

Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

► **B** **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 ► **C1** commercialisation pour la viande de volaille ◀

(JO L 143 du 7.6.1991, p. 11)

Modifié par:

	Journal officiel		
	n°	page	date
► M1 Règlement (CEE) n° 2988/91 de la Commission du 11 octobre 1991	L 284	26	12.10.1991
► M2 Règlement (CEE) n° 315/92 de la Commission du 10 février 1992	L 34	23	11.2.1992
► M3 Règlement (CEE) n° 1980/92 de la Commission du 16 juillet 1992	L 198	31	17.7.1992
► M4 Règlement (CEE) n° 2891/93 de la Commission du 21 octobre 1993	L 263	12	22.10.1993
► M5 Règlement (CE) n° 1026/94 de la Commission du 2 mai 1994	L 112	32	3.5.1994
► M6 Règlement (CE) n° 3239/94 de la Commission du 21 décembre 1994	L 338	48	28.12.1994
► M7 Règlement (CE) n° 2390/95 de la Commission du 11 octobre 1995	L 244	60	12.10.1995
► M8 Règlement (CE) n° 205/96 de la Commission du 2 février 1996	L 27	6	3.2.1996
► M9 Règlement (CE) n° 1000/96 de la Commission du 4 juin 1996	L 134	9	5.6.1996
► M10 Modifié par Règlement (CE) n° 2067/96 de la Commission du 29 octobre 1996	L 277	11	30.10.1996
► M11 Règlement (CE) n° 1072/2000 de la Commission du 19 mai 2000	L 119	21	20.5.2000
► M12 Règlement (CE) n° 1321/2002 de la Commission du 22 juillet 2002	L 194	17	23.7.2002
► M13 Règlement (CE) n° 814/2004 de la Commission du 29 avril 2004	L 231	3	30.6.2004
► M14 Règlement (CE) n° 81/2006 de la Commission du 18 janvier 2006	L 14	8	19.1.2006

Rectifié par:

- **C1** Rectificatif, JO L 233 du 22.8.1991, p. 31 (1538/1991)
- **C2** Rectificatif, JO L 36 du 7.2.2001, p. 12 (1538/1991)
- **C3** Rectificatif, JO L 198 du 30.7.1994, p. 145 (2891/1993)

NB: Cette version consolidée contient des références à l'unité de compte européenne et/ou à l'écu. Les deux doivent être entendues, depuis le 1er janvier 1999 comme des références à l'euro — Règlement (CEE) n° 3308/80 du Conseil (JO L 345 du 20.12.1980, p. 1) et règlement (CE) n° 1103/97 du Conseil (JO L 162 du 19.6.1997, p. 1).



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 ►**C1** 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 ►**C1** commercialisation pour la viande de volaille ◀ ⁽¹⁾, et notamment son article 9,

considérant que le règlement (CEE) n° 1906/90 a établi des normes de ►**C1** commercialisation pour la viande de volaille ◀ dont l'application exige l'adoption de dispositions concernant, en particulier, la liste des 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⁾;

⁽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.

▼B

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 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 œufs,

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),

▼M9

- chapons: poulets mâles castrés chirurgicalement avant d'avoir atteint la maturité sexuelle et abattus à un âge minimal de 140 jours; après chaponnage, les chapons doivent avoir eu une période d'engraissement d'au moins 77 jours,

▼M4

- 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,

▼M12

- jeune coq: poulet mâle de race pondeuse dont la pointe du sternum est rigide sans être complètement ossifiée et dont l'âge d'abattage est d'au moins 90 jours;

▼B

b) DINDES (*Meleagris gallopavo dom.*)

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

▼B

- dindes (à bouillir): sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée);

▼M4

- c) Canards (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*), 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);

▼B

- 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;

▼M4

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

▼B

- 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;

▼M4

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

▼B

- 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;

▼ **B**

- 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;

▼ **M4**

- 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;

▼ **M11**

- n) cuisse désossée de dinde: haut de cuisse et/ou pilon de dinde, désossé, c'est-à-dire sans le fémur, le tibia et le péroné, entier, en cubes ou coupé en tranches.

▼ **M4**

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*.

▼ **B**

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 ► **M12** directive 2000/13/CE ◀ 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 grasseuse 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:

▼ **M7**

- les foies de canard doivent avoir un poids net d'au moins 300 grammes,

▼ **B**

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

▼ **M4***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 33 du 8. 2. 1979, p. 1.

▼B*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»),

▼M7

— avec abats,

— sans abats.

Le terme «éviscérées» peut être ajouté.

▼B

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

▼M4

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.

▼B

4. Les abats comprennent uniquement les organes suivants.

Le cœur, 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 cœur 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 tempé-

▼ **B**

rature 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:

- 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 ► **C1** cuisses ◀ 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 ► **C1** cuisses ◀, 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 (SIC! plumes) 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 ► **C1** cuisses ◀. 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 ► **C1** cuisses. ◀

Article 7▼ **M4**

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.

(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).

▼ M4**▼ B**

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.

▼ M4

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

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.

▼ B

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.

▼ M3*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:

▼ **M3**

- carcasses:
 - < 1 100 grammes: par classe de 50 grammes (1 050 - 1 000 - 950, etc.),
 - 1 100 - < 2 400 grammes: par classe de 100 grammes (1 100 - 1 200 - 1 300, et. (SIC! etc.)),
 - ≥ 2 400 grammes: par classe de 200 grammes (2 400 - 2 600 - 2 800, etc.),
- découpes:
 - < 1 100 grammes: par classe de 50 grammes (1 050 - 1 000 - 950, etc.),
 - ≥ 1 100 grammes: par classe de 100 grammes (1 100 - 1 200 - 1 300, etc.).

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 au paragraphe 9 doit être suffisamment faible pour permettre aux lots de préemballages de satisfaire aux contrôles définis au paragraphe 10,
- aucun préemballage présentant une erreur en moins supérieure à deux fois l'erreur maximale tolérée définie au paragraphe 9 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'emballer 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 10 et 11.

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.

(en grammes)

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

▼ **M3**

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.

<i>(en grammes)</i>		
Poids nominal	Erreur maximale tolérée en moins	
	Carcasses	Découpes
< moins de 1 100	25	25
1 100 - < 2 400	50	} 50
2 400 et plus	100	

10. 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

11. 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	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

\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.

12. Aussi longtemps que les dispositions de la directive 80/181/CEE autorisent l'emploi d'indications supplémentaires, l'indication du poids nominal des préemballages visés au présent article peut être accompagnée d'une indication supplémentaire.

13. Au lieu d'appliquer les dispositions des paragraphes 2 à 12, les opérateurs peuvent, jusqu'au 31 décembre 1994, commercialiser au Royaume-Uni des préemballages visés au présent article indiquant, conformément à la législation en vigueur, le poids nominal exprimé en unités impériales.

▼ **M3**

Concernant la viande de volaille entrant au Royaume-Uni en provenance d'autres États membres et conforme aux dispositions de l'alinéa précédent, les contrôles sont pratiqués sur une base aléatoire et ne sont pas effectués à la frontière.

▼ **B***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 ► **M12** directive 2000/13/CE ◀.

Refroidissement à l'air: refroidissement des ► **C1** carcasses de volailles ◀ à l'air froid.

Refroidissement par aspersion ventilée: refroidissement des ► **C1** carcasses de volailles ◀ 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▼ **M4**

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 ► **M12** directive 2000/13/CE ◀ (ils ne peuvent en outre apparaître que si les conditions définies à l'annexe IV sont réunies):

▼ **B**

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

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

▼ **M12**

Lorsque le mode de production en plein air [points c), d) et e)] est mentionné sur l'étiquette de la viande de canards et d'oies destinés à la production de foie gras, il convient de mentionner également «issue de la production de foie gras».

▼ **M4**

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}.

▼ **B**

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 ► **C1** de la viande de volaille ◀.

⁽¹⁾ JO n° L 55 du 8. 3. 1971, p. 23.

▼B

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 ►**C1** de la viande de volaille ◀.

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,

▼M12

- le nombre et le poids total vif ou carcasse des volailles livrées et transformées,
- les détails relatifs aux ventes, y compris le nom et l'adresse des acheteurs, pendant une période minimale de six mois après la livraison.

2. Les producteurs susmentionnés sont ensuite inspectés régulièrement. Pendant une période minimale de six mois après la livraison, ils doivent tenir à jour un registre du nombre d'oiseaux par mode d'élevage, en indiquant également le nombre d'oiseaux vendus, le nom et l'adresse des acheteurs, ainsi que les quantités et le nom du fournisseur des aliments pour animaux.

De plus, les producteurs qui pratiquent l'élevage en plein air ont également l'obligation de tenir un registre mentionnant la date à laquelle les oiseaux ont eu pour la première fois accès à l'extérieur.

2 bis. Les fabricants et fournisseurs d'aliments tiennent, pendant une période minimale de six mois après la livraison, un registre montrant que la composition des aliments fournis aux producteurs visés à l'article 10, paragraphe 1, point a), est conforme aux indications en matière d'alimentation.

2 ter. L'accouveur tient un registre des oiseaux des souches considérées comme à croissance lente fournis aux producteurs visés à l'article 10, paragraphe 1, points d) et e), pendant une période minimale de six mois après la livraison.

▼B

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,

▼M12

- fabricant et fournisseur d'aliments: au moins une fois par an,

▼B

- à l'abattoir: au moins quatre fois par an,
- chez l'accouveur: au moins une fois par an pour les modes d'élevage 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.

▼ **B***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 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.

▼ **M12**▼ **M4***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 ► **M11** huit ◀ 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 ► **M8** tous les deux mois ◀, 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.

▼ M4

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.

▼ M8

Dans tous les cas où un lot de volailles congelées ou surgelées a été considéré comme non conforme au présent règlement, les autorités compétentes ne reprennent les tests à la fréquence minimale des vérifications visée au paragraphe 4 qu'après que trois vérifications successives, menées conformément aux annexes V ou VI sur des échantillons provenant de prélèvements réalisés sur la production de trois jours différents répartis sur une période de quatre semaines au maximum, ont donné des résultats négatifs. Les coûts de ces vérifications sont acquittés par l'abattoir concerné.

▼ M12

5 *bis*. Dans le cas du refroidissement des poulets à l'air, lorsque les résultats des contrôles visés aux paragraphes 3 et 4 indiquent une conformité avec les critères établis aux annexes V à VII pendant une période de six mois, la fréquence des contrôles visés au paragraphe 3 peut être réduite à une fois par mois. Le non-respect des critères établis dans lesdites annexes a pour conséquence la reprise des contrôles selon la fréquence prévue au paragraphe 3.

6. Si le résultat des contrôles visés au paragraphe 4 dépasse les limites admises, le lot concerné est considéré comme non conforme au présent règlement. Dans ce cas, l'abattoir concerné peut cependant demander la réalisation d'une analyse contradictoire dans le laboratoire de référence de l'État membre, selon une méthode choisie par l'autorité compétente de cet État membre. Les frais de cette analyse contradictoire sont assumés par le détenteur du lot.

▼ M4

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:

▼ M13

- Contenido en agua superior al límite CEE
- Obsah vody překračuje limit EHS
- Vandindhold overstiger EØF-Normen
- Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert
- Veesisaldus ületab EMÜ normi
- Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου EOK
- Water content exceeds EEC limit
- Teneur en eau supérieure à la limite CEE
- Tenore d'acqua superiore al limite CEE
- Ūdens saturs pārsniedz EEK noteikto normu
- Vandens kiekis viršija EEB nustatytą ribą
- Víztartalom meghaladja az EGK által előírt határértéket
- Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KEE
- Watergehalte hoger danhet EEG-maximum

▼ M13

- Zawartość wody przekracza normę EWG
- Teor de água superior ao limite CEE
- Cudzia voda v hydinovom mäse EEC limit
- Vsebnost vode presega EES omejitev
- Vesipitoisuus ylittää ETY-normin
- Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EEG.

▼ M4

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.

▼ M12

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 dans l'un des laboratoires de référence énumérés à l'annexe VIII, selon la même méthode que celle utilisée pour la première analyse. Les frais afférents à cette analyse contradictoire sont assumés par le détenteur du lot. Les tâches et les compétences des laboratoires de référence sont précisées à l'annexe IX.

▼ M4

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.

▼ M4

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 destination 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.

▼ M8

12 *bis*. Les autorités compétentes des États membres informent sans délai le laboratoire national de référence respectif des résultats des vérifications effectuées par elles ou sous leur responsabilité.

Les laboratoires nationaux de référence communiquent tous les six mois ces données au laboratoire de référence communautaire pour évaluation approfondie et discussion avec les laboratoires nationaux de référence au moins une fois par an. Les résultats sont présentés pour examen au comité de gestion selon la procédure prévue à l'article 18 du règlement (CEE) n° 2777/75.

▼ M11

13. Les États membres arrêtent les modalités pratiques des contrôles visés au présent article à tous les stades de commercialisation y compris les contrôles des importations en provenance des pays tiers au moment du dédouanement. Ils communiquent lesdites modalités aux autres États membres et à la Commission, avant le 1^{er} septembre 2000. Toute modification de ces modalités est communiquée immédiatement aux autres États membres et à la Commission.

▼ M5

14. La Communauté fournit au laboratoire communautaire de référence «Het Spelderholt» Centre for Poultry Research and Information Services, Beekbergen, Pays-Bas, une aide financière d'un maximum de 75 000 écus pour une durée de trois ans pour l'exécution des tâches visées au point 1 de l'annexe IX.

▼ M5

L'aide financière est versée au laboratoire de référence conformément aux termes d'un contrat conclu entre la Commission, agissant au nom de la Communauté européenne, et ce laboratoire.

Le directeur général de la direction générale de l'agriculture est autorisé à signer le contrat au nom de la Commission.

▼ M11*Article 14 ter*

1. Les découpes fraîches, congelées et surgelées visées ci-après, lorsqu'elles sont l'objet d'un commerce ou d'une profession ne peuvent être commercialisées 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 VI *bis* (test chimique):

- a) filet de poitrine de poulet, avec ou sans clavicule, sans peau;
- b) poitrine de poulet, avec peau;
- c) haut de cuisse, pilon, cuisse, cuisse avec une portion du dos attachée, quart postérieur de poulet, avec peau;
- d) filet de poitrine de dinde, sans peau;
- e) poitrine de dinde, avec peau;
- f) haut de cuisse, pilon, cuisse de dinde, avec peau;
- g) cuisse désossée de dinde, sans peau.

2. Les autorités compétentes désignées par chaque État membre veillent à ce que les abattoirs et centres de découpe liés ou non aux abattoirs adoptent toutes les mesures nécessaires au respect des dispositions du paragraphe 1, et notamment:

▼ M12

— que la vérification régulière de l'absorption d'eau aux abattoirs conformément à l'article 14 *bis*, paragraphe 3, s'étende aux carcasses de poulets et de dindes destinées à la production des découpes fraîches, congelées et surgelées visées au paragraphe 1. Ces vérifications sont faites au moins une fois par période de travail de huit heures. Toutefois, dans le cas de refroidissement à l'air des carcasses de dindes, il n'est pas nécessaire de réaliser régulièrement des contrôles de la teneur en eau. Les valeurs limites figurant à l'annexe VII, point 9, s'appliquent également aux carcasses de dindes,

▼ M11

— 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.

▼ M12

Dans le cas de refroidissement des poulets à l'air, lorsque les résultats des contrôles visés au premier tiret et au paragraphe 3 indiquent une conformité avec les critères établis aux annexes V à VII pendant une période de six mois, la fréquence des contrôles visés au premier tiret peut être réduite à une fois par mois. Le non-respect des critères établis dans les annexes V, VI et VII a pour conséquence la reprise des contrôles selon la fréquence prévue au premier tiret.

▼ M11

3. Au moins une fois par période de trois mois, les vérifications de la teneur en eau des découpes congelées et surgelées visées au paragraphe 1 sont effectuées, par sondage, pour chaque centre de découpe qui produit de telles découpes, conformément aux indications figurant à l'annexe VI *bis*. Ces contrôles ne doivent pas être effectués en ce qui concerne les découpes pour lesquelles la preuve est apportée, à la satisfaction de l'autorité compétente, qu'elles sont destinées exclusivement à l'exportation.

▼ M12

Lorsqu'un atelier de découpe respecte les critères visés à l'annexe VI *bis* pendant une période d'un an, la fréquence des contrôles est réduite à un contrôle tous les six mois. Le non-respect de ces critères a pour conséquence la reprise des contrôles visés au premier alinéa.

▼ M11

4. Les paragraphes 5 à 13 de l'article 14 *bis* s'appliquent *mutatis mutandis* aux découpes de volailles visées au paragraphe 1.

▼ M1*Article 15*

Le présent règlement entre en vigueur le 20 juin 1991.

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

L'article 8 est applicable à partir du 1^{er} mars 1992 dans le cas des importations en provenance de pays tiers.

Néanmoins, jusqu'au ► **M2** 31 mars 1992 ◀, 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.

▼ B

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

ARTICLE 1, PARAGRAPHE 1 – NOMS DE CARCASSES ENTIÈRES

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατο-παρραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pollo, « <i>Broiler</i> »	Cālis, broilers
2.	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinnud	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista, sautēta vai vārīta mājputnu gaļa
3.	Capón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	Cappone	Kapauns
4.	Polluelo	Kuřátko, Kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukepojad	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Galletto	Cālītis
5.	Gallo joven	Mladý kohout	Unghane	Junger Hahn	Noor kukk	Πετεινάρι	Young cock	Jeune coq	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλαι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλαι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Tacchino/a	Tītars
1.	Pato (joven o anadino), pato de Berberia (joven), Pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (Mladá) Pižmová kachna, (Mladá) Kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberand (Ung) mulardand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente (Junge) Mulardente	(Noor) part, pardipoeg, (noor) muskupart, (noor), (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή πατάκια, (νεαρές) πάπιες βαρβαρίας, (νεαρές) πάπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de barbarie, (jeune) canard mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra « <i>mulard</i> »	(Jauna) pīle, pīlēns, (Jauna) Muskuss pīle, (Jauna) Mullard pīle
2.	Pato, pato de Berbería Pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, Kachna Mulard	Avlsand Berberand Mulardand	Ente, Barbarieente Mular-dente	Part, muskupart, mullard	Πάπιες, πάπιες βαρβαρίας πάπιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta Anatra « <i>mulard</i> »	Pīle, Muskuss pīle, Mullard pīle
1.	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns

▼ M13

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
2.	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Oca	Zoss
1.	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistiņa
2.	Pintada	Perlička	Avlsperlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērļu vistiņa
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas broileris	Brojler csirke, pecsenyecsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Kurča, brojler	Pitovni piščanec-brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, skirti troškinti arba virti	Kakas és tyúk (főznivaló baromfi)	Serduk, tiģieģa (tal-brodu)	Haan, hen, soep-of stoofkip	Kura rosolowa	Galo, galinha	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt- eller kokhöna
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Kapún	Kopun	Chapon (syöttökukko)	Kapun
4.	Viščiukas	Minicsirke	Ghattuqa, <i>coquelet</i>	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Kuriatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatal kakas	Serduk žghir fl-eta	Jonge han	Młody kogut	Galo jovem	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp
1.	Kalakučiukas	Pecsenyepulyka, gigantpulyka, növendék pulyka	Dundjan (žghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukai, Muskusinės anties ančiukai, Mulardinės anties ančiukai	Pecsenyekacsa, Pecsénye pézsmakacsa, Pecsénye mulard-kacsa	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra), papra <i>muskovy</i> (žghira fl-eta), papra <i>mulard</i>	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) « <i>Mulard</i> »-eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmowa, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>	(Mladá kačica), kačiatko, (Mladá) pyžmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (Mlada) muškatna raca, (Mlada) mulard raca	(Nuori) ankka, (Nuori) mýskiankka	(Ung) anka, ankunge, (ung) mulardand (ung) mýskand

▼M13

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
2.	Antis, Muskusinė antis, Mulardinė antis	Kacsa, Pézsma kacsá, Mulard kacsá	Papra, papra <i>muscovy</i> , papra <i>mulard</i>	Eend Barbarijse eend « <i>Mulard</i> »-eend	Kaczka, Kaczka piźmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mulard</i>	Kačica, Pyźmová kačica, Mulard	Raca, Muškatna raca, Mulard raca	Ankka, myskiankka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žasiukas	Fiatal liba, pecsenye liba	Wizža (zghira fl-eta), fellusa ta' wizža	(Jonge) gans	Młoda geś	Ganso	(Mladá) hus, húsatko	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gásunge
2.	Žąsis	Liba	Wizža	Gans	Geś	Ganso adulto	Hus	Gos	Hanhi	Gás
1.	Perlinių vištų viščiukai	Pecsényegyhös	Farghuna (zghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhóna
2.	Perlinės vištos	Gyöngytyúk	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhóna

ARTICLE 1, PARAGRAPHE 2 – NOMS DES DÉCOUPES

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Metà	Puse
b)	Charto	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Quarto	Ceturdaļa
c)	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrťka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturdaļas
d)	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Petto con osso	Krūtiņa
e)	Muslo y contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Coscia	Kāja
f)	Charto trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib koos seljaosaga	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Coscetta	Cāļa kāja ar muguras daļu

▼ M13

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
g)	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Reis	Μηρός (μούτσι)	Thigh	Haut de cuisse	Sovraccoscia	Šķiņķis
h)	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	Sääretükk	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Fuso	Stilbs
i)	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Ala	Spārns
j)	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhæn- gende vinger	Beide Flügel, ungetreunt	Lahtilõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non sépa- rées	Ali non separate	Nesadalīti spārni
k)	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
l)	Filete de pechuga con clavicula	Filety z prsou (Klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirozené souvislosti, klíč. kost a chrupavka max.3 % z cel. hmotnosti)	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos harkluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar krūšukaulu
m)	Magret, maigret	Magret, maigret (Filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrýva- jícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, maigret	Rinnaliha («magret» või «maigret»)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Pīles krūtiņa
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
a)	Pusė	Fél baromfi	Nofs	Helft	Półowka	Metade	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Štvrťka hydiny	Četrť	Neljännes	Kvart

▼M13

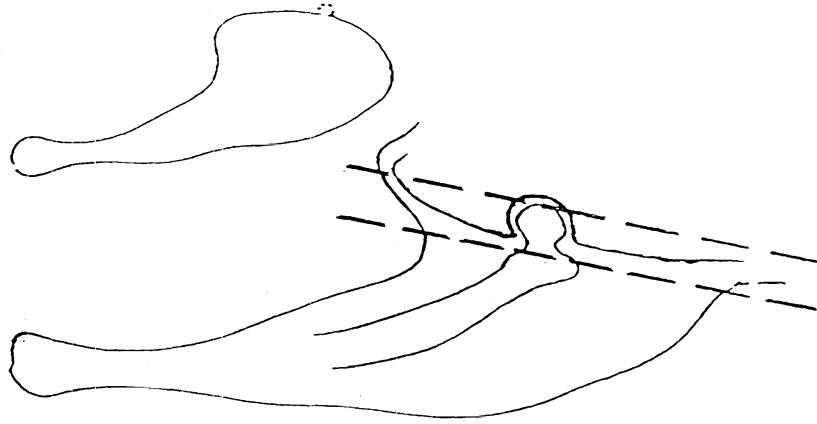
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
c)	Neatskirti kojų ketvirčiai	Összefüggő (egész) combgyedek	Il-kwarta ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos de coxa não separados	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännes	Bakdelspart
d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Koja	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Hydínové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko koja su neatskirta nugaros dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tattigieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Kuracie stehno s panvou	Piščančja bedra z delom hrbta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggen
g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (<i>drumstick</i>)	Onderpoot, onderdij (<i>Drumstick</i>)	Podudzie	Perna	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnas	Szárný	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Hydínové křídlo	Peruti	Siipi	Vinge
j)	Neatskirti sparnai	Összefüggő (egész) szárnyak	Ġwienah mhux separati	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separados	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiini toisissaan	Sammanhängande vingar
k)	Krūtinėlės filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Hydínový rezeň	Prsni file	Rintafilé'	Bröstfilé
l)	Krūtinėlės filė su raktikauliu ir krūtinkauliu	Mellfilé szegycsonttal	Flett tas-sidra bil- <i>wishbone</i>	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Hydínový rezeň s kost'ou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilé' solisluineen	Bröstfilé med nyckelben
m)	Krūtinėlės filė be kiliojo raumens (magret)	Bőrös libamellfilé, (magret)	<i>Magret, maigret</i>	Magret	Magret	<i>Magret, maigret</i>	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret

▼ **M4**

ANNEXE I bis

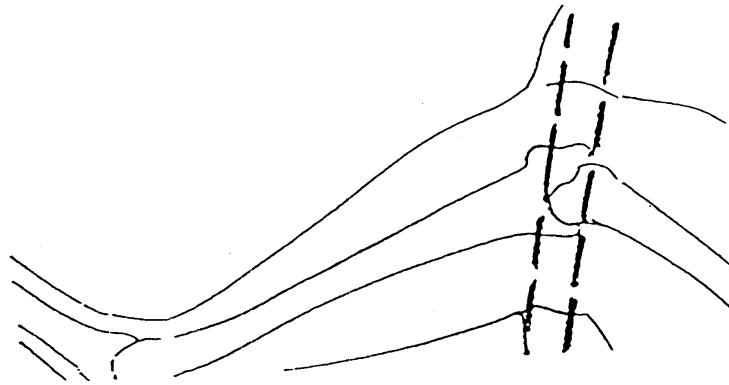
Découpe séparant le haut de cuisse / cuisse du dos

— 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 – MÉTHODE DE REFFROIDISSEMENT

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Reffroidissement à l'air	Raffreddamento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postříkem	Luftspraykøling	Luft-Sprühkühlung	Õhkpiserdusjahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Reffroidissement par aspersion ventilée	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar izsmidzinātu gaisu
3.	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddy-pningskøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Reffroidissement par immersion	Raffreddamento per immersione	Dzesēšana iegremdējot
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas ore	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajähdytys	Luftkylning
2.	Atšaldymas pučiant orą	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproei-koeling	Owiewowo-natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Chladené sprejovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmasprayjäähdytys	Evaporativ kylning
3.	Atšaldymas panardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'immersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijähdytys	Vattenkylning

ARTICLE 10, PARAGRAPHE 1 - MODES D'ÉLEVAGE

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Alimentado con ... % ... Oca engordada con avena	Krmena (čím) ... % (čeho) ... Husa krmená ovšem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Söödetud ... , mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχάινεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Barība ar ... % ... Ar auzām barotas zosis
b)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt stal-dopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespிடamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās («Audzēti kūfī»)
c)	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Auslaufhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Auslaufhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Granja de cría en libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Rurale in libertà	Pilnīgā brīvība
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta ... % ... Avizomis penėtos žąsys	... %-ban ... - val etetettZabbal etetett liba	Mitmugħa b'... % ta' ... Wizza mitmugħa bil-hafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Kírméné ... % ... Husi kírméné ovsom	Krmljeno s/z ... % Gos krmljena z ovšem	Ruokittu ... % ... Kauralla ruokittu hanhi	Utfödrad med ... % ... Havreutfödrad gås
b)	Patalpose laisvai auginti paukščiai (Auginti tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Mrobbija ġewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnengehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Extenzivne v halách	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäinen siskasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai laikomi paukščiai	Szabadtartás	Barra (free range)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Chované vo voľnom výbehu	Prosta reja	Ulkoilumahdollisuus	Tillgång till utomhusvistelse

▼ **M13**

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
d)	Tradiciškai laisvai laikomi paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Barra (<i>free range</i>) tradizzjo- nali	Boerenscharrel ... met uitlo- opHoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybie- gowy	Produção ao ar livre	Chované tradičným spôsobom v halách	Tradicionalna prosta reja	Ulkoiluvapaus	Traditionell utom- husvistelse
e)	Visiškoje lais- vėje laikomi paukščiai	Teljes szabad- tartás	Barra (<i>free range</i>) – liberta totali	Boerenscharrel ... met vrije uitloopHoeve ... met vrije uitloop	Chów wybie- gowy bez ogra- niczeń	Produção em liberdade	Chované na paši	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa kasvatus	Uppfödd i full frihet

▼ **M4**

ANNEXE IV

▼ **M14**

Les conditions visées à l'article 10 sont les suivantes:

▼ **M12**

a) *Alimenté avec ... % de ...*

▼ **M4**

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:

▼ **M12**

- pour les poulets, jeunes coqs, chapons: 15 oiseaux n'excédant pas au total 25 kg de poids vif,

▼ **M4**

- 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,

▼ **M11**

- jeune oie (ou oison): 60 jours ou plus,

▼ **M12**

- jeunes coqs: 90 jours ou plus,
- chapons: 140 jours ou plus.

▼ **M4**

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,

▼ M9

- 2 m² par canard ou par chapon,

▼ M4

- 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 100² 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,

▼ M12

- pour les pintades: 13 sujets n'excédant pas au total 25 kg de poids vif,

▼ M4

- 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,

▼ M4

- 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,

▼ M12

- 140 jours pour les dindes et dindons et les oies à rôtir commercialisés entiers,
- 98 jours pour les dindes destinées à la découpe,
- 126 jours pour les dindons destinés à la découpe,

▼ M4

- 95 jours pour les oies destinées à la production de foie gras et de magret,

▼ M11

- 60 jours pour les jeunes oies et oisons.

- la finition en claustration ne dépasse pas
 - pour les poulets de plus de 90 jours: 15 jours,

▼ M9

- 4 semaines pour les chapons,

▼ M4

- 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.

▼ M14

En cas de restriction, y compris en cas de restriction vétérinaire, prise sur la base du droit communautaire afin de protéger la santé publique et animale, ayant pour effet de restreindre l'accès des volailles au libre parcours, les volailles élevées selon les modes de production décrits au premier alinéa, points c), d) et e), à l'exception des pintades élevées en volières, peuvent continuer à être commercialisées avec une référence particulière au mode d'élevage pendant la durée de la restriction mais en aucun cas au-delà de douze semaines.

▼ **M4**

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.

▼ **C3**▼ **M4**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

▼ **M4**

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 .

▼ **M4**

- 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:
- 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):
- 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 % ⁽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: $W_G = 3,79 \times RP_A + 42$.
- c) Refroidissement par immersion
- Dans l'hypothèse où le minimum technique inévitable de l'eau absorbée au cours de la préparation correspond à 7 % ⁽³⁾, 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: $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$.
- 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.

⁽²⁾ Calculée sur la base de la carcasse, à l'exclusion de l'eau étrangère absorbée.

⁽³⁾ Calculée sur la base de la carcasse, à l'exclusion de l'eau étrangère absorbée.

▼ **M11**

ANNEXE VI bis

DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN EAU DES DÉCOUPES DE VOLAILLE

(Test chimique)

1. Objet et champ d'application

La présente méthode est utilisée pour déterminer la teneur totale en eau de certaines découpes de volaille. Elle implique la détermination des teneurs en eau et en protéines d'échantillons provenant des découpes 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 et procédures d'échantillonnage▼ **M12**

Les définitions données à l'article 1^{er}, paragraphe 2, sont applicables aux découpes de volaille visées à l'article 14 *ter*. Les échantillons doivent avoir la taille minimale suivante:

- Poitrine de poulet: demi poitrine
- Filet de poitrine de poulet: moitié de la poitrine désossée, sans peau
- Poitrine de dinde, filet de poitrine de dinde et cuisse de dinde désossée: portions de 100 g environ
- Autres découpes: telles que définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2.

▼ **M11**

Dans le cas des produits congelés et surgelés en vrac (découpes non emballées individuellement), les grands emballages parmi lesquels les échantillons sont prélevés peuvent être maintenus à une température de 0 °C jusqu'à ce que les découpes individuelles puissent être prélevées.

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 des découpes est déterminée à partir de la teneur en protéines des découpes qui peut être liée à la teneur en eau physiologique.

4. Appareillage et réactifs

- 4.1. Une balance destinée à peser les découpes et leur emballage, d'une précision d'au moins 1 gramme.
- 4.2. Une hache ou une scie à viande pour découper les découpes en morceaux pouvant être introduits dans le hachoir.
- 4.3. Un hachoir et un mélangeur de grande capacité permettant d'homogénéiser des découpes 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 cinq découpes de la quantité de volailles soumise au contrôle et les maintenir à l'état réfrigéré ou congelé en attendant le début de l'analyse visée aux points 5.2 à 5.6.

Les échantillons provenant des produits congelés et surgelés en vrac peuvent être maintenus à une température de 0 °C en attendant le début de l'analyse.

▼ **M11**

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

- 5.2. Procéder à la préparation dans l'heure qui suit le retrait des découpes du congélateur ou réfrigérateur.
- 5.3. a) Essuyer la paroi extérieure de l'emballage en vue d'enlever la glace et l'eau qui y adhèrent. Peser chaque découpe et la débarrasser de son emballage. Après avoir débité la découpe en petits morceaux, déterminer le poids de la découpe 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) Dans le cas d'une analyse d'un échantillon composé, déterminer le poids total des cinq découpes, préparées conformément au point 5.3 a), pour obtenir la valeur P_5 .
- a) Essuyer la paroi extérieure de l'emballage en vue d'enlever la glace et l'eau qui y adhèrent. Peser chaque découpe et la débarrasser de son emballage. Après avoir débité la découpe en petits morceaux, déterminer le poids de la découpe 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) Dans le cas d'une analyse d'un échantillon composé, déterminer le poids total des cinq découpes, préparées conformément au point 5.3 a), pour obtenir la valeur P_5 .
- 5.4. a) Hacher la totalité de la découpe 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 découpe.
- b) Dans le cas d'une analyse d'un échantillon composé, hacher la totalité des cinq découpes dont le poids donne la valeur P_5 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 cinq découpes.
- a) Hacher la totalité de la découpe 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 découpe.
- b) Dans le cas d'une analyse d'un échantillon composé, hacher la totalité des cinq découpes dont le poids donne la valeur P_5 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 cinq découpes.
- 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 découpe est donné par la formule $aP_1/100$ et le poids des protéines 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 découpes 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 découpes est donné par la formule $aP_5/100$, et le poids des protéines (RP_5) par la formule $bP_5/100$, exprimés en grammes.
- a) Le poids de l'eau (W) contenue dans chaque découpe est donné par la formule $aP_1/100$ et le poids des protéines 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 découpes 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 découpes est donné par la formule $aP_5/100$, et le poids des protéines (RP_5) par la formule $bP_5/100$, exprimés en grammes.

▼ **M11**

- 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 et le mode de refroidissement utilisé ⁽¹⁾, 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 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 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

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

⁽¹⁾ 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 chacun des modes de refroidissement.

▼ **M4**

ANNEXE VII

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

(Test d'abattoir)

▼ **M11**

1. Au moins une fois par période de travail de huit heures:
prélever au hasard 25 carcasses de la chaîne d'éviscération immédiatement après l'éviscération des issues et des graisses et avant le premier des lavages successifs.

▼ **M4**

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.

▼ **M11**

- 8 bis. Au lieu de peser manuellement les carcasses conformément aux points 1 à 8, des chaînes automatiques de pesage peuvent être utilisées pour la détermination du pourcentage d'absorption d'eau pour le même nombre de carcasses et selon les mêmes principes à condition que les chaînes aient été approuvées à cette fin par l'autorité compétente.

▼ **M4**

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 %.

▼ **M13***ANNEXE VIII***LISTE DES LABORATOIRES DE RÉFÉRENCE****Laboratoire communautaire de référence**

ID/Lelystad
 Postbus 65
 Edelhertweg 15
 8200 AB Lelystad
 The Netherlands

Belgique

Faculteit Diergeneeskunde
 Vakgroep «Diergeneeskundig toezicht op eetwaren»
 Universiteit Gent
 Salisburylaan133
 B-9820 Merelbeke

République tchèque

Státní veterinární ústav Jihlava
 Národní referenční laboratoř pro mikrobiologické, chemické a senzorní analýzy
 masa a masných výrobků
 Rantířovská 93
 586 05 Jihlava

Danemark

Fødevaredirektoratets Laboratorium
 Afdeling for Levnedsmiddelkemi
 Fødevareregion Ringsted
 Søndervang 4
 DK-4100 Ringsted

Allemagne

Bundesanstalt für Fleischforschung
 Institut für Chemie und Physik
 EC-Baumanstraße 20
 D-95326 Kulmbach

Estonie

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
 Kreutzwaldi 30
 51006 Tartu

Grèce

Ministry of Agriculture
 Veterinary Laboratory of Patra
 15, Notara Street
 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 — BP 53
 F-22400 Ploufragan

Irlande

National Food Centre
 Teagasc
 Dunsinea
 Castleknock
 Dublin15

Italie

Ispettorato Centrale Repressione Frodi
 Via Jacopo Cavедone n.29
 I-41100 Modena

Chypre

▼ **M13**

Agricultural Laboratory
Department of Agriculture
Louis Akritas Ave; 14
Lefcosia (Nicosia)

Lettonie

Pārtikas un veterinārā dienesta
Valsts veterinārmedicīnas diagnostikas centrs
Lejupes iela 3
Rīga, LV-1076, Latvija

Lituanie

Nacionalinė veterinarijos laboratorija
J.Kairiūkščio g. 10
Vilnius

Luxembourg

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

Hongrie

Országos Élelmiszervizsgáló Intézet
Budapest 94. Pf. 1740
Mester u. 81.
1465

Malte**Pays-Bas**

TNO Voeding
Utrechtseweg 48
3704 HE Zeist
Postbus 3603700 AJ Zeist

Autriche

Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH und Bundesamt für
Ernährungssicherheit (Abt. Analytik II)
Spargelfeldstrasse 191
A-1220 Wien

Pologne

Centralne Laboratorium Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów
Rolno-Spożywczych
ul. Reymonta 11/13
60-791 Poznań

Portugal

Direcção Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar
Laboratório Central de Qualidade Alimentar
Av. Conde de Valbom, 98
P-1050-070 Lisboa

Slovénie

Univerza v Ljubljani
Veterinarska fakulteta
Nacionalni veterinarski inštitut
Gerbičeva 60
1115 Ljubljana

Slovaquie

Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
842 52 Bratislava

Finlande

Eläinlääkintä- ja elintarvikelaitos (EELA)
Hämeentie 57, PL 368
FIN 00231 Helsinki

Suède

Statens livsmedelsverk
Box 622
S-75126 Uppsala

Royaume-Uni

▼ **M13**

CSL Food Science Laboratory
Sand Hutton
York YO4 1LZ
United Kingdom

▼ **M4***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.