

Organisation commune des marchés (OCM) dans le secteur agricole: normes de commercialisation pour la viande de volaille

2008/0108(CNS) - 28/05/2008 - Document de base législatif

OBJECTIF: adapter la définition de « viande de volaille » et modifier 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.

ACTE PROPOSÉ : Règlement du Conseil.

CONTENU : les principales modifications proposées par la Commission sont les suivantes :

En application du règlement (CE) n° 853/2004, la Commission a l'intention de proposer 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 en ce qui concerne les normes de commercialisation de la viande de volaille, n'est pas compatible avec l'utilisation de telles substances. 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. La Commission propose donc d'adapter cette définition.

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, la Commission propose 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.