

## **Renforcement du contrôle de qualité des fromages étrangers**

*Le secteur néerlandais du fromage, en coopération avec l'Autorité néerlandaise sur la sécurité des produits alimentaires et de consommation (NVWA), a élaboré un protocole axé sur la gestion des risques de la Listeria monocytogenes dans les fromages et types de fromages étrangers.*

Le règlement européen 2073/2005 exige que le producteur soit en mesure de prouver que le taux de Listeria monocytogenes ne peut pas dépasser le plafond de 100 ufc/g pendant la durée de conservation, à la fin de la durée de conservation du produit.

En raison des propriétés physico-chimiques d'un certain nombre de fromages étrangers, la Listeria monocytogenes peut très bien se développer dans ces fromages. La Listeria monocytogenes est considérée comme un risque important pour la sécurité alimentaire par l'Autorité néerlandaise sur la sécurité des produits alimentaires et de consommation et sa surveillance est extrêmement stricte (décrit plus en détail dans la fiche d'information 85\*). En pratique, cela signifierait pour les fromages étrangers que la durée de conservation après la découpe et l'emballage deviendrait extrêmement courte (environ 5 jours). Une analyse de Listeria monocytogenes et une libération positive doivent également avoir lieu dans ces 5 jours. Il en résulterait dans la pratique, que de nombreux fromages étrangers ne pourraient plus être disponibles dans le commerce.

Les professionnels néerlandais de la découpe et de l'emballage de fromages étrangers, unis au sein de l'association professionnelle pour le commerce des produits laitiers : Gemzu, ont élaboré un régime d'assurance sécurité (SAR) en coopération avec l'Autorité néerlandaise sur la sécurité des produits alimentaires et de consommation (NVWA) et l'Organisme de contrôle sur la qualité des produits (COKZ). Ce protocole spécifique à la découpe et à l'emballage des fromages (étrangers), est officiellement reconnu par les autorités néerlandaises de sécurité alimentaire (COKZ et NVWA) et garantit que les fromages concernés pourront aussi être vendus sur le marché néerlandais à l'avenir.

Compte tenu du potentiel de croissance de la Listeria monocytogenes et pour couvrir les risques associés dans la catégorie de produits concernée, des mesures substantielles doivent toutefois être prises par les importateurs/transformateurs néerlandais et leurs fournisseurs à l'étranger. Les exigences sont énoncées dans le SAR susmentionné.

Pour chaque type de fromage (étranger), le risque est déterminé sur la base des paramètres physico-chimiques mesurés du produit (pH, Aw, teneur en humidité, teneur en sel, teneur en acide acétique et en acide lactique). Dans le pire des cas, on utilise la modélisation générique FSSP pour déterminer s'il y a risque de Listeria monocytogenes. Ce risque est défini comme : Faible, Moyen ou Élevé.

Le risque pour le producteur est également défini. Sur la base d'une évaluation, il est déterminé si le producteur présente un risque faible, moyen ou élevé.

Pour une évaluation correcte des risques par les importateurs/transformateurs néerlandais, il est essentiel que les producteurs de types de fromages étrangers coopèrent. Les producteurs sont informés à ce sujet par l'intermédiaire de leurs clients néerlandais et reçoivent un questionnaire détaillé. Les autorités alimentaires néerlandaises surveilleront le SAR convenu.

Il est indispensable que les producteurs de fromages étrangers remplissent et retournent le questionnaire.

\*

<https://www.nvwa.nl/documenten/consument/eten-drinken-roken/levensmiddelenketen/publicaties/microbiologische-criteria-interpretatiedocument-nvwa-informatieblad-85>