

## RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1239/2012 DE LA COMMISSION

du 19 décembre 2012

modifiant le règlement (CE) n° 543/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique») <sup>(1)</sup>, et notamment son article 121, point e), en liaison avec son article 4,

considérant ce qui suit:

- (1) L'article 15, paragraphe 1, et l'article 20, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission <sup>(2)</sup> disposent que les poulets congelés et surgelés et certaines découpes de volaille ne peuvent être commercialisés à l'intérieur de l'Union que si la teneur en eau ne dépasse pas les valeurs techniques inévitables constatées selon les méthodes d'analyse décrites respectivement à l'annexe VI, VII et VIII dudit règlement.
- (2) L'article 16, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 543/2008 prévoit la vérification régulière de l'absorption d'eau, conformément aux indications figurant à l'annexe IX dudit règlement ou la vérification conformément aux indications figurant à l'annexe VI dudit règlement, dans les abattoirs.
- (3) Les annexes VI et VII du règlement (CE) n° 543/2008 fixent des valeurs limites pour la teneur en eau des carcasses de poulets congelées et surgelées, l'annexe VIII dudit règlement établit des valeurs limites pour la teneur en eau de certaines découpes de volaille et l'annexe IX dudit règlement prévoit des valeurs limites pour la teneur en eau de la viande fraîche de volaille lors de la vérification de l'absorption d'eau dans l'établissement de production. Ces valeurs limites sont toutes déterminées en fonction de trois méthodes de refroidissement définies à l'article 10 dudit règlement, à savoir le refroidissement à l'air, le refroidissement par aspersion ventilée et le refroidissement par immersion.
- (4) Les nouvelles technologies ont donné lieu à l'élaboration de nouvelles méthodes de refroidissement pour lesquelles il convient d'appliquer les mêmes règles que pour les méthodes de refroidissement définies à l'article 10 du règlement (CE) n° 543/2008. Il est dès lors nécessaire d'établir les valeurs limites qui seront appliquées lors de l'utilisation des nouvelles méthodes de refroidissement.
- (5) Étant donné que les nouvelles technologies de refroidissement des carcasses de volaille sont étudiées afin d'améliorer la qualité globale de la viande de volaille, il convient que les valeurs limites pour ces nouvelles méthodes de refroidissement ne dépassent pas les valeurs limites les plus faibles établies pour la méthode de refroidissement à l'air.
- (6) L'annexe XI du règlement (CE) n° 543/2008 contient la liste des laboratoires nationaux de référence. Les autorités compétentes maltaises ont notifié à la Commission la nouvelle désignation de leur laboratoire national de référence.
- (7) Il y a lieu dès lors de modifier le règlement (CE) n° 543/2008 en conséquence.
- (8) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion de l'organisation commune des marchés agricoles,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Les annexes VI à IX et l'annexe XI du règlement (CE) n° 543/2008 sont modifiées conformément à l'annexe du présent règlement.

*Article 2*

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

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

Fait à Bruxelles, le 19 décembre 2012.

Par la Commission

Le président

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 157 du 17.6.2008, p. 46.

## ANNEXE

Les annexes VI à IX et l'annexe XI du règlement (CE) n° 543/2008 sont modifiées comme suit:

1) À l'annexe VI, le point 7 est remplacé par le texte suivant:

«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 considéré que la quantité d'eau absorbée pendant le traitement dépasse la limite autorisée.

Ces taux sont en cas de refroidissement:

à l'air: 1,5 %,

par aspersion ventilée: 3,3 %,

par immersion: 5,1 %.

par une autre méthode de refroidissement ou une combinaison de deux ou plusieurs des méthodes définies à l'article 10: 1,5 %.»

2) À l'annexe VII, le point 6 est remplacé par le texte suivant:

«6. *Calcul des coefficients de réponse*

6.1. a) Le poids de l'eau (W) contenue dans chaque carcasse est donné par la formule  $aP_1/100$ , et le poids des protéines (RP) par la formule  $bP_1/100$ , 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) Dans le 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 ( $W_7$ ) 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 septembre

6.3. La teneur théorique en eau physiologique exprimée en grammes, déterminée par cette méthode, peut être calculée en appliquant la formule suivante:

pour les poulets:  $3,53 \times RP_A + 23$ .

6.4. a) Refroidissement à l'air

Dans l'hypothèse où le minimum technique inévitable de l'eau absorbée au cours de la préparation correspond à 2 % (\*), 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:

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 % (\*), 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:

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 % (\*), 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:

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

d) Autre méthode de refroidissement ou combinaison de deux ou plusieurs des méthodes définies à l'article 10

Dans l'hypothèse où le minimum technique inévitable de l'eau absorbée au cours de la préparation correspond à 2 % (\*), 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:

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

- 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 ( $W_C$ ), la quantité de volaille soumise au contrôle est considérée comme conforme.

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

- 3) À l'annexe VIII, le point 6 est remplacé par le texte suivant:

«6. *Calcul des coefficients de réponse*

- 6.1. a) Le poids de l'eau (W) contenue dans chaque découpe est donné par la formule  $aP_1/100$  et le poids des protéines (RP) par la formule  $bP_1/100$ , exprimés en grammes.

Déterminer les totaux des poids de l'eau ( $W_5$ ) et des poids des protéines ( $RP_5$ ) des cinq coupes analysées.

- b) Dans le 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 ( $W_5$ ) des cinq coupes est donné par la formule  $aP_5/100$ , et le poids des protéines ( $RP_5$ ) par la formule  $bP_5/100$ , exprimés en grammes.

- 6.2. Déterminer le poids moyen en eau ( $W_A$ ) et en protéines ( $RP_A$ ) en divisant  $W_5$  et  $RP_5$  par cinq.

- 6.3. Le rapport théorique moyen W/RP déterminé par cette méthode est le suivant pour les:

filet de poitrine et poitrine de poulet:  $3,19 \pm 0,12$ ,

cuisse et quart postérieur de poulet:  $3,78 \pm 0,19$ ,

filet de poitrine et poitrine de dinde:  $3,05 \pm 0,15$ ,

cuisse de dinde:  $3,58 \pm 0,15$ ,

cuisse désossée de dinde:  $3,65 \pm 0,17$ .

- 6.4. Dans l'hypothèse où le minimum technique inévitable de l'eau absorbée au cours de la préparation correspond à 2 %, 4 % ou 6 % (\*) selon le type de produits et le mode de refroidissement utilisé, les rapports W/RP supérieurs tolérables, déterminés par cette méthode sont les suivants:

	Refroidissement par air	Refroidissement par aspersion	Refroidissement par immersion
Filet de poitrine et poitrine de poulet; sans peau	3,40	3,40	3,40
Poitrine de poulet; avec peau	3,40	3,50	3,60
Haut de cuisse, pilon, cuisse, cuisse avec une portion de dos attachée, quart de postérieur de poulet, avec peau	4,05	4,15	4,30
Filet de poitrine et poitrine de dinde; sans peau	3,40	3,40	3,40
Poitrine de dinde, avec peau	3,40	3,50	3,60
Haut de cuisse, pilon, cuisse de dinde, avec peau	3,80	3,90	4,05
Cuisse désossée de dinde, sans peau	3,95	3,95	3,95

Dans le cas où d'autres méthodes de refroidissement ou une combinaison de deux ou plusieurs des méthodes définies à l'article 10 sont utilisées, la teneur en eau inévitable serait de l'ordre de 2 % et les rapports W/PR maximaux tolérables correspondent à ceux qui sont fixés pour la méthode de refroidissement à l'air figurant dans le tableau ci-dessus.

Si le rapport moyen  $W_A/RP_A$  des cinq coupes tel qu'il est déterminé sur la base des valeurs mentionnées au point 6.2 n'est pas supérieur aux rapports prévus au point 6.4, la quantité de coupes soumise au contrôle est considérée comme conforme.

(\*) Calculée sur la base de la découpe à l'exclusion de l'eau étrangère absorbée. Pour le filet sans peau et la cuisse désossée de dinde, le pourcentage est de 2 % pour chacune des méthodes de refroidissement.»

4) À l'annexe IX, le point 11 suivant est ajouté:

«11. Dans les cas où les carcasses sont refroidies par une autre méthode de refroidissement ou une combinaison de deux ou plusieurs des méthodes définies à l'article 10, le pourcentage maximal de la teneur en eau ne peut dépasser 0 % du poids original de la carcasse.»

5) À l'annexe XI, la rubrique concernant Malte est remplacée par le texte suivant:

«**Malte**

MCCAA Laboratory Services Directorate  
Standards and Metrology Institute  
Malta Competition and Consumer Affairs Authority  
F22, Mosta Technopark  
Mosta MST3000  
MALTA»

---