

I

(Actes pris en application des traités CE/Euratom dont la publication est obligatoire)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT (CE) N° 1047/2009 DU CONSEIL

du 19 octobre 2009

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 ⁽¹⁾,

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») ⁽²⁾ 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 doivent être commercialisés conformément aux dispositions figurant à l'annexe XIV dudit règlement.
- (3) Les normes de commercialisation ont été élaborées en vue de contribuer à l'amélioration de la qualité de la viande de volaille et des informations y afférentes et, en conséquence, en vue de faciliter la commercialisation de cette viande. En particulier, une définition de la «viande de volaille fraîche» qui est plus précise que celle énoncée dans la législation sur la sécurité alimentaire a été introduite, avec effet à partir du 1^{er} juillet 1991, par le règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil du 26 juin 1990 établissant des normes de commercialisation pour les volailles ⁽³⁾. L'expérience a montré qu'il convenait de confirmer le principe strict qui sous-tend cette définition et de la rendre encore plus explicite.
- (4) La viande de volaille étant 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.

(5) De même, il convient que les normes de commercialisation s'appliquent également à la viande de volaille saumurée relevant du code NC 0210 99 39.

(6) L'expérience a montré que dans certains cas, les préparations à base de viande de volaille fraîche pouvaient facilement remplacer la viande de volaille fraîche lorsqu'elles sont présentées en vue de la vente au consommateur. Afin d'éviter toute distorsion de concurrence entre la viande de volaille fraîche et les préparations à base de viande de volaille fraîche, il convient d'étendre auxdites préparations le principe qui sous-tend la définition de la «viande de volaille fraîche».

(7) En vertu de la législation communautaire en matière d'étiquetage des denrées alimentaires, l'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à induire l'acheteur en erreur, notamment en ce qui concerne les caractéristiques de la denrée alimentaire, et en particulier la nature du produit, son identité, ses propriétés, sa composition, sa quantité, sa durée de conservation, son origine ou sa provenance, ou son mode de production ou de fabrication.

(8) La viande de volaille qui a été congelée ou surgelée doit être vendue dans cet état, ou être utilisée dans des préparations commercialisées à l'état congelé ou surgelé, ou dans des produits à base de viande.

(9) La subdivision de la catégorie A en A1 et A2 et les subdivisions de la viande de volaille congelée en catégories de poids prévues par le règlement (CE) n° 1234/2007 n'étant pas largement utilisées en pratique, ce qui les rend superflues, il y a lieu de supprimer ces dispositions dans un souci de simplification.

(10) Il convient donc de modifier le règlement (CE) n° 1234/2007 en conséquence,

⁽¹⁾ Avis du 5 mai 2009 (non encore paru au Journal officiel).

⁽²⁾ JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

⁽³⁾ JO L 173 du 6.7.1990, p. 1.

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 applicable à partir du 1^{er} mai 2010.

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

Fait à Luxembourg, le 19 octobre 2009.

Par le Conseil

Le président

E. ERLANDSSON

ANNEXE

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

1. À la partie I, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Sans préjudice de la partie C de la présente annexe relative aux dispositions en matière de production et de commercialisation des œufs à couver et des poussins de volailles de basse-cour, les présentes dispositions s'appliquent à la commercialisation, à l'intérieur de la Communauté, de certains types et de certaines présentations de viandes de volaille, ainsi qu'aux préparations et aux produits à base de viandes de volaille ou d'abats de volailles, des espèces suivantes mentionnées à l'annexe I, partie XX, et étant 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 relevant du code NC 0210 99 39 visé à l'annexe I, partie XXI.»

2. La partie II est modifiée comme suit:

a) les point 2 et 3 sont remplacés par le texte suivant:

«2. "viande de volaille fraîche": viande de volaille n'ayant à aucun moment été durcie par le froid avant d'être maintenue à une température qui ne soit ni inférieure à -2°C ni supérieure à 4°C . Toutefois, les États membres peuvent fixer des exigences légèrement différentes en matière de température pour la durée minimale nécessaire pour le découpage et la manipulation de la viande de volaille fraîche dans les magasins de détail ou dans les locaux contigus à des points de vente, où le découpage et la manipulation 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 ne dépassant à aucun moment -12°C »

b) les points suivants sont ajoutés:

«5. "préparation à base de viande de volaille": viande de volaille, y compris la viande de volaille ayant été réduite en fragments, à laquelle ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui a subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles;

6. "préparation à base de viande de volaille fraîche": préparation à base de viande de volaille pour laquelle a été utilisée de la "viande de volaille fraîche". Toutefois, les États membres peuvent fixer des exigences légèrement différentes en matière de température, à appliquer pour la durée minimale nécessaire et uniquement dans la mesure nécessaire pour faciliter le découpage et la manipulation réalisés dans l'usine pendant la production de préparations à base de viande de volaille fraîche;

7. "produit à base de viande de volaille": produit à base de viande tel que défini à l'annexe I, point 7.1, du règlement (CE) n° 853/2004, pour lequel a été utilisée de la viande de volaille.»

3. La partie III est modifiée comme suit:

a) au point 1, le deuxième alinéa est supprimé;

b) au point 2, la phrase introductive est remplacée par le texte suivant:

«La viande de volaille et les préparations à base de viande de volaille sont commercialisées à l'état.»;

c) le point 3 est supprimé.