



## Circulaire relative à l'utilisation d'acide lactique dans les abattoirs bovins.

Référence	PCCB/S2/GDS/1019324	Date	13/03/2013
Version actuelle	1.0	Date de mise en application	<b>Date de publication</b>
Mots-clés	Abattoirs, acide lactique, carcasses, bovins.		

Rédigé par	Validé par
De Smedt Griet, attaché	Diricks Herman, directeur général

### 1. Objectif

La présente circulaire a pour objectif d'attirer l'attention sur les exigences réglementaires en matière d'utilisation d'acide lactique dans les abattoirs bovins.

### 2. Champ d'application

Abattage de bovins

### 3. Références

#### 3.1. Législation

Règlement (UE) n° 101/2013 de la Commission du 4 février 2013 concernant l'utilisation de l'acide lactique pour réduire la contamination microbiologique de surface des carcasses de bovins.

Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n°1333/2008 du Parlement européen et du Conseil.

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

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.

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

### 3.2. Autres

Circulaire du 07.11.2012 (PCCB/S2/GDS/927854)<sup>1</sup> relative à l'abattage hygiénique des ongulés domestiques.

Avis scientifique de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) du 26.07.2011<sup>2</sup> sur l'évaluation de l'innocuité et de l'efficacité de l'acide lactique pour l'élimination de la contamination microbienne de surface des carcasses, découpes et parures de bovins.

Avis rapide 23-2012 du Comité Scientifique de l'AFSCA du 14.09.2012 concernant l'utilisation d'acide lactique sur les carcasses de bovins (dossier Sci Com 2012/22).

## 4. Définitions et abréviations

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

UPC : Unité provincial de contrôle

## 5. Utilisation d'acide lactique sur les carcasses de bovins

Le Règlement (UE) n° 101/2013 est entré en vigueur le 25 février 2013. Ce Règlement est directement applicable dans tous les États membres et s'adresse aux exploitants des abattoirs bovins. Depuis le 25 février 2013, les exploitants d'abattoir peuvent utiliser l'acide lactique sur des carcasses entières, sur des demi-carcasses ou sur les quartiers de bovins avec pour objectif de réduire la contamination superficielle microbiologique des viandes. Si les exploitants d'abattoir souhaitent utiliser cette possibilité, ils doivent respecter un certain nombre de conditions. Ces conditions sont énumérées et commentées ci-dessous.

### 5.1. Conditions pour l'utilisation d'acide lactique pour réduire la contamination microbienne de surface

1. Les solutions d'acide lactique peuvent uniquement être préparées avec de l'acide lactique conforme aux spécifications reprises dans le Règlement (UE) n° 231/2012. Il s'agit notamment des spécifications suivantes:

- **définition:** l'acide lactique (E 270) se compose d'un mélange d'acide lactique ( $C_3 H_6 O_3$ ) et de lactate d'acide lactique ( $C_6 H_{10} O_5$ ) obtenu par fermentation lactique de sucres ou préparation de synthèse. L'acide lactique est hygroscopique et lorsqu'il est concentré par ébullition, il se condense pour former du lactate d'acide lactique qui, par dilution et réchauffement, s'hydrolyse en acide lactique.  
EINECS: 200-018-0  
Nom chimique: acide lactique, acide 2-hydroxypropionique, acide 1-hydroxyéthane-1-carboxylique  
Formule chimique :  $C_3 H_6 O_3$   
Poids moléculaire: 90,08  
Composition: pas moins de 76 %
- **description:** liquide sirupeux à solide, incolore ou jaunâtre, pratiquement inodore
- **identification:** épreuve de recherche de lactate : satisfait à l'essai

<sup>1</sup> Voir site web de l'AFSCA : [www.afsca.be](http://www.afsca.be)

<sup>2</sup> Voir site web EFSA: [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)

- **pureté:**
  - cendres sulfatées: pas plus de 0,1 %
  - chlorure: pas plus de 0,2 %
  - sulfate: pas plus de 0,25 %
  - fer: pas plus de 10 mg/kg
  - arsenic: pas plus de 3 mg/kg
  - plomb: pas plus de 2 mg/kg
  - mercure: pas plus de 1 mg/kg

Remarque: la présente spécification porte sur une solution aqueuse à 80 %; pour des solutions aqueuses plus faibles, les valeurs doivent être calculées sur base de leur teneur en acide lactique.

2. Les solutions d'acide lactique peuvent uniquement être appliquées à l'abattoir sur des carcasses entières ou sur des demi-carcasses ou sur les quartiers de bovins domestiques (y compris les espèces *Bubalus* et *Bison*), quelque soit l'âge des bovins (les viandes de veaux entrent donc également en ligne de compte).

3. Les solutions d'acide lactique peuvent uniquement être appliquées par pulvérisation ou brumisation à des concentrations de 2 à 5% dans de l'eau potable et à des températures de maximum 55°C.

La pulvérisation ou la brumisation doit rester limitée au traitement des carcasses, le brouillard ne peut pas se propager à tout l'espace d'abattage.

4. Les solutions d'acide lactique doivent être appliquées dans des conditions contrôlées et vérifiables, y compris au moins les critères énumérés au point 5.2. C'est pourquoi il est conseillé de travailler avec des cabines automatisées. L'application se fait après l'inspection post mortem et avant le refroidissement.

L'utilisation d'acide lactique pour réduire la contamination microbiologique superficielle des viandes doit être intégrée aux bonnes pratiques d'hygiène et au système d'autocontrôle de l'abattoir basé sur les principes HACCP. L'utilisation d'acide lactique ne peut en effet pas supprimer l'obligation de l'exploitant de satisfaire aux prescriptions réglementaires en matière d'hygiène des denrées alimentaires<sup>3</sup> et ne peut en aucun cas être considérée comme un remplacement des bonnes pratiques d'hygiène ou comme une alternative au respect des prescriptions réglementaires (en matière d'hygiène).

5. Les solutions d'acide lactique ne peuvent pas être appliquées sur des carcasses présentant des traces visibles de contamination.

Chaque souillure visible (déjections, poils, contenu gastro-intestinal, lubrifiant,...) des viandes doit immédiatement être ôtée en la coupant ou par un autre traitement ayant un effet similaire (par ex. un traitement court, très local et ciblé pour lequel on utilise de la vapeur immédiatement réaspirée). Ce n'est qu'après que la souillure est enlevée que l'acide lactique peut être appliqué.

6. L'application de solutions d'acide lactique ne peut pas conduire à une modification physique irréversible (ex. décoloration) des viandes.

---

<sup>3</sup> Prescriptions en matière d'hygiène des denrées alimentaires comme défini dans les Règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 2073/2005.

## **5.2. Critères et paramètres de contrôle HACCP minimaux**

1. L'échantillonnage des carcasses en vue d'évaluer le respect des critères microbiologiques (au sens du Règlement (CE) n° 2073/2005) doit être réalisé préalablement à l'application de solutions d'acide lactique sur les carcasses entières, les demi-carcasses ou les quartiers.

L'échantillonnage des carcasses en vue d'évaluer le respect des critères microbiologiques doit avoir lieu après l'habillage (c.-à-d. au moment où la carcasse est complètement vidée des intestins et autres abats). De plus, en fonction de la méthode d'échantillonnage utilisée, l'échantillonnage est réalisé avant le début du refroidissement de la viande (méthode d'échantillonnage destructive conformément aux dispositions du Règlement (CE) n° 2073/2005) ou dans la chambre froide au plus tard dans les 2 à 4 heures qui suivent l'abattage (méthode d'échantillonnage non destructive, équivalente à la méthode destructive).

L'application de solutions d'acide lactique peut uniquement avoir lieu après l'échantillonnage des carcasses.

2. La concentration d'acide lactique au cours du traitement doit, en tant que partie du plan HACCP, être vérifiée à l'aide d'un monitoring périodique, documentée et enregistrée.

3. La température de la solution d'acide lactique au cours du traitement doit, en tant que partie du plan HACCP, être surveillée de manière continue par des mesures instrumentales, documentée et enregistrée.

## **5.3. Informations relatives au traitement**

Les exploitants d'abattoir qui utilisent des solutions d'acide lactique informent l'exploitant de l'établissement, qui reçoit les carcasses entières ou les demi-carcasses ou les quartiers traités, de l'utilisation d'acide lactique. Cette fourniture d'informations doit se faire par écrit.

## **5.4. Accord préalable de l'AFSCA**

Etant donné que l'utilisation d'acide lactique change de manière significative l'infrastructure et l'exploitation de l'abattoir, l'Unité provinciale de contrôle (UPC) dont dépend l'abattoir doit être informée à temps de l'intention d'utiliser ce produit. L'exploitant de l'abattoir doit notamment fournir les informations suivantes à l'UPC :

- les changements prévus dans l'infrastructure,
- l'adaptation du système d'autocontrôle, et
- la période de temps requise pour l'adaptation de l'infrastructure et la mise en œuvre effective.

L'UPC effectuera ensuite une visite sur place afin de vérifier que les conditions précitées sont bien remplies. Si tel est le cas, l'utilisation d'acide lactique pourra être autorisée dans l'abattoir concerné.

## **6. Annexes**

/

## 7. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1.0		-