

## Conditions d'importation de la viande fraîche et des produits à base de viande dans l'UE

**L'Union européenne est de loin le plus grand importateur mondial de denrées alimentaires. Les régimes d'importation pour la viande et les produits à base de viande ont été totalement harmonisés et la Commission européenne agit en tant qu'autorité compétente au nom des 25 États membres. Elle est l'unique partenaire de négociations des pays tiers pour toutes les questions touchant aux conditions d'importation de la viande et des produits à base de viande.**



La Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs de la Commission a pour rôle de veiller à la sécurité des denrées alimentaires dans l'UE. Les règles d'importation de la viande et des produits à base de viande visent donc à garantir que toutes les marchandises qui pénètrent dans l'UE satisfassent aux mêmes exigences que les produits des États membres, non seulement pour ce qui est de l'hygiène et de tous les aspects de la sécurité du consommateur, mais également en ce qui concerne le statut sanitaire des animaux.

Pour que le processus d'importation se déroule de façon harmonieuse et efficace, il est nécessaire que les pays et entreprises concernés comprennent les principes fondamentaux et l'esprit de la législation alimentaire européenne sur lesquels se fondent les règles d'importation.

### Principes de la législation alimentaire européenne

Les citoyens européens sont, de façon tout à fait légitime, très exigeants quant à la sécurité et à la qualité des denrées alimentaires qu'ils consomment. Les systèmes de production et les structures commerciales modernes permettent aujourd'hui une transparence totale, tant pour les questions de police sanitaire et de sécurité des denrées alimentaires que pour les normes de production environnementales et le bien-être des animaux. Pour répondre aux exigences de ses citoyens et tenir compte des progrès techniques réalisés ces dernières années, l'UE a entrepris un remaniement en profondeur de sa législation relative à la sécurité des denrées alimentaires. Ce processus de réforme est désormais en grande partie achevé.

La nouvelle législation alimentaire de l'UE met tout particulièrement l'accent sur les procédures de contrôle tout au long de la chaîne alimentaire, «de la ferme à la table». La législation alimentaire générale favorise la circulation des informations et la gestion de la qualité. Cette philosophie reflète les attentes des consommateurs et exploite les possibilités offertes par les avancées techniques. Une simple vérification du produit final ne fournirait pas le même niveau de sécurité, de qualité et de transparence.

## Règles générales pour la viande et les produits à base de viande

Les importations de viande fraîche et de produits à base de viande dans l'Union européenne sont soumises à une certification vétérinaire, impliquant la reconnaissance de l'autorité compétente du pays tiers par la direction générale de la santé et de la protection des consommateurs. Cette reconnaissance formelle est une condition indispensable à l'autorisation d'exporter dans l'Union européenne. Des autorités légitimes du point de vue juridique et disposant de pouvoirs suffisants dans le pays exportateur doivent assurer des inspections et des contrôles fiables tout au long de la chaîne de production, portant sur tous les aspects pertinents en matière d'hygiène, de police sanitaire et de santé publique.



© Eureka Slide

Toutes les négociations bilatérales et autres discussions relatives aux importations de viande et de produits à base de viande sont du ressort de l'autorité vétérinaire compétente du pays. Les autres parties intéressées et les entreprises privées doivent contacter l'autorité nationale compétente et communiquer avec l'Union européenne par son intermédiaire.

## Points importants spécifiques

Pour la viande et les produits à base de viande de toutes les espèces, les pays d'origine doivent figurer sur une **liste de pays autorisés** pour le produit concerné. Les critères d'admission de cette liste sont les suivants:

- Il doit exister dans les pays exportateurs une **autorité vétérinaire compétente** qui sera responsable à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. Cette autorité doit posséder les structures, les ressources et les pouvoirs suffisants pour effectuer des inspections efficaces et garantir une certification fiable des conditions vétérinaires et d'hygiène générale.
- Le pays ou la région d'origine doit respecter les normes en matière de **santé animale**. Cela implique que le pays doit être membre de l'Office international des épizooties (OIE) et répondre aux normes ainsi qu'à l'obligation de notification définies par cette organisation. Les services vétérinaires appropriés doivent assurer l'exécution efficace de tous les contrôles sanitaires nécessaires.
- Les autorités nationales doivent également garantir que les exigences en matière de **hygiène et de santé publique** sont satisfaites. La législation relative à l'hygiène définit des critères spécifiques quant à la structure des établissements, à l'équipement et aux opérations d'abattage, de découpe, de stockage et de transformation de la viande. Ces dispositions visent à assurer des niveaux de qualité élevés et à prévenir tout risque de contamination du produit au cours de la transformation.
- Un **système de contrôle** doit être mis en place afin de vérifier le respect des exigences communautaires en matière de **résidus de médicaments vétérinaires, pesticides et contaminants**.

- Un programme de contrôle approprié doit être conçu par l'autorité compétente et soumis à la Commission européenne pour approbation initiale, avec renouvellement annuel.
- Les importations ne sont autorisées que si elles proviennent d'**établissements agréés** (abattoirs, ateliers de découpe, établissements de traitement du gibier, entrepôts frigorifiques, entreprises de transformation de la viande), répondant, après inspection par l'autorité compétente du pays exportateur, aux exigences communautaires. L'autorité est tenue de fournir les garanties nécessaires et d'effectuer des contrôles réguliers.
- Pour l'importation de viande bovine, ovine ou caprine, il est nécessaire de déterminer le **statut au regard de l'ESB** des pays exportateurs. Ce statut est défini par une évaluation des risques et il est lié aux conditions d'importation spécifiques à l'ESB.
- Une inspection de l'**Office alimentaire et vétérinaire** de la Commission doit confirmer le respect des exigences énumérées ci-dessus. Cette mission de contrôle est la base de la relation de confiance qui doit s'établir entre la Commission européenne et l'autorité compétente du pays exportateur.

### **Inspection aux frontières**

Pour pénétrer dans l'Union européenne, les importations de viande et de produits à base de viande doivent passer par un poste d'inspection frontalier agréé, placé sous l'autorité d'un vétérinaire officiel.

Chaque lot fait l'objet d'un contrôle systématique des documents et de l'identité, ainsi que d'une vérification physique si cela est nécessaire. La fréquence des contrôles physiques dépend du risque présenté par le produit et des résultats des vérifications précédentes.

Les lots qui, après inspection, se révèlent non conformes à la législation communautaire doivent être détruits ou, sous certaines conditions, réexpédiés dans les 60 jours.

**Afin de protéger la santé des animaux, les importations personnelles de viande ou de produits à base de viande dans l'Union européenne par des passagers ou des voyageurs sont totalement interdites.**

Pour de plus amples informations:

[http://europa.eu.int/comm/food/animal/animalproducts/personal\\_imports/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/animal/animalproducts/personal_imports/index_en.htm)

### **Assistance technique**

Conformément à l'accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), la Commission européenne fournit une assistance technique et des ressources pour le renforcement des capacités institutionnelles. Ces instruments peuvent aider les pays en développement à remplir les conditions d'importation communautaires.

En plus des programmes de développement nationaux et régionaux, des mécanismes horizontaux spécifiques ont été instaurés dans le but d'améliorer l'hygiène, la sécurité et la santé des animaux dans les pays en développement et de former les fonctionnaires des autorités du monde entier. Les délégations de l'Union européenne peuvent fournir des informations détaillées sur les programmes disponibles.

## Quelles sont les formalités à accomplir pour les pays exportateurs?

L'Union européenne a mis au point une procédure en plusieurs étapes afin d'évaluer l'éligibilité des pays tiers à l'exportation de viande et de produits à base de viande dans les États membres.

1. L'autorité nationale d'un pays tiers doit tout d'abord présenter une demande officielle à la direction générale de la santé et de la protection des consommateurs de la Commission européenne pour exporter de la viande et des produits à base de viande dans l'Union européenne. Cette demande doit permettre de prouver que l'autorité est en mesure de respecter toutes les dispositions légales pour satisfaire aux exigences communautaires.
2. La direction générale de la santé et de la protection des consommateurs envoie un questionnaire qui doit être complété et renvoyé.
3. Le plan de surveillance des résidus du pays exportateur doit ensuite être présenté et approuvé (si cela n'a pas déjà été fait).
4. Si le plan de surveillance des résidus et le questionnaire ont été jugés satisfaisants, l'Office alimentaire et vétérinaire procède alors à une inspection pour évaluer la situation sur place.
5. Sur la base des résultats de l'inspection et des garanties fournies par le pays exportateur, la direction générale de la santé et de la protection des consommateurs propose l'inscription du pays sur la liste, définit les conditions spécifiques dans lesquelles certaines importations seront autorisées et établit la liste des établissements agréés du pays en question. Ces points sont ensuite discutés avec les représentants de tous les États membres.
6. Si les États membres sont favorables à cette proposition, la Commission européenne adopte les mesures. Les listes des établissements agréés peuvent être modifiées à la demande du pays exportateur et sont consultables par le public sur internet:  
[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third\\_country/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm)

### ***Pour de plus amples informations:***

**Les entreprises souhaitant exporter de la viande ou des produits à base de viande dans l'Union européenne doivent en premier lieu contacter les autorités nationales compétentes pour recevoir l'autorisation.**

**Le site internet de la sécurité alimentaire de la DG Santé et protection des consommateurs:**  
[http://ec.europa.eu/food/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/index_en.htm)

**Des informations détaillées sur les conditions d'importation des animaux et des produits animaux:**  
[http://ec.europa.eu/food/international/trade/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/international/trade/index_en.htm)

**Questions clés à propos des nouvelles règles d'hygiène alimentaire et des contrôles officiels des denrées alimentaires.**

[http://ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation\\_imports.pdf](http://ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation_imports.pdf)

**Promotions des exportations – un service d'assistance en ligne géré par la DG Commerce:**  
[http://exporthelp.europa.eu/index\\_en.html](http://exporthelp.europa.eu/index_en.html)