

Moscou, 15-17 septembre 2003 : réunion des Rapporteurs du groupe de normalisation CEE/ONU sur la viande de poulet.

Voici les propositions de modifications du document TRADE/WP7/GE11/2003/INF11 souhaitées par la délégation française.

Point 3-8-3 : systèmes de production

Le cas particulier des poulets de qualité supérieure (label rouge = 30% de la production française) n'est pas spécifiquement couvert par les différentes possibilités offertes à ce paragraphe. Il est proposé d'y rajouter la rubrique d) du RCEE 1538/91 qui prévoit : « fermier, élevé en plein air ». Dans ce cas des contraintes strictes garantissent la qualité supérieure. Il s'agit de :

- la densité d'occupation des poulets (maximum 12 par m²),
- les bâtiments ne peuvent abriter plus de 4800 poulets,
- la surface de bâtiment par site d'élevage ne peut pas dépasser 1600m²,
- à partir de 6 semaines les poulets ont obligatoirement accès à l'extérieur par des trappes mesurant au moins 4m par 100m² de surface de bâtiment,
- le parcours extérieur est au moins de 2m² par poulet,
- les poulets doivent être de souche lente,
- avoir une alimentation composée d'au moins 70% de céréales,
- être âgés d'au moins 81 jours à l'abattage.

Point 3-8-4 : systèmes d'alimentation

A la deuxième phrase du premier paragraphe il est souhaitable de rajouter « et, à défaut, selon les usages » après « les réglementations des pays importateurs » car dans certains cas il n'existe pas de réglementation mais seulement des usages qui, en l'absence de règles spécifiques, ont force de loi.

La dernière phrase de ce premier paragraphe devrait être enlevée.

Point 3-8-6 : systèmes de traitement après abattage

Les principales sources de réclamations sur le marché international sont liées à la teneur en eau des poulets congelés qui est souvent jugée excessive.

Celle-ci peut provenir des processus technologiques de refroidissement. Dans ce cas la réglementation européenne a prévu des méthodes de mesure et des seuils au-delà desquels l'eau ajoutée ne peut plus légitimement être le fait de la technologie mise en œuvre.

Il est proposé, dans ce paragraphe relatif aux systèmes de traitement après abattage et notamment de refroidissement, de s'en tenir à cette notion prévue à l'article 14 bis du RCEE 1538/91 pour les carcasses de poulet, et à l'article 14 ter pour les découpes. C'est-à-dire de reprendre ces seuils et ces méthodes de mesure en annexes à la présente norme.

Ces informations sont fournies aux annexes 5, 6 et 6 bis du RCEE 1538/91.

Au-delà de ces valeurs considérées comme acceptables, il devra être précisé que la teneur en eau des produits est supérieure à celle prévue (ou reconnue) par la norme.

Point 3-8-7 : application d'un traitement de décontamination.

Il est suggéré d'ajouter un paragraphe 3-8-7 après les « systèmes de traitement après abattage » afin de préciser l'usage ou l'absence d'usage de traitement de décontamination des carcasses.

Proposition : « Point 3-8-7 : application d'un traitement de décontamination. »

0	Non spécifié
1	Sans traitement de décontamination
2	Avec traitement de décontamination

L'ajout de ce paragraphe ne constitue pas un champ supplémentaire puisqu'une place a été libérée par la suppression de l'indication des réductions de taille.

Point 3-9 : addition d'eau et d'autres ingrédients.

Ce paragraphe concerne les préparations à base de viande de poulet puisqu'il s'agit de viandes auxquelles ont été additionnées des ingrédients dans un but strictement technologique. Ces ingrédients sont essentiellement ajoutés à l'aide de saumure : eau + sel, sucres, épices, condiments, additifs, etc ...

Il est donc suggéré de changer le titre de ce paragraphe et de l'intituler : « addition d'ingrédients dans les préparations à base de poulet »

En Europe lorsqu'un produit a été saumuré cela doit être indiqué dans sa dénomination de vente avec le pourcentage de saumure concerné, exemple : filet de poulet saumuré à 10%. Cette règle devrait être retenue pour la norme.

Les fourchettes de pourcentages utilisées au tableau du paragraphe 3-9 devraient être rétablies afin de donner une information objective aux acheteurs.

Enfin, pour une totale transparence la méthode de calcul du pourcentage de saumure utilisée devrait être précisée.

Point 3-10-1 : poids des pièces.

Il a été convenu d'inclure la possibilité d'indiquer les tranches de poids pour les pièces et les découpes surgelées.

L'article 8 du RCEE 1538/91 les a définit. Il est à noter que cette pratique est très répandue dans les échanges actuels.

Ainsi pour les carcasses dont le poids est :

- ➔ inférieur à 1100 grammes les tranches vont de 50g en 50g (1050, 1000, 950 ...)
- ➔ compris entre 1100 et 2300, les tranches vont de 100g en 100g (1100, 1200, 1300 ...)

→ supérieur ou égal à 2400g, les tranches vont de 200g en 200g (2400, 2600, 2800...)

Pour les découpes il existe deux niveaux :

→ Poids inférieur à 1100g, classes de 50 grammes (1050, 1000, 950...)

→ Poids supérieur ou égal à 1100g, classes de 100 grammes (1100, 1200, 1300...)

Lorsque le poids nominal est indiqué, la ou les pièces composant le lot ne peuvent pas avoir un poids effectif inférieur à ce poids, en moyenne.

Le paragraphe 3-10-1 est relatif au poids des pièces. Il est suggéré d'indiquer dans cette case, le poids nominal de la pièce ou des pièces composant le lot. Par exemple, 1050 pourrait être utilisé pour des poulets dont le poids moyen individuel serait compris entre 1050 et 1100 grammes.

Point 3-10-7 : indication des pays de destination et d'origine

L'indication du pays de destination dans un code qui serait apposé sur le produit ou son conditionnement ou encore utilisé, même indirectement, constituerait un obstacle important pour les opérateurs français et européens qui conditionnent les produits avant même de connaître leur destination. Il s'agit d'une particularité européenne qui n'est peut-être pas rencontrée sur tous les continents mais qui ne peut être méconnue dans une norme destinée à promouvoir le commerce international.

Le maintien de cette exigence serait de nature à remettre en cause l'organisation même des entreprises. C'est donc un point sur lequel la position exprimée par la délégation française en mai dernier à Genève reste inchangée.

De même, sur l'indication du pays d'origine, la position exprimée par la délégation française en mai dernier est maintenue : l'origine du produit doit correspondre aux pays d'élevage, d'abattage et de transformation.

Lorsque ces différentes opérations ont lieu dans le même pays, la notion d'origine peut être utilisée. Lorsque plusieurs pays sont concernés ils doivent être expressément mentionnés. Par exemple, un poulet élevé en France, abattu en Belgique et découpé au Luxembourg devra être renseigné sur chacune des étapes dans ces trois pays.

Cette indication des étapes de transformations successives des poulets, des découpes ou des préparations à base de poulet, constitue une information transparente garantissant la loyauté des transactions entre les différents professionnels concernés jusqu'au consommateur final, qui, sur tous les continents souhaite dorénavant obtenir ces informations.