



2024/2895

21.11.2024

**RÈGLEMENT (UE) 2024/2895 DE LA COMMISSION**  
**du 20 novembre 2024**  
**modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 en ce qui concerne *Listeria monocytogenes***  
**(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 4, paragraphe 4,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission <sup>(2)</sup> établit les critères microbiologiques applicables à certains micro-organismes et les règles d'application que les exploitants du secteur alimentaire doivent observer en ce qui concerne les mesures d'hygiène générales et spécifiques visées à l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004.
- (2) Le règlement (CE) n° 2073/2005 fixe notamment des critères de sécurité des denrées alimentaires définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires, applicables aux produits mis sur le marché. Ce règlement prévoit des critères de sécurité alimentaire pour *Listeria monocytogenes*, qui est un agent pathogène majeur d'origine alimentaire qui présente un risque grave pour la santé publique en raison de son taux de mortalité élevé. Dans son dernier rapport sur les zoonoses <sup>(3)</sup>, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a fait observer que le nombre de cas de listériose chez l'homme dans l'Union était supérieur de 15,9 % en 2022 à celui de 2021 et que le nombre de décès dus à des foyers d'infection d'origine alimentaire causés par *Listeria monocytogenes* dans l'Union en 2022 était l'un des plus élevés jamais signalés à l'Autorité au cours des dix dernières années. Eu égard à cette recrudescence des cas de listériose dans l'Union, il est essentiel que les critères de sécurité alimentaire fixés pour *Listeria monocytogenes* puissent offrir un niveau élevé et cohérent de protection des consommateurs tout au long de la chaîne alimentaire.
- (3) Le risque de contracter la listériose par voie alimentaire est influencé à la fois par la sensibilité individuelle du consommateur et par la capacité des denrées alimentaires contaminées à permettre le développement de *Listeria monocytogenes* à des niveaux élevés. Les nourrissons et les consommateurs dont les défenses immunitaires sont affaiblies parce qu'ils souffrent de maladies, de troubles ou de problèmes de santé sont très sensibles à *Listeria monocytogenes* et ne peuvent être exposés à des denrées alimentaires contenant cet agent pathogène à quelque concentration que ce soit. Pour les autres consommateurs, il est scientifiquement reconnu que seule l'ingestion de denrées alimentaires contenant une concentration de *Listeria monocytogenes* supérieure à la limite de 100 ufc/g est potentiellement préjudiciable à la santé. Par conséquent, les denrées alimentaires prêtes à être consommées, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales, qui permettent le développement de *Listeria monocytogenes* au-delà de la limite de 100 ufc/g pendant toute leur durée de conservation constituent un groupe de produits alimentaires sensible sur lequel les mesures d'atténuation des risques devraient être axées.
- (4) En vertu du règlement (CE) n° 2073/2005, la présence de *Listeria monocytogenes* doit être non détectée dans 25 g de denrées alimentaires prêtes à être consommées capables de permettre le développement de *Listeria monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales, avant qu'elles ne quittent le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire qui les a fabriquées, lorsque cet exploitant du secteur alimentaire n'est pas en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le niveau de *Listeria monocytogenes* ne dépassera pas la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation des denrées alimentaires concernées. Toutefois, le règlement (CE) n° 2073/2005 ne prévoit pas de critère applicable à ces denrées alimentaires une fois qu'elles ont quitté le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire qui les a fabriquées, alors qu'il n'est toujours pas possible de garantir le non-dépassement de la limite de 100 ufc/g pendant toute leur durée de conservation.
- (5) Afin de garantir le même niveau de protection de la santé publique de la production à la distribution des denrées alimentaires prêtes à être consommées, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales, permettant le développement de *Listeria monocytogenes*, le critère de sécurité des denrées alimentaires «*Listeria monocytogenes* — Non détecté dans 25 g» devrait s'appliquer à toutes les situations dans lesquelles ces denrées alimentaires sont mises sur le marché pendant leur durée de conservation et pour lesquelles l'exploitant du secteur alimentaire producteur n'a pas été en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le niveau de *Listeria monocytogenes* ne dépasserait pas la limite de 100 ufc/g pendant toute leur durée de conservation.

<sup>(1)</sup> JO L 139 du 30.4.2004, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj>.

<sup>(2)</sup> Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>).

<sup>(3)</sup> <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8442>.

- (6) Afin de laisser aux exploitants du secteur alimentaire suffisamment de temps pour adapter leurs pratiques et procédures à la nouvelle exigence, le présent règlement ne devrait pas s'appliquer avant le 1<sup>er</sup> juillet 2026.
- (7) Il convient donc de modifier le règlement (CE) n° 2073/2005 en conséquence.
- (8) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

L'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

*Article 2*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est applicable à partir du 1<sup>er</sup> juillet 2026.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 20 novembre 2024.

*Par la Commission*  
*La présidente*  
Ursula VON DER LEYEN

## ANNEXE

À l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005, le chapitre 1 (Critères de sécurité des denrées alimentaires) est modifié comme suit:

1) La ligne 1.2 est remplacée par le texte suivant:

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/ toxines, métabolites	Plan d'échantillon- nage		Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
«1.2 Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g (*)		EN/ISO 11290-2 (**)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		5	0	Non détecté dans 25 g (***)		EN/ISO 11290-1	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

(\*) Ce critère est applicable si l'exploitant du secteur alimentaire qui a produit les denrées alimentaires a été en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le niveau de *L. monocytogenes* ne dépassera pas la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation des denrées alimentaires. L'exploitant peut fixer, pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour que la limite de 100 ufc/g ne soit pas dépassée au terme de la durée de conservation des denrées alimentaires.

(\*\*) 1 ml d'inoculum est déposé sur une boîte de Petri d'un diamètre de 140 mm ou sur trois boîtes de Petri d'un diamètre de 90 mm.

(\*\*\*) Ce critère est applicable lorsque l'exploitant du secteur alimentaire qui a produit les denrées alimentaires n'a pas été en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le niveau de *L. monocytogenes* ne dépassera pas la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation des denrées alimentaires.»

2) Dans les notes d'interprétation des résultats des analyses, la note «*L. monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *L. monocytogenes* avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer que ces produits ne dépasseront pas la valeur limite de 100 ufc/g pendant toute leur durée de conservation:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.»

est remplacée par le texte suivant:

«*L. monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *L. monocytogenes* si l'exploitant du secteur alimentaire qui a produit les denrées alimentaires n'a pas été en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le niveau de *L. monocytogenes* ne dépassera pas la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation des denrées alimentaires:

- qualité satisfaisante si toutes les valeurs observées indiquent que la bactérie n'est pas détectée dans une unité de l'échantillon,
- qualité insatisfaisante si la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.»