



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

importations

Question écrite n° 42287

Texte de la question

M. Jean-François Chossy appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales sur les importations de viande bovine en provenance de pays où l'engraissement des bovins est particulièrement intensif. Il lui demande si toutes les garanties sanitaires sont respectées pour cette viande au départ des pays exportateurs et si le cahier des charges imposé aux éleveurs européens est respecté. Il lui demande également quelles sont les dispositions qui permettent de s'assurer que les importateurs sont en conformité avec la législation.

Texte de la réponse

Les conditions sanitaires d'importation de la viande bovine sont totalement harmonisées au plan communautaire. La directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixe les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. Ces dispositions visent à s'assurer que les produits d'origine animale offrent une garantie équivalente aux produits de l'Union européenne. Il s'agit donc de n'autoriser des importations qu'en provenance des pays tiers pour lesquels un audit communautaire a eu lieu et a démontré le respect de cette équivalence. L'autorité vétérinaire compétente doit fournir des garanties appropriées quant au contrôle du respect de la législation communautaire. De plus, tout lot importé doit être accompagné par un certificat sanitaire attestant que les produits satisfont aux exigences prévues par la réglementation communautaire au regard de la santé publique et à la santé animale. La directive 97/78/CE du Conseil du 18 décembre fixe les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté. Dans ce cadre, les États membres veillent à ce que tout lot introduit sur un poste d'inspection frontalier soit soumis à un contrôle documentaire et d'identité permettant de vérifier ces garanties et, selon le cas, un contrôle physique comprenant des examens sensoriels (odeur, consistance, saveur), des tests physiques ou chimiques simples (tranchage, décongélation, cuisson), des tests de laboratoire centrés sur la recherche de résidus, de pathogènes, de contaminants, et ou de preuves d'altération. Les résultats de ce contrôle permettent de déterminer la destination du lot concerné, à savoir sa mise en libre pratique ou, en cas de résultat défavorable, sa réexpédition ou sa destruction.

Données clés

Auteur : [M. Jean-François Chossy](#)

Circonscription : Loire (7^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 42287

Rubrique : Commerce extérieur

Ministère interrogé : agriculture, alimentation et pêche

Ministère attributaire : agriculture, alimentation et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 22 juin 2004, page 4571

Réponse publiée le : 26 octobre 2004, page 8361