



21 mai 2015

(15-2659)

Page: 1/2

Comité des obstacles techniques au commerce

Original: anglais

NOTIFICATION

Addendum

La communication ci-après, datée du 21 mai 2015, est distribuée à la demande de la délégation des États-Unis d'Amérique.

INTITULÉ: *Descriptive Designation for Needle- or Blade-Tenderized (Mechanically Tenderized) Beef Products* (Dénomination descriptive pour les produits du bœuf attendris au moyen d'aiguilles ou de lames (attendris mécaniquement))

ORGANISME: *Food Safety and Inspection Service* (Service de la sécurité sanitaire et de l'inspection des aliments), *USDA* (Département de l'agriculture des États-Unis)

ACTION: Règle finale

RÉSUMÉ: Le Service de la sécurité sanitaire et de l'inspection des aliments (FSIS) modifie la réglementation fédérale relative à l'inspection des viandes afin d'exiger l'inclusion des dénominations descriptives "attendrie mécaniquement", "attendrie à la lame" ou "attendrie avec des aiguilles" sur les étiquettes des produits du bœuf attendris avec des aiguilles ou des lames crus ou partiellement cuits, y compris les produits du bœuf dans lesquels a été injectée une marinade ou une solution. La mesure ne concerne pas les produits destinés à subir une cuisson complète ou un traitement complet de létalité additionnel dans un établissement officiel. Aux termes de cette réglementation finale, le nom de ces produits devra inclure la dénomination descriptive "attendrie mécaniquement", "attendrie à la lame" ou "attendrie avec des aiguilles" ainsi qu'une description précise des ingrédients d'origine bovine. Tous les mots de la dénomination descriptive et le nom du produit devront utiliser le même type de caractères facile à lire et être de la même couleur et devront être inscrits sur un fond contrastant d'une seule couleur. Les mots pourront être inscrits en lettres majuscules ou minuscules, ces dernières ne pouvant pas être d'une taille inférieure à un tiers (1/3) de la taille de la plus grande lettre. De plus, les étiquettes des produits du bœuf attendris au moyen d'aiguilles ou de lames crus ou partiellement cuits qui sont destinés aux consommateurs particuliers et aux hôtels, restaurants et établissements similaires devront comporter des instructions de cuisson validées. Ces instructions devront préciser la température interne minimale et le temps de maintien ou de "séjour" à température des produits pour en garantir la cuisson complète.

La raison pour laquelle le FSIS modifie cette réglementation est qu'il a été prouvé scientifiquement que les produits du bœuf attendris mécaniquement doivent être cuits complètement afin de réduire le risque de transfert de bactéries pathogènes vers l'intérieur de la viande pendant le processus d'attendrissage mécanique.

Le FSIS annonce aussi la disponibilité de lignes directrices actualisées pour utilisation par les établissements soumis à inspection fédérale lors de l'élaboration d'instructions de cuisson validées pour les produits attendris mécaniquement.

CALENDRIER: Date d'entrée en vigueur: 17 mai 2016. Comme indiqué dans le préambule, le FSIS a fixé cette date d'entrée en vigueur compte tenu des retombées potentielles pour la santé publique.

http://members.wto.org/crnattachments/2015/tbt/USA/15_2081_00_e.pdf
