

Etat des travaux

L'objectif de la Communauté est que, d'ici à 1993, la plupart des viandes et produits carnés soient produits partout dans la Communauté conformément à des normes communes d'hygiène publique. La Commission a formulé plusieurs propositions qui n'ont pas encore été adoptées par le Conseil. L'une d'elles préconise des mesures visant à prévenir l'introduction des maladies animales exotiques par les produits carnés qui sont préparés à l'aide de viande provenant de pays tiers (Com[84]530). Il est proposé qu'une telle viande ne puisse être obtenue qu'auprès d'abattoirs agréés et que les produits ne puissent être préparés que dans des établissements également agréés (c.-à-d., mêmes exigences que pour les produits carnés préparés dans la Communauté). Parmi les autres éléments de la proposition, mentionnons des inspections sur place dans la Communauté, le transport en vertu d'un certificat de santé animale et de santé publique, et une disposition visant à coordonner les mesures d'urgences advenant l'introduction ou la propagation d'une maladie.

On prévoit mettre en place dans tous les Etats membres, le 1^{er} janvier 1991, des droits harmonisés pour les inspections sanitaires des viandes rouges et de la volaille. Là où les coûts réels d'inspection sont faibles, une réduction pouvant atteindre 50 % des droits normalisés serait autorisée jusqu'en 1993(1). A compter du 1^{er} janvier 1992, toutes les viandes produites à l'intérieur de la Communauté devraient être inspectées conformément à des règles communes. On s'attend à d'autres propositions de la Commission sur les exigences relatives au personnel chargé des inspections sanitaires.

Il est proposé de confier la surveillance et l'inspection des ateliers de découpe et des entrepôts pour volaille exclusivement aux vétérinaires officiels, sauf lorsque ces lieux sont séparés de l'abattoir. Dans ce cas, d'autres personnes convenablement qualifiées (p. ex.: un agent de la santé publique) peuvent s'en charger (Com[81]504). Quant à la police sanitaire, à l'inspection et à la certification des produits carnés, elles doivent aussi incomber à un vétérinaire.

Avant le 1^{er} octobre 1989, on décidera si les exigences de la Communauté en matière de structure et d'aménagement devraient concerner tous les abattoirs. Les normes mises en place viseront sans doute les