

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

2008/0108(CNS) - 19/10/2009 - Acte final

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 LÉGISLATIF : Règlement (CE) n° 1047/2009 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.

CONTENU : le Conseil a adopté à la majorité qualifiée, la délégation du Royaume-Uni votant contre, le règlement modifiant les normes de commercialisation en vigueur pour la viande de volaille. Le Conseil a pris note de la déclaration faite par la délégation du Royaume-Uni et a décidé de l'inscrire au procès-verbal de sa session.

Le règlement en question vise à étendre le champ d'application des normes de commercialisation en vigueur pour la viande de volaille aux préparations et produits à base de viande de volaille.

Le principe qui sous-tend la définition actuelle de la viande de volaille fraîche est étendu aux préparations à base de viande de volaille fraîche: une préparation à base de viande de volaille fraîche ne peut être obtenue qu'en utilisant de la viande de volaille fraîche, c'est-à-dire qui n'a jamais été congelée auparavant.

Dans un souci de simplification, le règlement prévoit également de supprimer 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, celles-ci n'étant pas largement utilisées en pratique.

Aux termes du règlement modificatif, il faut entendre par :

- « **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;
- et « **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 .

ENTRÉE EN VIGUEUR : 13/11/2009.

APPLICATION : à partir du 01/05/2010.