

038394/EU XXIII.GP
Eingelangt am 03/06/08

FR

FR

FR



COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Bruxelles, le 28.5.2008
COM(2008) 336 final

2008/0108 (CNS)

Proposition de

RÈGLEMENT DU CONSEIL

**modifiant le règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés
dans le secteur agricole, en ce qui concerne les normes de commercialisation
pour la viande de volaille**

(présentée par la Commission)

EXPOSÉ DES MOTIFS

Le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil reprend les dispositions du règlement (CE) n° 1906/90 concernant certaines normes de commercialisation pour la viande de volaille.

La Commission a l'intention de proposer, en application du règlement (CE) n° 853/2004, d'autoriser l'utilisation de certaines substances visant à supprimer la contamination de surface des carcasses de volaille. La définition actuelle de la viande de volaille, telle qu'elle est prévue dans le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation de la viande de volaille, n'est pas compatible avec l'utilisation de telles substances.

En effet, la référence exclusive au traitement par le froid dans la définition actuelle de la "viande de volaille" est trop restrictive par rapport à l'évolution technologique. Il y a dès lors lieu d'adapter cette définition.

De ce fait, la mise en œuvre du règlement autorisant l'utilisation de substances décontaminantes pour la volaille est conditionnée par la modification du règlement du Conseil concernant les normes de commercialisation et, en particulier, de la définition de la "viande de volaille".

Au cas où la proposition de la Commission d'autoriser l'utilisation de ces substances ne serait pas adoptée, la Commission retirera la modification de la définition proposée par la présente proposition.

Par ailleurs, depuis 1990, l'ensemble des dispositions relatives aux normes de commercialisation n'ont pas été revues de manière profonde alors que le marché de la viande de volaille de même que les habitudes de consommation ont évolué de manière importante.

Il est dès lors indispensable de reconsidérer les normes de commercialisation pour la viande de volailles notamment au regard des évolutions technologiques, et d'étendre certains principes aux préparations et produits à base de viande de volaille.

Compte tenu du fait que la viande de volaille est consommée de plus en plus sous forme de préparations et de produits à base de viande, il y a lieu d'étendre le champ d'application des normes de commercialisation pour la viande de volaille aux préparations et produits à base de viande de volaille, de même qu'à la viande de volaille saumurée qui fait l'objet d'un commerce de plus en plus important.

Dans l'esprit du consommateur, lorsque la viande de volaille est vendue à l'état de "frais", le consommateur s'attend à ce qu'elle n'ait jamais été congelée ou surgelée auparavant, ceci étant pour lui un gage de qualité. Le principe actuel selon lequel de la viande de volaille vendue à l'état "frais" ne peut avoir été congelée auparavant doit dès lors être renforcé et étendu aux préparations et produits à base de viande de volaille.

La présente proposition n'a pas d'incidences sur le budget communautaire.

Proposition de

RÈGLEMENT DU CONSEIL

modifiant le règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole, en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 37,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique»)¹ établit certaines normes de commercialisation pour la viande de volaille.
- (2) L'article 116 du règlement (CE) n° 1234/2007 prévoit que les produits du secteur de la viande de volaille sont commercialisés conformément aux dispositions figurant à l'annexe XIV dudit règlement.
- (3) Compte tenu du fait que la viande de volaille est consommée de plus en plus sous forme de préparations et de produits à base de viande, il y a lieu d'étendre le champ d'application des normes de commercialisation pour la viande de volaille aux préparations et produits à base de viande de volaille.
- (4) De même, la viande de volaille saumurée couverte par le code NC 0210 99 39 doit être couverte par le champ d'application des normes de commercialisation.
- (5) La référence exclusive au traitement par le froid dans la définition de la "viande de volaille" est trop restrictive par rapport à l'évolution technologique. Il y a dès lors lieu d'adapter cette définition.
- (6) En vertu de la législation communautaire relative à l'étiquetage des denrées l'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à induire l'acheteur en erreur, notamment sur les caractéristiques de la denrée alimentaire, et notamment sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la

¹ JO L 299 du 16.11.2007, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 248/2008 (JO L 76 du 19.3.2008, p. 6).

quantité, la durabilité, l'origine ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention.

- (7) Dans l'esprit du consommateur l'état dans lequel une viande de volaille est vendue, et notamment lorsqu'elle est vendue à l'état frais, est particulièrement important. Ainsi lorsque la viande de volaille est vendue à l'état de "frais", le consommateur s'attend à ce qu'elle n'ait jamais été congelée ou surgelée auparavant, ceci étant pour lui un gage de qualité.
- (8) Par conséquent, il y a lieu de rendre plus explicite le principe selon lequel la viande de volaille fraîche, y compris les préparations à base de viande de volaille fraîche, ne peut pas avoir été congelée avant d'être commercialisée à l'état de viande fraîche. A cet effet, il convient de rappeler que parmi les objectifs de normes de commercialisation, figurent notamment l'amélioration de la qualité de la viande de volaille et l'information y relative dans l'intérêt du consommateur, justifiant ainsi le fait que la notion de "frais" soit définie de manière plus stricte dans les normes de commercialisation que dans la législation relative à la sécurité alimentaire.
- (9) La viande de volaille qui a été congelée ou surgelée doit être vendue dans le même état, ou être utilisée dans des préparations commercialisées à l'état congelé ou surgelé, ou dans des produits à base de viande.
- (10) La subdivision de la catégorie A en A1 et A2 prévue par le règlement (CE) n° 1234/2007 n'étant pas utile ni utilisée en pratique, il y a lieu de supprimer cette exigence à des fins de simplification.
- (11) Il convient donc de modifier le règlement (CE) n° 1234/2007 en conséquence,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe XIV du règlement (CE) n° 1234/2007 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout Etat membre.

Fait à Bruxelles, le

*Par le Conseil
Le Président*

ANNEXE

La partie B de l'annexe XIV du règlement (CE) n° 1234/2007 est modifiée comme suit:

1) À la partie I, le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:

"1. Sans préjudice des dispositions de la partie C relative à la production et à la commercialisation des œufs à couver et des poussins de volailles de basse-cour, les présentes dispositions s'appliquent à la commercialisation, au sein de la Communauté, de certains types et de certaines présentations de viandes de volaille, ainsi qu'aux préparations et produits à base de viandes de volailles ou d'abats de volailles, des espèces suivantes mentionnées à l'annexe I, partie XX, et faisant l'objet d'une profession ou d'un commerce:

- coqs et poules,
- canards,
- oies,
- dindons et dindes,
- pintades.

Les présentes dispositions s'appliquent également à la viande de volaille saumurée couverte par le code NC 0210 99 39 mentionné à l'annexe I, partie XXI."

2) La partie II est remplacée par le texte suivant:

"II. Définitions

Sans préjudice d'autres définitions devant être établies par la Commission aux fins de la mise en œuvre de la présente partie:

1. "viande de volaille": les parties comestibles des oiseaux d'élevage du code NC 0105.
2. "viande de volaille fraîche": viande de volaille n'ayant été durcie à aucun moment par le froid avant d'être maintenue en permanence à une température qui ne soit ni inférieure à -2°C , ni supérieure à $+4^{\circ}\text{C}$; toutefois, les Etats membres peuvent fixer des exigences de conservation différentes pour une courte période pour le découpage et l'entreposage de viande de volaille fraîche dans les magasins de détail ou dans les locaux contigus à des points de vente, où le découpage et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe, sur place, au consommateur.
3. "viande de volaille congelée": viande de volaille devant être congelée dès que possible dans le cadre des procédures normales d'abattage et devant être maintenue en permanence à une température qui ne soit supérieure à -12°C .

4. "viande de volaille surgelée": viande de volaille devant être maintenue en permanence à une température qui ne soit pas supérieure à -18°C, dans la limite des tolérances prévues par la directive 89/108/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine*.
5. "préparation à base de viande de volaille fraîche": préparation de viande pour laquelle de la "viande de volaille fraîche" au sens du présent règlement a été utilisée.
6. "produit à base de viande de volaille": produit à base de viande telle que défini à l'annexe I, point 7.1, du règlement (CE) n° 853/2004, pour lequel de la "viande de volaille" au sens du présent règlement a été utilisée.

* JO L 40 du 11.2.1989, p. 51."

3) La partie III est modifiée comme suit:

- a) au paragraphe 1, le deuxième alinéa est supprimé.
- b) au paragraphe 2, la phrase introductive est remplacée par le texte suivant:

"Les viandes de volaille ainsi que les préparations à base de viande de volaille sont commercialisées à l'état:"