par la directive 91/493/CEE.

En dernier lieu, la Commission européenne (DG-SANCO) a diffusé à l'ensemble des Etats membres copie d'un courrier adressé le 30 avril 2004 au chef des services vétérinaires des Pays-Bas confirmant l'interdiction du traitement au CO et indiquant l'application d'une mention d'étiquetage de type « fumage léger » ou « clear smoke » ne constitue pas une solution recevable pour justifier ce traitement, car un produit fumé doit présenter le goût caractéristique lié au fumage.

La note de service DGAL/SDSSA/2004-8041 du 2 février 2004 a rappelé ces dispositions qui ont été communiquées par courrier aux représentants des professionnels concernés.

La note de service DGAL/SDSSA/N2004-8103 du 29 mars 2004 a ultérieurement précisé les modalités de contrôle fondées sur la recherche d'histamine dans les longes de thon et d'espadon importées présentant la couleur pastèque jugée caractéristique du traitement par fumage léger et résultant de la fixation du CO sur l'hémoglobine.

Ces modalités ne sont pas jugées satisfaisantes car elles ont conduit à ce que certains opérateurs interrompent les importations ou les échanges de ces produits, tandis que d'autres continuaient leurs activités, se reposant sur les résultats d'analyses d'histamine pour occuper le marché laissé pour partie vacant.

Des produits traités au monoxyde de carbone (thon, espadon) continuent donc à circuler sur le territoire national, malgré l'interdiction signalée. Les mesures de contrôle destinées à faire respecter cette interdiction ont été mises à profit par certains opérateurs pour contourner l'interdiction réglementaire.

Face à ce constat, en accord avec la DGCCRF, une étude bibliographique a été réalisée avec l'appui d'experts de l'IFREMER afin de vérifier si la couleur vive (pastèque) de la chair de thon ou d'espadon sous vide pouvait avoir une autre origine que la fixation du CO sur l'hémoglobine.

Il est apparu que, hormis l'utilisation de colorants [qui est de toutes façons interdite dans les produits de la pêche non transformés], la couleur observée ne peut être liée qu'au résultat de cette fixation du CO sur l'hémoglobine. **Par conséquent, la couleur pastèque des longes sous vide de thon ou d'espadon est un élément suffisant pour refuser l'importation ou la mise sur le marché de ces produits au motif de l'application d'un traitement interdit par la réglementation communautaire.** Ceci conduit à réviser les mesures de gestion prescrites par la note de service DGAL/SDSSA/N2004-8103 du 29 mars 2004.

**Dispositions applicables aux produits importés :**

Je vous demande de procéder désormais au refoulement de tout lot de thon ou d'espadon réfrigéré ou congelé de quelle qu'origine que ce soit, présentant au moins l'une des caractéristiques suivantes :

- l'étiquetage indique les mentions "légèrement fumé", "clear smoke" ou toute autre mention évoquant un traitement de ce type, ou
- la couleur est pastèque, anormalement vive par rapport à la couleur brune habituellement observée sur les lots de longes sous vide non traitées par fumage léger.

Vous motiverez votre décision de refoulement sur la base de l'application d'un traitement non reconnu conformément à l'article 24 de l'arrêté du 28 décembre 1992 (point IV-2 - chapitre IV de l'annexe de la Directive 91/493/CEE). Vous m'informerez alors de ces décisions afin que je puisse les signaler aux autorités compétentes des pays tiers concernés.

Vous pourrez fonder votre jugement sur les descriptions figurant dans la note de service DGAL/SDSSA/2004/N°8041 du 2 février 2004. Des exemples photographiques sont également disponibles sur le site intranet de la Direction générale de l'alimentation - Rubrique : *International / Pays tiers / Import / Contrôles à l'importation - contrôles physiques - orientés - renforcés.*

**Dispositions applicables aux échanges intracommunautaires :**

Les lots décrits au point précédent, quelle que soit leur origine et introduits sur le territoire national à partir de la date de la présente note de service, devront être consignés et faire l'objet d'une demande de réexpédition vers l'Etat membre de provenance dans le respect des dispositions de l'arrêté du 11 mars 1996.

Concernant les manipulations effectuées sur le territoire national, vous vous assurerez lors de l'inspection des établissements agréés qui traitent notamment du thon ou de l'espadon, de l'absence de traitement des produits au CO, du type de ceux visés par la présente note. En cas de question sur la nature des traitements appliqués, vous vous rapprocherez du bureau de la qualité sanitaire des produits de la mer et d'eau douce (BQSPMED) à la DGAL.

Les mesures de la présente instruction sont notifiées aux services de la Commission européenne ainsi qu'à l'ensemble des Etats membres.

Je vous saurais gré de m'informer des difficultés éventuellement rencontrées dans l'application de cette instruction.

Chef de la Mission de Coordination Sanitaire Internationale
Jean-Jacques SOULA