

RÈGLEMENT (CEE) N° 1538/91 DE LA COMMISSION

du 5 juin 1991

**portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil
établissant des normes de commercialisation pour les volailles**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil, du 26 juin 1990, établissant des normes de commercialisation pour les volailles⁽¹⁾, et notamment son article 9,

considérant que le règlement (CEE) n° 1906/90 a établi des normes de commercialisation des volailles dont l'application exige l'adoption de dispositions concernant, en particulier, la liste des carcasses, parties de carcasses et abats de volaille auxquels ledit règlement est applicable, la classification en fonction de la conformation, de l'aspect et du poids, les types de présentation, l'indication de la dénomination sous laquelle les produits en question doivent être commercialisés, la mention facultative de la méthode de réfrigération et du mode d'élevage, les conditions de stockage et de transport de certaines sortes de viandes de volaille et des contrôles réguliers devant assurer l'application uniforme desdites dispositions dans la Communauté ;

considérant que la commercialisation des différentes classes de volailles établies en fonction de leur conformation et de leur aspect requiert l'établissement de définitions relatives aux espèces, à l'âge et à la présentation des carcasses, ainsi qu'à la conformation anatomique et au contenu des morceaux de carcasses ; que la valeur élevée du produit dénommé « foie gras » et le risque de pratiques frauduleuses créé par celle-ci imposent la définition de normes de commercialisation minimales précises ;

considérant qu'il n'est pas nécessaire d'appliquer ces normes à certains produits et à certaines présentations dont l'importance est purement locale ou autrement limitée ; que, néanmoins, les dénominations sous lesquelles lesdits produits sont commercialisés ne doivent pas être de nature à induire le consommateur en erreur par confusion avec des produits soumis auxdites normes ; que celles-ci doivent, par ailleurs, s'appliquer aussi aux termes descriptifs supplémentaires utilisés pour qualifier les dénominations de ces produits ;

considérant que la température de stockage et de manutention revêt une importance primordiale pour le maintien de normes de qualité sévères ; qu'il y a donc lieu d'établir un seuil de température pour la conservation des volailles réfrigérées ;

considérant que les dispositions du présent règlement, et notamment celles relatives à sa surveillance et à son

respect doivent être appliquées uniformément sur tout le territoire de la Communauté ; que les modalités adoptées à ces fins doivent aussi être uniformes ; qu'il y a lieu, par conséquent, d'établir des règles communes en matière de procédures d'échantillonnage et de tolérance ;

considérant que, tant pour offrir au consommateur une information adéquate, claire et objective concernant les produits mis en vente que pour assurer la libre circulation de ces derniers dans la Communauté, il convient d'assurer que les normes de commercialisation des volailles tiennent compte autant que possible des dispositions de la directive 76/211/CEE du Conseil, du 20 janvier 1976, concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballages⁽²⁾, modifiée par la directive 78/891/CEE⁽³⁾ ;

considérant qu'au nombre des mentions facultatives de l'étiquette figurent celles de la méthode de réfrigération et du mode d'élevage ; que la mention de ce dernier, à l'effet de la protection du consommateur, doit être subordonnée au respect de critères précis concernant les conditions d'élevage et de seuils quantitatifs pour l'indication de paramètres tels que l'âge des animaux à l'abattage ou la durée de la période d'engraissement et la ration de certains ingrédients alimentaires ;

considérant qu'il est souhaitable que la Commission exerce un contrôle permanent de la compatibilité de toute mesure nationale adoptée en application des présentes dispositions avec le droit communautaire, y compris les normes de commercialisation ; qu'il y a lieu, en particulier, de prévoir l'enregistrement et l'inspection périodique des entreprises autorisées à utiliser des termes se référant à certains modes d'élevage ; que lesdites entreprises devraient, en conséquence, avoir l'obligation de conserver des archives détaillées à cet effet ;

considérant que les autorités compétentes des États membres concernés pourraient déléguer la responsabilité de cette inspection, eu égard à sa nature spécifique, à des entités indépendantes dûment qualifiées et agréées, sans préjudice de la supervision et des précautions appropriées ;

considérant que les opérateurs des pays tiers pourraient souhaiter faire usage des mentions facultatives concernant les méthodes de réfrigération et les modes d'élevage ; qu'il

(1) JO n° L 173 du 6. 7. 1990, p. 1.

(2) JO n° L 46 du 21. 2. 1976, p. 1.

(3) JO n° L 311 du 4. 11. 1978, p. 21.

y a lieu d'arrêter les dispositions nécessaires à cet effet, sous réserve de certification par l'autorité compétente du pays tiers concerné, figurant sur une liste établie par la Commission ;

considérant que les mesures prévues dans le présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des viandes de volaille et des oeufs,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Les produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 du règlement (CEE) n° 1906/90 sont définis comme suit.

1) Carcasses de volailles

a) COQ ET POULES (*Gallus domesticus*)

- poulets (de chair) : sujets dont la pointe du sternum est flexible (non ossifiée),
- coqs, poules (à bouillir) : sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée),
- chapons : poulets mâles castrés chirurgicalement avant d'avoir atteint la maturité sexuelle,
- poussins, coquelets : poulets de moins de 750 grammes de poids carcasse (exprimé sans les abats, ni la tête ni les pattes) ;

b) DINDES (*Meleagris gallopavo dom.*)

- (jeunes) dindes, dindonneaux : sujets dont la pointe du sternum est flexible (non ossifiée),
- dindes (à bouillir) : sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée) ;

c) CANARDS (*Anas platyrhynchos dom., Cairina moschata*)

- (jeunes) canards ou canetons, (jeunes) canards de Barberie : sujets dont la pointe du sternum est flexible (non ossifiée),
- canards (à bouillir), canards de Barberie : sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée) ;

d) OIES (*Anser anser dom.*)

- (jeunes) oies ou oisons : sujets dont la pointe du sternum est flexible (ossifiée). La couche de graisse qui entoure la carcasse est mince ou modérée ; la graisse de la jeune oie peut avoir une couleur caractéristique d'un régime alimentaire spécial,
- oies : sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée) ; une couche de graisse allant de modérée à épaisse enveloppe toute la carcasse ;

e) PINTADES (*Numida meleagris domesticus*)

- (jeunes pintades : sujets dont la pointe du sternum est flexible (non ossifiée),
- pintades : sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée).

Aux fins du présent règlement les variantes des termes ci-avant concernant le sexe sont considérées comme équivalant auxdits termes.

2) Découpes de volailles

- a) demi ou moitié : moitié d'une carcasse résultant d'une découpe longitudinale dans le plan formé par le bréchet et l'échine ;
- b) quart : moitié divisée par une découpe transversale permettant d'obtenir le quart postérieur et le quart antérieur ;
- c) quarts postérieurs non séparés : les deux quarts postérieurs réunis par une portion du dos, avec ou sans le croupion ;
- d) poitrine, blanc ou filet sur os : le bréchet et les côtes, en totalité ou non, réparties de chaque côté avec la masse musculaire les enveloppant. La poitrine peut être présentée en entier ou divisée en deux ;
- e) cuisse : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations ;
- f) cuisse de poulet avec une portion du dos attachée, le poids de cette dernière ne pouvant excéder 25 % du poids du morceau ;
- g) haut de cuisse : le fémur avec la masse musculaire l'enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations ;
- h) pilon : le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations ;
- i) aile : l'humérus, le radius et le cubitus, avec la masse musculaire les enveloppant. La pointe, y compris les os du carpe peut avoir été enlevée ou non. Dans le cas des ailes de dindes, l'humérus, le radius ou le cubitus peuvent être présentés séparément, avec la masse musculaire les enveloppant. Les découpes doivent être pratiquées aux articulations ;
- j) ailes non séparées : les deux ailes réunies par une portion du dos, le poids de cette dernière ne pouvant excéder 45 % de celui du morceau ;
- k) filet de poitrine, blanc, filet, noix : la poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est-à-dire sans le bréchet ni les côtes. S'il s'agit de poitrines de dinde, le filet peut comprendre seulement le muscle pectoral profond ;

l) filet de poitrine avec clavicule : le filet de poitrine sans peau avec la clavicule et la pointe cartilagineuse du sternum seulement, le poids de la clavicule et du cartilage ne pouvant dépasser 3 % du poids de la découpe.

Jusqu'au 31 décembre 1991, dans le cas des produits énumérés aux points e), g) et h), les découpes peuvent être pratiquées près des articulations.

Les produits énumérés aux points d) à k) peuvent être présentés avec ou sans la peau. L'absence de la peau dans le cas des produits visés aux points d) à j) ou la présence de la peau dans le cas du produit visé au point k) doit être mentionnée dans l'étiquetage au sens de l'article 1^{er} paragraphe 3 point a) de la directive 79/112/CEE du Conseil⁽¹⁾

3) Foie gras

Les foies d'oies ou de canards des espèces *cairina muschata* ou c.m. x *Anas platyrhynchos* gavés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire graisseuse du foie.

Les sujets sur lesquels de tels foies ont été prélevés doivent avoir été complètement saignés. Les foies doivent présenter une couleur uniforme.

Les foies doivent présenter le poids ci-après :

- les foies de canard doivent avoir un poids net d'au moins 250 grammes ;
- les foies d'oie doivent avoir un poids net d'au moins 400 grammes.

Article 2

1. Pour être commercialisées conformément aux dispositions du présent règlement, les carcasses de volaille doivent être présentées à la vente sous l'une des formes suivantes :

- partiellement éviscérées (« effilées » « roped »),
- éviscérées, avec abats,
- éviscérées, sans abats.

2. Les carcasses partiellement éviscérées sont des carcasses qui n'ont pas subi l'ablation du coeur, du foie, des poumons, du gésier, du jabot ni des reins.

3. Pour toutes les présentations de carcasses lorsque l'animal n'a pas été étêté, la trachée et l'œsophage peuvent subsister dans la carcasse.

4. Les abats comprennent uniquement les organes suivants.

Le coeur, le cou, le gésier et le foie ainsi que toutes les autres parties jugées comestibles par le marché sur lequel le produit est destiné à la consommation finale. Le foie doit être dépourvu de la vésicule biliaire, le gésier dépourvu de revêtement corné et le contenu du gésier

doit avoir été enlevé. Le coeur peut être dépourvu ou non de membrane péricardique. Dans le cas où le cou reste attaché à la carcasse, il n'est pas considéré comme un abat.

Lorsque l'un de ces quatre organes ne fait habituellement pas partie de la carcasse mise en vente, son absence doit être signalée sur l'étiquette.

Article 3

1. Les noms sous lesquels les produits visés par le présent règlement sont vendus, au sens de l'article 3 paragraphe 1 point 1) de la directive 79/112/CEE, sont ceux énumérés à l'article 1^{er} et les termes correspondants dans les autres langues de la Communauté énumérés à l'annexe I qualifiés :

- dans le cas des carcasses entières, en se référant à l'un des modes de présentation prévus à l'article 2 paragraphe 1,
- dans le cas des découpes, en se référant à l'espèce.

2. Les dénominations figurant à l'article 1^{er} points 1) et 2) peuvent être complétées par d'autres termes, à conditions que ceux-ci n'induisent pas le consommateur gravement en erreur et, en particulier, ne prêtent pas à confusion avec d'autres produits énumérés à l'article 1^{er} points 1) et 2) ou avec les mentions prévues à l'article 10.

Article 4

Les produits autres que ceux définis à l'article 1^{er} ne peuvent être commercialisés dans la Communauté que sous des dénominations qui n'induisent pas le consommateur gravement en erreur en prêtant à confusion avec ceux visés à l'article 1^{er} ou avec les mentions prévues à l'article 10.

Article 5

Les dispositions additionnelles suivantes s'appliquent à la viande de volaille congelée telle qu'elle est définie à l'article 2 paragraphe 6 du règlement (CEE) n° 1906/90.

La température de la viande de volaille congelée visée par le présent règlement doit être stable et maintenue, en tout point du produit, à une température maximale de -12°C , avec quelques fluctuations vers le haut d'une ampleur de 3°C au maximum. Ces tolérances dans la température du produit sont autorisées conformément aux bonnes pratiques de stockage et de distribution pendant la distribution locale et dans les meubles de vente au consommateur final.

Article 6

1. Les carcasses et découpes de volaille régies par le présent règlement doivent, pour être admises dans la classe A ou la classe B, répondre aux conditions minimales suivantes, à savoir être :

(1) JO n° L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.

- intactes, compte tenu de la présentation,
- propres, exemptes de toute matière étrangère, souillure ou sang,
- exemptes de toute odeur étrangère,
- exemptes de taches visibles de sang, les taches peu étendues et peu perceptibles sont tolérées,
- exemptes de fractures ouvertes,
- exemptes d'ecchymoses graves.

Dans le cas des volailles fraîches, il ne peut y avoir de traces d'une réfrigération antérieure.

2. Pour être admises dans la classe A, les carcasses et découpes de volaille doivent en outre remplir les conditions suivantes :

- avoir une bonne conformation. La chair doit être dodue ; la poitrine bien développée, large, longue et charnue, les pattes doivent être charnues. Les poulets, les jeunes canards ou canetons, et les dindes doivent présenter une mince couche régulière de graisse sur la poitrine, le dos et les cuisses. Sur les coqs, les poules, les canards et les jeunes oies, une couche plus épaisse de graisse est tolérée. Sur les oies, une couche de graisse allant de modérée à épaisse doit envelopper toute la carcasse,
- quelques petites plumes, sicots (bouts de tuyaux) et poils (filoplumes) sont tolérés sur la poitrine, les pattes, le dos, les articulations des pattes et les ailerons. Dans le cas des coqs et poules à bouillir, des canards, des dindes et des oies, quelques plusmes sont également tolérées sur d'autres parties de la carcasse,
- les lésions, ecchymoses et décolorations sont tolérées, pour autant qu'elles soient en petit nombre, peu étendues et peu perceptibles et qu'elles n'affectent ni la poitrine ni les pattes. L'aileron peut manquer. Une certaine rougeur est tolérée sur les ailerons et les follicules.
- dans le cas des volailles congelées ou surgelées, il ne peut y avoir de traces de gelures⁽¹⁾, sauf si elles sont fortuites, peu étendues et peu perceptibles et n'affectent ni la poitrine ni les pattes.

Article 7

1. Toute décision résultant du non-respect des articles 1^{er} et 6 ne peut être prise que pour l'intégralité du lot contrôlé conformément aux dispositions du présent article.

(¹) Gelure : (au sens d'une diminution de la qualité) dessèchement plus ou moins localisé et irréversible de la peau ou de la chair qui peut se traduire par des modifications affectant :

- la couleur originale (qui généralement devient plus pâle)
- ou
- la flaveur et l'odeur (absence de flaveur ou rancissement)
- ou
- la consistance (sèche, spongieuse).

2. Le lot doit être constitué de toutes les viandes de volaille du même type, de la même classe et de la même chaîne de production ou, provenant d'un même abattoir ou atelier de découpe situés au même endroit et devant être inspectés.

3. Un échantillon composé des quantités ci-après des différents produits définis à l'article 1^{er} est prélevé de manière aléatoire sur chacun des lots qui doivent être inspectés dans les abattoirs, ateliers de découpe et entrepôts de gros et de détail ou, dans le cas d'importations en provenance de pays tiers, au moment du dédouanement.

Taille du lot	Taille de l'échantillon	Tolérance (unités non conformes)
100 — 500	30	5
501 — 3 200	50	7
> 3 200	80	10

4. Lors du contrôle d'un lot de viande de volaille de la classe A, la tolérance visée au paragraphe 3 est applicable dans les cas suivants :

- a) découpes non pratiquées aux articulations lorsqu'il s'agit de cuisses ou de parties supérieures de cuisses, de pilons ou d'ailes ;
- b) présence d'au maximum 2 % de cartilage (extrémité souple du bréchet) lorsqu'il s'agit d'un filet de poitrine ;
- c) présence d'un dommage, d'une contusion ou d'une décoloration légère et peu apparente ou de traces de gelures sur la poitrine et sur les cuisses.

5. Lors du contrôle d'un lot de viande de volaille de la classe B, les tolérances indiquées pour les produits visés au paragraphe 4 points a) et b) sont doublées.

6. Lorsque le lot contrôlé n'est pas conforme, l'organe de supervision interdit sa commercialisation ou, si le lot provient d'un pays tiers, son importation, jusqu'à ce qu'il soit établi qu'il a été rendu conforme aux dispositions des articles 1^{er} et 6.

Article 8

1. La viande de volaille, congelée ou surgelée, préemballée au sens de l'article 2 de la directive 76/211/CEE, peut être classée par catégories de poids conformément à l'article 3 paragraphe 3 du règlement (CEE) n° 1906/90.

Les préemballages peuvent être :

- des préemballages contenant une carcasse de volaille, ou
- des préemballages contenant une ou plusieurs découpes de volaille d'un seul et même type et d'une seule et même espèce définis à l'article 1^{er}.

2. Tous les préemballages doivent porter l'indication du poids de produit, appelé « poids nominal », qu'ils doivent contenir conformément aux dispositions des paragraphes 3 et 4.

3. Les préemballages de viande de volaille congelée ou surgelée peuvent être classés par catégories de poids nominal comme suit :

- carcasses < 1 100 grammes : par classe de 50 grammes (1 100 — 1 050 — 1 000, etc.),
- carcasses > 1 100 grammes : par classe de 100 grammes (1 100 — 1 200 — 1 300, etc.),
- découpes : 250 grammes — 500 grammes — 750 grammes — 1 000 grammes — 1 500 grammes — 2 000 grammes — 2 500 grammes — 3 000 grammes — 5 000 grammes.

4. Les préemballages visés au paragraphe 1 doivent être confectionnés de manière à répondre aux conditions suivantes :

- le contenu effectif ne doit pas être inférieur, en moyenne, au poids nominal,
- la proportion de préemballages présentant une erreur en moins supérieure à l'erreur maximale tolérée prévue aux paragraphes 9 et 10 doit être suffisamment faible pour permettre aux lots de préemballages de satisfaire aux contrôles définis au paragraphe 11,
- aucun préemballage présentant une erreur en moins supérieure à deux fois l'erreur maximale tolérée définie aux paragraphes 9 et 10 ne peut être commercialisé.

Aux fins de l'application du présent règlement, les définitions du poids nominal, du contenu effectif et de l'erreur en moins sont celles fixées à l'annexe I de la directive 76/211/CEE.

5. La responsabilité de l'emballageur ou de l'importateur de viande de volaille congelée ou surgelée ainsi que les contrôles à effectuer par les services compétents sont régis, *mutatis mutandis*, par les dispositions des points 4, 5 et 6 de l'annexe I de la directive 76/211/CEE.

6. Le contrôle des préemballages est effectué par échantillonnage et comprend deux parties :

- un contrôle portant sur le contenu effectif de chaque préemballage de l'échantillon,
- un contrôle portant sur la moyenne des contenus effectifs des préemballages de l'échantillon.

Un lot de préemballages est considéré comme acceptable si les résultats des deux contrôles satisfont aux critères d'acceptation définis aux paragraphes 11 et 12.

7. Un lot est constitué par l'ensemble des préemballages de même poids nominal, de même modèle et de même fabrication, confectionnés au même endroit et faisant l'objet du contrôle.

L'effectif du lot est limité aux quantités ci-après :

- lorsque le contrôle des préemballages se fait en fin de chaîne de remplissage, l'effectif du lot est égal à la production horaire maximale de la chaîne de remplissage, et cela sans limitation d'effectif,
- dans les autres cas, l'effectif du lot est limité à 10 000 préemballages.

8. Un échantillon se composant des nombres suivants de préemballages est prélevé au hasard dans chaque lot à contrôler.

Taille du lot	Taille de l'échantillon
100 — 500	30
501 — 3 200	50
> 3 201	80

Pour les lots constitués de moins de 100 préemballages, le contrôle non destructif au sens de l'annexe II de la directive 76/211/CEE, lorsqu'il a lieu, se fait à 100 %.

9. Dans le cas des carcasses individuelles préemballées, les erreurs maximales tolérées en moins sont les suivantes.

(en grammes)

Poids nominal	Erreur maximale tolérée en moins
moins de 1 100	25
1 100 et plus	50

10. Dans le cas des découpes de volaille préemballées, les erreurs maximales tolérées en moins sont les suivantes.

Poids nominal (en grammes)	Erreur maximale tolérée en moins	
	(en grammes)	(en %)
250	9	
500	15	
750	15	
1 000		1,5
1 500		1,5
2 000		1,5
2 500		1,5
3 000		1,5
5 000		1,5

11. Pour le contrôle du contenu effectif de chaque préemballage de l'échantillon, le contenu minimal toléré est obtenu en déduisant du poids nominal du préemballage l'erreur maximale tolérée correspondant à ce poids.

Les préemballages de l'échantillon ayant un contenu effectif inférieur au contenu minimal toléré sont considérés comme défectueux.

Le lot de préemballages contrôlé est considéré comme acceptable si le nombre de défectueux trouvé dans l'échantillon est inférieur ou égal au critère d'acceptation, conformément au tableau ci-après; il est rejeté si le nombre de défectueux est égal ou supérieur au critère de rejet.

Taille de l'échantillon	Nombre de défectueux	
	Critère d'acceptation	Critère de rejet
30	2	3
50	3	4
80	5	6

12. Pour le contrôle de la moyenne des contenus effectifs, un lot de préemballages est considéré comme acceptable si le contenu effectif moyen des préemballages constituant l'échantillon est supérieur au critère d'acceptation défini ci-après.

Taille de l'échantillon	Critère d'acceptation pour le contenu effectif moyen
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295s$

\bar{x} = contenu effectif moyen des préemballages.

Q_n = poids nominal du préemballage.

s = écart type des contenus effectifs des préemballages du lot.

L'écart type est calculé comme indiqué au point 2.3.2.2 de l'annexe II de la directive 76/211/CEE.

13. Les dispositions prévues à l'article 4 paragraphe 4 de la directive 76/211/CEE s'appliquent.

Article 9

L'indication de l'une des méthodes de refroidissement définies ci-après et les termes correspondants dans les autres langues de la Communauté énumérés à l'annexe II du présent règlement peuvent apparaître sur l'étiquetage au sens de l'article 1^{er} paragraphe 3 point a) de la directive 79/112/CEE.

Refroidissement à l'air : refroidissement des carcasses de poulets à l'air froid.

Refroidissement par aspersion ventilée : refroidissement des carcasses de poulets à l'air froid, associé à une vaporisation, plus ou moins fine, d'eau.

Refroidissement par immersion : refroidissement des carcasses de volailles dans des bacs d'eau, ou de glace et d'eau, conformément au procédé de contre-courant défini à l'annexe I chapitre V point 28 *bis* et 28 *ter* de la directive 71/118/CEE (1).

Article 10

1. Pour indiquer les modes d'élevage, à l'exception des modes d'élevage organiques ou biologiques, les expressions ci-après et les termes correspondants dans les autres langues de la Communauté énumérés à l'annexe III ne peuvent apparaître sur l'étiquetage au sens de l'article 1^{er} paragraphe 3 point a) de la directive 79/112/CEE que si les conditions définies à l'annexe IV du présent règlement sont réunies :

- « alimenté avec ... % de ... »;
- « élevé à l'intérieur — système extensif »;
- « sortant à l'extérieur »;
- « fermier — élevé en plein air »;
- « fermier — élevé en liberté ».

Ces termes peuvent être complétés par des indications concernant les caractéristiques particulières des modes respectifs d'élevage.

2. La mention de l'âge auquel les oiseaux sont abattus ou de la durée de la période d'engraissement n'est autorisée que s'il est fait usage de l'un des termes visés au paragraphe 1 et pour un âge non inférieur à celui indiqué à l'annexe IV, points b), c) ou d). Cependant, la présente disposition ne s'applique pas dans le cas de poussins.

3. Les présentes dispositions s'appliquent sans préjudice de mesures techniques nationales qui iraient au-delà des exigences minimales visées à l'annexe IV et ne s'appliqueraient qu'aux producteurs de l'État membre concerné, pour autant qu'elles soient compatibles avec le droit communautaire et conformes aux normes communes de commercialisation des œufs.

4. Les mesures nationales visées au paragraphe 3 sont communiquées à la Commission.

5. À tout moment et sur demande de la Commission, l'État membre fournit toutes les informations nécessaires à l'appréciation de la compatibilité des mesures visées au présent article avec le droit communautaire et de leur conformité aux normes communes de commercialisation des œufs.

(1) JO n° L 55 du 8. 3. 1971, p. 23.

Article 11

1. Les abattoirs autorisés à utiliser les expressions définies à l'article 10 sont soumis à un agrément spécial. Ils doivent enregistrer séparément et par mode d'élevage :

- les noms et adresses des producteurs de ces volailles, qui doivent être inscrits après une inspection effectuée par l'autorité compétente de l'État membre,
- à la demande de ladite autorité, le nombre d'oiseaux détenus par chaque producteur pour chaque bande.

2. Les producteurs susmentionnés sont ensuite inspectés régulièrement. Ils doivent tenir à jour un registre du nombre d'oiseaux par mode d'élevage, en indiquant également le nombre d'oiseaux vendus ainsi que le nom des acheteurs.

3. Des inspections régulières, en ce qui concerne l'application des articles 10 et 11 sont effectuées :

- en élevage : au moins une fois par bande,
- chez le fournisseur d'aliments : une analyse au moins par an par type de formule d'aliment utilisé et, en tout état de cause, une fois par an,
- à l'abattoir : au moins quatre fois par an,
- chez l'accouveur : au moins une fois par an pour les modes d'élevages visés à l'article 10 paragraphe 1 points d) et e).

4. Chaque État membre fournit aux autres États membres et à la Commission avant le 1^{er} juillet 1991 une liste des abattoirs agréés enregistrés conformément au paragraphe 1, en indiquant leur nom et leur adresse ainsi que le numéro attribué à chacun d'eux. Toute modification apportée à cette liste doit être communiquée au début de chaque trimestre de l'année civile aux autres États membres et à la Commission.

Article 12

En cas de contrôle de l'indication du mode d'élevage utilisé, visé à la dernière phrase de l'article 5 paragraphe 6

deuxième alinéa du règlement (CEE) n° 1906/90, les organismes désignés par les États membres doivent répondre aux critères définis par la norme européenne n° EN/45011, du 26 juin 1989, et en tant que tels, être agréés et supervisés par l'autorité compétente de l'État membre concerné.

Article 13

La viande de volaille importée de pays tiers peut porter une ou plusieurs des indications facultatives prévues aux articles 9 et 10, si l'envoi est accompagné d'un certificat délivré par les autorités compétentes du pays d'origine, attestant que les produits en cause sont conformes aux dispositions du présent règlement qui leur sont applicables.

Sur demande adressée par un pays tiers à la Commission, celle-ci établit une liste desdites autorités.

Article 14

Les dénominations des produits et autres termes prévus dans le présent règlement doivent être indiquées au moins dans la ou dans les langues de l'État membre dans lequel les produits sont vendus au détail ou utilisés.

Article 15

Le présent règlement entre en vigueur le 20 juin 1991.

Il est applicable à partir du 1^{er} juillet 1991.

Néanmoins, jusqu'au 31 décembre 1991, les opérateurs sont autorisés à utiliser pour les produits visés par le présent règlement des emballages revêtus des indications prévues par la législation communautaire ou nationale applicable avant l'entrée en vigueur de ce règlement. Dans ce cas, ces produits peuvent être commercialisés jusqu'au 31 décembre 1992.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 5 juin 1991.

Par la Commission

Ray MAC SHARRY

Membre de la Commission

ANNEXE I

ARTICLE 1.1 — NOMS DE CARCASSES ENTIÈRES

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slagtekyl- ling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πτερυγοί και κότες (κρεατοπαραγωγή)	Pollo, « Broiler »	Kuiken, braadkui- ken	Frango
2.	Cock, hen, casser- ole, or boiling fowl	Cocq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, sup- pehøne	Gallo, gallina	Πτερυγοί και κότες (για βράσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soep- of stoofkip	Galo, galinha
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Καπουν	Capón	Καπόνια	Cappone	Kapoen	Capão
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenküken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νεοσσός, πετεινάρι	Galletto	Piepkuiken	Pinto, coquelet
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Jungel) Truthahn	(Min)kalkun	Pavo (joven)	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Avlskalkun	Pavo	Γάλοι και γαλοπού- λες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie	Frühmastente, Jungente, (Junge) Flugente	(Ung) and (Ung) berberand	Pato (joven o ana- dino), pato de Ber- beria (joven)	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια	(Giovane) anatra (Giovana) anatra muta	(Jonge) eend, (jon- ge) Barbarijse eend	Pato, Pato <i>Barbary</i>
2.	Duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir)	Ente, Flugente	Avlsand Berberand	Pato, pato de Ber- beria	Πάπιες	Anatra Anatra muta	Eend	Pato adulto, Pato adulto <i>Barbary</i>
1.	(Young) goose, gos- ling	(Jeune) oie ou oisson	Frühmastgans, (Junge) Gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perlehøne	Pintada (joven)	(Νεαρές) φραγκόκο- τες	(Giovane) faraona	(Jonge) perlehoen	Pintada
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlsperlehøne	Pintada	Φραγκόκοτες	Faraona	Perlehoen	Pintada adulta

ARTICLE 1.2 — NOMS DES DÉCOUPES

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Half	Demi ou moitié	Hälfte oder Halbes	Halvt	Medio	Μισά	Metà	Helft	Metade
b)	Quarter	Quart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόριο	Quarto	Kwart	Quarto
c)	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Hinterviertel am Stück	Sammenhængende låstykke	Cuartos traseros unidos	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Cosciotto	Niet-gescheiden achterkwarten	Quartos de coxa não separados
d)	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Breast, halbe Brust, halbierte Brust	Bryst	Pechuga	Στήθος	Petto con osso	Borst	Peito
e)	Leg	Cuisse	Schenkel, Keule	Helt lår	Muslo y contramuslo	Πόδι	Coscia	Hele poot, hele dij	Perna inteira
f)	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Hähnchenschkel mit Rückenstück	Kyllingelår med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Coscetta	Poot/dij met rugdeel (bout)	Perna inteira de frango com uma porção do dorso
g)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlår	Contramuslo	Μηρός (μπόντι)	Sovraccoscia	Bovenpoot, boven-dij	Coxa
h)	Drumstick	Pilon	Unterschenkel, Unterkeule	Underlår	Muslo	Κνήμη	Fuso	Onderpoot, onder-dij (Drumstick)	Perna
i)	Wing	Aile	Flügel	Vinge	Ala	Φτερόπυγα	Ala	Vleugel	Asa
j)	Unseparated wings	Ailes non séparées	Beide Flügel, ungetrennt	Sammenhængende vinger	Alas unidas	Αδιαχώριστες φτερούγες	Ali non separate	Niet-gescheiden vleugels	Asas não separadas
k)	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Breastfilet, Filet aus der Brust	Brystfilet	Filete de pechuga	Φιλέτο στήθους	Filetto, fesa (tacchinno)	Borstfilet	Carne de peito
l)	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	Breastfilet mit Schlüsselbein	Brystfilet med ønskeben	Filete de pechuga con clavícula	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Borstfilet met vorbbeen	Carne de peito com furcula

ANNEXE II

ARTICLE 9 — MÉTHODE DE REFRROIDISSEMENT

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Air chilling	Refrroidissement à l'air	Luftkühlung	Luftkøling	Refrigeración por aire	Ψύξη με αέρα	Raffreddamento ad aria	Luchtkoeling	Refrigeração por ventilação
2.	Air spray chilling	Refrroidissement par aspersion ventilée	Luft-Sprüh-Kühlung	Luftspraykøling	Refrigeración por aspersion ventilada	Ψύξη με ψεκασμό	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Lucht-sproeikoeling	Refrigeração por aspersão e ventilação
3.	Immersion chilling	Refrroidissement par immersion	Gegenstrom-Tauchkühlung	Neddypningskøling	Refrigeración por inmersión	Ψύξη με δύσηση	Raffreddamento per immersione	Dompelkoeling	Refrigeração por imersão

ANNEXE III

ARTICLE 10.1 — MODES D'ÉLEVAGE

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Alimentado con ... % ... Oca engordada con avena	Έχει τραφεί με ... % ... Χίνα που παχύνεται με δημόμη	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia
b)	Extensive indoor (Barn-reared)	Élevé à l'intérieur : système extensif	Extensive Bodenhaltung	Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)	Sistema extensivo en gallinero	Εκτατικής εκτροφής	Estensivo al coperto	Scharrel ...	Produção extensiva em interior
c)	Free range	Sortant à l'extérieur	Auslaufhaltung	Fritgående	Gallinero con salida libre	Ελεύθερης βοσκής	All'aperto	Scharrel ... met uitloop	Produção em semi-liberdade
d)	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Bäuerliche Auslaufhaltung	Frilands ...	Granja al aire libre	Πτηνοτροφείο περιουσιαμένης βοσκής	Rurale all'aperto	Boerderij ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Produção ao ar livre
e)	Free range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Bäuerliche Freilandhaltung	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Granja de cría en libertad	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφοής	Rurale in libertà	Boerderij ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Produção em liberdade

ANNEXE IV

a) **Mode d'alimentation**

La mention des ingrédients particuliers ci-après entrant dans l'alimentation n'est autorisée :

- pour des céréales, que si elles représentent 65 % en poids au moins de la formule d'aliment administrée pendant la plus grande partie de la période d'engraissement, qui ne peut comporter plus de 15 % de sous-produits des céréales. Toutefois, s'il est fait mention d'une céréale déterminée, celle-ci doit représenter au moins 35 % de la formule d'aliment administrée et au moins 50 % dans le cas de maïs,
- pour des légumineuses ou des légumes verts, que s'ils représentent 5 % au moins en poids de la formule d'aliment administrée pendant la plus grande partie de la période d'engraissement,
- pour des produits laitiers, que s'ils représentent au moins 5 % en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition.

Le terme « oie nourrie à l'avoine » peut cependant être utilisé lorsque l'aliment administré aux oies au stade terminal de trois semaines contient au moins 500 grammes d'avoine par jour.

b) « Elevé à l'intérieur — système extensif »

Ce terme ne peut être utilisé que :

- si la densité dans les bâtiments par mètre carré de surface au sol n'excède pas :
 - pour les poulets : 12 oiseaux n'excédant pas au total 25 kg de poids vif,
 - pour les canards, pintades et dindes : 25 kg de poids vif,
 - pour les oies : 15 kg de poids vif,
- si les oiseaux sont abattus aux âges suivants :
 - poulets : 56 jours ou plus,
 - dindes : 70 jours ou plus,
 - oies : 112 jours ou plus,
 - canards de Pékin : 49 jours ou plus,
 - canards de Barbarie : 77 jours ou plus pour les femelles, 84 jours ou plus pour les mâles,
 - pintades : 82 jours ou plus.

c) « Sortant à l'extérieur »

Ce terme ne peut être utilisé que :

- si la densité dans les bâtiments et l'âge de l'abattage ne sortent pas des limites fixées au point b), excepté pour les poussins pour lesquels la densité peut atteindre 13 mais pas plus de 27,5 kg de poids vif au mètre carré,
- si les oiseaux ont eu, pendant au moins la moitié de leur vie, accès en permanence pendant la journée à un parcours extérieur recouvert en majeure partie de végétation et représentant au moins :
 - 1 m² par poulet ou par pintade,
 - 2 m² par canard,
 - 4 m² par dinde ou par oie,
- si la formule d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au moins 70 % de céréales,
- si le bâtiment est muni de trappes de sortie d'une longueur combinée égale ou supérieure à celle du côté le plus long du bâtiment.

d) « Fermier-élevé en plein air »

Ce terme ne peut être utilisé que si :

- la densité d'occupation du bâtiment par mètre carré de plancher n'excède pas :
 - pour les poulets : 12 sujets n'excédant pas au total 25 kg de poids vif. Toutefois, s'il s'agit de logements mobiles n'excédant pas 150 m² de plancher et restant ouverts la nuit, la densité d'occupation peut être portée à 20 sujets, étant entendu qu'elle ne peut excéder 40 kg de poids vif par m²,
 - pour les chapons : 6,25 sujets (12 jusqu'à 81 jours) n'excédant pas au total 25 kg de poids vif,

- pour les canards de Barbarie : soit 8 mâles n'excédant pas au total 28 kg de poids vif, soit 10 femelles n'excédant pas au total 20 kg de poids vif,
- pour les pintades : 13 sujets n'excédant pas 20 kg au total de poids vif,
- pour les dindes : 6 sujets (10 jusqu'à 7 semaines) n'excédant pas au total 25 kg de poids vif,
- pour les oies : 3 sujets lorsque la finition (3 dernières semaines de l'engraissement) a lieu en claus-tration, n'excédant pas au total 15 kg de poids vif,
- la surface utilisable totale de l'élevage avicole par site individuel d'élevage n'excède pas 1 600 m²,
- chaque élevage avicole ne compte pas plus de :
 - 4 800 poulets,
 - 5 200 pintades en bâtiments avec accès à l'extérieur
ou
2 000 pintades en volières,
 - 4 000 canards de Barbarie femelles ou 3 200 canards de Barbarie mâles,
 - 2 500 chapons, oies et dindes,
- les volailles ont accès en permanence pendant la journée à un parcours extérieur, au moins à partir de l'âge de :
 - six semaines pour les poulets et chapons,
 - huit semaines pour les canards, oies, pintades et dindes,
- le parcours extérieur est recouvert en majeure partie de végétation et représente au moins :
 - 2 m² par poulet, canard ou pintade,
 - 4 m² par chapon,
 - 6 m² par dinde,
 - 10 m² par oie,

Pour les pintades, le parcours extérieur peut être remplacé par une volière dont la surface de plancher soit au moins le double de celle du bâtiment et la hauteur d'au moins 2 m et dans laquelle chaque oiseau dispose d'au moins 10 cm de perchoir,
- les oiseaux engraisés appartiennent à une souche reconnue comme étant à croissance lente,
- la formule d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au moins 70 % de céréales,
- l'âge minimal d'abattage est de :
 - 81 jours pour les poulets,
 - 150 jours pour les chapons,
 - 77 jours pour les canards de Barbarie femelles,
 - 84 jours pour les canards de Barbarie mâles,
 - 94 jours pour les pintades,
 - 140 jours pour les dindes et oies à rôtir,
 - 102 jours pour les oies destinées à la production de foie gras et de magret.

e) « Fermier-élevé en liberté »

L'emploi de ce terme répond aux mêmes critères que ceux définis au point d), à l'exception du fait que les oiseaux doivent avoir accès en permanence pendant la journée à un parcours extérieur illimité.