

MINISTERE DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

**Direction générale de l'alimentation**  
**Service de l'alimentation**  
**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments**  
**Bureau des établissements de transformation et de distribution**

Adresse : 251 rue de Vaugirard  
75732 PARIS CEDEX 15  
Suivi par : Pauline CHARBONNIER/Marianne SALGUES  
Tél : 01.49.55.84.10/84.99  
Courriel institutionnel : [betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr)  
Réf. Interne :  
MOD10.21 A 03/09/08

**NOTE DE SERVICE**  
**DGAL/SDSSA/N2009-8004****Date: 06 janvier 2009**

Date de mise en application : Immédiate  
Abroge et remplace : ...  
Date limite de réponse : ...  
📎 Nombre d'annexe : 0  
Degré et période de confidentialité : Tout public

**Objet : Classification du fromage Roquefort dans la catégorie 1.3 du critère *Listeria monocytogenes* défini dans le chapitre 1 de l'annexe I du règlement (CE) n 2073/2005.**

**Références :**

Règlement (CE) n 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

**Résumé :** L'Afssa a considéré que le protocole transmis par la Confédération Générale de Roquefort ainsi que les résultats obtenus permettent de conclure qu'il n'y a pas de croissance de *Listeria monocytogenes* dans le fromage Roquefort à partir de sa commercialisation et jusqu'à la fin de sa durée de vie. Par conséquent, la demande de la Confédération Générale de Roquefort d'inscrire le fromage Roquefort dans la catégorie 1.3 du critère *Listeria monocytogenes* défini dans le chapitre 1 de l'annexe I du règlement (CE) n 2073/2005 est acceptée.

**Mots-clés : LISTERIA MONOCYTOGENES - FROMAGE - ROQUEFORT**

**Destinataires****Pour exécution :**

- Directeurs départementaux des services vétérinaires
- Préfets

**Pour information :**

- Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires
- Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires
- Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires
- Directeur de l'INFOMA

Le règlement (CE) n 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 *concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires* prévoit, dans l'annexe 1 chapitre 1, trois catégories de produits concernant le critère *Listeria monocytogenes*.

La catégorie 1.3 concerne les denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de *L. monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales. La limite admise est alors de 100 ufc/g de *L. monocytogenes* tout au long de la durée de conservation du produit. Les produits pour lesquels  $\text{pH} \leq 4,4$  ou  $a_w \leq 0,92$ , les produits pour lesquels  $\text{pH} \leq 5,0$  et  $a_w \leq 0,94$ , les produits à durée de conservation inférieure à cinq jours appartiennent automatiquement à cette catégorie. D'autres catégories de produits peuvent aussi appartenir à cette catégorie, sous réserve d'une justification scientifique.

Les caractéristiques physico-chimiques du fromage Roquefort ne lui permettent pas d'être classé automatiquement dans la catégorie 1.3 pour *L. monocytogenes*.

Le 14 novembre 2006, la Confédération Générale de Roquefort m'a transmis sa demande de classer le fromage Roquefort dans la catégorie 1.3 de l'annexe I du règlement (CE) n 2073/2005 pour le critère *Listeria monocytogenes*, ainsi qu'un dossier détaillant le protocole d'une étude de durée de vie et récapitulant les résultats obtenus lors de cette étude.

J'ai sollicité le 2 février 2007 l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments pour savoir si cette étude représentait une justification scientifique suffisante pour que le fromage de Roquefort entre dans la catégorie susvisée.

L'Agence a demandé des précisions, notamment en ce qui concerne la représentativité des lots de fromage suivis dans l'étude. Une fois ces précisions apportées, l'agence m'a indiqué, par courrier en date du 1<sup>er</sup> décembre 2008, que les éléments du dossier présentaient une justification scientifique suffisante pour que le fromage Roquefort entre dans la catégorie 1.3 du chapitre 1 de l'annexe I du règlement (CE) n 2073/2005.

En conséquence, je vous demande de considérer dès aujourd'hui le fromage Roquefort comme appartenant à la catégorie 1.3 du critère *Listeria monocytogenes* défini dans le chapitre 1 de l'annexe I du règlement (CE) n2073/2005. Etant donné qu'il a été démontré qu'il n'y a pas de croissance de *Listeria monocytogenes* dans le fromage Roquefort à partir de sa commercialisation, la limite admise pour ce produit est bien de 100 ufc/g de *L. monocytogenes* tout au long de sa durée de conservation et jusqu'à la fin de sa durée de vie.

**Le Directeur Général de l'Alimentation**

**Jean-Marc BOURNIGAL**