**Question avec demande de réponse écrite E-001342/2017**

**à la Commission**

Article 130 du règlement

**Elisabeth Morin-Chartier (PPE) et Michel Dantin (PPE)**

Objet: Définition des viandes séparées mécaniquement en vertu du règlement (CE) nº 853/2004

La définition des viandes séparées mécaniquement (VSM) prescrite par l’annexe I, point 1.14, du règlement (CE) nº 853/2004 fait l’objet d’interprétations contradictoires, notamment le premier des trois critères cumulatifs de ladite définition. L’interprétation en vigueur en France impose que la viande de cou de volaille soit considérée comme de la VSM et non comme de la viande, interdisant son utilisation dans la préparation de viande.

Afin d’apporter une sécurité juridique aux producteurs, la Commission peut-elle confirmer qu’un aliment doit être qualifié de «viande» et non de «VSM» quand les conditions suivantes sont remplies?

– La matière première utilisée, avant le désossage, est un os revêtu de l’essentiel ou de tous ses muscles entiers.

– Le produit respecte les critères généraux de la viande (annexe VII, partie B, point 17, du règlement (UE) nº 1169/2011) ainsi que les critères de la viande du paquet «hygiène» (annexe III, section V, chapitre II, point 1, du règlement (CE) nº 853/2004).