

RÈGLEMENT (CEE) N° 2891/93 DE LA COMMISSION

du 21 octobre 1993

modifiant le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille

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 la viande de volaille⁽¹⁾, modifié par le règlement (CEE) n° 317/93⁽²⁾, et notamment ses articles 7 et 9,considérant que le règlement (CEE) n° 1538/91 de la Commission⁽³⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1980/92⁽⁴⁾, a fixé les modalités d'application des normes de commercialisation pour le secteur de la viande de volaille ;

considérant que, à la lumière de l'expérience acquise, il convient de modifier certaines définitions relatives aux espèces, à l'âge et à la présentation des carcasses, ainsi qu'à la conformation anatomique ; qu'il s'avère nécessaire de définir le produit dénommé « magret » ou « maigret » pour éviter des pratiques frauduleuses ;

considérant que, en vue d'une application uniforme du règlement (CEE) n° 1538/91, il convient de définir les concepts de la commercialisation et du lot dans le secteur de la viande de volaille ainsi que de modifier les tolérances spécifiques en matière de surveillance de l'utilisation des définitions des carcasses de volailles, de noms des présentations et de catégories de qualité des carcasses et découpes ;

considérant que, en vue d'une adaptation à la réalité du secteur, il y a lieu de modifier certains critères régissant les conditions d'élevage et les seuils quantitatifs pour la mention facultative en ce qui concerne le mode d'élevage ;

considérant que l'article 14 du règlement (CEE) n° 1538/91 de la Commission prévoit que les termes à indiquer sont formulés au moins dans la ou les langues de l'État membre dans lequel la commercialisation au détail ou toute autre utilisation a lieu ; qu'il convient de modifier cette disposition conformément à la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au

rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard⁽⁵⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 91/72/CEE⁽⁶⁾, afin de faciliter la commercialisation de la viande de volaille dans les cas autres que la livraison de la viande de volaille au consommateur final ;

considérant que, compte tenu de l'évolution économique et technologique, tant au niveau de la préparation des volailles qu'au niveau des contrôles, et du fait que la teneur en eau présente un intérêt particulier dans la commercialisation de la viande de poulets congelés ou surgelés, il s'avère nécessaire d'adapter les dispositions communes en la matière, à la suite des études effectuées au niveau communautaire ; qu'il convient, par conséquent, de fixer la teneur maximale en eau des carcasses de poulets congelés ou surgelés, ainsi que de définir un système de contrôle tant dans les abattoirs qu'à toutes les étapes de la commercialisation, sans transgresser le principe de la libre circulation des marchandises dans un marché unique ;

considérant qu'il importe de vérifier l'absorption d'eau dans l'établissement de production ainsi que d'établir des méthodes fiables pour la détermination de la teneur en eau ajoutée lors de la préparation des carcasses de poulets congelés ou surgelés et de ne pas distinguer entre le liquide physiologique et l'eau étrangère provenant de la préparation des poulets, étant donné qu'une telle distinction présenterait des difficultés pratiques ;

considérant qu'il est approprié d'interdire la commercialisation, sans mention appropriée sur l'emballage, des poulets congelés ou surgelés considérés comme non conformes ; qu'il est, par conséquent, nécessaire d'arrêter les modalités pratiques concernant les mentions apposées sur l'emballage individuel et collectif suivant leur destination, afin de faciliter le contrôle et d'éviter qu'ils ne soient détournés de leur destination ;

considérant qu'il importe de prévoir les suites à donner à un contrôle constatant un envoi irrégulier, dans le cas où les marchandises ne répondent pas aux conditions de ce règlement ; qu'il convient de prévoir une procédure de règlement des conflits pouvant surgir au sujet des expéditions intracommunautaires ;

⁽¹⁾ JO n° L 173 du 6. 7. 1990, p. 1.⁽²⁾ JO n° L 37 du 13. 2. 1993, p. 8.⁽³⁾ JO n° L 143 du 7. 6. 1991, p. 11.⁽⁴⁾ JO n° L 198 du 17. 7. 1992, p. 31.⁽⁵⁾ JO n° L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.⁽⁶⁾ JO n° L 42 du 15. 2. 1991, p. 27.

considérant que, en cas de litige, la Commission doit pouvoir agir notamment en se rendant sur place et en adoptant les mesures appropriées à la situation ;

considérant que l'harmonisation des exigences relatives à la teneur en eau suppose la désignation de laboratoires communautaires et nationaux de référence ;

considérant qu'il est approprié de prévoir que les États membres arrêtent les modalités pratiques de contrôle de la teneur en eau des poulets congelés et surgelés ; que, en vue d'assurer une application uniforme dudit règlement, il convient de prévoir qu'ils en informent la Commission et les autres États membres ;

considérant que l'article 12 du règlement (CEE) n° 1906/90 prévoit que le règlement (CEE) n° 2967/76 du Conseil, du 23 novembre 1976, déterminant des normes communes relatives à la teneur en eau des coqs, poules et poulets congelés ou surgelés⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3204/83⁽²⁾, reste d'application jusqu'à la mise en application des normes adoptées conformément à l'article 7 dudit règlement ; que les mesures pour l'application de ces normes sont incluses dans le présent règlement ; qu'il est donc approprié d'abroger ledit règlement ainsi que le règlement (CEE) n° 2785/80 de la Commission, du 30 octobre 1980, portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 2967/76 déterminant des normes communes relatives à la teneur en eau des coqs, poules et poulets congelés et surgelés⁽³⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3759/85⁽⁴⁾ ;

considérant que le comité de gestion des viandes de volaille et des œufs n'a pas émis d'avis dans le délai imparti par son président,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Le règlement (CEE) n° 1538/91 est modifié comme suit.

1) L'article 1^{er} est modifié comme suit.

— (Ne concerne que la version néerlandaise),

— Au point 1 a), le quatrième tiret est remplacé par le texte suivant :

« — poussins, coquelets : poulets de moins de 650 grammes de poids en carcasse (exprimé sans les abats, ni la tête ni les pattes) ; les poulets pesant entre 651 et 750 grammes peuvent être

appelés "poussins" si l'âge à l'abattage n'excède pas vingt-huit jours. Les États membres peuvent appliquer les dispositions de l'article 11 pour vérifier cet âge à l'abattage, »

— Le point 1 c) est remplacé par le texte suivant :

« c) Canards (*Anas platyrhynchos* dom., *Cairina muscbata*), canards mulards (c.m.x.a.p.)

— (jeunes) canards ou canetons, (jeunes) canards de Barbarie, (jeunes) canards mulards : sujets dont la pointe du sternum est flexible (non ossifiée),

— canards, canards de Barbarie, canards mulards : sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée) ; »

— Le point 2 b) est remplacé par le texte suivant :

« b) Quart : quart postérieur ou quart antérieur, obtenu par la découpe transversale d'une moitié ; »

— Le point 2 f) est remplacé par le texte suivant :

« f) Cuisse de poulet avec une portion du dos attachée : le poids de cette dernière ne doit pas excéder 25 % de celui du morceau ; »

— Le point 2 m) suivant est ajouté :

« m) "magret, maigret" : filet de poitrine de canard et d'oie visé au paragraphe 3 du présent article, comprenant la peau et la graisse sous-cutanée couvrant le muscle de la poitrine, sans le muscle pectoral profond. »

— L'alinéa suivant est ajouté après les points a) à m) :

« Pour les produits énumérés aux points e), g) et h), le membre de phrase "les découpes doivent être pratiquées aux articulations" signifie que les découpes sont faites entre les deux lignes délimitant les articulations conformément à la présentation graphique de l'annexe I bis. »

2) L'article 1^{er} bis suivant est inséré :

« Article premier bis

Aux fins du présent règlement :

"commercialisation" désigne la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente et la livraison ou toute autre forme de commercialisation,

"lot" désigne les viandes de volaille de la même espèce et du même type, de la même classe, de la même fabrication, du même abattoir ou du même atelier de découpe, situées au même endroit et devant être inspectées. Aux fins des dispositions de l'article 8 et des annexes V et VI, un lot ne comprend que des préemballages appartenant à une même catégorie de poids nominal. »

(1) JO n° L 339 du 8. 12. 1976, p. 1.

(2) JO n° L 315 du 15. 11. 1983, p. 17.

(3) JO n° L 288 du 31. 10. 1980, p. 13.

(4) JO n° L 356 du 31. 12. 1985, p. 64.

3) À l'article 2, le paragraphe 3 est remplacé par le texte suivant :

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

4) L'article 7 est modifié comme suit.

— Le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant :

« 1. Toute décision résultant du non-respect des articles 1^{er}, 2 et 6 ne peut être prise que pour l'intégralité du lot contrôlé conformément aux dispositions du présent article. »

— Le paragraphe 2 est supprimé.

— Le tableau figurant au paragraphe 3 est remplacé par le tableau suivant :

« Taille du lot	Taille de l'échantillon	Nombre toléré d'unités non conformes	
		Total	Pour les points 1 (*) et 3 de l'article 1 ^{er} et paragraphe 1 de l'article 6
1	2	3	4
100 à 500	30	5	2
501 à 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(*) Tolérance pour chaque espèce, et non d'une espèce à l'autre. »

— Les paragraphes 4 et 5 sont remplacés par le texte suivant :

« 4. Lors du contrôle d'un lot de viande de volaille de la classe A, la tolérance totale visée à la colonne 3 du tableau du paragraphe 3 est applicable. Ces unités non conformes peuvent également comprendre, lorsqu'il s'agit d'un filet de poitrine, les filets contenant jusqu'à 2 % au maximum de cartilage (extrémité souple du bréchet).

Toutefois, le nombre d'unités non conformes aux dispositions de l'article 1^{er} points 1 et 3 et de l'article 6 paragraphe 1 ne doit pas dépasser les chiffres indiqués à la colonne 4 du tableau figurant au paragraphe 3.

En ce qui concerne l'article 1^{er} point 3, aucune unité non conforme n'est considérée comme tolérée sauf si son poids représente au moins 240 grammes pour les foies de canards ou au moins 385 grammes pour des foies d'oies.

5. Lors du contrôle d'un lot de viande de volaille de la classe B, la tolérance est doublée. »

5) L'article 10 est modifié comme suit.

— Au paragraphe 1, la phrase introductive est remplacée par le texte suivant :

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

— (Ne concerne que la version néerlandaise).

— Le paragraphe 2 est remplacé par le texte suivant :

« 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 des animaux relevant du paragraphe 1 point a) quatrième tiret de l'article 1^{er}. »

6) L'article 14 est remplacé par le texte suivant :

« Article 14

Les noms des produits et autres termes prévus par le présent règlement sont indiqués :

— dans le cas de la vente au consommateur final : dans une langue qui soit facilement comprise par l'acheteur au sens de l'article 14 de la directive 79/112/CEE, dans l'État membre dans lequel cette commercialisation a lieu ; cette disposition ne fait pas obstacle à ce que lesdites mentions figurent en plusieurs langues,

— dans tous les autres cas : dans une ou plusieurs langues de la Communauté. »

7) L'article 14 bis suivant est inséré :

« Article 14 bis

1. Sans préjudice des dispositions des paragraphes 6 et 10, les poulets congelés et surgelés, lorsqu'ils sont l'objet d'un commerce ou d'une profession ne peuvent être commercialisés à l'intérieur de la Communauté que si la teneur en eau ne dépasse pas les valeurs techniques inévitables constatées selon la méthode d'analyse reprise à l'annexe V (test d'égouttage) ou celle de l'annexe VI (test chimique).

2. Les autorités compétentes désignées par chaque État membre veillent à ce que les abattoirs adoptent toutes les mesures nécessaires au respect des dispositions du paragraphe 1 et notamment :

- que des échantillons soient prélevés pour vérifier l'absorption d'eau à la réfrigération et la teneur en eau du poulet congelé et surgelé,
- que les résultats des vérifications soient enregistrés et conservés pendant un an ;
- que chaque lot soit marqué de telle façon que sa date de production puisse être identifiée, étant entendu que la marque dudit lot doit apparaître sur le registre de production.

3. L'absorption d'eau doit être vérifiée régulièrement, conformément aux indications figurant à l'annexe VII, ou conformément aux indications figurant à l'annexe V dans les abattoirs, au moins une fois par période de travail de quatre heures.

Lorsque ces vérifications révèlent que la quantité d'eau absorbée est supérieure à celle compatible, compte tenu de l'absorption d'eau intervenant dans les phases de la préparation des carcasses de volailles qui ne sont pas couvertes par le contrôle, avec la teneur totale en eau admise par le présent règlement et, en tout état de cause, lorsque l'absorption d'eau est supérieure aux valeurs visées à l'annexe VII point 9 ou à l'annexe V point 7, les abattoirs prennent immédiatement les mesures techniques indispensables au système de préparation.

4. Dans tous les cas visés au deuxième alinéa du paragraphe 3 et, en tout cas, au moins une fois par période de deux semaines, les vérifications de la teneur en eau des poulets congelés et surgelés visées au paragraphe 1 sont effectuées, par les autorités compétentes ou sous leur supervision, par sondage, pour chaque fabrication, conformément aux indications figurant aux annexes V ou VI, au choix de l'État membre. Ces contrôles ne doivent pas être effectués en ce qui concerne les carcasses pour lesquelles la preuve est apportée, à la satisfaction de l'autorité compétente, qu'elles sont destinées exclusivement à l'exportation.

5. Les vérifications visées aux paragraphes 3 et 4 sont effectuées par les autorités compétentes désignées à cet effet par chaque État membre ou sous leur responsabilité. Les autorités compétentes peuvent, dans des cas spécifiques, rendre les dispositions du paragraphe 3, et notamment des indications de l'annexe VI points 1 et 9, et du paragraphe 4 plus rigoureuses pour un abattoir donné lorsque cela s'avère nécessaire aux fins du respect de la teneur totale en eau admise par le présent règlement.

6. Si le résultat des contrôles visés au paragraphe 4 dépasse les limites admises, le lot est considéré comme non conforme au présent règlement. Dans ce cas, l'abattoir concerné peut cependant demander la réali-

sation d'une analyse contradictoire selon une méthode choisie par l'autorité compétente de l'État membre.

7. Lorsque, le cas échéant après analyse contradictoire, le lot en question est considéré comme non conforme au présent règlement, l'autorité compétente prend les mesures appropriées visant à permettre que ledit lot soit commercialisé comme tel dans la Communauté, à la seule condition que les emballages individuels comme les emballages collectifs des carcasses concernées soient pourvus, par l'abattoir, sous le contrôle de l'autorité compétente, d'une banderole ou d'une étiquette portant au moins l'une des mentions suivantes en lettres capitales rouges :

"Contenido en agua superior al límite CEE"

"Vandindhold overstiger EØF-Normen"

"Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert"

"Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΟΚ"

"Water content exceeds EEC limit"

"Teneur en eau supérieure à la limite CEE"

"Tenore d'acqua superiore al limite CEE"

"Watergehalte hoger dan het EEG-maximum"

"Teor de água superior ao limite CEE".

Le lot visé au premier alinéa reste sous le contrôle de l'autorité compétente jusqu'à ce qu'il soit traité conformément aux dispositions du présent paragraphe ou qu'il en soit disposé autrement. S'il est certifié à l'autorité compétente que le lot visé au premier alinéa est destiné à être exporté, l'autorité compétente prend toute mesure utile pour éviter que le lot concerné soit commercialisé à l'intérieur de la Communauté. Les mentions indiquées au premier alinéa sont placées à un endroit apparent pour qu'elles soient bien visibles, très lisibles et indélébiles. Elles ne doivent en aucune façon être cachées, marquées ou coupées par une autre inscription ou un autre motif. Les lettres doivent avoir au moins un centimètre de haut sur les emballages individuels et deux centimètres sur les emballages collectifs.

8. L'État membre de destination peut, lorsqu'il existe des motifs sérieux de suspecter des irrégularités, effectuer par sondage des contrôles non discriminatoires des poulets congelés ou surgelés afin de vérifier qu'un lot répond aux conditions prévues au présent article.

9. Les contrôles visés au paragraphe 8 doivent être effectués au lieu de destination des marchandises ou dans un autre lieu approprié, pour autant que, dans ce dernier cas, l'acheminement des marchandises soit aussi peu perturbé que possible, que le lieu choisi ne soit pas situé à la frontière et que les marchandises puissent parvenir normalement jusqu'à leur destination une fois que l'échantillon approprié a été prélevé. Toutefois, les produits concernés ne peuvent être vendus au consommateur final avant que le résultat du contrôle ne soit disponible.

Ces contrôles doivent être effectués le plus rapidement possible de façon à ne pas retarder indûment la mise sur le marché des produits ni causer des retards susceptibles d'altérer leur qualité.

Les résultats de ces contrôles et toute décision ultérieure ainsi que les raisons sur lesquelles elles reposent doivent être communiquées au plus tard deux jours ouvrables après le prélèvement d'échantillons à l'expéditeur, au destinataire ou à leur mandataire. Les décisions prises par l'autorité compétente de l'État membre de destination et les raisons sur lesquelles elles reposent doivent être communiquées à l'autorité compétente de l'État membre d'expédition.

Si l'expéditeur ou son mandataire le demande, lesdites décisions et les raisons sur lesquelles elles reposent doivent lui être communiquées par écrit, avec indication des voies de recours que lui offre la législation en vigueur dans l'État membre de destination ainsi que la procédure et les délais applicables.

10. Si le résultat des contrôles visés au paragraphe 8 dépasse les tolérances admises, le détenteur du lot concerné peut demander qu'une analyse contradictoire soit effectuée selon la méthode de son choix dans l'un des laboratoires de référence énumérés à l'annexe VIII, ou dans un autre laboratoire agréé à cet effet par les autorités compétentes. Les frais afférents à cette analyse contradictoire sont supportés par le détenteur du lot. Les tâches et les compétences des laboratoires de référence sont précisées à l'annexe IX.

11. S'il apparaît, après un contrôle effectué conformément aux dispositions des paragraphes 8 et 9 et, le cas échéant, après une analyse contradictoire, que les poulets congelés ou surgelés ne sont pas conformes aux dispositions du présent article, l'autorité compétente de l'État membre de destination doit appliquer les procédures indiquées au paragraphe 7.

12. Dans les cas prévus aux paragraphes 10 et 11, l'autorité compétente de l'État membre de destination entre sans délai en contact avec les autorités compétentes de l'État membre d'expédition. Celles-ci prennent toutes les mesures nécessaires et communiquent à l'autorité compétente du premier État membre la nature des contrôles effectués, les décisions prises et les motifs de ces décisions.

Lorsque les contrôles prévus aux paragraphes 8 et 10 permettent de constater un manquement répété, ou quand ces contrôles, de l'avis de l'État membre d'expédition, ont été effectués sans justification suffisante, les autorités compétentes des États membres concernés informent la Commission.

Dans la mesure nécessaire pour garantir une application uniforme du présent règlement ou sur demande de l'autorité compétente de l'État membre de destina-

tion et compte tenu de la nature des infractions relevées, la Commission peut :

- envoyer une mission d'experts à l'établissement concerné et, en liaison avec les autorités nationales compétentes, procéder à des inspections sur place ou
- demander à l'autorité compétente de l'État membre d'expédition d'intensifier les prélèvements d'échantillons sur la production de l'établissement concerné et, le cas échéant, d'appliquer des sanctions conformément aux dispositions de l'article 10 du règlement (CEE) n° 1906/90.

La Commission informe les États membres de ses conclusions. Les États membres sur le territoire desquels une inspection est effectuée doivent fournir aux experts toute l'assistance nécessaire à l'accomplissement de leurs tâches.

Dans l'attente des conclusions de la Commission, l'État membre expéditeur doit, sur demande de l'État membre destinataire, renforcer les contrôles à l'égard des produits provenant de l'établissement en cause.

Lorsque ces mesures sont prises pour régler des irrégularités répétées de la part d'un établissement, la Commission impute tous les frais afférents à l'application des tirets du troisième alinéa à l'établissement concerné.

13. Les États membres arrêtent les modalités pratiques des contrôles visés au présent article. Ils communiquent lesdites modalités aux autres États membres et à la Commission, avant le 1^{er} novembre 1993. Toute modification de ces modalités ou de ces dispositions est communiquée immédiatement aux autres États membres et à la Commission. »

8) Les annexes I, III et IV sont remplacées par les annexes correspondantes du présent règlement.

9) Les annexes I bis, V, VI, VII, VIII et IX du présent règlement sont ajoutées au règlement (CEE) n° 1538/91.

Article 2

Les règlements (CEE) n° 2967/76 et 2785/80 sont abrogés.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} décembre 1993.

L'article 1^{er} point 7 et l'article 2 sont applicables à compter du 1^{er} mars 1994.

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

Fait à Bruxelles, le 21 octobre 1993.

Par la Commission

René STEICHEN

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, slagtekylling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πτερυγοί και κότες (κρεατοπαραγωγή)	Pollo, « Broiler »	Kuiken, braadkuiken	Frango
2.	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Πτερυγοί και κότες (για δρύσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soep- of stoofkip.	Galo, galinha
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapun	Capón	Καπόνια	Capone	Kapoen	Capão,
4.	Poussin, « Coquelet »	Poussin, coquelet	Stubenkükken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νεοσσός, πτερινάρι	Galletto	Piepkuiken	franguitos
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Mini)kalkun	Pavo (joven)	(Νεοπύ) γάλου και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Aviskalkun	Pavo	Γάλου και γαλοπούλες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de barbarie (jeune) canard mulard	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbariente (!) (Junge) Mulardente	(Ung) and (Ung) berberieand (Ung) mulardand	Pato (joven o anadino), pato de Berberia (joven), Pato cruzado (joven)	(Νεοπύ) πάπιες ή παπάκια, (νεοπύ) πάπιες βαρβαρίας, (νεοπύ) πάπιες mulard	(Giovane) Anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra « mulard »	(Jonge) eend (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) «Mulard»-eend	Pato, pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>
2.	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Ente Barbariente (!) Mulardente	Aviland Berberieand Mulardand	Pato, pato de Berberia Pato cruzado	Πάπιες, πάπιες βαρβαρίας, πάπιες mulard	Anatra Anatra muta Anatra « mulard »	Eend Barbarijse eend «Mulard»-eend	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mulard</i>
1.	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (Junge) Gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεοπύ) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avilsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perlehøne	Pintada (joven)	(Νεοπύ) φραγκόκοτες	(Giovane) faraona	(Jonge) parelhoen	Pintada
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avisperlehøne	Pintada	Φραγκόκοτες	Faraona	Parelhoen	Pintada adulta

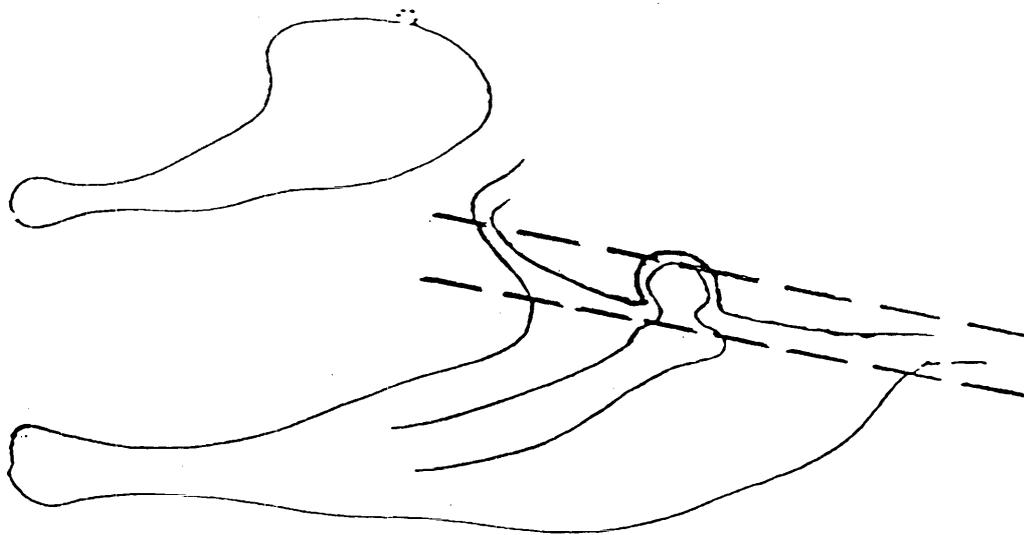
(1) Le terme « Flugente » peut être utilisé jusqu'au 31 décembre 1995.

ARTICLE 1.2 — NOMS DES DÉCOUPES

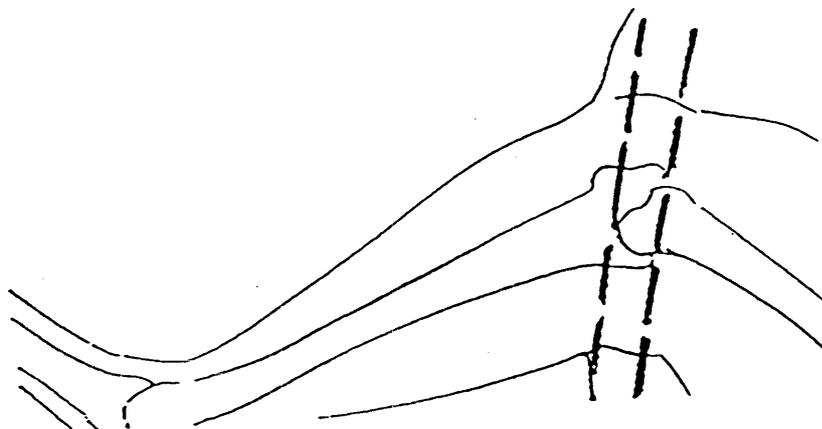
	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Half	Demi ou moitié	Hälfte oder halbes Viertel	Hålv	Medio	Μισό	Metà	Helft	Metade
b)	Quarter	Quart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόριο	Quarto	Kwart	Quarto
c)	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Hinterviertel am Stück	Sammenhængende låsstykker	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 contra-muslo	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	Hähnchenschenkel mit Rückenstück	Kyllingelår med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Πόδι από κοτό-πουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Coscetta	Poot/dij met rug-deel (bout)	Perna inteira de frango com uma porção do dorso
g)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlår	Contramuslo	Μηρός (μπούρι)	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	Φτερούγα	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	Brustfilet, Filet aus der Brust	Brystfilet	Filete de pechuga	Φιλέτο στήθους	Filetto, fesa (tacchino)	Borstfilet	Carne de peito
l)	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicle	Brustfilet 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 fúrcula
m)	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret	Magret, maigret

ANNEXE I bis

Découpe séparant le haut de cuisse / cuisse du dos
— délimitation de l'articulation de la hanche



Découpe séparant le haut de cuisse du pilon
— délimitation de l'articulation du genou



ANNEXE II

ARTICLE 9 — MÉTHODES DE REFRROIDISSEMENT

E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1. Air chilling	Refroidissement à l'air	Luftkühlung	Luftkøling	Refrigeración por aire	Ψύξη με αέρα	Raffreddamento ad aria	Luchtkoeling	Refrigeração por ventilação
2. Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Luft-Sprüh-Kühlung	Luftspraykøling	Refrigeración por aspersion ventilada	Ψύξη με ψεκασμό	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Lucht-sproeikoe-ling	Refrigeração por aspersion e ventilação
3. Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Tauchkühlung	Neddypningskø-ling	Refrigeración por inmersión	Ψύξη με δύση	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 to 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 ... % Χήνα που παγαίνε-ται με δηώμη	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Gevoed met ... % Met haver vetge-meste gans	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia
b) Extensive indoor (barn-reared)	Élevé à l'intérieur : système extensif	Extensive Boden-haltung	Ekstensivt staldop-dræt (skrabe ...)	Sistema extensivo en gallinero	Εκτακτικής εκτροφής	Estensivo al coperto	Scharrel ... binnengehouden	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 Aus-laufhaltung	Frilands ...	Granja al aire libre	Πτηνοτροφείο περιορισμένης βοσκής	Rurale all'aperto	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uit-loop	Produção ao ar livre
e) Free range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Bäuerliche Frei-landhaltung	Frilands ... opdrættet i fuld fri-hed	Granja de cría en libertad	Πτηνοτροφείο απε-ριοριστης τροφής	Rurale in libertà	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Produção em liber-dade

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) « *Élevé 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 : 70 jours ou plus pour les femelles, 84 jours ou plus pour les mâles,
 - canards mulards femelles : 65 jours ou plus,
 - 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 poulets, pour lesquels la densité peut atteindre 13 mais pas plus de 27,5 kg de poids vif au mètre carré, et pour les chapons, pour lesquels la densité ne doit pas dépasser 7,5 par mètre carré et pas plus de 27,5 kg de poids vif au mètre carré,
- si les oiseaux ont eu, pendant 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,
- pour les pintades, le parcours extérieur peut être remplacé par une volière dont la surface de plancher soit au moins celle du bâtiment et la hauteur d'au moins 2 m. Chaque oiseau dispose d'au moins 10 cm de perchoir en total (bâtiment et volière),
- 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 d'au moins 4 m par 100 m² de surface 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 mètre carré,

- pour les chapons : 6,25 sujets (12 jusqu'à 91 jours) n'excédant pas au total 35 kg de poids vif,
- pour les canards de Barbarie et de Pékin : soit 8 mâles n'excédant pas au total 35 kg de poids vif, soit 10 femelles n'excédant pas au total 25 kg de poids vif,
- pour les canards mulards : 8 sujets n'excédant pas au total 35 kg de poids vif,
- pour les pintades : 13 sujets n'excédant pas 23 kg au total de poids vif,
- pour les dindes : 6,25 sujets (10 jusqu'à 7 semaines) n'excédant pas au total 35 kg de poids vif,
- pour les oies : 5 sujets (10 jusqu'à 6 semaines), 3 sujets durant les 3 dernières semaines de l'engraissement s'ils sont élevés en claustration, n'excédant pas au total 30 kg de poids vif,
- la surface utilisable totale des bâtiments avicoles par site individuel d'élevage n'excède pas 1 600 m²,
- chaque bâtiment avicole ne compte pas plus de :
 - 4 800 poulets,
 - 5 200 pintades,
 - 4 000 canards de Barbarie ou de Pékin femelles, 3 200 canards de Barbarie ou de Pékin mâles ou 3 200 canards mulards,
 - 2 500 chapons, oies et dindes,
- le bâtiment est muni de trappes de sortie d'une longueur combinée d'au moins 4 m par 100 m² de surface du bâtiment,
- 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 représentant au moins :
 - 2 m² par poulet, canard de Barbarie ou de Pékin, ou pintade,
 - 3 m² par canard mulard,
 - 4 m² par chapon, à partir du 92^e jour (2 m² jusqu'à 91 jours),
 - 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. Chaque oiseau dispose d'au moins 10 cm de perchoir en total (bâtiment et volière),

- 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,
 - 49 jours pour les canards de Pékin,
 - 70 jours pour les canards de Barbarie femelles,
 - 84 jours pour les canards de Barbarie mâles,
 - 92 jours pour les canards mulards,
 - 94 jours pour les pintades,
 - 140 jours pour les dindes et oies à rôti,
 - 95 jours pour les oies destinées à la production de foie gras et de magret.
- la finition en claustration ne dépasse pas
 - pour les poulets de plus de 90 jours : 15 jours,
 - pour les chapons de plus de 125 jours : 4 semaines,
 - pour les oies et les canards mulards de plus de 70 jours, destinés à la production de foie gras et de magret : 4 semaines.

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.

ANNEXE V

DÉTERMINATION DE LA PERTE D'EAU AU DÉGEL

(Test d'égouttage)

1. *Objet et champ d'application*

La présente technique est utilisée pour déterminer la quantité d'eau résultant du dégel de poulets congelés ou surgelés. Si la quantité d'eau provenant de l'égouttage exprimée en pourcentage, en poids, de la carcasse, y compris tous les abats comestibles contenus dans l'emballage, dépasse la valeur limite fixée au point 7, il est considéré que la carcasse a absorbé un excédant d'eau pendant le traitement.

Cette technique n'est pas applicable aux volailles traitées aux polyphosphates ou autres substances ayant pour effet d'augmenter la rétention d'eau. Les volailles traitées avec de telles substances sont soumises à la méthode d'analyse figurant à l'annexe VI.

2. *Définition*

La quantité d'eau déterminée par cette technique s'exprime en pourcentage, en poids, d'eau égouttée, ce pourcentage étant calculé par rapport au poids total de la carcasse congelée ou surgelée, y compris les abats comestibles.

3. *Principe*

La carcasse congelée ou surgelée, y compris, le cas échéant, les abats comestibles, est dégelée dans des conditions contrôlées permettant de calculer le poids de l'eau égouttée.

4. *Appareillage*

- 4.1. Une balance capable de peser jusqu'à 5 kilogrammes avec une précision d'au moins 1 gramme.
- 4.2. Des sachets en matière plastique suffisamment grands pour contenir la carcasse et munis d'un système de fixation sûr.
- 4.3. Un bassin d'eau soumis à un contrôle thermostatique, équipé pour garder les carcasses comme indiqué aux points 5.5 et 5.6, pouvant contenir une quantité d'eau représentant au moins 8 fois le volume de la volaille à contrôler et permettant de maintenir cette eau à une température de 42 ± 2 °C.
- 4.4. Papier filtre ou autres serviettes de papier absorbant.

5. *Technique*

- 5.1. Prélever au hasard 20 carcasses de la quantité de volailles soumise au contrôle. En attendant qu'elles puissent être soumises à l'essai décrit aux points 5.2 à 5.11, conserver à une température de -18 °C au maximum.
- 5.2. Essuyer la paroi extérieure de l'emballage en vue d'enlever la glace et l'eau qui y adhèrent. Peser l'emballage et son contenu en arrondissant au gramme le plus proche ; on obtient ainsi M_0 .
- 5.3. Débarrasser la carcasse, ainsi que, le cas échéant, les abats comestibles vendus avec celle-ci, de l'emballage extérieur. Sécher et peser l'emballage, en arrondissant le poids au gramme le plus proche ; on obtient ainsi M_1 .
- 5.4. Calculer le poids de la carcasse et des abats congelés, en déduisant M_1 de M_0 .
- 5.5. Introduire la carcasse, y compris les abats comestibles, dans un sachet solide et imperméable en matière plastique, la cavité abdominale étant dirigée vers la partie basse et fermée du sachet. Le sachet doit être suffisamment long pour pouvoir être attaché de manière sûre dans le bassin d'eau, mais pas trop large, pour que la carcasse ne puisse pas quitter sa position verticale.
- 5.6. Plonger la partie du sachet contenant la carcasse et les abats comestibles dans un bassin d'eau en laissant le sachet ouvert de manière à laisser s'échapper le plus d'air possible. Maintenir le sachet en position verticale, si nécessaire à l'aide d'une barre directrice ou de poids, pour que l'eau ne puisse pas y pénétrer. Les sachets ne doivent pas se toucher.
- 5.7. Laisser le sachet dans le bain d'eau à une température constante de 42 ± 2 °C en le faisant mouvoir et/ou en agitant l'eau d'une manière continue jusqu'à ce que la température du centre thermique de la carcasse (situé dans la partie la plus profonde du muscle de la poitrine à proximité du sternum, chez les poulets éviscérés, et au milieu des abats, chez les poulets non éviscérés), mesurée chez deux animaux choisis au hasard, atteigne au moins ± 4 °C. Les carcasses ne devraient pas rester dans l'eau plus longtemps qu'il ne faut pour atteindre la température de $+4$ °C. La période d'immersion requise pour des carcasses stockées à -18 °C est de l'ordre de :

Catégorie poids (g)	Poids carcasse + abats (g)	Durée indicative en minutes	
		Poulets sans abats	Poulets avec abats
< 800	< 825	77	92
850	825 — 874	82	97
900	875 — 924	85	100
950	925 — 974	88	103
1 000	975 — 1 024	92	107
1 050	1 025 — 1 074	95	110
1 100	1 050 — 1 149	98	113
1 200	1 150 — 1 249	105	120
1 300	1 250 — 1 349	111	126
1 400	1 350 — 1 449	118	133

Au-delà de 1 400 grammes, augmentation de 7 minutes par tranche complète ou incomplète de 100 grammes.

Si les deux carcasses ne sont pas à la température de + 4 °C après la période d'immersion, le dégel doit être poursuivi jusqu'à ce que leur centre thermique l'atteigne.

- 5.8. Sortir le sachet et son contenu du bassin d'eau ; percer la base du sachet pour permettre l'écoulement de l'eau provenant du dégel. Laisser égoutter le sachet et son contenu pendant une heure à une température ambiante comprise entre + 18 et + 25 degrés Celsius.
- 5.9. Retirer la carcasse dégelée du sachet et extraire l'emballage contenant les abats (s'il y en a) de la cavité abdominale. Sécher l'intérieur et l'extérieur de la carcasse à l'aide de papier filtre ou de serviettes en papier. Percer l'emballage contenant les abats et, une fois l'eau écoulée, sécher l'emballage et les abats dégelés le mieux possible.
- 5.10. Déterminer le poids total de la carcasse dégelée, des abats et de leur emballage, en l'arrondissant au gramme le plus proche ; on obtient ainsi M_2 .
- 5.11. Déterminer le poids de l'emballage qui contenait les abats, en l'arrondissant au gramme le plus proche ; on obtient ainsi M_3 .

6. Calcul du résultat

On obtient la quantité d'eau provenant du dégel, exprimée en pourcentage, en poids, de la carcasse congelée ou surgelée (y compris les abats) en appliquant la formule suivante :

$$\frac{M_0 - M_1 - M_2}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$$

7. Évaluation du résultat

Si, pour l'échantillon de 20 carcasses, la quantité moyenne d'eau provenant du dégel est supérieure aux pourcentages fixés ci-dessous, il est très considéré que la quantité d'eau absorbée pendant le traitement dépasse la valeur limite.

Ces taux sont en cas de refroidissement :

- par air : 1,5 %,
- par aspersion ventilée : 3,3 %,
- par immersion : 5,1 %.

ANNEXE VI

DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN EAU DES POULETS

(Test chimique)

1. *Objet et champ d'application*

La présente méthode est utilisée pour déterminer la teneur totale en eau des poulets congelés ou surgelés. Elle implique la détermination des teneurs en eau et en protéines d'échantillons provenant des carcasses homogénéisées de ces volailles. La teneur totale en eau ainsi déterminée est comparée à la valeur limite calculée selon les formules indiquées au point 6.4 en vue de déterminer si l'absorption d'eau au cours du traitement a été excessive ou non. Si la personne effectuant l'analyse soupçonne la présence de substances susceptibles d'influer sur l'estimation, il lui appartiendra de prendre les précautions qui s'imposent.

2. *Définitions*

- Carcasse » : la carcasse de la volaille avec os et cartilage et les abats comestibles éventuellement ajoutés.
- Abats » : cœur, foie, gésier et cou.

3. *Principe*

Les teneurs en eau et en protéines sont déterminées selon les méthodes décrites dans les normes ISO (International Organization for Standardization) ou selon d'autres méthodes d'analyse agréées par le Conseil.

La limite supérieure de la teneur totale en eau de la carcasse est déterminée à partir de la teneur en protéines de la carcasse, qui peut être liée à la teneur en eau physiologique.

4. *Appareillage et réactifs*

- 4.1. Une balance destinée à peser les carcasses et leur emballage, d'une précision d'au moins 1 gramme.
- 4.2. Une hache ou une scie à viande pour découper la carcasse en morceaux pouvant être introduits dans le hachoir.
- 4.3. Un hachoir et un mélangeur de grande capacité permettant d'homogénéiser des pièces entières de volaille congelées ou surgelées.

Note : Aucun hachoir à viande particulier n'est recommandé. Il devrait être suffisamment puissant pour hacher de la viande et des os surgelés afin d'obtenir des échantillons homogènes correspondant à ceux qui pourraient être obtenus à l'aide d'un hachoir équipé d'un disque présentant des perforations de 4 millimètres.

- 4.4. Pour la détermination de la teneur en eau effectuée selon la norme ISO 1442, l'appareillage spécifié par cette méthode.
- 4.5. Pour la détermination de la teneur en protéines selon la norme ISO 937, l'appareillage spécifié par cette méthode.

5. *Procédure*

- 5.1. Prélever au hasard sept carcasses de la quantité de volailles soumise au contrôle et les maintenir à l'état congelé en attendant le début de l'analyse visée aux points 5.2 à 5.6.

Il peut être procédé soit à l'analyse de chacune des sept carcasses séparément, soit à l'analyse d'un échantillon composé de sept carcasses.

- 5.2. Procéder à la préparation dans l'heure qui suit le retrait des carcasses du congélateur.
- 5.3. a) Essuyer la paroi extérieure de l'emballage en vue d'enlever la glace et l'eau qui y adhèrent. Peser chaque carcasse et la débarasser de son emballage. Après avoir débité la carcasse en petits morceaux, éliminer autant que possible les matériaux d'emballage entourant les abats. Déterminer le poids total de la carcasse, y compris les abats et la glace de la carcasse par l'exclusion du poids du matériel d'emballage enlevé, en l'arrondissant au gramme le plus proche, pour obtenir la valeur P_1 .
- b) Au cas d'une analyse d'un échantillon composé, déterminer le poids total des sept carcasses, préparées conformément au point 5.3 a), pour obtenir la valeur P_7 .

- 5.4. a) Hacher la totalité de la carcasse dont le poids donne la valeur P_1 dans un hachoir comme spécifié au point 4.3 (et, si nécessaire, mélanger à l'aide d'un mélangeur) afin d'obtenir un produit homogène sur lequel peut être prélevé un échantillon représentatif de chaque carcasse.
- b) Au cas d'une analyse d'un échantillon composé, hacher la totalité des sept carcasses dont le poids donne la valeur P_7 dans un hachoir, comme spécifié au point 4.3 (et, si nécessaire, mélanger à l'aide d'un mélangeur) afin d'obtenir un produit homogène sur lequel peuvent être prélevés deux échantillons représentatifs des sept carcasses. Analyser les deux échantillons comme décrit aux points 5.5 et 5.6.
- 5.5. Prélever un échantillon du matériel homogénéisé et l'utiliser immédiatement pour déterminer sa teneur en eau selon la méthode décrite dans la norme ISO 1442, pour obtenir la teneur en eau (a %).
- 5.6. Prélever également un échantillon du matériel homogénéisé et l'utiliser immédiatement pour déterminer la teneur en azote selon la méthode décrite dans la norme ISO 937. Convertir cette teneur en azote en teneur en protéines brutes (b %), en la multipliant par le coefficient 6,25.

6. Calcul des résultats

- 6.1. a) Le poids de l'eau (W) contenue dans chaque carcasse est donné par la formule $aP_1/100$, exprimés en grammes. Déterminer les totaux des poids de l'eau (W_7) et des poids des protéines (RP_7) des sept carcasses analysées.
- b) Au cas d'une analyse d'un échantillon composé, déterminer la teneur moyenne en eau (a %) et protéines (b %) des deux échantillons analysés.

Le poids de l'eau (W) des sept carcasses est donné par la formule $aP_7/100$, et le poids des protéines (RP_7) par la formule $bP_7/100$, exprimés en grammes.

- 6.2. Déterminer le poids moyen en eau (W_A) et en protéines (RP_A) en divisant W_7 et RP_7 par sept.
- 6.3. La teneur théorique en eau physiologique exprimée en grammes, déterminée par cette méthode, peut être calculée en appliquant la formule suivante :

$$\text{— pour les poulets : } 3,53 \times RP_A + 23$$

- 6.4. a) Refroidissement par air

Dans l'hypothèse où le minimum technique inévitable de l'eau absorbée au cours de la préparation correspond à 2 % (¹), la limite supérieure tolérable de la teneur totale en eau (W_G) exprimées en grammes, déterminée par cette méthode, s'obtient en appliquant la formule suivante (y compris l'intervalle de confiance) :

$$\text{— pour les poulets : } W_G = 3,65 \times RP_A + 42.$$

- b) Refroidissement par aspersion ventilée

Dans l'hypothèse où le minimum technique inévitable de l'eau absorbée au cours de la préparation correspond à 4,5 % (¹), la limite supérieure tolérable de la teneur totale en eau (W_G) exprimée en grammes, déterminée par cette méthode (y compris l'intervalle de confiance), s'obtient en appliquant la formule suivante :

$$\text{— pour les poulets : } W_G = 3,79 \times RP_A + 42.$$

- c) Refroidissement par immersion

Dans l'hypothèse où le minimum technique inévitable de l'eau absorbée au cours de la préparation correspond à 7 % (¹), la limite supérieure tolérable de la teneur totale en eau (W_G) exprimée en grammes, déterminée par cette méthode (y compris l'intervalle de confiance), s'obtient en appliquant la formule suivante :

$$\text{— pour les poulets : } W_G = 3,93 \times RP_A + 42.$$

- 6.5. Si la valeur moyenne de la teneur en eau (W_A) des sept carcasses, telle qu'elle est déterminée au point 6.2, n'est pas supérieure aux limites prévues au point 6.4 (W_G), la quantité de volaille soumise au contrôle est considérée comme conforme.

(¹) Calculée sur la base de la carcasse, à l'exclusion de l'eau étrangère absorbée.

ANNEXE VII

Vérification de l'absorption d'eau dans l'établissement de production

(Test d'abattoir)

1. Au moins une fois par période de travail de quatre heures :
prélever au hasard 25 carcasses de la chaîne d'éviscération immédiatement après la complète éviscération des issues et avant le premier lavage.
 2. Au besoin, couper le cou en laissant la peau du cou attachée à la carcasse.
 3. Identifier chaque carcasse individuellement. Peser chaque carcasse et en enregistrer le poids, arrondi au gramme le plus proche.
 4. Replacer les carcasses qui font l'objet du contrôle sur la chaîne d'éviscération pour qu'elles poursuivent le cours normal des opérations de lavage, réfrigération, égouttage, etc.
 5. Reprendre les carcasses étiquetées à la fin de la chaîne d'égouttage sans les soumettre à un égouttage plus long que celui pratiqué pour les volailles du lot duquel provient l'échantillon.
 6. L'échantillon est constitué par les premières 20 carcasses récupérées. Celles-ci sont de nouveau pesées. Leur poids, arrondi au gramme le plus proche, est indiqué en regard du poids constaté lors de la première pesée. Le test est nul si moins de 20 carcasses identifiées sont récupérées.
 7. Retirer les marques d'identification des carcasses de l'échantillon et soumettre les carcasses aux opérations d'emballages habituelles.
 8. Déterminer le pourcentage d'absorption d'eau en déduisant le poids total des 20 carcasses testées avant le lavage du poids total de ces mêmes carcasses après lavage, réfrigération et égouttage, en divisant la différence par le poids initial et en multipliant par 100.
 9. Le résultat ne doit pas dépasser les pourcentages suivants du poids initial de la carcasse ou tout autre chiffre permettant de respecter la teneur maximale totale en eau étrangère :
 - refroidissement à l'air : 0 %,
 - refroidissement par aspersion ventilée : 2 %,
 - refroidissement par immersion : 4,5 %.
-

ANNEXE VIII

LISTE DES LABORATOIRES DE RÉFÉRENCE

Laboratoire communautaire de référence

Spelderholt, Centre for Poultry Research and Information Services
(COVP-DLO)
Spelderholt 9
P.O. Box 15
NL-7360 AA Beekbergen

Laboratoires nationaux de référence*Belgique*

Faculteit Diergeneeskunde
Vakgroep „Diergeneeskundig toezicht op eetwaren“
Universiteit Gent
Wolterslaan 1
B-9000 Gent

Danemark

Veterinærdirektoratets Laboratorium
Howitzvej 13
DK-2000 Frederiksberg

Allemagne

Bundesanstalt für Fleischforschung
Institut für Fleischerzeugung und Vermarktung
EC—Baumanstraße 20
D-95326 Kulmbach

Grèce

Ministry of Agriculture
Veterinary Laboratory of Patra
59, Terpsitheas Str.
GR-264 42 Patra

Espagne

Centro de Alimentacion Nacional
(Instituto de Salud Carlos III)
Ctra de Majadahonda a Pozuelo Km 2
E-28220 Madrid

France

Unité «hygiène et qualité des produits avicoles»
Laboratoire central de recherches avicoles et porcines
Centre national d'études vétérinaires et alimentaires
Beaucemaine — Boîte postale 53
F-22400 Ploufragan

Irlande

Dairy Science Laboratory
Department of Agriculture, Food and Forestry
Model Farm Road
Cork

Italie

Istituto de l'Ispettorato Centrale Repressione
Frodi di Roma
Via G. Raggini 19
I-00149 Roma

Luxembourg

Laboratoire national de santé
42, rue du Laboratoire
L-1911 Luxembourg

Pays-Bas

TNO-voeding
Postbus 360
NL-3700 AJ Zeist

Portugal

I.Q.A. Instituto de Qualidade Alimentar
Av. Conde Valbona, 98
P-1000 Lisboa

Royaume-Uni

Food Science Laboratory
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Norwich Research Park
Colney Line
Norwich
NR4 7UQ

ANNEXE IX**Compétences et tâches du laboratoire communautaire de référence**

1. Le laboratoire communautaire de référence visé à l'annexe VIII chapitre premier est chargé :
 - de fournir aux laboratoires nationaux de référence des informations sur les méthodes d'analyse et les essais comparatifs concernant la teneur en eau de la viande de volaille,
 - de coordonner l'application par les laboratoires nationaux de référence des méthodes visées au premier tiret, en organisant notamment des essais comparatifs,
 - de coordonner la recherche de nouvelles méthodes d'analyse et d'informer les laboratoires nationaux de référence,
 - de fournir une assistance technique et scientifique aux services de la Commission, notamment en cas de contestation des résultats d'analyse entre États membres.
2. Le laboratoire communautaire de référence doit garantir le maintien des conditions de fonctionnement suivantes :
 - disposer d'un personnel qualifié ayant une connaissance suffisante des techniques appliquées en matière de contrôle de la teneur en eau,
 - disposer des équipements et des substances nécessaires pour effectuer les tâches prévues au point 1,
 - disposer d'une infrastructure administrative adéquate,
 - faire respecter par son personnel le caractère confidentiel de certains sujets, résultats ou communications,
 - avoir une connaissance suffisante des normes et pratiques internationales.

Tâches des laboratoires nationaux de référence

- Les laboratoires nationaux de référence visés à l'annexe VIII sont chargés des tâches suivantes :
- coordonner les activités des laboratoires nationaux chargés des analyses de la teneur en eau dans la viande de volaille,
 - assister l'autorité compétente de l'État membre pour l'organisation du système de contrôle de la teneur en eau dans la viande de volaille,
 - organiser des essais comparatifs entre les différents laboratoires nationaux visés au premier tiret,
 - assurer la diffusion des informations fournies par le laboratoire communautaire de référence auprès de l'autorité compétente de l'État membre et des laboratoires nationaux visés au premier tiret,
 - collaborer avec le laboratoire communautaire de référence.
-