

# Procédure file

Informations de base	
CNS - Procédure de consultation Règlement	2008/0108(CNS) Procédure terminée
Organisation commune des marchés (OCM) dans le secteur agricole: normes de commercialisation pour la viande de volaille Modification Règlement (EC) No 1234/2007 <a href="#">2006/0269(CNS)</a> Sujet 3.10.03 Commercialisation et échanges des produits agricoles et des animaux 3.10.05.03 Oeufs et volaille	

Acteurs principaux			
Parlement européen	Commission au fond	Rapporteur(e)	Date de nomination
	<b>AGRI</b> Agriculture et développement rural		
Conseil de l'Union européenne	Commission pour avis	Rapporteur(e) pour avis	Date de nomination
	<b>ENVI</b> Environnement, santé publique et sécurité alimentaire	PPE-DE <a href="#">SONIK Bogusław</a>	22/01/2009
Conseil de l'Union européenne	Formation du Conseil <a href="#">Agriculture et pêche</a>	Réunion <a href="#">2966</a>	Date 19/10/2009
Commission européenne	DG de la Commission <a href="#">Agriculture et développement rural</a>	Commissaire FISCHER BOEL Mariann	

Evénements clés			
27/05/2008	Publication de la proposition législative	<a href="#">COM(2008)0336</a>	Résumé
08/07/2008	Annonce en plénière de la saisine de la commission		
31/03/2009	Vote en commission		Résumé
03/04/2009	Dépôt du rapport de la commission, 1ère lecture/lecture unique	<a href="#">A6-0223/2009</a>	
05/05/2009	Résultat du vote au parlement		
05/05/2009	Décision du Parlement	<a href="#">T6-0336/2009</a>	Résumé
19/10/2009	Adoption de l'acte par le Conseil suite à la consultation du Parlement		
19/10/2009	Fin de la procédure au Parlement		
06/11/2009	Publication de l'acte final au Journal officiel		

Informations techniques	
Référence de procédure	2008/0108(CNS)

Type de procédure	CNS - Procédure de consultation
Sous-type de procédure	Législation
Instrument législatif	Règlement
	Modification Règlement (EC) No 1234/2007 <a href="#">2006/0269(CNS)</a>
Base juridique	Traité sur le fonctionnement de l'UE TFEU 043-p2
Etape de la procédure	Procédure terminée
Dossier de la commission parlementaire	AGRI/6/63675

### Portail de documentation

Document de base législatif		<a href="#">COM(2008)0336</a>	28/05/2008	EC	Résumé
Projet de rapport de la commission		<a href="#">PE419.899</a>	03/02/2009	EP	
Avis de la commission	<b>ENVI</b>	<a href="#">PE419.909</a>	17/02/2009	EP	
Amendements déposés en commission		<a href="#">PE420.212</a>	23/02/2009	EP	
Rapport déposé de la commission, 1ère lecture/lecture unique		<a href="#">A6-0223/2009</a>	03/04/2009	EP	
Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique		<a href="#">T6-0336/2009</a>	05/05/2009	EP	Résumé
Réaction de la Commission sur le texte adopté en plénière		<a href="#">SP(2009)3616</a>	07/07/2009	EC	

### Informations complémentaires

Parlements nationaux	<a href="#">IPEX</a>
Commission européenne	<a href="#">EUR-Lex</a>

### Acte final

[Règlement 2009/1047](#)  
[JO L 290 06.11.2009, p. 0001](#) Résumé

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

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.

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

---

En adoptant le rapport de Mme Ilda FIGUEIRDO (GUE/NGL, PT), la commission de l'agriculture et du développement rural a approuvé, sous réserve d'amendements, dans le cadre de la procédure de consultation, la 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.

Les principaux amendements sont les suivants :

Définition de la « viande de volaille»: la proposition de la Commission vise à modifier la définition de la viande de volaille pour autoriser la commercialisation de cette viande ayant subi un traitement antimicrobien visant à supprimer la contamination de surface des carcasses de volaille. Le Parlement européen a adopté en 2008 une [résolution](#) avec laquelle il exprime sa préoccupation car une telle proposition ne correspond pas aux exigences des citoyens européens en matière de sécurité et d'hygiène alimentaires.

En conséquence, selon le texte amendé, il faut entendre par « viande de volaille », la viande de volaille propre à la consommation humaine n'ayant subi aucun autre traitement que par le froid. La référence exclusive au traitement par le froid dans la définition de la « viande de volaille » est la garantie que les produits ne sont pas traités avec des substances décontaminantes, souligne le rapport.

Viande de volaille fraîche: les députés ont également modifié cette définition pour clarifier que la viande de volaille fraîche, lorsqu'elle est destinée à la production de préparations de viande, peut être soumise à un processus de réfrigération à des températures inférieures à 2° C pendant une courte période.

Information du consommateur : les députés ont ajouté un nouveau considérant précisant que l'indication obligatoire de l'origine ou de la source de la viande permet au consommateur de choisir en toute connaissance de cause.

Pour fournir au consommateur la meilleure information possible, il devrait être obligatoire d'indiquer la date de l'abattage de l'animal sur l'étiquetage de tous les produits à base de viande de volaille.

La dénomination de la denrée alimentaire sur l'étiquetage de toute viande de volaille devrait obligatoirement indiquer: a) tout ajout d'ingrédient d'une origine animale différente de celle du restant de la viande; et b) tout ajout d'eau représentant plus de 5% du poids du produit.

Indication du prix : le prix pour une quantité de 1 kilogramme de la denrée alimentaire doit être fondé uniquement sur le poids net égoutté.

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

---

Le Parlement européen a approuvé par 546 voix pour, 12 voix contre et 1 abstention, une résolution législative approuvant, sous réserve d'amendements, dans le cadre de la procédure de consultation, la 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.

Les principaux amendements sont les suivants :

Définition de la « viande de volaille»: la proposition de la Commission vise à modifier la définition de la viande de volaille pour autoriser la commercialisation de cette viande ayant subi un traitement antimicrobien en vue de supprimer la contamination de surface des carcasses de volaille. Le Parlement européen a adopté en 2008 une [résolution](#) dans laquelle il exprimait déjà sa préoccupation à propos d'une telle proposition, car elle ne correspondait pas aux exigences des citoyens européens en matière de sécurité et d'hygiène alimentaires.

Selon le texte amendé, il faut entendre par « viande de volaille », la viande de volaille propre à la consommation humaine n'ayant subi aucun autre traitement que par le froid. La référence exclusive au traitement par le froid dans la définition de la « viande de volaille » est la garantie que les produits ne sont pas traités avec des substances décontaminantes, soulignent les députés.

« Viande de volaille fraîche »: le Parlement a également modifié cette définition pour clarifier que la viande de volaille fraîche, lorsqu'elle est destinée à la production de préparations de viande, peut être soumise à un processus de durcissement à des températures inférieures à 2° C pendant une courte période.

Information du consommateur : pour fournir au consommateur la meilleure information possible, les députés estiment qu'il devrait être obligatoire d'indiquer la date de l'abattage de l'animal sur l'étiquetage de tous les produits à base de viande de volaille.

Un nouveau considérant précise également que l'indication obligatoire de l'origine ou de la source de la viande permet au consommateur de choisir en toute connaissance de cause.

Informations obligatoires sur l'étiquette: la dénomination de la denrée alimentaire sur l'étiquetage de toute viande de volaille devrait obligatoirement indiquer: a) tout ajout d'ingrédient d'une origine animale différente de celle du restant de la viande; et b) tout ajout d'eau représentant plus de 5% du poids du produit.

Indication du prix : le prix pour une quantité de 1 kilogramme de la denrée alimentaire doit être fondé uniquement sur le poids net égoutté.

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

---

**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.