



Luxembourg, le 21 août 2007

Projet de règlement grand-ducal fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) no 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine et du règlement (CE) no 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007 relatif à la commercialisation de la viande issue de bovins âgés de douze mois au plus.

Vu l'article 249 du 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 ;

Vu le règlement (CE) no 1825/2000 de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement (CE) no 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, tel que modifié par le règlement (CE) no 275/2007 de la Commission du 15 mars 2007 ;

Vu le règlement (CE) no 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007 relatif à la commercialisation de la viande issue de bovins âgés de douze mois au plus ;

Vu l'article 37 de la Constitution ;

Vu la loi modifiée du 29 août 1976 portant création de l'Administration des services vétérinaires ;

Vu la loi modifiée du 30 novembre 1976 portant réorganisation de l'Administration des services techniques de l'Agriculture ;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture ;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce ;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers ;

Vu l'avis du Collège Vétérinaire ;

Vu l'article 2 (1) de la loi du 12 juillet 1996 portant réforme du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence ;

Sur le rapport de Notre Secrétaire d'Etat à l'Agriculture, à la Viticulture et au Développement rural et après délibération du Gouvernement en Conseil ;

Arrêtons :

Art. 1^{er}.- Aux fins du présent règlement les définitions, procédures et notions fixées au titre II du 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, au règlement (CE) modifié no 1825/2000 de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement (CE) no 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine et au règlement (CE) no 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007 relatif à la commercialisation de la viande issue de bovins âgés de douze mois au plus s'appliquent.

Art. 2.- (1) L'opérateur ou l'organisation qui commercialise de la viande bovine est tenu de procéder à son étiquetage conformément aux dispositions du présent article.

L'étiquette doit obligatoirement faire apparaître les mentions suivantes :

- 1) le numéro d'identification de l'animal dont provient la viande ou le numéro d'identification d'un groupe d'animaux,
- 2) le numéro d'agrément de l'abattoir ayant procédé à l'abattage de l'animal ou du groupe d'animaux et l'Etat membre ou le pays tiers où l'abattoir est situé. La mention doit apparaître comme suit : " Lieu d'abattage : (nom de l'Etat membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément) ",
- 3) le numéro d'agrément de l'atelier de découpage ayant procédé au découpage de la carcasse ou du groupe de carcasses et l'Etat membre ou le pays tiers où l'atelier est situé. La mention doit apparaître comme suit : " Lieu de découpage : (nom de l'Etat membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément) ",
- 4) l'Etat membre ou le pays tiers de naissance. La mention doit apparaître comme suit : " Naissance : (nom de l'Etat membre ou du pays tiers) ",
- 5) les Etats membres ou les pays tiers où a lieu l'engraissement. La mention doit apparaître comme suit : " Engraissement : (noms des Etats membres ou des pays tiers) ".

Toutefois, par dérogation aux points 4) et 5), lorsque la viande bovine provient d'animaux nés, détenus et abattus :

- dans le même Etat membre, la mention peut apparaître sous la forme " Origine : (nom de l'Etat membre) ",
- dans un même pays tiers, la mention peut apparaître sous la forme " Origine : (nom du pays tiers) ".

Art.3.- (1) L'opérateur ou l'organisation qui commercialise de la viande découpée préemballée doit munir l'emballage d'une étiquette qui répond aux exigences de l'article 2.

(2) Par dérogation au paragraphe (1), la viande découpée préemballée constituée de 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 doit être muni d'une étiquette qui fait apparaître les mentions suivantes :

- 1) le numéro d'identification de l'animal dont provient la viande ou le numéro d'identification d'un groupe d'animaux,

- 2) 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'Etat membre ou du pays tiers d'abattage) (numéro(s) d'agrément de l'abattoir ou des deux ou trois abattoirs concernés) ",
- 3) 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 découpage des viandes du lot : (nom de l'Etat membre ou du pays tiers de découpe) (numéro(s) d'agrément de l'atelier ou des deux ou trois ateliers concerné(s) ",
- 4) l'Etat membre ou le pays tiers de naissance. La mention doit apparaître comme suit : " Naissance : (nom de l'Etat membre ou du pays tiers) ",
- 5) les Etats membres ou les pays tiers où a lieu l'engraissement. La mention doit apparaître comme suit : " Engraissement : (noms des Etats membres ou des pays tiers) "

Art.4.- L'opérateur ou l'organisation qui commercialise de la viande découpée non préemballée dans son point de vente doit afficher une étiquette de façon lisible et à proximité de la viande et comportant les mentions suivantes :

- 1) le numéro d'identification de l'animal dont provient la viande ou le numéro d'identification d'un groupe d'animaux,
- 2) 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.

Pour les viandes issues d'animaux dont les pays de naissance et/ou d'élevage et/ou d'abattage sont différents, elles doivent être 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.

Art.5.- L'opérateur ou l'organisation qui commercialise de la viande de bovins âgés de douze mois au plus, doit faire apparaître sur l'étiquette :

- 1) les mentions prévues à l'article 2,
- 2) l'âge à l'abattage des animaux, indiqué suivant le cas, sous la forme "âge à l'abattage : huit mois au plus" pour les viandes issues d'animaux d'âge inférieur ou égal à huit mois ou "âge à l'abattage : entre huit mois et douze mois" pour les viandes issues d'animaux d'âge supérieur à huit mois mais inférieur ou égal à douze mois,
- 3) la dénomination de vente de la viande :
 - pour les viandes issues d'animaux d'âge inférieur ou égal à huit mois : "veau, viande de veau/Kalbfleisch",
 - pour les viandes issues d'animaux d'âge supérieur à huit mois mais inférieur ou égal à douze mois : "jeune bovin, viande de jeune bovin/Jungrindfleisch".

Toutefois, par dérogation au point 2), l'opérateur peut, à chaque étape de la production et de la commercialisation à l'exception de la mise en vente au consommateur final, remplacer l'âge à l'abattage par une lettre d'identification :

- pour les viandes issues d'animaux d'âge inférieur ou égal à huit mois : "Y",
- pour les viandes issues d'animaux d'âge supérieur à huit mois mais inférieur ou égal à douze mois : "Z".

Art. 6.- L'opérateur ou l'organisation qui produit de la viande bovine hachée fait apparaître sur l'étiquette les mentions suivantes :

- 1) le numéro d'identification de l'animal dont provient la viande ou le numéro d'identification d'un groupe d'animaux,
- 2) le lieu où la viande bovine hachée a été élaborée. La mention doit apparaître comme suit : "Elaboré : (nom de l'Etat membre ou du pays tiers) ",
- 3) l'origine de la viande lorsque le ou les Etats concernés ne sont pas les mêmes que l'Etat d'élaboration. La mention doit apparaître comme suit : " Origine : (nom des Etats membres ou des pays tiers) ",
- 4) l'Etat membre ou le pays tiers où a eu lieu l'abattage. La mention doit apparaître comme suit : " Lieu d'abattage : (nom de l'Etat membre ou du pays tiers) ".

L'opérateur ou l'organisation peut compléter l'étiquette de la viande bovine hachée :

- avec une ou plusieurs des mentions prévues à l'article 2 et/ou,
- avec la date d'élaboration de la viande concernée.

Art. 7.- L'opérateur ou l'organisation qui produit des chutes de parage fait apparaître sur l'étiquette les mentions suivantes :

- 1) le numéro d'identification de l'animal dont provient la viande ou le numéro d'identification d'un groupe d'animaux,
- 2) 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'Etat membre ou du pays tiers) ",
- 3) 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'Etat membre ou du pays tiers de production et numéro d'agrément de l'établissement) ",
- 4) les noms des pays de naissance et d'élevage des animaux du groupe. La mention doit apparaître comme suit : " Pays de naissance et d'élevage : (liste des noms des pays dans lesquels la naissance et l'élevage ont eu lieu) ".

Art. 8.- Par dérogation à l'article 2, la viande importée dans la Communauté, pour laquelle toutes les informations prévues à l'article 2 ne sont pas disponibles conformément à la procédure visée à l'article 17 du règlement (CE) no 1760/2000 précité, est étiquetée avec la mention " origine : non CE " et " lieu d'abattage : (nom du pays tiers) ".

Art. 9.- En ce qui concerne les étiquettes comportant des mentions autres que celles prévues aux articles 2 à 7, chaque opérateur ou organisation adresse au Ministre ayant dans ses attributions l'Agriculture un cahier des charges pour agrément.

Le cahier des charges doit comporter les indications énumérées à l'article 16, paragraphe 1, du règlement (CE) no 1760/2000 précité.

Art. 10.- Le Ministre de l'Agriculture délivre ou refuse, suivant les conditions prévues à l'article 16 et 17 du règlement (CE) no 1760/2000 précité, l'agrément du cahier des charges.

Au cas où un opérateur ou une organisation ne satisfait pas au cahier des charges tel qu'agrée, le Ministre peut, conformément à l'article 18 du règlement (CE) no 1760/2000 précité, soit soumettre le maintien de l'agrément au respect de conditions supplémentaires, soit retirer l'agrément.

Art.11.- (1) Tout opérateur ou organisation dispose, à chaque étape de la production et de la vente de la viande bovine, d'un système d'identification et d'un système d'enregistrement détaillé.

Ce système d'enregistrement comporte, en particulier, l'indication de l'arrivée et du départ des animaux, des carcasses et/ou des morceaux de viande pour garantir l'établissement d'une corrélation entre les arrivées et les départs.

(2) A chaque étape de la production et de la commercialisation des viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus, tout opérateur ou organisation enregistre notamment les informations suivantes :

- a) l'indication du numéro d'identification et de la date de naissance des animaux, uniquement au niveau de l'abattoir ;
- b) l'indication d'un numéro de référence permettant d'établir le lien entre, d'une part, l'identification des animaux dont sont issues des viandes et, d'autre part, la dénomination de vente, l'âge à l'abattage et la lettre d'identification de la catégorie figurant sur l'étiquette de ces viandes ;
- c) l'indication de la date d'arrivée et de départ des animaux et des viandes dans l'établissement, pour garantir l'établissement d'une corrélation entre les arrivées et les départs.

Art. 12.- L'Administration des services vétérinaires et l'Administration des services techniques de l'agriculture sont désignées comme instances chargées du contrôle sur place du respect des dispositions du présent règlement.

En application de l'article 7 du règlement (CE) no 1825/2000 précité, elles vérifient la véracité des étiquettes utilisées par chaque opérateur ou organisation. A cette fin, elles font, notamment, procéder au contrôle de l'origine de la viande au moyen d'analyses génétiques ou de méthodes équivalentes dont la fréquence varie en fonction de la complexité du cahier des charges de l'opérateur ou de l'organisation concerné ainsi que du nombre d'animaux abattus au cours d'une année civile.

Art. 13.- L'opérateur ou l'organisation est tenu de faciliter l'exercice de la mission des instances de contrôle visées à l'article 12, notamment en leur permettant, conformément à l'article 7 du règlement (CE) no 1825/2000 précité, à tout moment :

- d'accéder à son établissement,
- de consulter tous les registres prouvant l'exactitude des informations portées sur les étiquettes.

L'opérateur ou l'organisation s'assure que les abattoirs prennent toutes les mesures nécessaires au bon déroulement du contrôle sur place visée à l'article 12, notamment, par le prélèvement, sur chaque animal abattu, d'au moins une partie de l'oreille portant la marque auriculaire et par la conservation de celle-ci pendant une période suffisamment longue et au minimum pendant 6 semaines suivant la date de l'abattage de l'animal.

L'opérateur ou l'organisation s'assure également qu'un échantillon de viande étiquetée puisse être mis à la disposition des instances de contrôle sur le lieu de vente.

Art. 14.- Lorsque la viande bovine a été étiquetée et commercialisée sans respecter les dispositions des articles 2 à 5, les instances de contrôle exigent, en application de l'article 9 du règlement (CE) no 1825/2000 précité, son retrait du marché jusqu'à ce qu'une étiquette soit apposée ou la viande réétiquetée dans le respect du présent règlement.

Art. 15.- Le règlement grand-ducal du 5 février 2002 portant modalités d'application du règlement (CE) no 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine est abrogé.

Art. 16.- Notre Secrétaire d'Etat à l'Agriculture, à la Viticulture et au Développement rural est chargée de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Exposé des motifs

Le présent projet de règlement grand-ducal a pour objet de fixer quelques modalités d'application du règlement (CE) no 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine et du règlement (CE) no 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007 relatif à la commercialisation de la viande issue de bovins âgés de douze mois au plus.

Actuellement, l'étiquetage de la viande bovine est réglementé par le règlement grand-ducal du 5 février 2002 portant modalités d'application du règlement (CE) no 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine. Ce règlement grand-ducal a pour but, qui est largement atteint, d'améliorer la transparence des conditions de production et de commercialisation de la viande bovine, notamment en matière de traçabilité, et de relancer la consommation de la viande bovine.

En 2007, deux nouveaux règlements communautaires sont intervenus qui prévoient de nouvelles mesures concernant l'étiquetage de la viande bovine. Ces deux règlements communautaires nécessitent donc une modification de notre réglementation actuellement en vigueur.

Il s'agit d'une part du 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 et d'autre part du règlement (CE) no 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007 relatif à la commercialisation de la viande issue de bovins âgés de douze mois au plus.

En effet, des problèmes sont apparus ces dernières années par les opérateurs qui produisent des viandes découpées et des chutes de parage. Les problèmes pour les chutes de parage sont de la même nature que ceux rencontrés par le passé par les opérateurs produisant de la viande hachée. Ainsi, l'article 7 du projet de règlement grand-ducal prévoit pour les chutes de parage des mesures similaires à celles prévues à l'article 6 pour les viandes hachées. Ainsi, les chutes de parage doivent à partir de l'adoption du projet de règlement grand-ducal être pourvues d'une étiquette avec les mentions de l'article 7.

En ce qui concerne les viandes découpées, l'expérience a montré que le système d'étiquetage est trop rigide et qu'une certaine flexibilité pour les opérateurs s'impose. Ainsi, l'article 3 introduit cette flexibilité et prévoit que la reconstitution des groupes à partir de viandes provenant d'animaux abattus dans trois abattoirs et de carcasses découpées dans trois ateliers de découpe est possible. Ainsi, cette viande découpée préemballée doit être pourvue d'une étiquette portant les mentions prévues à l'article 3 du projet de règlement.

La dernière nouveauté est qu'un étiquetage supplémentaire est prévu pour la viande de bovins âgés de douze mois au plus. En effet, l'article 5 de notre projet de règlement grand-ducal prévoit les mentions qui doivent en plus apparaître sur l'étiquette. Il s'agit d'une part de l'âge à l'abattage des animaux et d'autre part d'une dénomination de vente de la viande.

Le système facultatif concernant les mentions à faire apparaître sur les étiquettes reste inchangé. Ainsi tout opérateur qui désire faire figurer sur l'étiquette d'autres mentions que celles prévues au projet de règlement grand-ducal doit faire parvenir au Ministre ayant dans ses attributions l'Agriculture un cahier des charges pour agrément.

Dans un souci de clarté, il est prévu d'abroger le règlement grand-ducal du 5 février 2002 précité et de le remplacer par le présent projet de règlement grand-ducal.

RÈGLEMENT (CE) N° 275/2007 DE LA COMMISSION

du 15 mars 2007

modifiant le règlement (CE) n° 1825/2000 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 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) n° 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) n° 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) n° 1760/2000 et la question de leur homogénéité ont fait l'objet d'interprétations divergentes. Il convient donc de préciser dans le règlement (CE) n° 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) n° 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) n° 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) n° 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) n° 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) n° 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) n° 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) n° 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) n° 1825/2000 en conséquence.
- (10) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion de la viande bovine,
- 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.»

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CE) n° 1825/2000 est modifié comme suit:

- 1) L'article suivant est inséré après l'article 1^{er}:

«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) n° 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;

- 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) n° 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:
- 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;
 - 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;
 - 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:

- 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)";
- 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)";

- 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:

- 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)]";
- 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) n° 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