

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/96
25 septembre 1998

(98-3723)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

PRESCRIPTIONS QUARANTENAIRES APPLIQUÉES PAR L'AUSTRALIE À L'IMPORTATION DE VIANDE DE POULET CUITE (G/SPS/N/AUS/72)

Déclaration des Communautés européennes à la réunion
des 15 et 16 septembre 1998

I. OBSERVATIONS GÉNÉRALES

1. Les Communautés européennes estiment que, de par leur extrême rigueur, les prescriptions en matière de température/durée recommandées pour le traitement de la viande de volaille cuite transformée sont de nature à créer des obstacles non nécessaires au commerce.
2. Un examen minutieux des données scientifiques disponibles a amené les Communautés européennes à conclure que les prescriptions australiennes sont plus restrictives qu'il n'est nécessaire pour protéger la vie et la santé des animaux, qu'elles sont dénuées de tout fondement scientifique et qu'elles ne sont pas justifiables.
3. L'Australie indique que la viande de poulet doit provenir de volailles cliniquement saines, originaires du pays d'exportation et d'un élevage où aucun cas de maladie de Newcastle, de grippe aviaire ou de choléra aviaire n'a été signalé. Si le pays d'origine est en mesure de satisfaire à cette prescription, les traitements pendant une durée et à une température données seraient inutiles et contraignants.
4. Au vu de ce qui précède et compte tenu des dispositions de l'article 5:8 de l'Accord SPS, nous souhaiterions recevoir l'évaluation des risques complète effectuée par l'Australie à l'appui d'une mesure aussi stricte.
5. L'Australie fait valoir que les normes régissant la construction et la mise en place d'établissements d'abattage et de transformation doivent être équivalentes à celles qui sont applicables dans les établissements australiens. Aussi, nous croyons comprendre que chaque pays qui souhaite exporter devra engager des discussions avec l'Australie en vue de déterminer l'équivalence des systèmes respectifs et que des échanges commerciaux ne pourront avoir lieu tant qu'un accord ne sera pas intervenu, quelles que soient les garanties données par le pays exportateur. Nous souhaiterions des éclaircissements sur ce qui précède.

II. QUESTIONS SPÉCIFIQUES RELATIVES AUX PARAGRAPHES CI-APRÈS DE LA NOTIFICATION

- 1.c. Comment les exportateurs peuvent-ils savoir à l'avance s'ils ont satisfait ou non à toutes les prescriptions australiennes dès lors que le Directeur du Service australien de quarantaine et d'inspection (AQIS) peut imposer "toute autre" condition d'importation?
- 1.d. Comment un exportateur peut-il savoir ce qu'on entend par "produit agréé"?

./.

- 2.b. Pourquoi seul le poulet désossé peut-il être importé?
- 2.c. L'expression "pays d'importation" couvre-t-elle l'ensemble des Communautés européennes ou seulement les États membres pris individuellement?
- 2.d. Comment obtient-on l'agrément du Directeur de l'AQIS?
- De quels renseignements les exportateurs disposent-ils pour juger s'il y a "équivalence" avec les normes "applicables" dans les établissements australiens? Les rapports d'inspection ou d'audit concernant les établissements australiens sont-ils disponibles?
- 2.e. Les fonctionnaires de l'autorité vétérinaire australienne sont-ils présents en permanence dans les établissements australiens lors de l'abattage des poulets et de la transformation des poulets cuits destinés au marché australien?
- 2.g. Qu'entend-on par "moyens physiques"? Une simple clôture? Un mur? Des portes fermées à clé?
- 2.h. Qu'entend-on par système d'enregistrement de la durée et de la température "agrée par l'AQIS"? L'AQIS reconnaît-il comme équivalents les agréments émanant d'autres autorités compétentes? Si tel n'est pas le cas, pourquoi?
- 2.i. Qu'entend-on par "principes de l'assurance qualité"? S'agit-il de normes internationales? Dans l'affirmative, quelles sont-elles?
- 3.2. i) Voir la question au point 2.c. concernant "le pays d'exportation". L'inspection avant et après l'abattage sous supervision vétérinaire officielle est-elle pratiquée pour tous les poulets abattus en Australie qui sont destinés à la consommation intérieure?
- iii) Pourquoi cette séparation est-elle nécessaire dans les cas où les mêmes normes d'hygiène sont applicables, même si certaines des volailles ne satisfont pas aux conditions requises pour être exportées vers l'Australie pour des raisons sans rapport avec la santé?
- iv) Voir l'observation relative au point 2.g.
- v) Quelle est la justification de ces prescriptions en matière de durée et de température? Le poulet cuit conformément à ces prescriptions est-il acceptable pour les consommateurs australiens?
- vi) Comment le matériel d'enregistrement de la température est-il contrôlé pendant la cuisson?
- vii) Cela signifie-t-il que des échantillons devant servir à détecter des résidus doivent être prélevés dans chaque envoi destiné à l'Australie? Doit-on rechercher dans ces échantillons la présence de résidus qui ne sont pas interdits en Australie? À quelles normes microbiennes doit satisfaire le poulet australien produit pour le marché intérieur?
- viii) Voir la question posée au point iii). Qu'entend-on par "séparé physiquement" pendant l'entreposage?
- xi) Pourquoi ne doit-il pas y avoir dans un conteneur de produits qui ne remplissent pas les conditions requises pour être importés en Australie mais qu'il est prévu d'exporter vers une autre destination?
-