



**CONSEIL DE
L'UNION EUROPÉENNE**

Bruxelles, le 10 avril 2008

8310/08

AGRILEG 53

NOTE

de la: délégation française
au: Conseil

Objet: Décontamination chimique des viandes fraîches

Les délégations trouveront en annexe une note de la délégation française. Cette note sera soumise au Conseil "Agriculture et pêche", sous le point "divers" de sa session du 14 avril 2008.

Objet : décontamination chimique des viandes fraîches

Les autorités françaises souhaitent appeler l'attention du Conseil et de la Commission sur leur préoccupation concernant le projet d'autorisation par la Commission de la décontamination chimique des viandes fraîches.

Les récents avis scientifiques de l'Autorité européenne de sécurité des aliments et des Comités scientifiques de la Commission sur la santé et les risques environnementaux (SCHER) et les risques sanitaires émergents et nouveaux (SCENHIR), n'ont pas permis de lever toutes les incertitudes relatives à l'utilisation des substances considérées. Ces avis ont en particulier relevé l'absence de données suffisantes concernant le risque d'induction de mécanismes de résistance antimicrobienne et de perte d'efficacité des produits suite à de mauvais usages.

Dans ces circonstances, les travaux doivent être poursuivis avant d'envisager les modalités d'une éventuelle autorisation pour l'utilisation de certaines substances chimiques décontaminantes, dans des conditions de pleine sécurité.

Par ailleurs, la question de l'opportunité d'une telle autorisation reste posée. L'objectif de la décontamination chimique est de pallier des défauts d'hygiène préalables en visant à assainir les carcasses en fin de chaîne de production. Elle va à l'encontre de la priorité attachée depuis toujours au sein de l'Union européenne au respect des bonnes pratiques hygiéniques, que le Paquet hygiène est venu conforter. C'est au contraire en vue d'une maîtrise tout au long de la chaîne alimentaire, notamment au niveau des points critiques, que les efforts doivent être poursuivis.

Le haut niveau de qualité des productions communautaires est un avantage comparatif parfaitement perçu par les consommateurs européens et étrangers, qui doit être préservé et encouragé. Les consommateurs européens ne souhaitent pas la mise sur le marché généralisée de viandes de volailles ou d'autres espèces qui auraient subi un traitement chimique de cette nature, d'autant plus que les conditions d'une information complète et loyale pour tous les aliments concernés ne seraient pas réunies.