

Avis du 4 décembre 1997 sur l'étiquetage et la traçabilité des viandes ovines

Poursuivant ses travaux sur l'étiquetage et la traçabilité des viandes, le Conseil National de la Consommation propose une meilleure information des consommateurs sur les viandes ovines. Cet avis servira aux pouvoirs publics pour compléter le dispositif mis en place par l'arrêté du 30 mai 1997 relatif à l'identification des animaux des espèces ovine et caprine.

Étiquetage et affichage des viandes ovines

Cet avis concerne les produits préemballés et les morceaux à la découpe.

Le CNC souhaite, en plus des mentions déjà obligatoires (nom du morceau, poids, prix, date limite de consommation (DLC) les informations suivantes :

a) Origine

Si l'animal est né, élevé, abattu dans le même pays, l'origine nationale est marquée.

A défaut, s'inscriront les informations qui seront connues.

Facultatif : ceci n'exclut pas une origine géographique régionale ou locale.

b) Catégorie

Le CNC rappelle que lorsque la catégorie est mentionnée, c'est-à-dire " agneau ou mouton ", celle-ci doit obéir à la réglementation qui définit l'agneau pour une bête de moins de 12 mois et le mouton pour celle de plus de 12 mois.

Le CNC demande que soit inscrit de façon obligatoire sur l'étiquette la catégorie, soit " agneau ou mouton ".

Le CNC recommande pour toutes les autres mentions valorisantes (agneau de lait, agnelet, agneau d'herbe, agneau fermier, etc.) la publication d'un guide professionnel qui précise les critères retenus pour les informations données.

Le CNC exige que les informations affichées soient claires et simples.

Les associations de consommateurs et les professionnels s'engagent à faire ce travail d'éducation envers les consommateurs.

c) Les modes de conservation des carcasses et des morceaux découpés

Il existe plusieurs systèmes de conservation pour toutes les viandes.

Conservation :

- réfrigérée

- sous vide
- sous atmosphère protectrice
- congelée.

Le CNC se préoccupe des modes de conservation de la viande par le consommateur après son achat. Sauf pour les viandes vendues congelées, les autres (viande réfrigérée, sous vide ou sous atmosphère protectrice) sont présentées en rayon frais, alors qu'elles ont été conservées plusieurs semaines voire plusieurs mois.

Le CNC souhaite que les consommateurs soient informés des modes de conservation utilisés pour les viandes qu'ils achètent. Cette information figurera sur l'étiquette des morceaux préemballés ou à l'étal des bouchers.

En conséquence, le CNC propose la mise en place d'un groupe de travail pour définir une réglementation sur les modes de conservation des viandes (bovins-ovins).

Traçabilité des viandes ovines

Pour assurer que l'étiquetage soit loyal, fiable et contrôlable, il est nécessaire d'améliorer ou de créer des outils d'identification dans la filière ovine.

a) L'identification

L'arrêté du 30 mai 1997, qui est entré en application le 1^{er} septembre 1997, relatif à l'identification des animaux des espèces ovine et caprine doit servir de socle de base pour favoriser la transparence de la filière.

Cette identification doit se mettre en place très rapidement avec le concours des EDE qui ont la responsabilité de l'enregistrement et de la gestion des déclarations faites par les éleveurs. La création d'un fichier informatisé national permettrait d'y inscrire et donc de connaître : les noms des propriétaires, les caractéristiques des ovins, les dates des transactions.

Il est important d'accorder aux EDE qui dépendent des Chambres d'agriculture les moyens nécessaires pour que leur travail soit efficace et rapide.

Le CNC attire l'attention de l'administration concernée sur la gestion des stocks des " boucles d'identification " délivrées.

Le CNC a constaté la multitude de documents à remplir de la part des éleveurs qui contiennent les mêmes informations (carnet d'élevage, carnet de mise bas, registre d'étable, documents communautaires, etc.). Il serait souhaitable de prévoir une simplification par une normalisation des documents. Cela veut dire que les instances administratives se concertent pour s'accorder sur des imprimés communs.

b) Le transport des ovins

Afin que la traçabilité soit assurée en continu, il est nécessaire d'avoir un document qui informe sur la transaction effectuée entre l'éleveur et le transporteur et entre le transporteur et l'abattoir.

Éleveur-Transporteur

Mise en place d'un bordereau en plusieurs exemplaires comportant :

- date de la transaction
- nom, adresse de l'éleveur
- nom, adresse de l'acheteur
- origine des animaux
- dénomination, nombre de bêtes :
 - agneau (moins de 12 mois)
 - mouton (plus de 12 mois)
- n° d'identification des animaux, sauf si les lots sont composés uniquement d'agneaux ou de brebis
- signatures de l'éleveur et du transporteur.

Transporteur-Abattoir

Un exemplaire du bordereau rempli par l'éleveur et le transporteur sera remis à l'abattoir avec la signature de l'abattoir.

c) L'abattage des ovins

Les abattoirs doivent refuser systématiquement toute bête non bouclée.

Le développement de l'informatique dans les abattoirs favorise un meilleur suivi de la traçabilité.

Dans un souci de clarté et de transparence, lorsque l'oreille comportant la boucle d'identification est séparée de la carcasse, un marquage sera apposé sur la carcasse comportant le numéro de lot ou le numéro individuel à l'encre alimentaire indélébile.

L'identification des abats est possible par l'émission d'étiquettes portant les mêmes indications que celles de la carcasse.

d) De l'abattoir à l'atelier de découpe ou vers la distribution

A la sortie de l'abattoir, les carcasses d'ovins marquées doivent être accompagnées d'un document qui reprend les différentes informations du bordereau, afin que le boucher ou l'atelier de découpe puisse les transmettre aux consommateurs.

Cela se traduira sur l'étiquette pour les produits préemballés ou à l'étal du boucher.

e) Les contrôles de l'État

Un renforcement des contrôles à tous les niveaux de la filière apparaît indispensable.

Le CNC exprime son attachement à des contrôles effectués par les services de l'État, sans délégation, indépendants des professionnels et des circuits industriels.

L'harmonisation des règles au plan européen

L'élaboration d'une réglementation française doit être compatible avec les principes de l'Union européenne.

En conséquence, tout devra être mis en oeuvre pour qu'elle aboutisse à un étiquetage informatif harmonisé sur la viande ovine, ainsi qu'à des règles communes de traçabilité des produits dans les États membres. Cet avis doit inspirer une réglementation européenne.

Les membres du CNC, réunis en séance plénière le 4 décembre 1997, ont adopté l'avis à l'unanimité des deux collèges.