



**Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire**

DG Politique de contrôle
Direction Transformation et
Distribution des denrées alimentaires

CA-Botanique
Food Safety Center
Bd du Jardin botanique, 55
1000 Bruxelles
Tél. 02 211 82 11

S3.pccb@afsca.be
www.afsca.be

NE 0267.387.230

NOTE

Note à l'attention des opérateurs du secteur de la viande, des fédérations professionnelles concernées et des organismes de certification et d'inspection agréés.

Correspondant :	Elisabeth Ngonlong Ekendé			
Téléphone :	02/211.87.10			
E-mail :	Elisabeth.NgonlongEkende@afsca.be			
Votre lettre du	Vos références	Nos références	Annexes	Date
		PCCB/S3/ENE/ 1283494		23/04/2015
Objet :	Production de viandes séparées mécaniquement (VSM)			

Madame, Monsieur,

Le règlement (CE) n° 2073/2005¹ prévoit des critères de sécurité des denrées alimentaires et des critères d'hygiène des procédés respectivement au chapitre I (1.7) et au chapitre II (2.1.7) auxquels doivent satisfaire les viandes séparées mécaniquement (VSM) produites par les techniques visées au chapitre III, paragraphe 3 de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004². Il s'agit des VSM qui ont été produites à l'aide de techniques qui n'altèrent pas la structure des os utilisés dans la production des VSM et dont la teneur en calcium n'est pas beaucoup plus élevée que celle de la viande hachée.

L'Agence tient à rappeler que ces VSM doivent satisfaire aux exigences du règlement (CE) n° 2073/2005¹ quelque soit la destination finale du produit (c'est-à-dire y compris si les VSM sont destinées à la fabrication de produits à base de viande traités thermiquement). Ces exigences ne sont pas correctement reprises dans le guide d'autocontrôle G-006. Ce guide sera adapté dans ce sens lors de la prochaine révision.

Dans le cas où l'exploitant du secteur alimentaire a effectué des analyses qui démontrent que les VSM respectent les critères microbiologiques régissant la viande hachée qui sont mentionnées dans le règlement (CE) n° 2073/2005¹, ces VSM peuvent être utilisées dans des préparations à base de viande dont il est clair qu'elles ne sont pas destinées à être consommées avant d'avoir subi un traitement thermique et dans les produits à base de viande.

Je vous prie de croire Madame, Monsieur, en l'assurance de ma considération distinguée.

Vicky Lefevre
Directeur général

Notre mission est de veiller
à la sécurité de la chaîne
alimentaire et à la qualité de
nos aliments, afin de protéger
la santé des hommes,
des animaux et des plantes.

¹ Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

² Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.