

Contact: Jonathan La Morte: +32 (0)2 789 24 01
Date: 26/11/2012
Reference: PR 2012/033

Vote du Parlement européen sur l'acide lactique: enjeu de taille pour la sécurité sanitaire de la viande bovine

Dans ce qui pourrait être un tournant dans l'approche européenne 'de l'étable à la table'¹ concernant la sécurité sanitaire des produits agricoles et alimentaires, le vote du Parlement européen sur l'acide lactique, prévu ce mercredi, sera une étape importante dans la question de savoir si l'UE acceptera ou non la décontamination chimique de la viande. L'acide lactique est une substance utilisée en dehors de l'UE pour décontaminer les carcasses bovines.

Le BEUC, le Bureau Européen des Unions de Consommateurs s'oppose à toute substance chimique pour décontaminer la viande. Nous en appelons donc au Parlement européen pour qu'il s'oppose à l'utilisation de l'acide lactique sur les carcasses de viandes bovines.

Alors que l'industrie tente d'imposer l'acide lactique, le BEUC s'inquiète de ce que les abattoirs pourraient l'utiliser pour masquer des pratiques d'hygiène déficientes avant l'inspection finale par le vétérinaire officiel. Dans l'hypothèse où le recours à cette substance venait à être autorisé, l'acide lactique ne devrait pouvoir être appliqué qu'après l'inspection finale par le vétérinaire officiel garantissant que la viande est bien propre à la consommation. Aussi, au regard de la réticence des consommateurs à accepter les traitements chimiques de la viande, il est essentiel qu'ils soient dûment informés du recours à cette technique par un étiquetage adéquat.

Monique Goyens, Directrice Générale du BEUC, déclare:

«Des études indiquent que les consommateurs sont contre le traitement chimique de la viande². Ils s'attendent à une viande sûre. La principale préoccupation des décideurs doit être de maintenir en Europe des normes strictes de sécurité sanitaire des aliments, quelles que soient les pressions industrielles et commerciales.»

«Si le recours à des produits chimiques tels que l'acide lactique venait à être autorisé, leur utilisation doit être rendue transparente pour les consommateurs. Ces derniers doivent pouvoir compter sur un étiquetage clair qui mentionne si la viande a été traitée chimiquement ou non.»

FIN

Pour de plus amples informations, lisez notre questions-réponses sur ce sujet: <http://bit.ly/Sn5lym>

¹ L'approche européenne "de l'étable à la table" garantit que des bonnes pratiques d'hygiène et des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire doivent être en place tout au long de la chaîne de production alimentaire de manière à ce que les aliments qui sont vendus au consommateur final soient sûrs.

² Un sondage en ligne de 1406 membres réalisé par WHICH ?, une organisation de consommateurs membre du BEUC, sur le public britannique, âgé de 16 ans et plus, a montré que «60% des personnes seraient peu susceptibles d'acheter du poulet qui a été traité avec des lavages / aérosols à base d'acide doux». Le sondage a été réalisé entre du 10 février au 14 février 2011. Les données ont été pondérées pour être représentatives de la population britannique. Une étude a montré que près de 90% des répondants ne choisiraient pas la viande de volaille traitée chimiquement. <http://bit.ly/V7STFR>