



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

ovins

Question écrite n° 1306

Texte de la question

M. François Cornut-Gentille attire l'attention de M. le secrétaire d'État chargé de la consommation et du tourisme sur les difficultés de la filière ovine française face à l'arrivée de nouveaux produits néo-zélandais. Recourant à une technique nouvelle de réfrigération sous atmosphère contrôlée, les producteurs d'agneaux néo-zélandais commercialisent leur production à travers le monde en la présentant comme fraîche. Or cette présentation va à l'encontre des normes de la filière ovine française qui impose des délais très raccourcis entre l'abattage et la commercialisation. L'introduction de cette nouvelle technique de conservation porte atteinte non seulement à l'équilibre de la concurrence mais aussi aux règles essentielles de protection du consommateur. Aussi il lui demande de préciser les intentions du Gouvernement pour réglementer le recours de la technique de réfrigération sous atmosphère contrôlée sur le marché ovin français.

Texte de la réponse

La viande ovine réfrigérée sous atmosphère contrôlée dite, « chilled », entre dans le champ d'application du nouveau corpus réglementaire communautaire relatif à la sécurité sanitaire des aliments dit « paquet hygiène » qui s'applique notamment aux viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée. La mise sous atmosphère contrôlée des denrées alimentaires est donc un mode de conservation autorisé dans l'Union européenne et utilisé dans la Communauté depuis plusieurs années. La réglementation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires, et en particulier l'article R. 112-9-1 2° du code de la consommation, transposant la directive (CE) n° 94/54, précise que les denrées alimentaires, dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage autorisés, doivent être étiquetées avec la mention « conditionné sous atmosphère protectrice ». La conservation sous atmosphère contrôlée est du même type que la conservation sous vide, puisqu'il s'agit d'une modification de la composition des gaz d'emballage. Selon le rapport du conseil national de la consommation du 25 juillet 2000, ces modes de conservation ne modifient pas significativement la qualité microbiologique ou organoleptique et gustative des viandes. Si les producteurs souhaitent distinguer les viandes françaises des produits néo-zélandais, ils peuvent faire mention de l'origine française de l'animal. Ils peuvent également utiliser l'allégation « frais ». La notion de fraîcheur pour une denrée alimentaire ne peut en effet s'appliquer, selon la jurisprudence, qu'à une denrée dont la durée de vie ne dépasse pas un mois. Or, les délais de conservation des viandes « chilled » néo-zélandaises ne permettent pas de leur attribuer cette qualité. Enfin, lorsque ces viandes font l'objet d'une vente promotionnelle, la mention de l'origine du produit est obligatoire.

Données clés

Auteur : [M. François Cornut-Gentille](#)

Circonscription : Haute-Marne (2^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 1306

Rubrique : Élevage

Ministère interrogé : Consommation et tourisme
Ministère attributaire : Consommation et tourisme

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 24 juillet 2007, page 4940

Réponse publiée le : 23 octobre 2007, page 6525