



**CONSIGLIO
DELL'UNIONE EUROPEA**

**Bruxelles, 16 ottobre 2009
(OR. en)**

9214/09

**Fascicolo interistituzionale:
2008/0108 (CNS)**

AGRIORG 49

ATTI LEGISLATIVI ED ALTRI STRUMENTI

Oggetto: REGOLAMENTO DEL CONSIGLIO che modifica il regolamento (CE)
n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli, per
quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame

REGOLAMENTO (CE) n. .../2009 DEL CONSIGLIO

del

**che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007
recante organizzazione comune dei mercati agricoli, per quanto riguarda
le norme di commercializzazione per le carni di pollame**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 37,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo¹,

¹ Parere del 5 maggio 2009 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale).

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)¹, stabilisce determinate norme di commercializzazione per le carni di pollame.
- (2) L'articolo 116 del regolamento (CE) n. 1234/2007 prevede che i prodotti del settore delle carni di pollame siano commercializzati in conformità delle disposizioni contenute nell'allegato XIV del medesimo regolamento.
- (3) Le norme di commercializzazione sono state elaborate per contribuire al miglioramento della qualità delle carni di pollame e delle relative informazioni e, di conseguenza, facilitare la vendita di tali carni. In particolare una definizione di carni di pollame fresche che è più precisa di quella che figura nella legislazione relativa alla sicurezza alimentare è stata introdotta, a decorrere dal 1° luglio 1991, dal regolamento (CEE) n. 1906/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990, che stabilisce talune norme di commercializzazione per le carni di pollame². L'esperienza mostra la necessità di confermare il principio rigoroso alla base di tale definizione e di renderlo anche più esplicito.

¹ GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.

² GU L 173 del 6.7.1990, pag. 1.

- (4) Tenuto conto del fatto che le carni di pollame sono sempre più consumate sotto forma di preparazioni e di prodotti a base di carne, occorre estendere l'ambito di applicazione delle norme di commercializzazione per le carni di pollame alle preparazioni e ai prodotti a base di carne di pollame.
- (5) Parimenti, le carni di pollame salate o in salamoia del codice NC 0210 99 39 dovrebbero rientrare nell'ambito di applicazione delle norme di commercializzazione.
- (6) L'esperienza mostra che in taluni casi le preparazioni a base di carni di pollame fresche possono facilmente sostituirsi alle carni di pollame fresche quando sono presentate per la vendita al consumatore. Al fine di evitare distorsioni della concorrenza tra carni di pollame fresche e preparazioni a base di carni di pollame fresche, è appropriato estendere il principio alla base della definizione di carni di pollame fresche alle preparazioni a base di carni di pollame fresche.
- (7) Secondo la normativa comunitaria relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari, l'etichettatura e le relative modalità di realizzazione non devono essere tali da indurre in errore l'acquirente, specialmente per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto alimentare e in particolare la natura, l'identità, le qualità, la composizione, la quantità, la conservazione, l'origine o la provenienza, il modo di fabbricazione o di ottenimento.

- (8) Le carni di pollame che sono state congelate o surgelate devono essere vendute nello stesso stato oppure devono essere utilizzate in preparazioni commercializzate allo stato congelato o surgelato o in prodotti a base di carne.
- (9) Poiché la sottodivisione della classe A in A1 e A2 e la sottodivisione delle carni di pollame congelate secondo la categoria di peso previste dal regolamento (CE) n. 1234/2007 non sono in pratica ampiamente utilizzate e non risultano quindi utili, a fini di semplificazione è opportuno sopprimere tali disposizioni.
- (10) Occorre pertanto modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 1234/2007,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato XIV del regolamento (CE) n. 1234/2007 è modificato come disposto nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° maggio 2010.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il

Per il Consiglio

Il presidente

ALLEGATO

L'allegato XIV, parte B, del regolamento (CE) n. 1234/2007 è così modificata:

1) nella sezione I, il punto 1 è sostituito dal seguente:

"1. Fatta salva la parte C del presente allegato relativa alla produzione e alla commercializzazione di uova da cova e pulcini di volatili da cortile, le presenti disposizioni si applicano alla commercializzazione all'interno della Comunità, mediante attività industriale o commerciale, di alcuni tipi e presentazioni di carni di pollame, nonché alle preparazioni e ai prodotti a base di carni di pollame o di frattaglie di pollame delle seguenti specie, menzionate nell'allegato I, parte XX:

- *Gallus domesticus*,
- anatre,
- oche,
- tacchini,
- faraone.

Le presenti disposizioni si applicano anche alle carni di pollame salate o in salamoia del codice NC 0210 99 39 di cui all'allegato I, parte XXI.";

2) la sezione II è così modificata:

a) i punti 2 e 3 sono sostituiti dai seguenti:

- "2. "carni di pollame fresche": carni di pollame mai irrigidite a causa della refrigerazione prima di essere mantenute costantemente ad una temperatura non inferiore a -2°C e non superiore a $+4^{\circ}\text{C}$. Tuttavia, gli Stati membri possono stabilire requisiti di temperatura leggermente differenti, per il più breve tempo necessario, per il sezionamento e il trattamento di carni di pollame fresche presso negozi per la vendita al minuto o locali adiacenti a punti di vendita in cui le carni sono sezionate e trattate unicamente per esservi direttamente vendute al consumatore;
3. "carni di pollame congelate": carni di pollame che devono essere congelate appena possibile nell'ambito delle procedure normali di macellazione e che devono essere mantenute costantemente ad una temperatura non superiore a -12°C .";

b) sono aggiunti i punti seguenti:

- "5. "preparazione a base di carni di pollame": carni di pollame, incluse le carni di pollame ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne;
6. "preparazione a base di carni di pollame fresche": preparazione di carni di pollame per la quale sono state utilizzate carni di pollame fresche. Tuttavia, gli Stati membri possono stabilire requisiti di temperatura leggermente differenti, per il più breve tempo necessario e solo entro il limite necessario a facilitare il sezionamento e trattamento effettuati nella fabbrica durante la produzione di preparazioni a base di carni di pollame fresche;

7. "prodotto a base di carne": un prodotto a base di carne come definito nell'allegato I, punto 7.1, del regolamento (CE) n. 853/2004 per il quale sono state utilizzate carni di pollame.";

3) la sezione III è così modificata:

a) al punto 1, il secondo comma è soppresso;

b) al punto 2, la frase introduttiva è sostituita dalla seguente:

"Le carni di pollame e le preparazioni a base di carni di pollame sono commercializzate in uno dei modi seguenti:";

c) il paragrafo 3 è soppresso.
