RÈGLEMENT (CE) Nº 275/2007 DE LA COMMISSION

du 15 mars 2007

modifiant le règlement (CE) nº 1825/2000 portant modalités d'application du règlement (CE) nº 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) nº 820/97 du Conseil [1], et notamment son article 14, quatrième alinéa, et son article 19, points a) et b),

considérant ce qui suit:

(1) La définition des groupes mentionnés à l'article 13 du règlement (CE) nº 1760/2000 et la question de leur homogénéité ont fait l'objet d'interprétations divergentes. Il convient donc de préciser dans le règlement (CE) nº 1825/2000 de la Commission [2] la manière dont ces groupes doivent être constitués.

(2) La question de l'étiquetage des viandes bovines hachées dans le cas où elles sont mélangées à des viandes d'autres espèces a été l'objet de nombreuses interrogations. Le titre premier de la première partie de l'annexe I au règlement (CEE) nº 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun [3] prévoit des règles précises de classement des produits constitués de ce type de mélanges. Dans ce cadre, un renvoi à ladite nomenclature au moyen des codes NC visés à l'article 12 du règlement (CE) nº 1760/2000 permet d'apporter la clarification nécessaire.

(3) Du fait des contraintes d'homogénéité des groupes résultant de l'application de l'article 13 du règlement (CE) nº 1760/2000, les opérateurs qui produisent des viandes découpées et des chutes de parage rencontrent des difficultés dans la constitution de groupes homogènes de taille suffisante pour répondre aux demandes de leur clients. Ces difficultés sont encore exacerbées lorsque des quantités importantes sont demandées. L'expérience montre que du fait de ces difficultés et des manipulations supplémentaires importantes qu'elles engendrent, de nombreuses erreurs sont commises et que la traçabilité est souvent compromise pour ce type de production.

(4) Lorsque c'est possible, ces opérateurs tendent de plus en plus à sélectionner quelques très rares fournisseurs de grande taille, afin d'échapper aux contraintes supplémentaires résultant de la gestion de plusieurs groupes aux caractéristiques différentes. À terme, cela peut représenter un risque pour le maintien en activité de certains établissements d'abattage et de découpe de petite et moyenne taille, qui peuvent de ce fait être exclus de certains circuits commerciaux.

(5) En réalité, les problèmes rencontrés par les opérateurs qui produisent des viandes découpées et des chutes de parage sont de même nature que ceux rencontrés par les opérateurs produisant de la viande hachée. L'adoption pour les chutes de parage de mesures similaires à celles prévues pour les viandes hachées permettrait de résoudre les difficultés rencontrées par ces opérateurs. Pour les viandes découpées, l'expérience montre que l'introduction de la possibilité de reconstituer des groupes à partir de viandes provenant d'animaux abattus dans trois abattoirs et de carcasses découpées dans trois ateliers de découpe, tout en veillant à ce que la traçabilité soit garantie, suffirait à résoudre la grande majorité des problèmes rencontrés.

(6) L'expérience montre également que dans les points de vente au consommateur final de viande découpée non préemballée, les opérateurs rencontrent souvent des difficultés pour la mise en œuvre des dispositions du règlement (CE) nº 1760/2000 relatives à l'étiquetage. La découpe et la vente y sont généralement réalisées à la demande du client, rendant difficile, voire impossible, toute constitution à l'avance de groupes d'animaux au sens de l'article 13, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1760/2000. De même, une mise à jour en temps réel des informations obligatoires d'étiquetage en fonction du réassort permanent des vitrines de vente y apparaît très difficile. Pour ces viandes, il apparaît donc nécessaire d'adopter également des dispositions simplifiées d'étiquetage. L'adoption, pour ces viandes, de dispositions similaires à celles existant pour la viande hachée permettrait de résoudre la majorité des problèmes rencontrés par ces opérateurs.

[1] JO L 204 du 11.8.2000, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1791/2006 du Conseil (JO L 363 du 20.12.2006, p. 1).
[2] JO L 216 du 26.8.2000, p. 8.
[3] JO L 256 du 7.9.1987, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 129/2007 (JO L 56 du 23.2.2007, p. 1).

(7) Parallèlement, il convient d'assurer que dans les points de vente au consommateur final, les informations relatives aux établissements d'abattage des animaux et de découpe des carcasses restent à tout moment disponibles pour la viande découpée non préemballée exposée chaque jour à la vente, de manière à pouvoir être communiquées oralement au consommateur à sa demande. Une traçabilité au moins équivalente à celle prévue pour les viandes hachées pourrait ainsi être maintenue.

(8) Par ailleurs, tout en maintenant des exigences de traçabilité et d'enregistrement des informations relatives aux viandes exposées à la vente dans les points de vente au consommateur final, il convient de permettre que ces viandes puissent être découpées sur des jours différents.

(9) Il convient dès lors de modifier le règlement (CE) nº 1825/2000 en conséquence.

(10) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion de la viande bovine,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CE) nº 1825/2000 est modifié comme suit:

1) L'article suivant est inséré après l'article 1er:

«*Article 1* bis

Définitions

Aux fins du présent règlement on entend par:

a) "viande hachée": toute viande réduite en fragments ou passée dans un hachoir à vis sans fin, qui relève de l'un des codes NC visés à l'article 12 du règlement (CE) nº 1760/2000 et qui contient moins de 1 % de sel;

b) "chutes de parage": les morceaux de viande de petite taille reconnus aptes à la consommation humaine qui résultent exclusivement d'une opération de parage et qui sont obtenus au moment du désossage des carcasses et/ou de la découpe des viandes;

c) "viande découpée": la viande découpée en petits cubes, tranches ou autres portions individuelles, qui ne nécessitent pas de découpe ultérieure par un opérateur avant leur acquisition par le consommateur final et qui sont directement utilisables par ce dernier. Sont exclues de cette définition les viandes hachées et les chutes de parage;

d) "viande découpée préemballée": l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final ou à un établissement ayant pour activité exclusive le commerce de détail, constituée par une viande découpée et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification;

e) "viande découpée non préemballée": la viande découpée exposée à la vente non préemballée dans un point de vente au consommateur final, ainsi que tout morceau de viande exposé à la vente non préemballé dans un point de vente au consommateur final, en vue de sa découpe à la demande du consommateur final;

f) "lot": l'ensemble des viandes avec ou sans os, par exemple des carcasses ou des quartiers ou des morceaux de viandes sans os, découpées, hachées ou conditionnées conjointement et dans des circonstances pratiquement identiques;

g) "commerce de détail": la manipulation et/ou la transformation des viandes ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plates-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes;

h) "consommateur final": le dernier consommateur d'une viande découpée qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire.»

2) L'article 4 est remplacé par le texte suivant:

«*Article 4*

Taille et composition du groupe

1. La taille du groupe visé à l'article 13, paragraphe 1, deuxième alinéa, du règlement (CE) nº 1760/2000 est définie:

a) pendant la découpe des carcasses ou des quartiers, par le nombre de carcasses ou de quartiers constituant un lot pour l'atelier de découpe concerné;

b) pendant les opérations de découpe ultérieure ou de hachage de la viande, par le nombre de carcasses ou de quartiers dont les viandes constituent un lot pour l'atelier de découpe ou de hachage concerné.

La taille du groupe ne peut en aucun cas excéder la production d'un jour.

2. Au moment de la constitution des lots visés au paragraphe 1, les opérateurs s'assurent que:

a) lors des opérations de découpe des carcasses ou des quartiers, toutes les carcasses ou les quartiers du lot proviennent d'animaux nés dans le même pays, élevés dans le ou les mêmes pays, abattus dans le même pays et dans le même abattoir;

b) lors des opérations de découpe ultérieure des viandes, la condition énoncée au point a) est respectée pour toutes les carcasses à l'origine des viandes du lot et que toutes ces carcasses ont été découpées dans le même atelier de découpe;

c) lors des opérations de hachage, les viandes du lot proviennent d'animaux abattus dans le même pays.

3. Par dérogation à la règle de l'unicité d'abattoir et d'atelier de découpe des carcasses visée au paragraphe 2, point b), lors de la production de viandes découpées, les opérateurs sont autorisés à constituer des lots à partir de viandes provenant d'animaux abattus dans trois abattoirs différents au maximum et de carcasses découpées dans trois ateliers de découpe différents au maximum.

4. Par dérogation au paragraphe 2, point b), lors de la production de chutes de parage, les opérateurs ne sont tenus de respecter que la règle de l'unicité de pays d'abattage lors de la constitution des lots.»

3) À l'article 5, le paragraphe 1 est supprimé.

4) Les articles suivants sont insérés après l'article 5:

«*Article 5* bis

Chutes de parage

1. Par dérogation à l'article 13, paragraphe 2, points b) et c), et paragraphe 5, point a) i) et a) ii), du règlement (CE) n° 1760/2000, les opérateurs et les organisations font apparaître sur l'étiquette des chutes de parage les mentions suivantes:

a) le nom du pays d'abattage des animaux dont les chutes de parage sont issues; la mention doit apparaître comme suit: "Lieu d'abattage: (nom de l'État membre ou du pays tiers d'abattage)";

b) le nom du pays de production des chutes de parage et le numéro d'agrément de l'établissement dans lequel elles ont été obtenues; la mention doit apparaître comme suit: "Lieu de production: (nom de l'État membre ou du pays tiers de production et numéro d'agrément de l'établissement)";

c) les noms des pays de naissance et d'élevage des animaux du groupe; la mention doit apparaître sous la forme: "Pays de naissance et d'élevage: (liste des noms des pays dans lesquels la naissance et l'élevage ont eu lieu)".

2. Par dérogation au paragraphe 1, points a) et c), lorsque le pays de naissance, le pays d'élevage et le pays d'abattage sont les mêmes pour tous les animaux du groupe, les opérateurs sont autorisés à utiliser la mention "Origine" suivie du nom de l'État membre ou du pays tiers dans lequel la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu.

Article 5 ter

Viande découpée préemballée

Par dérogation à l'article 13, paragraphe 2, points b) et c), du règlement (CE) n° 1760/2000, un opérateur ou une organisation qui fait usage de la possibilité prévue à l'article 4, paragraphe 3, du présent règlement fait apparaître sur l'étiquette de la viande découpée préemballée les mentions suivantes, qui complètent les mentions figurant à l'article 13, paragraphe 5, point a), du règlement (CE) n° 1760/2000:

a) le nom du pays d'abattage des animaux, suivi du numéro d'agrément de l'abattoir ou, le cas échéant, des deux ou trois abattoirs dans lesquels les animaux du groupe ont été abattus; la mention doit apparaître comme suit: "Lieu(x) d'abattage des animaux du groupe: (nom de l'État membre ou du pays tiers d'abattage) [numéro(s) d'agrément de l'abattoir ou des deux ou trois abattoirs concerné(s)]";

b) le nom du pays de découpe des carcasses, suivi du numéro d'agrément de l'atelier ou, le cas échéant, des deux ou trois ateliers dans lesquels les carcasses ont été découpées; la mention doit apparaître comme suit: "Lieu(x) de découpe des viandes du lot: (nom de l'État membre ou du pays tiers de découpe) [numéro(s) d'agrément de l'atelier ou des deux ou trois ateliers concerné(s)]".

Article 5 quater

Viande découpée non préemballée

1. Lors de l'exposition à la vente de viandes découpées non préemballées dans un point de vente au consommateur final, les opérateurs et les organisations s'assurent, dans les cas d'application de la dérogation prévue à l'article 4, paragraphe 3, que la constitution des lots est conforme audit paragraphe pour toutes les viandes découpées non préemballées exposées simultanément à la vente.

2. Par dérogation à l'article 13, paragraphe 2, points b) et c), du règlement (CE) nº 1760/2000, dans un point de vente au consommateur final, les opérateurs et les organisations étiquettent les viandes découpées non préemballées exposées à la vente, en indiquant le nom des pays de naissance, d'élevage et d'abattage des animaux à l'origine de la viande, suivi du nom des pays de découpe des carcasses.

Les viandes issues d'animaux dont les pays de naissance et/ou d'élevage et/ou d'abattage sont différents sont clairement séparées les unes des autres lors de leur exposition à la vente. L'information affichée dans le point de vente est placée à proximité de ces viandes de manière à permettre au consommateur final une distinction aisée entre les viandes des différentes origines.

L'opérateur enregistre les numéros d'agrément des établissements d'abattage des animaux et de découpe des carcasses pour les viandes découpées non préemballées exposées conjointement à la vente chaque jour en référence à la date du jour. Il communique ces informations au consommateur qui les lui demande.

3. Par dérogation à l'article 4, paragraphe 1, deuxième alinéa, et pour autant que les conditions définies au paragraphe 2 du présent article soient respectées, pour la viande bovine découpée exposée à la vente au consommateur final à l'état non préemballé, la taille du groupe peut excéder la production d'un jour.»

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 État membre.

Fait à Bruxelles, le 15 mars 2007.

Par la Commission
Mariann FISCHER BOEL
Membre de la Commission