

## *Annexes*

## ***Annexe n° 1 : Communications réalisées dans le cadre du projet***

### ***Publications***

- Attempted Authentication of Cut Pieces of Chicken Meat from Certified Productions using Near Infrared Spectroscopy.  
FUMIÈRE, O., SINNAEVE, G. and DARDENNE, P.  
*Journal of Near Infrared Spectroscopy*. **8** : 27-34 (2000).
- L'authentification rapide des poulets de chair sous label : distinction entre poulets issus de souches à croissance lente ou rapide par la spectrométrie dans le proche infrarouge  
O. FUMIÈRE, G. SINNAEVE, P. DARDENNE  
*Biotechnologie, Agronomie, Société et Environnement*. **4** (4), 214-220, 2000.
- Identification of genetic markers characteristic of slow-growing chicken strains  
O. FUMIÈRE, M. DUBOIS, D. GRÉGOIRE et G. BERBEN  
*Archives of Physiology and Biochemistry*. (2001) **In press**.
- Identification by AFLP fingerprints of genetic markers able to authenticate slow- and fast-growing chicken strains  
O. FUMIÈRE, M. DUBOIS, D. GRÉGOIRE and G. BERBEN  
(2001) **In preparation**

### ***Interventions orales***

- L'authentification rapide des poulets de chair  
O. FUMIÈRE, G. SINNAEVE, P. DARDENNE  
Journée d'étude - *Méthodes analytiques d'authentification des produits agro-alimentaires*  
Gembloux – le 20 octobre 1999
- L'authentification des poulets de chair label  
O. FUMIÈRE, G. BERBEN, G. SINNAEVE, P. DARDENNE  
Journée d'étude de l'a.s.b.l. BAMST (BELGIAN ASSOCIATION FOR MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY) -  
*Traçabilité : un moyen de garantir la qualité des viandes et produits de viande*  
Gembloux – le 24 novembre 1999

### ***Posters***

#### *4<sup>ème</sup> Carrefour des Productions Animales – Gembloux 27/01/1999*

- Développement de systèmes analytiques pour le contrôle de l'authenticité de viandes de poulet certifiées  
O. FUMIÈRE, J.M. ROMNEE, G. BERBEN, F. PIRAUX, E. FRANÇOIS
- Authentification de découpes de poulet certifié par spectrométrie dans le proche infrarouge  
O. FUMIÈRE, G. SINNAEVE, P. DARDENNE, E. FRANÇOIS
- Contrôle de l'absence d'antibiotiques dans les aliments  
J.M. ROMNEE, O. FUMIÈRE, G. BERBEN, E. FRANÇOIS
- Utilisation de techniques de biologie moléculaire pour déterminer l'origine génétique des produits  
G. BERBEN, F. MARLIER, E. JANSSEN, O. FUMIÈRE, E. FRANÇOIS

*9<sup>th</sup> International Conference on Near-Infrared Spectroscopy – Verona 13-18/06/1999*

- Authentication of Cut Pieces of Chicken Meat by Near Infrared Spectroscopy  
O. FUMIÈRE, G. SINNAEVE, E. FRANÇOIS, P. DARDENNE

*5<sup>ème</sup> Carrefour des Productions Animales – Gembloux 26/01/2000*

- Développement de systèmes analytiques pour le contrôle de l'authenticité de viandes de poulets issus de souches à croissance lente  
O. FUMIÈRE, J.M. ROMNEE, G. BERBEN, F. PIRAUX, E. FRANÇOIS
- Authentification de découpes de poulets issus de souches à croissance lente par spectrométrie dans le proche infrarouge  
O. FUMIÈRE, G. SINNAEVE, P. DARDENNE

*Réunion de la Société Belge de Biochimie et de Biologie Moléculaire - Gand 12/05/2001*

- Identification of genetic markers characteristic of slow-growing chicken strains  
O. FUMIÈRE, M. DUBOIS, D. GRÉGOIRE et G. BERBEN

## ***Annexe n° 2 : Législations et normes existantes***

### ***Législation européenne (source : site Internet Eur-Lex – [http:// europa.eu.int/eur-lex](http://europa.eu.int/eur-lex))***

#### **RÈGLEMENT (CEE) N° 1906/90 DU CONSEIL du 26 juin 1990 établissant des normes de commercialisation pour les volailles**

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) no 2777/75 du Conseil, du 29 octobre 1975, portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande de volaille (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) no 1235/89 (2), et notamment son article 2 paragraphe 2,

vu la proposition de la Commission, considérant que le règlement (CEE) no 2777/75 prévoit la fixation de normes de commercialisation pouvant porter notamment sur le classement par catégorie de qualité et de poids, l'emballage, l'entreposage, le transport, la présentation et le marquage de certains types de viande de volaille; considérant que de telles normes peuvent contribuer à une amélioration de la qualité de la viande de volaille et donc faciliter la vente de ce produit; que les producteurs, les opérateurs et les consommateurs ont en conséquence intérêt à la mise en application de normes de commercialisation pour la viande de volaille propre à la consommation humaine;

considérant que, à cette fin, ces normes doivent être applicables aux types de viande de volaille concernés commercialisés sur le territoire de la Communauté à différents stades des échanges; qu'il apparaît aussi nécessaire que toutes les viandes de volaille soient classées en deux catégories selon la conformation et l'aspect; qu'il paraît néanmoins indiqué d'exclure du champ d'application de ces normes les ventes locales à petite échelle et les opérations de découpe et de désossage effectuées sur les lieux de ventes prévus à l'article 3 paragraphes 5 et 7 de la directive 71/118/CEE du Conseil (3), du 15 février 1971, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille, modifiée en dernier lieu par la directive 88/657/CEE (4), ainsi que les livraisons à l'industrie alimentaire;

considérant que l'étiquetage des viandes de volaille est régi par les règles générales fixées dans la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard (5), modifiée en dernier lieu par la directive 89/395/CEE (6); que, compte tenu de la nature des produits en cause et afin de faire bénéficier les consommateurs d'une information plus complète et de faciliter les échanges, certaines exigences supplémentaires devraient être fixées conformément à l'article 4 paragraphe 2 de la directive 79/112/CEE, et qu'il convient notamment de classer les viandes de volaille en deux catégories de conformation et de définir les conditions dans lesquelles la viande de volaille doit être offerte à la vente; que, pour les mêmes raisons, il est également souhaitable que les indications concernant la méthode de réfrigération utilisée et le type d'élevage dont les volailles sont issues ne soient utilisées qu'en conformité avec des règles communautaires à arrêter;

considérant que la viande fraîche de volaille est à considérer, du point de vue microbiologique, comme une denrée alimentaire très périssable; qu'il est nécessaire, en conséquence, pour ces viandes fraîches de volaille, de remplacer la date de durabilité minimale par la date limite de consommation, conformément à l'article 9 bis paragraphe 1 de la directive 79/112/CEE;

considérant qu'il est essentiel, dans l'intérêt du producteur comme dans celui du consommateur, que la viande de volaille importée de pays tiers soit conforme aux normes communautaires; qu'il paraît toutefois indiqué d'exclure du champ d'application la viande de volaille destinée à être exportée hors de la Communauté; considérant qu'il est nécessaire de fixer des règles plus détaillées concernant l'application du présent règlement; que le caractère essentiellement technique des problèmes posés et la probable nécessité d'introduire fréquemment des modifications rendent plus appropriée l'application de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) no 2777/75; que, pour les mêmes raisons, il apparaît indispensable que soient adoptées, selon la même procédure, les mesures propres à garantir l'application uniforme du présent règlement;

considérant qu'il convient de fixer des pourcentages d'absorption d'eau étrangère techniquement inévitable à ne pas dépasser pendant la préparation des carcasses fraîches, congelées et surgelées; qu'il est nécessaire d'établir des méthodes uniformes pour vérifier le respect de ces prescriptions; que, compte tenu du caractère technique des règles à établir, il apparaît approprié qu'elles soient fixées selon la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) no 2777/75; que, en conséquence, il y a lieu d'abroger le règlement (CEE) no 2967/76 du Conseil, du 23 novembre 1976, déterminant des normes communes relatives à la teneur en eau des coqs, poules et poulets congelés ou surgelés (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) no 3204/83 (2);

considérant qu'il appartient à chaque État membre de désigner les autorités responsables, chargées de veiller au respect des dispositions du présent règlement; que les modalités de la surveillance à exercer à cet effet doivent être les mêmes dans tous les États membres;

considérant qu'il incombe également à chaque État membre de prévoir les sanctions à appliquer en cas d'infraction aux dispositions du présent règlement,

#### A ARRETÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

##### Article premier

1. Le présent règlement fixe les normes de commercialisation communautaire de certains types et de certaines présentations de viande de volaille des espèces mentionnées ci-après, visées à l'article 1er paragraphe 1 du règlement (CEE) no 2777/75:
  - coqs et poules,
  - canards,
  - oies,
  - dindons et dindes,
  - pintades.Lorsque cette viande de volaille fait l'objet d'une profession ou d'un commerce, elle ne peut être commercialisée à l'intérieur de la Communauté que si elle satisfait aux dispositions du présent règlement.
2. Le présent règlement ne s'applique qu'aux carcasses de volailles, aux parties de carcasse et aux abats, y compris le foie gras, dont la liste est adoptée conformément à la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) no 2777/75.
3. Les dispositions du présent règlement ne s'appliquent pas:
  - à la viande de volaille destinée à l'exportation hors de la Communauté,
  - au type de ventes visé à l'article 3 paragraphe 5 de la directive 71/118/CEE.
4. Les dispositions du présent règlement s'appliquent sans préjudice des dispositions arrêtées dans le secteur vétérinaire et dans celui des denrées alimentaires, visant à garantir le respect des normes d'hygiène et de salubrité des produits et à protéger la santé des animaux et des personnes.

##### Article 2

Aux fins du présent règlement, on entend par:

- 1) « viande de volaille »: la viande de volaille propre à la consommation humaine n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer sa conservation à l'exception du traitement par le froid;
- 2) « carcasse »: le corps entier d'une volaille des espèces visées à l'article 1er paragraphe 1 du présent règlement après saignée, plumaison et éviscération; toutefois, l'ablation du coeur, du foie, des poumons, du gésier, du jabot et des reins, ainsi que la section des pattes au niveau du tarse et l'ablation de la tête, sont facultatives; une carcasse éviscérée peut être présentée à la vente avec ou sans ses abats, c'est-à-dire le coeur, le foie, le gésier et le cou, insérés dans la cavité abdominale;
- 3) « morceaux de carcasse »: viande de volaille qui, étant donné la taille et les caractéristiques du tissu musculaire, peut être identifiée comme ayant été obtenue à partir de telle ou telle partie de la carcasse;
- 4) « viande de volaille préemballée »: viande de volaille présentée conformément aux conditions prévues à l'article 1er paragraphe 3 point b) de la directive 79/112/CEE;
- 5) « viande de volaille fraîche »: viande de volaille non durcie par le froid devant être maintenue en permanence à une température qui ne soit ni inférieure à - 2 °C, ni supérieure à 4 °C;
- 6) « viande de volaille congelée »: viande de volaille devant être congelée dès que possible dans le cadre des procédures normales d'abattage et devant être maintenue en permanence à une température ne dépassant pas - 12 °C. Toutefois, certaines tolérances peuvent être fixées conformément à la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) no 2775/75;
- 7) « viande de volaille surgelée »: viande de volaille devant être maintenue en permanence à une température ne dépassant pas - 18 °C, dans la limite des tolérances prévues par la directive 89/108/CEE du Conseil, du 21 décembre 1988, relative au rapprochement des législations des États membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine (3);
- 8) « viande de volaille non préemballée »: viande de volaille présentée non préemballée à la vente au consommateur final ou emballée sur les lieux de vente à la demande de l'acheteur.

#### Article 3

1. La viande de volaille, telle que définie à l'article 1er, est classée en fonction de la conformation et de l'aspect des carcasses ou de leurs découpes soit en catégorie « A », soit en catégorie « B ». La catégorie « A » est subdivisée en « A 1 » et « A 2 » conformément aux critères à définir selon la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) no 2777/75. Cette classification tient compte notamment du développement de la chair et de la graisse, ainsi que de l'importance d'éventuels dégâts et meurtrissures.
2. Les viandes de volaille sont commercialisées à l'état:
  - frais,
  - congelé
  - ou
  - surgelé.
3. La viande de volaille congelée ou surgelée préemballée peut être classée par catégorie de poids, les dispositions relatives aux modalités de mise en oeuvre étant adoptées conformément à la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) no 2777/75.

#### Article 4

Outre les règles nationales prises conformément à la directive 79/112/CEE, les indications supplémentaires suivantes doivent figurer sur les documents commerciaux d'accompagnement au sens de l'article 11 paragraphe 1 point b) de ladite directive:

- a) la catégorie visée à l'article 3 paragraphe 1 du présent règlement;
- b) l'état dans lequel la viande de volaille est commercialisée, conformément à l'article 3 paragraphe 2 du présent règlement, et la température d'entreposage recommandée.

#### Article 5

1. Outre les règles nationales prises conformément à la directive 79/112/CEE, l'étiquetage et la présentation des viandes de volaille destinées au consommateur final, ainsi que la publicité faite à leur égard, doivent être conformes aux exigences supplémentaires énoncées aux paragraphes 3, 4, 5 et 6 du présent article et à l'article 7 paragraphe 2.
2. Dans le cas de la viande fraîche de volaille, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation conformément à l'article 9 bis paragraphe 1 de la directive 79/112/CEE.
3. Dans le cas de la viande de volaille préemballée, les données suivantes doivent également figurer sur le préemballage ou sur une étiquette solidaire de ce dernier:
  - a) la catégorie visée à l'article 3 paragraphe 1 du présent règlement;
  - b) dans le cas de la viande fraîche de volaille, le prix total et le prix par unité de poids au niveau de la vente au détail;
  - c) l'état dans lequel la viande de volaille est commercialisée, conformément à l'article 3 paragraphe 2 du présent règlement, et la température d'entreposage recommandée;
  - d) le numéro d'enregistrement de l'abattoir ou de l'atelier de découpe, sauf dans les cas où la découpe et le désossage s'effectuent sur le lieu de vente, ainsi que le prévoit l'article 3 paragraphe 7 de la directive 71/118/CEE;
  - e) dans le cas de viande de volaille importée de pays tiers, une mention du pays d'origine.
4. Dans le cas de viandes de volaille vendues non préemballées, sauf lorsque la découpe et le désossage s'effectuent sur les lieux de vente ainsi que le prévoit l'article 3 paragraphe 7 de la directive 71/118/CEE, pourvu que la découpe et le désossage se fassent à la demande et en présence du consommateur, l'article 12 de la directive 79/112/CEE est applicable aux indications supplémentaires suivantes:
  - a) la catégorie visée à l'article 3 paragraphe 1 du présent règlement;
  - b) le prix par unité de poids au niveau de la vente au détail;
  - c) l'état dans lequel la viande de volaille est commercialisée, conformément à l'article 3 paragraphe 2 du présent règlement, et la température d'entreposage recommandée;
  - d) le numéro d'enregistrement de l'abattoir ou de l'atelier de découpe;
  - e) dans le cas de viande de volaille importée de pays tiers, une mention du pays d'origine.
5. Les règles détaillées concernant l'indication de la dénomination de vente au sens de l'article 3 paragraphe 1 point 1) de la directive 79/112/CEE peuvent être établies selon la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) no 2777/75.

6. Sont fixées, selon la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) no 2777/75, les règles détaillées concernant:
- a) l'indication, à titre facultatif, de la méthode de réfrigération utilisée;
  - b) l'indication, à titre facultatif, du mode d'élevage utilisé ainsi que les conditions du contrôle régulier auquel l'usage de cette indication est subordonné. Selon la même procédure sont fixées les conditions dans lesquelles le contrôle régulier visé au premier alinéa point b) peut être réalisé par un organisme désigné par l'État membre et offrant les garanties d'indépendance nécessaires vis-à-vis des producteurs concernés.

#### Article 6

Par dérogation aux articles 3, 4 et 5, il n'est pas nécessaire de classer ou d'indiquer les mentions supplémentaires prévues auxdits articles dans les cas où il s'agit de livraisons à des ateliers de découpe et de transformation au sens des articles 2 et 3 de la directive 80/879/CEE de la Commission, du 3 septembre 1980, concernant le marquage de salubrité des grands emballages de viandes fraîches de volaille (1).

#### Article 7

1. Les pourcentages d'absorption d'eau étrangère techniquement inévitable à ne pas dépasser pendant la préparation des carcasses fraîches, congelées ou surgelées, ainsi que les méthodes uniformes de contrôle y afférentes, sont déterminés selon la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) no 2777/75.
2. L'indication des pourcentages d'absorption d'eau minimale inévitable visés au paragraphe 1 peut être rendue obligatoire selon la même procédure.

#### Article 8

1. Les États membres désignent les autorités compétentes chargées de contrôler le respect des dispositions arrêtées dans le présent règlement au plus tard un mois avant la date de sa mise en application.
2. La désignation visée au paragraphe 1 est communiquée à la Commission et aux autres États membres, ainsi que toute modification y afférente.
3. Les autorités visées au paragraphe 1 procèdent à des contrôles portant sur:
  - a) des échantillons représentatifs de la viande de volaille à tous les stades de la commercialisation et pendant le transport;
  - b) un échantillon représentatif de la viande de volaille lors du dédouanement des viandes de volaille importées de pays tiers.

#### Article 9

Les modalités d'application du présent règlement, notamment celles relatives aux critères de classification au sens de l'article 3 paragraphe 1 ainsi qu'aux mesures destinées à garantir une application uniforme du présent règlement, sont adoptées conformément à la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) no 2777/75.

#### Article 10

Les États membres prennent toutes mesures utiles pour sanctionner les infractions au présent règlement.

#### Article 11

Les États membres et la Commission se communiquent mutuellement les renseignements nécessaires à l'application du présent règlement.

#### Article 12

Le règlement (CEE) no 2967/76 reste d'application jusqu'à la mise en application des mesures adoptées conformément à l'article 7 du présent règlement.

#### Article 13

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au Journal officiel des Communautés européennes.

Il est applicable à partir du 1er juillet 1991.

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

Fait à Luxembourg, le 26 juin 1990.

Par le Conseil

Le président

M. O'KENNEDY

- (1) JO no L 282 du 1. 11. 1975, p. 77.
- (2) JO no L 128 du 11. 5. 1989, p. 29.
- (3) JO no L 55 du 8. 3. 1971, p. 23.
- (4) JO no L 382 du 31. 12. 1988, p. 3.
- (5) JO no L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.
- (6) JO no L 186 du 13. 6. 1989, p. 17.
- (1) JO no L 339 du 8. 12. 1976, p. 1.
- (2) JO no L 315 du 15. 11. 1983, p. 17.
- (3) JO no L 40 du 11. 2. 1989, p. 51.
- (1) JO no L 251 du 24. 9. 1980, p. 10.

**Modifications du RÈGLEMENT (CEE) N° 1906/90**

**RÈGLEMENT (CEE) N° 317/93 DU CONSEIL du 9 février 1993 modifiant le règlement (CEE) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille**

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) no 2777/75 du Conseil, du 29 octobre 1975, portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande de volaille (1), et notamment son article 2 paragraphe 2,

vu la proposition de la Commission,

considérant que le règlement (CEE) no 1906/90 (2) fixe des normes de commercialisation pour la viande de volaille;

considérant qu'il convient de modifier les définitions de la viande de volaille figurant dans le règlement (CEE) no 1906/90 de manière à en exclure tous les types de préparation de la viande de volaille;

considérant qu'il convient, pour tenir dûment compte des conditions de commercialisation de la viande de volaille au niveau du commerce de détail, d'autoriser les États membres à fixer des exigences spécifiques de température pour la découpe et l'entreposage de viande de volaille fraîche chez les détaillants,

A ARRETÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CEE) no 1906/90 est modifié comme suit.

1) À l'article 2, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

« 1) "viande de volaille": la viande de volaille propre à la consommation humaine n'ayant subi aucun autre traitement que par le froid ».

2) À l'article 2, le point 5 est remplacé par le texte suivant:

« 5) "viande de volaille fraîche": viande de volaille non durcie par le froid devant être maintenue en permanence à une température qui ne soit ni inférieure à 2 °C, ni supérieure à 4 °C; toutefois, les États membres peuvent fixer des exigences de conservation différentes pour le découpage et l'entreposage de viande de volaille fraîche dans les magasins de détail ou dans les locaux contigus à des points de vente, où le découpage et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe, sur place, au consommateur ».

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au Journal officiel des Communautés européennes. Toutefois, les dispositions de l'article 1er point 1 entrent en vigueur le 1er janvier 1994.

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

Fait à Bruxelles, le 9 février 1993.

Par le Conseil

Le président

B. WESTH

- (1) JO no L 282 du 1. 11. 1975, p. 77. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) no 1235/89 (JO no L 128 du 11. 5. 1989, p. 29).
- (2) JO no L 173 du 6. 7. 1990, p. 1.



**RÈGLEMENT (CE) N° 3204/93 DU CONSEIL du 16 novembre 1993 modifiant le règlement (CEE) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille**

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,  
vu le traité instituant la Communauté européenne,  
vu le règlement (CEE) no 2777/75 du Conseil, du 29 octobre 1975, portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande de volaille (1), et notamment son article 2 paragraphe 2,  
vu la proposition de la Commission,  
considérant que le règlement (CEE) no 1906/90 (2) établit des normes de commercialisation pour la viande de volaille;  
considérant, en application de l'article 1er paragraphe 3 du règlement (CEE) no 1906/90, que ce règlement ne s'applique pas au type de ventes visé à l'article 3 paragraphe 5 de la directive 71/118/CEE du Conseil, du 15 février 1971, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille (3); qu'il convient de modifier cette dérogation pour tenir compte de la directive 92/116/CEE du Conseil, du 17 décembre 1992, portant modification et mise à jour de la directive 71/118/CEE (4),

A ARRETÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CEE) no 1906/90 est modifié comme suit.

- 1) À l'article 1er paragraphe 3, le deuxième tiret est remplacé par le texte suivant:  
« - au type des ventes visé au chapitre II article 3 point II de la directive 71/118/CEE  
ou  
- à la volaille à éviscération différée (New York dressed) visée à l'annexe I chapitre VIII point 49 de la directive 71/118/CEE. »
- 2) À l'article 5 paragraphe 3 point d) et paragraphe 4, la référence « article 3 paragraphe 7 de la directive 71/118/CEE » est remplacée par la référence « article 1er second alinéa de la directive 71/118/CEE. »

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 1er janvier 1994.

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

Fait à Bruxelles, le 16 novembre 1993.

Par le Conseil

Le président

A. BOURGEOIS

(1) JO no L 282 du 1. 11. 1975, p. 77. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) no 1574/93 (JO no L 152 du 24. 6. 1993, p. 1).

(2) JO no L 173 du 6. 7. 1990, p. 1. Règlement modifié par le règlement (CEE) no 317/93 (JO no L 37 du 18. 2. 1993, p. 8).

(3) JO no L 55 du 8. 3. 1971, p. 23.

(4) JO no L 62 du 15. 3. 1993, p. 1.

**RÈGLEMENT (CE) N° 1101/98 DU CONSEIL du 25 mai 1998 modifiant le règlement (CEE) n° 1906/90 concernant certaines normes de commercialisation pour la viande de volaille**

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,  
vu le traité instituant la Communauté européenne,  
vu le règlement (CEE) n° 2777/75 du Conseil du 29 octobre 1975 portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande de volaille (1), et notamment son article 2, paragraphe 2,  
vu la proposition de la Commission,  
considérant que le règlement (CEE) n° 1906/90 (2) définit certaines normes de commercialisation pour la viande de volaille;  
considérant que la commercialisation de la viande de volaille est de plus en plus orientée vers la découpe; que, en conséquence, il s'avère nécessaire d'étendre le contrôle de la teneur en eau sur certains morceaux de la viande de volaille,

A ARRETÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

À l'article 7 du règlement (CEE) n° 1906/90, le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant: «1. Les pourcentages d'absorption d'eau étrangère, techniquement inévitable, à ne pas dépasser pendant la préparation des carcasses et des morceaux de carcasses frais, congelés ou surgelés, ainsi que les méthodes uniformes de contrôle y afférentes, sont déterminés selon la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2777/75.»

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au Journal officiel des Communautés européennes.

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

Fait à Bruxelles, le 25 mai 1998.

Par le Conseil

Le président

J. CUNNINGHAM

(1) JO L 282 du 1. 11. 1975, p. 77. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2916/95 (JO L 305 du 19. 12. 1995, p. 49).

(2) JO L 173 du 6. 7. 1990, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 3204/93 (JO L 289 du 24. 11. 1993, p.3).

-----  
**RÈGLEMENT (CEE) N° 1538/91 DE LA COMMISSION du 5 juin 1991 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour les volailles**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) no 1906/90 du Conseil, du 26 juin 1990, établissant des normes de commercialisation pour les volailles (1), et notamment son article 9, considérant que le règlement (CEE) no 1906/90 a établi des normes de commercialisation des volailles dont l'application exige l'adoption de dispositions concernant, en particulier, la liste des carcasses, parties de carcasses et abats de volaille auxquels ledit règlement est applicable, la classification en fonction de la conformation, de l'aspect et du poids, les types de présentation, l'indication de la dénomination sous laquelle les produits en question doivent être commercialisés, la mention facultative de la méthode de réfrigération et du mode d'élevage, les conditions de stockage et de transport de certaines sortes de viandes de volaille et des contrôles réguliers devant assurer l'application uniforme desdites dispositions dans la Communauté;

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

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

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

considérant que les dispositions du présent règlement, et notamment celles relatives à sa surveillance et à son respect doivent être appliquées uniformément sur tout le territoire de la Communauté; que les modalités adoptées à ces fins doivent aussi être uniformes; qu'il y a lieu, par conséquent, d'établir des règles communes en matière de procédures d'échantillonnage et de tolérance;

considérant que, tant pour offrir au consommateur une information adéquate, claire et objective concernant les produits mis en vente que pour assurer la libre circulation de ces derniers dans la Communauté, il convient d'assurer que les normes de commercialisation des volailles tiennent compte autant que possible des dispositions de la directive 76/211/CEE du Conseil, du 20 janvier 1976, concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballages (1), modifiée par la directive 78/891/CEE (2);

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 oeufs,

#### A ARRETÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

##### Article premier

Les produits visés à l'article 1er paragraphe 2 du règlement (CEE) no 1906/90 sont définis comme suit.

##### 1) Carcasses de volailles

###### a) COQ ET POULES (*Gallus domesticus*)

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

###### b) DINDES (*Meleagris gallopavo dom.*)

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

###### c) CANARDS (*Anas platyrhynchos dom.*, *cairina muschata*)

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

###### d) OIES (*Anser anser dom.*)

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

###### e) PINTADES (*Numida meleagris domesticus*)

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

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

##### 2) Découpes de volailles

- a) demi ou moitié: moitié d'une carcasse résultant d'une découpe longitudinale dans le plan formé par le bréchet et l'échine;
- b) quart: moitié divisée par une découpe transversale permettant d'obtenir le quart postérieur et le quart antérieur;

- c) quarts postérieurs non séparés: les deux quarts postérieurs réunis par une portion du dos, avec ou sans le croupion;
- d) poitrine, blanc ou filet sur os: le bréchet et les côtes, en totalité ou non, réparties de chaque côté avec la masse musculaire les enveloppant. La poitrine peut être présentée en entier ou divisée en deux;
- e) cuisse: le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations;
- f) cuisse de poulet avec une portion du dos attachée, le poids de cette dernière ne pouvant excéder 25 % du poids du morceau;
- g) haut de cuisse: le fémur avec la masse musculaire l'enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations;
- h) pilon: le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations;
- i) aile: l'humérus, le radius et le cubitus, avec la masse musculaire les enveloppant. La pointe, y compris les os du carpe peut avoir été enlevée ou non. Dans le cas des ailes de dindes, l'humérus, le radius ou le cubitus peuvent être présentés séparément, avec la masse musculaire les enveloppant. Les découpes doivent être pratiquées aux articulations;
- j) ailes non séparées: les deux ailes réunies par une portion du dos, le poids de cette dernière ne pouvant excéder 45 % de celui du morceau;
- k) filet de poitrine, blanc, filet, noix: la poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est-à-dire sans le bréchet ni les côtes. S'il s'agit de poitrines de dinde, le filet peut comprendre seulement le muscle pectoral profond;
- l) filet de poitrine avec clavicule: le filet de poitrine sans peau avec la clavicule et la pointe cartilagineuse du sternum seulement, le poids de la clavicule et du cartilage ne pouvant dépasser 3 % du poids de la découpe.

Jusqu'au 31 décembre 1991, dans le cas des produits énumérés aux points e), g) et h), les découpes peuvent être pratiquées près des articulations. Les produits énumérés aux points d) à k) peuvent être présentés avec ou sans la peau. L'absence de la peau dans le cas des produits visés aux points d) à j) ou la présence de la peau dans le cas du produit visé au point k) doit être mentionnée dans l'étiquetage au sens de l'article 1er paragraphe 3 point a) de la directive 79/112/CEE du Conseil (1)

### 3) Foie gras

Les foies d'oies ou de canards des espèces *cairina muschata* ou *c.m. x Anas platyrhynchos* gavés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire graisseuse du foie. Les sujets sur lesquels de tels foies ont été prélevés doivent avoir été complètement saignés. Les foies doivent présenter une couleur uniforme. Les foies doivent présenter le poids ci-après:

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

### Article 2

1. Pour être commercialisées conformément aux dispositions du présent règlement, les carcasses de volaille doivent être présentées à la vente sous l'une des formes suivantes:
  - partiellement éviscérées (« effilées » « roped »),
  - éviscérées, avec abats,
  - éviscérées, sans abats.
2. Les carcasses partiellement éviscérées sont des carcasses qui n'ont pas subi l'ablation du coeur, du foie, des poumons, du gésier, du jabot ni des reins.
3. Pour toutes les présentations de carcasses lorsque l'animal n'a pas été étêté, la trachée et l'oesophage peuvent subsister dans la carcasse.
4. Les abats comprennent uniquement les organes suivants. Le coeur, le cou, le gésier et le foie ainsi que toutes les autres parties jugées comestibles par le marché sur lequel le produit est destiné à la consommation finale. Le foie doit être dépourvu de la vésicule biliaire, le gésier dépourvu de revêtement corné et le contenu du gésier doit avoir été enlevé. Le coeur peut être dépourvu ou non de membrane péricardique. Dans le cas où le cou reste attaché à la carcasse, il n'est pas considéré comme un abat. Lorsque l'un de ces quatre organes ne fait habituellement pas partie de la carcasse mise en vente, son absence doit être signalée sur l'étiquette.

#### Article 3

1. Les noms sous lesquels les produits visés par le présent règlement sont vendus, au sens de l'article 3 paragraphe 1 point 1) de la directive 79/112/CEE, sont ceux énumérés à l'article 1er 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 1er 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 1er points 1) et 2) ou avec les mentions prévues à l'article 10.

#### Article 4

Les produits autres que ceux définis à l'article 1er 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 1er 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) no 1906/90. La température de la viande de volaille congelée visée par le présent règlement doit être stable et maintenue, en tout point du produit, à une température maximale de -12 °C, avec quelques fluctuations vers le haut d'une ampleur de 3 °C au maximum. Ces tolérances dans la température du produit sont autorisées conformément aux bonnes pratiques de stockage et de distribution pendant la distribution locale et dans les meubles de vente au consommateur final.

#### Article 6

1. Les carcasses et découpes de volaille régies par le présent règlement doivent, pour être admises dans la classe A ou la classe B, répondre aux conditions minimales suivantes, à savoir être:
  - intactes, compte tenu de la présentation,
  - propres, exemptes de toute matière étrangère, souillure ou sang,
  - exemptes de toute odeur étrangère,
  - exemptes de taches visibles de sang, les taches peu étendues et peu perceptibles sont tolérées,
  - exemptes de fractures ouvertes,
  - exemptes d'ecchymoses graves.Dans le cas des volailles fraîches, il ne peut y avoir de traces d'une réfrigération antérieure.
2. Pour être admises dans la classe A, les carcasses et découpes de volaille doivent en outre remplir les conditions suivantes:
  - avoir une bonne conformation. La chair doit être dodue; la poitrine bien développée, large, longue et charnue, les pattes doivent être charnues. Les poulets, les jeunes canards ou canetons, et les dindes doivent présenter une mince couche régulière de graisse sur la poitrine, le dos et les cuisses. Sur les coqs, les poules, les canards et les jeunes oies, une couche plus épaisse de graisse est tolérée. Sur les oies, une couche de graisse allant de modérée à épaisse doit envelopper toute la carcasse,
  - quelques petites plumes, sicots (bouts de tuyaux) et poils (filoplumes) sont tolérés sur la poitrine, les pattes, le dos, les articulations des pattes et les ailerons. Dans le cas des coqs et poules à bouillir, des canards, des dindes et des oies, quelques 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 pattes. L'aileron peut manquer. Une certaine rougeur est tolérée sur les ailerons et les follicules.
  - dans le cas des volailles congelées ou surgelées, il ne peut y avoir de traces de gelures (1), sauf si elles sont fortuites, peu étendues et peu perceptibles et n'affectent ni la poitrine ni les pattes.

#### Article 7

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

2. Le lot doit être constitué de toutes les viandes de volaille du même type, de la même classe et de la même chaîne de production ou, provenant d'un même abattoir ou atelier de découpe situés au même endroit et devant être inspectés.
3. Un échantillon composé des quantités ci-après des différents produits définis à l'article 1er est prélevé de manière aléatoire sur chacun des lots qui doivent être inspectés dans les abattoirs, ateliers de découpe et entrepôts de gros et de détail ou, dans le cas d'importations en provenance de pays tiers, au moment du dédouanement.  
Taille du lot Taille de l'échantillon Tolérance (unités non conformes) 100 500 30 5 501 3 200 50 7 > 3 200 80 10
4. Lors du contrôle d'un lot de viande de volaille de la classe A, la tolérance visée au paragraphe 3 est applicable dans les cas suivants:
  - a) découpes non pratiquées aux articulations lorsqu'il s'agit de cuisses ou de parties supérieures de cuisses, de pilons ou d'ailes;
  - b) présence d'au maximum 2 % de cartilage (extrémité souple du bréchet) lorsqu'il s'agit d'un filet de poitrine;
  - c) présence d'un dommage, d'une contusion ou d'une décoloration légère et peu apparente ou de traces de gelures sur la poitrine et sur les cuisses.
5. Lors du contrôle d'un lot de viande de volaille de la classe B, les tolérances indiquées pour les produits visés au paragraphe 4 points a) et b) sont doublées.
6. Lorsque le lot contrôlé n'est pas conforme, l'organe de supervision interdit sa commercialisation ou, si le lot provient d'un pays tiers, son importation, jusqu'à ce qu'il soit établi qu'il a été rendu conforme aux dispositions des articles 1er et 6.

#### Article 8

1. La viande de volaille, congelée ou surgelée, préemballée au sens de l'article 2 de la directive 76/211/CEE, peut être classée par catégories de poids conformément à l'article 3 paragraphe 3 du règlement (CEE) no 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 1er.
3. 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.
4. Les préemballages de viande de volaille congelée ou surgelée peuvent être classés par catégories de poids nominal comme suit:
  - carcasses < 1 100 grammes: par classe de 50 grammes (1 100 - 1 050 - 1 000, etc.),
  - carcasses > 1 100 grammes: par classe de 100 grammes (1 100 - 1 200 - 1 300, etc.),
  - découpes : 250 grammes - 500 grammes - 750 grammes - 1 000 grammes - 1 500 grammes - 2 000 grammes - 2 500 grammes - 3 000 grammes - 5 000 grammes.
5. Les préemballages visés au paragraphe 1 doivent être confectionnés de manière à répondre aux conditions suivantes:
  - le contenu effectif ne doit pas être inférieur, en moyenne, au poids nominal,
  - la proportion de préemballages présentant une erreur en moins supérieure à l'erreur maximale tolérée prévue aux paragraphes 9 et 10 doit être suffisamment faible pour permettre aux lots de préemballages de satisfaire aux contrôles définis au paragraphe 11,
  - aucun préemballage présentant une erreur en moins supérieure à deux fois l'erreur maximale tolérée définie aux paragraphes 9 et 10 ne peut être commercialisé.

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

6. 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.
7. Le contrôle des préemballages est effectué par échantillonnage et comprend deux parties:
  - un contrôle portant sur le contenu effectif de chaque préemballage de l'échantillon,
  - un contrôle portant sur la moyenne des contenus effectifs des préemballages de l'échantillon.Un lot de préemballages est considéré comme acceptable si les résultats des deux contrôles satisfont aux critères d'acceptation définis aux paragraphes 11 et 12.
8. 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.
9. Un échantillon se composant des nombres suivants de préemballages est prélevé au hasard dans chaque lot à contrôler. Taille du lot Taille de l'échantillon 100 500 30 501 3 200 50 > 3 201 80  
Pour les lots constitués de moins de 100 préemballages, le contrôle non destructif au sens de l'annexe II de la directive 76/211/CEE, lorsqu'il a lieu, se fait à 100 %.
10. Dans le cas des carcasses individuelles préemballées, les erreurs maximales tolérées en moins sont les suivantes. (en grammes) Poids nominal Erreur maximale tolérée en moins moins de 1 100 25 1 100 et plus 50
11. Dans le cas des découpes de volaille préemballées, les erreurs maximales tolérées en moins sont les suivantes. Poids nominal (en grammes) Erreur maximale tolérée en moins (en grammes) (en %) 250 9 500 15 750 15 1 000 1,5 1 500 1,5 2 000 1,5 2 500 1,5 3 000 1,5 5 000 1,5
12. 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
13. 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  $30 \times \sqrt{Q_n} 0,503s$   $50 \times \sqrt{Q_n} 0,379s$   $80 \times \sqrt{Q_n} 0,295s$   $x =$  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.
14. Les dispositions prévues à l'article 4 paragraphe 4 de la directive 76/211/CEE s'appliquent.

#### Article 9

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

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

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

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

#### Article 10

1. Pour indiquer les modes d'élevage, à l'exception des modes d'élevage organiques ou biologiques, les expressions ci-après et les termes correspondants dans les autres langues de la Communauté énumérés à l'annexe III ne peuvent apparaître sur l'étiquetage au sens de l'article 1er paragraphe 3 point a) de la directive 79/112/CEE que si les conditions définies à l'annexe IV du présent règlement sont réunies:
  - 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.
2. La mention de l'âge auquel les oiseaux sont abattus ou de la durée de la période d'engraissement n'est autorisée que s'il est fait usage de l'un des termes visés au paragraphe 1 et pour un âge non inférieur à celui indiqué à l'annexe IV, points b), c) ou d). Cependant, la présente disposition ne s'applique pas dans le cas de poussins.
3. Les présentes dispositions s'appliquent sans préjudice de mesures techniques nationales qui iraient au-delà des exigences minimales visées à l'annexe IV et ne s'appliqueraient qu'aux producteurs de l'État membre concerné, pour autant qu'elles soient compatibles avec le droit communautaire et conformes aux normes communes de commercialisation des oeufs.
4. Les mesures nationales visées au paragraphe 3 sont communiquées à la Commission.
5. À tout moment et sur demande de la Commission, l'État membre fournit toutes les informations nécessaires à l'appréciation de la compatibilité des mesures visées au présent article avec le droit communautaire et de leur conformité aux normes communes de commercialisation des oeufs.

#### Article 11

1. Les abattoirs autorisés à utiliser les expressions définies à l'article 10 sont soumis à un agrément spécial. Ils doivent enregistrer séparément et par mode d'élevage:
  - les noms et adresses des producteurs de ces volailles, qui doivent être inscrits après une inspection effectuée par l'autorité compétente de l'État membre,
  - à la demande de ladite autorité, le nombre d'oiseaux détenus par chaque producteur pour chaque bande.
2. Les producteurs susmentionnés sont ensuite inspectés régulièrement. Ils doivent tenir à jour un registre du nombre d'oiseaux par mode d'élevage, en indiquant également le nombre d'oiseaux vendus ainsi que le nom des acheteurs.
3. Des inspections régulières, en ce qui concerne l'application des articles 10 et 11 sont effectuées:
  - en élevage: au moins une fois par bande,
  - chez le fournisseur d'aliments: une analyse au moins par an par type de formule d'aliment utilisé et, en tout état de cause, une fois par an,
  - à l'abattoir: au moins quatre fois par an,
  - chez l'accoureur: au moins une fois par an pour les modes d'élevages visés à l'article 10 paragraphe 1 points d) et e).
4. Chaque État membre fournit aux autres États membres et à la Commission avant le 1er juillet 1991 une liste des abattoirs agréés enregistrés conformément au paragraphe 1, en indiquant leur nom et leur adresse ainsi que le numéro attribué à chacun d'eux. Toute modification apportée à cette liste doit être communiquée au début de chaque trimestre de l'année civile aux autres États membres et à la Commission.

#### Article 12

En cas de contrôle de l'indication du mode d'élevage utilisé, visé à la dernière phrase de l'article 5 paragraphe 6 deuxième alinéa du règlement (CEE) no 1906/90, les organismes désignés par les États membres doivent répondre aux critères définis par la norme européenne no EN/45011, du 26 juin 1989, et en tant que tels, être agréés et supervisés par l'autorité compétente de l'État membre concerné.



Article 13

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

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

Article 14

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

Article 15

Le présent règlement entre en vigueur le 20 juin 1991.

Il est applicable à partir du 1er juillet 1991.

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

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

Fait à Bruxelles, le 5 juin 1991.

Par la Commission

Ray MAC SHARRY

Membre de la Commission

(1) JO no L 173 du 6. 7. 1990, p. 1.

(2) JO no L 46 du 21. 2. 1976, p. 1.

(3) JO no L 311 du 4. 11. 1978, p. 21.

(4) JO no L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.

(5) 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).

(6) JO no L 55 du 8. 3. 1971, p. 23.

ANNEXE I

ARTICLE 1.1 - NOMS DE CARCASSES ENTIÈRES

E F D DK ESP GR I NL P 1. Chicken, broiler Poulet (de chair) Haehnchen Kylling, slagtekylling Pollo (de carne) Êïðueðïøëï Ðaaðaaéííss êáé êueðaað (êñaaáðïðáñááùãÐð) Pollo, « Broiler » Kuiken, braadkuiken Frango 2. Cock, hen, casserole, or boiling fowl Coq, poule (à bouillir) Suppenhuhn Hane, hoene, suppehoene Gallo, gallina Ðaaðaaéííss êáé êueðaað (ãéá ãñUEóéïí) Gallo, gallina Pollame da brodo Haan, hen, soep- of stoofkip Galo, galinha 3. Capon Chapon Kapaun Kapun Capón Éáðueíéá Cappone Kapoen Capao 4. Poussin, Coquelet Poussin, coquelet Stubenkueken Poussin, Coquelet Polluelo Íaaïðóueð, ðaaðaaéíUEñé Galletto Piepkuiken Pinto, coquelet 1. (Young) turkey Dindonneau, (jeune) dinde (Junge) Pute, (Junger) Truthahn (Mini)kalkun Pavo (joven) (Íaañííss) ãUEëíé êáé ãáëïðïýëaað (Giovane) tacchino (Jonge) kalkoen Peru 2. Turkey Dinde (à bouillir) Pute, Truthahn Avlskalkun Pavo ÆUEëíé êáé ãáëïðïýëaað Tacchino/a Kalkoen Peru adulto 1. (Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie Fruehmastente, Jungente, (Junge) Flugente (Ung) and (Ung) berberand Pato (joven o anadino), pato de Berberia (joven) (ÍaañÝð) ðUEðéaað Þ ðáðUEêéá (Giovane) anatra (Giovana) anatra muta (Jonge) eend, (jonge) Barbarijse eend Pato, Pato Barbary 2. Duck Canard, canard de Barbarie (à bouillir) Ente, Flugente Avlsand Berberand Pato, pato de Berberia ðUEðéaað Anatra Anatra muta Eend Pato adulto, Pato adulto Barbary 1. (Young) goose, gosling (Jeune) oie ou oison Fruehmastgans, (Junge) Gans (Ung) gaas Oca (joven), ansarón (ÍaañÝð) ðÍaað Þ ÷çíUEêéá (Giovane) oca (Jonge) gans Ganso 2. Goose Oie Gans Avlsgaas Oca ×Þíaað Oca Gans Ganso adulto 1. (Young) guinea fowl (Jeune) pintade Pintadeau (Junges) Perlhuhn (Ung) perlehoene Pintada (joven) (ÍaañÝð) oeñááêueëïðaað (Giovane) faraona (Jonge) parelhoen Pintada 2. Guinea fowl Pintade Perlhuhn Avlsperlehoene Pintada OEñááêueëïðaað Faraona Parelhoen Pintada adulta

ARTICLE 1.2 - NOMS DES DÉCOUPES

E F D DK ESP GR I NL P a) Half Demi ou moitié Haelfte oder Halbes Halvt Medio ÍéóUE Metà Helft Metade b) Quarter Quart (Vorder-, Hinter-) Viertel Kwart Cuarto Óaaðáñðçíueñéí Quarto Kwart Quarto c) Unseparated leg quarters Quarts postérieurs non séparés Hinterviertel am Stueck Sammenhaengende laarstykker Cuartos traseros unidos Áaeéá÷þñéóðá ðaaðáñðçíueñéá ðíaeéþí Cosciotto Niet-gescheiden achterkwarten Cuartos de coxa nao separados d) Breast Poitrine, blanc ou filet sur os Brust, halbe Brust, halbierte Brust Bryst Pechuga

ÓðÞèìð Petto con osso Borst Peito e) Leg Cuisse Schenkel, Keule Helt laar Muslo y contramuslo Ðueaeé Coscia Hele poot, hele dij Perna inteira f) Chicken leg with a portion of the back Cuisse de poulet avec une portion du dos Haehnhenschkel mit Rueckenstueck Kyllingelaar med en del af ryggen Cuarto trasero de pollo Ðueaeé áðue êiðueðíøēī īāā Ýíá êñīUEðé ôçð ñUE÷çð Coscetta Poot/dij met rugdeel (bout) Perna inteira de frango com uma porção do dorso g) Thigh Haut de cuisse Oberschenkel, Oberkeule Overlaar Contramuslo Ĩçñueð (iðíýðé) Sovraccoscia Bovenpoot, bovendij Coxa h) Drumstick Pilon Unterschenkel, Unterkeule Underlaar Muslo ÊíÞìç Fuso Onderpoot, onderdij (Drumstick) Perna i) Wing Aile Fluegel Vinge Ala OEðaañīýāā Ala Vleugel Asa j) Unseparated wings Ailes non séparées Beide Fluegel, ungetrennt Sammenhaengende vinger Alas unidas Áaeéá÷þñéóðaað oeðaañīýāaað Ali non separate Niet-gescheiden vleugels Asas nao separadas k) Breast fillet Filet de poitrine, blanc, filet, noix Brustfilet, Filet aus der Brust Brystfilet Filete de pechuga OEééÝðī óðÞèìð Filetto, fesa (tacchino) Borstfilet Carne de peito l) Breast fillet with wishbone Filet de poitrine avec clavicule Brustfilet mit Schluesselbein Brystfilet med oenskeben Filete de pechuga con clavícula OEééÝðī óðÞèìð īāā êēāāēāēīēueēāēī Petto (con forcella), fesa (con forcella) Borstfilet met vorkbeen Carne de peito com fúrcula

## ANNEXE II

## ARTICLE 9 - MÉTHODE DE REFROIDISSEMENT

E F D DK ESP GR I NL P 1. Air chilling Refroidissement à l'air Luftkuehlung Luftkoeling Refrigeración por aire OEýíç īāā áÝñá Raffreddamento ad aria Luchtkoeling Refrigeraçao por ventilaçao 2. Air spray chilling Refroidissement par aspersion ventilée Luft-Sprueh-Kuehlung Luftspraykoeling Refrigeración por aspersion ventilada OEýíç īāā oeaaēáðīue Raffreddamento per aspersione e ventilazione Lucht-sproeikoeling Refrigeraçao por aspersao e ventilaçao 3. Immersion chilling Refroidissement par immersion Gegenstrom- Tauchkuehlung Neddypningskoeling Refrigeración por immersion OEýíç īāā áýèéóç Raffreddamento per immersione Dompelkoeling Refrigeraçao por imersao

## ANNEXE III

## ARTICLE 10.1 - MODES D'ÉLEVAGE

E F D DK ESP GR I NL P a) Fed with . . . % of . . . Oats fed goose Alimenté avec . . . % de . . . Oie nourrie à l'avoine Mast mit . . . % . . . Hafermastgans Fodret med . . . % . . . Havrefodret gaas Alimentado con . . . % Oca engordada con avena ÷,aaē ðñáoeaass īāā . . . % . . . ×Þíá ðīð ðá÷ássīaaðáē īāā ânþìç Alimentato con il . . . % di . . . Oca ingrassata con avena Gevoed met . . . % . . . Met haver vetgemeste gans Alimentado com . . . % de . . . Ganso engordado com aveia b) Extensive indoor (Barn-reared) Élevé à l'intérieur: système extensif Extensive Bodenhaltung Ekstensivt staldopdraet (skrabe . . .) Sistema extensivo en gallinero AAêðáðéêÞð aaêðñīoeÞð Estensivo al coperto Scharrel . . . Produçao extensiva em interior c) Free range Sortant à l'extérieur Auslaufhaltung Fritgaaende Gallinero con salida libre AAēaaýēaañçð ãīóéÞð All'aperto Scharrel . . . met uitloop Produçao em semiliberdade d) Traditional free range Fermier-élevé en plein air Baeuerliche Auslaufhaltung Frilands . . . Granja al aire libre Ðôçñíðñīoeaassi ðaañēñíoeíÝíçð ãīóéÞð Rurale all'aperto Boerderij . . . met uitloop Hoeve . . . met uitloop Produçao ao ar livre e) Free range - total freedom Fermier-élevé en liberté Baeuerliche Freilandhaltung Frilands . . . opdraettet i fuld frihed Granja de cría en libertad Ðôçñíðñīoeaassi áðaañēueñéóðçð ðñīoeÞð Rurale in libertà Boerderij . . . met vrije uitloop Hoeve . . . met vrije uitloop Produçao em liberdade

## ANNEXE IV

## a) Mode d'alimentation

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

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

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

## b) « Elevé à l'intérieur - système extensif »

Ce terme ne peut être utilisé que:

- si la densité dans les bâtiments par mètre carré de surface au sol n'excède pas:
  - pour les poulets: 12 oiseaux n'excédant pas au total 25 kg de poids vif,
  - pour les canards, pintades et dindes: 25 kg de poids vif,

- pour les oies: 15 kg de poids vif,
- si les oiseaux sont abattus aux âges suivants:
- poulets: 56 jours ou plus,
- dindes: 70 jours ou plus,
- oies: 112 jours ou plus,
- canards de Pékin: 49 jours ou plus,
- canards de Barbarie: 77 jours ou plus pour les femelles, 84 jours ou plus pour les mâles,
- pintades: 82 jours ou plus.

c) « Sortant à l'extérieur »

Ce terme ne peut être utilisé que:

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

d) « Fermier-élevé en plein air »

Ce terme ne peut être utilisé que si:

- la densité d'occupation du bâtiment par mètre carré de plancher n'excède pas:
  - pour les poulets: 12 sujets n'excédant pas au total 25 kg de poids vif. Toutefois, s'il s'agit de logements mobiles n'excédant pas 150 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>,
  - pour les chapons: 6,25 sujets (12 jusqu'à 81 jours) n'excédant pas au total 25 kg de poids vif,
  - pour les canards de Barbarie: soit 8 mâles n'excédant pas au total 28 kg de poids vif, soit 10 femelles n'excédant pas au total 20 kg de poids vif,
  - pour les pintades: 13 sujets n'excédant pas 20 kg au total de poids vif,
  - pour les dindes: 6 sujets (10 jusqu'à 7 semaines) n'excédant pas au total 25 kg de poids vif,
  - pour les oies: 3 sujets lorsque la finition (3 dernières semaines de l'engraissement) a lieu en claustration, n'excédant pas au total 15 kg de poids vif,
- la surface utilisable totale de l'élevage avicole par site individuel d'élevage n'excède pas 1 600 m<sup>2</sup>,
- chaque élevage avicole ne compte pas plus de:
  - 4 800 poulets,
  - 5 200 pintades en bâtiments avec accès à l'extérieur ou 2 000 pintades en volières,
  - 4 000 canards de Barbarie femelles ou 3 200 canards de Barbarie mâles,
  - 2 500 chapons, oies et dindes,
- les volailles ont accès en permanence pendant la journée à un parcours extérieur, au moins à partir de l'âge de:
  - six semaines pour les poulets et chapons,
  - huit semaines pour les canards, oies, pintades et dindes,
- le parcours extérieur est recouvert en majeure partie de végétation et représente au moins:
  - 2 m<sup>2</sup> par poulet, canard ou pintade,
  - 4 m<sup>2</sup> par chapon,
  - 6 m<sup>2</sup> par dinde,
  - 10 m<sup>2</sup> par oie,
- Pour les pintades, le parcours extérieur peut être remplacé par une volière dont la surface de plancher soit au moins le double de celle du bâtiment et la hauteur d'au moins 2 m et dans laquelle chaque oiseau dispose d'au moins 10 cm de perchoir,
- les oiseaux engraisés appartiennent à une souche reconnue comme étant à croissance lente,
- la formule d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au moins 70 % de céréales,
- l'âge minimal d'abattage est de:
  - 81 jours pour les poulets,
  - 150 jours pour les chapons,
  - 77 jours pour les canards de Barbarie femelles,

- 84 jours pour les canards de Barbarie mâles,
- 94 jours pour les pintades,
- 140 jours pour les dindes et oies à rôtir,
- 102 jours pour les oies destinées à la production de foie gras et de magret.

e) « Fermier-élevé en liberté »

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

**Modifications du RÈGLEMENT (CEE) N° 1538/91**

**RÈGLEMENT (CEE) N° 2988/91 DE LA COMMISSION du 11 octobre 1991 modifiant le règlement (CEE) no 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour la viande de volailles**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,  
vu le traité instituant la Communauté économique européenne,  
vu le règlement (CEE) no 1906/90 du Conseil, du 26 juin 1990, établissant des normes de commercialisation pour les volailles (1), et notamment son article 9,  
considérant que l'article 8 du règlement (CEE) no 1538/91 de la Commission (2), arrête les modalités de la classification facultative de la viande de volaille congelée ou surgelée par catégories de poids;  
qu'il s'est révélé que l'application immédiate de ces dispositions constitue un obstacle aux importations en provenance de pays tiers de viande de volaille emballée avant l'entrée en vigueur dudit règlement;  
que l'application de l'article 8 devrait, par conséquent, être différée au 1er mars 1992;  
considérant que le comité de gestion des viandes de volailles et des oeufs n'a pas émis d'avis dans le délai imparti par son président,

A ARRETÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'article 15 du règlement (CEE) no 1538/91 est remplacé par le texte suivant:

« Article 15

Le présent règlement entre en vigueur le 20 juin 1991. Il est applicable à partir du 1er juillet 1991. L'article 8 est applicable à partir du 1er mars 1992 dans le cas des importations en provenance de pays tiers. Néanmoins, jusqu'au 31 décembre 1991, les opérateurs sont autorisés à utiliser pour les produits visés par le présent règlement des emballages revêtus des indications prévues par la législation communautaire ou nationale applicable avant l'entrée en vigueur de ce règlement. Dans ce cas, ces produits peuvent être commercialisés jusqu'au 31 décembre 1992. »

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au Journal officiel des Communautés européennes.

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

Fait à Bruxelles, le 11 octobre 1991.

Par la Commission

Ray MAC SHARRY

Membre de la Commission

(1) JO no L 173 du 6. 7. 1990, p. 1. (2) JO no L 143 du 7. 6. 1991, p. 11.

**RÈGLEMENT (CEE) N° 315/92 DE LA COMMISSION du 10 février 1992 modifiant le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissant les normes de commercialisation pour la viande de volaille**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,  
vu le traité instituant la Communauté économique européenne,  
vu le règlement (CEE) no 1906/90 du Conseil, du 26 juin 1990, établissant les normes de commercialisation applicables pour la viande de volaille (1), et notamment son article 9,

considérant que l'article 15 du règlement (CEE) no 1538/91 de la Commission prévoit une dérogation (2), modifié par le règlement (CEE) no 2988/91 (3), par laquelle les opérateurs ont été autorisés à utiliser les emballages revêtus des anciennes indications jusqu'au 31 décembre 1991; que, vu les stocks d'anciens emballages toujours existants et afin d'alléger la période transitoire pour les petites et moyennes entreprises, il convient de reporter cette date au 31 mars 1992; considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion de la viande de volaille et des oeufs,

A ARRETÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

À l'article 15 quatrième alinéa du règlement (CEE) no 1538/91, la date du 31 décembre 1991 est remplacée par celle du 31 mars 1992.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au Journal officiel des Communautés européennes. Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 10 février 1992.

Par la Commission

Ray MAC SHARRY

Membre de la Commission

(1) JO no L 173 du 6. 7. 1990, p. 1.

(2) JO no L 143 du 7. 6. 1991, p. 11.

(3) JO no L 284 du 12. 10. 1991, p. 26.

**RÈGLEMENT (CEE) N° 1980/92 DE LA COMMISSION du 16 juillet 1992 modifiant le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) no 1906/90 du Conseil, du 26 juin 1990, établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille (1), et notamment son article 3 paragraphe 3 et son article 9,

considérant que l'article 8 du règlement (CEE) no 1538/91 de la Commission (2), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) no 315/92 (3), arrête les modalités de classification facultative, par catégories de poids, de la viande de volaille congelée et surgelée;

considérant que lesdites dispositions devraient être modifiées pour tenir compte de pratiques commerciales actuelles concernant la commercialisation de carcasses plus lourdes dans certains États membres et pour permettre de continuer à indiquer en unités impériales, jusqu'au 31 décembre 1994, le poids des produits commercialisés au Royaume-Uni;

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

A ARRETÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'article 8 du règlement (CEE) no 1538/91 est remplacé par le texte suivant:

« 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) no 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 1er.

2. Tous les préemballages doivent porter l'indication du poids de produit, appelé "poids nominal", qu'ils doivent contenir conformément aux dispositions des paragraphes 3 et 4.
3. Les préemballages de viande de volaille congelée ou surgelée peuvent être classés par catégories de poids nominal comme suit:
  - carcasses:
    - 1 100 grammes: par classe de 50 grammes (1 050 1 000 950, etc.),
    - 1 100 2 400 grammes: par classe de 100 grammes (1 100 1 200 1 300, 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. Taille du lot Taille de l'échantillon 100-500 30 501-3 200 50 3 200 80 Pour les lots constitués de moins de 100 préemballages, le contrôle non destructif au sens de l'annexe II de la directive 76/211/CEE, lorsqu'il a lieu, se fait à 100 %.
9. Dans le cas des carcasses individuelles préemballées, les erreurs maximales tolérées en moins sont les suivantes. (en grammes) Poids nominal Erreur maximale tolérée en moins Carcasses Découpes moins de 1 100 25 25 1 100- 2 400 50 2 400 et plus 100 50
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  $30 \times Q_n - 0,503 \leq 50 \times Q_n - 0,379 \leq 80 \times Q_n - 0,295 \leq x =$  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. 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. »

#### Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 1er août 1992. Toutefois, jusqu'au 31 décembre 1992, les opérateurs peuvent classer la viande de volaille préemballée congelée ou surgelée par catégories de poids, conformément aux dispositions applicables avant l'entrée en vigueur du présent règlement. Lesdits produits peuvent alors être commercialisés jusqu'au 31 décembre 1993.

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

Fait à Bruxelles, le 16 juillet 1992.

Par la Commission

Ray MAC SHARRY

Membre de la Commission

(1) JO no L 173 du 6. 7. 1990, p. 1.

(2) (2) JO no L 143 du 7. 6. 1991, p. 11.

(3) JO no L 34 du 11. 2. 1992, p. 23.

### **RÈGLEMENT (CEE) N° 2891/93 DE LA COMMISSION du 21 octobre 1993 modifiant le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil, du 26 juin 1990, établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille (1), modifié par le règlement (CEE) n° 317/93 (2), et notamment ses articles 7 et 9,

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

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

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

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

considérant que l'article 14 du règlement (CEE) n° 1538/91 de la Commission prévoit que les termes à indiquer sont formulés au moins dans la ou les langues de l'État membre dans lequel la commercialisation au détail ou toute autre utilisation a lieu; qu'il convient de modifier cette disposition conformément à la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard (5), modifiée en dernier lieu par la directive 91/72/CEE (6), afin de faciliter la

commercialisation de la viande de volaille dans les cas autres que la livraison de la viande de volaille au consommateur final;

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

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

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

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

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

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

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

considérant que l'article 12 du règlement (CEE) n° 1906/90 prévoit que le règlement (CEE) n° 2967/76 du Conseil, du 23 novembre 1976, déterminant des normes communes relatives à la teneur en eau des coqs, poules et poulets congelés ou surgelés (7), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3204/83 (8), reste d'application jusqu'à la mise en application des normes adoptées conformément à l'article 7 dudit règlement; que les mesures pour l'application de ces normes sont incluses dans le présent règlement; qu'il est donc approprié d'abroger ledit règlement ainsi que le règlement (CEE) n° 2785/80 de la Commission, du 30 octobre 1980, portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 2967/76 déterminant des normes communes relatives à la teneur en eau des coqs, poules et poulets congelés et surgelés (9), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3759/85 (10);

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

#### A ARRETÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

##### Article premier

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

1) L'article 1er est modifié comme suit.

- (Ne concerne que la version néerlandaise),
- Au point 1 a), le quatrième tiret est remplacé par le texte suivant:  
« - poussins, coquelets: poulets de moins de 650 grammes de poids en carcasse (exprimé sans les abats, ni la tête ni les pattes); les poulets pesant entre 651 et 750 grammes peuvent être appelés "poussins" si l'âge à l'abattage n'excède pas vingt-huit jours. Les États membres peuvent appliquer les dispositions de l'article 11 pour vérifier cet âge à l'abattage, »
- Le point 1 c) est remplacé par le texte suivant:  
« c) Canards (*Anas platyrhynchos dom.*, *cairina 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); »
- Le point 2 b) est remplacé par le texte suivant:  
« b) Quart: quart postérieur ou quart antérieur, obtenu par la découpe transversale d'une moitié;»



- Le point 2 f) est remplacé par le texte suivant:  
« f) Cuisse de poulet avec une portion du dos attachée: le poids de cette dernière ne doit pas excéder 25 % de celui du morceau; »
  - Le point 2 m) suivant est ajouté:  
« m) "magret, maigret": filet de poitrine de canard et d'oie visé au paragraphe 3 du présent article, comprenant la peau et la graisse sous-cutanée couvrant le muscle de la poitrine, sans le muscle pectoral profond. »
  - L'alinéa suivant est ajouté après les points a) à m):  
« Pour les produits énumérés aux points e), g) et h), le membre de phrase "les découpes doivent être pratiquées aux articulations" signifie que les découpes sont faites entre les deux lignes délimitant les articulations conformément à la présentation graphique de l'annexe I bis. »
- 2) L'article 1er bis suivant est inséré:  
« Article premier bis  
Aux fins du présent règlement: "commercialisation" désigne la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente et la livraison ou toute autre forme de commercialisation, "lot" désigne les viandes de volaille de la même espèce et du même type, de la même classe, de la même fabrication, du même abattoir ou du même atelier de découpe, situées au même endroit et devant être inspectées. Aux fins des dispositions de l'article 8 et des annexes V et VI, un lot ne comprend que des préemballages appartenant à une même catégorie de poids nominal. »
- 3) À l'article 2, le paragraphe 3 est remplacé par le texte suivant:  
« 3. Pour toutes les présentations de carcasses lorsque l'animal n'a pas été étêté, la trachée, l'oesophage et le jabot peuvent subsister dans la carcasse. »
- 4) L'article 7 est modifié comme suit.
- Le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:  
« 1. Toute décision résultant du non-respect des articles 1er, 2 et 6 ne peut être prise que pour l'intégralité du lot contrôlé conformément aux dispositions du présent article. »
  - Le paragraphe 2 est supprimé.
  - Le tableau figurant au paragraphe 3 est remplacé par le tableau suivant:  
>EMPLACEMENT TABLE<
  - Les paragraphes 4 et 5 sont remplacés par le texte suivant:  
«4. Lors du contrôle d'un lot de viande de volaille de la classe A, la tolérance totale visée à la colonne 3 du tableau du paragraphe 3 est applicable. Ces unités non conformes peuvent également comprendre, lorsqu'il s'agit d'un filet de poitrine, les filets contenant jusqu'à 2 % au maximum de cartilage (extrémité souple du bréchet). Toutefois, le nombre d'unités non conformes aux dispositions de l'article 1er 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 1er point 3, aucune unité non conforme n'est considérée comme tolérée sauf si son poids représente au moins 240 grammes pour les foies de canards ou au moins 385 grammes pour des foies d'oies.  
5. Lors du contrôle d'un lot de viande de volaille de la classe B, la tolérance est doublée. »
- 5) L'article 10 est modifié comme suit.
- Au paragraphe 1, la phrase introductive est remplacée par le texte suivant:  
« 1. Pour indiquer les modes d'élevage, à l'exception des modes d'élevage organiques ou biologiques, aucune expression autre que les expressions ci-après et les termes correspondants dans les autres langues de la Communauté énumérés à l'annexe III ne doit apparaître sur l'étiquetage au sens de l'article 1er paragraphe 3 point a) de la directive 79/112/CEE (ils ne peuvent en outre apparaître que si les conditions définies à l'annexe IV sont réunies). »
  - (Ne concerne que la version néerlandaise).
  - Le paragraphe 2 est remplacé par le texte suivant:  
« 2. La mention de l'âge auquel les oiseaux sont abattus ou de la durée de la période d'engraissement n'est autorisée que s'il est fait usage de l'un des termes visés au paragraphe 1 et pour un âge non inférieur à celui indiqué à l'annexe IV points b), c) ou d). Cependant, la présente disposition ne s'applique pas dans le cas des animaux relevant du paragraphe 1 point a) quatrième tiret de l'article 1er. »

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

« Article 14

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

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

7) L'article 14 bis suivant est inséré:

« Article 14 bis

1. Sans préjudice des dispositions des paragraphes 6 et 10, les poulets congelés et surgelés, lorsqu'ils sont l'objet d'un commerce ou d'une profession ne peuvent être commercialisés à l'intérieur de la Communauté que si la teneur en eau ne dépasse pas les valeurs techniques inévitables constatées selon la méthode d'analyse reprise à l'annexe V (test d'égouttage) ou celle de l'annexe VI (test chimique).
2. Les autorités compétentes désignées par chaque État membre veillent à ce que les abattoirs adoptent toutes les mesures nécessaires au respect des dispositions du paragraphe 1 et notamment:
  - que des échantillons soient prélevés pour vérifier l'absorption d'eau à la réfrigération et la teneur en eau du poulet congelé et surgelé,
  - que les résultats des vérifications soient enregistrés et conservés pendant un an;
  - que chaque lot soit marqué de telle façon que sa date de production puisse être identifiée, étant entendu que la marque dudit lot doit apparaître sur le registre de production.
3. L'absorption d'eau doit être vérifiée régulièrement, conformément aux indications figurant à l'annexe VII, ou conformément aux indications figurant à l'annexe V dans les abattoirs, au moins une fois par période de travail de quatre heures. Lorsque ces vérifications révèlent que la quantité d'eau absorbée est supérieure à celle compatible, compte tenu de l'absorption d'eau intervenant dans les phases de la préparation des carcasses de volailles qui ne sont pas couvertes par le contrôle, avec la teneur totale en eau admise par le présent règlement et, en tout état de cause, lorsque l'absorption d'eau est supérieure aux valeurs visées à l'annexe VII point 9 ou à l'annexe V point 7, les abattoirs prennent immédiatement les mesures techniques indispensables au système de préparation.
4. Dans tous les cas visés au deuxième alinéa du paragraphe 3 et, en tout cas, au moins une fois par période de deux semaines, les vérifications de la teneur en eau des poulets congelés et surgelés visées au paragraphe 1 sont effectuées, par les autorités compétentes ou sous leur supervision, par sondage, pour chaque fabrication, conformément aux indications figurant aux annexes V ou VI, au choix de l'État membre. Ces contrôles ne doivent pas être effectués en ce qui concerne les carcasses pour lesquelles la preuve est apportée, à la satisfaction de l'autorité compétente, qu'elles sont destinées exclusivement à l'exportation.
5. Les vérifications visées aux paragraphes 3 et 4 sont effectuées par les autorités compétentes désignées à cet effet par chaque État membre ou sous leur responsabilité. Les autorités compétentes peuvent, dans des cas spécifiques, rendre les dispositions du paragraphe 3, et notamment des indications de l'annexe VI points 1 et 9, et du paragraphe 4 plus rigoureuses pour un abattoir donné lorsque cela s'avère nécessaire aux fins du respect de la teneur totale en eau admise par le présent règlement.
6. Si le résultat des contrôles visés au paragraphe 4 dépasse les limites admises, le lot est considéré comme non conforme au présent règlement. Dans ce cas, l'abattoir concerné peut cependant demander la réalisation d'une analyse contradictoire selon une méthode choisie par l'autorité compétente de l'État membre.
7. Lorsque, le cas échéant après analyse contradictoire, le lot en question est considéré comme non conforme au présent règlement, l'autorité compétente prend les mesures appropriées visant à permettre que ledit lot soit commercialisé comme tel dans la Communauté, à la seule condition que les emballages individuels comme les emballages collectifs des carcasses concernées soient pourvus, par l'abattoir, sous le contrôle de l'autorité compétente, d'une banderole ou d'une étiquette portant au moins l'une des mentions suivantes en lettres capitales rouges:
  - "Contenido en agua superior al límite CEE"
  - "Vandindhold overstiger EØF-Normen"
  - "Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert"
  - "Ἐπιπέδωση νερού άνω του ορίου ΕΚ"

"Water content exceeds EEC limit"  
"Teneur en eau supérieure à la limite CEE"  
"Tenore d'acqua superiore al limite CEE"  
"Watergehalte hoger dan het EEG-maximum"  
"Teor de água superior ao limite CEE".

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

8. L'État membre de destination peut, lorsqu'il existe des motifs sérieux de suspecter des irrégularités, effectuer par sondage des contrôles non discriminatoires des poulets congelés ou surgelés afin de vérifier qu'un lot répond aux conditions prévues au présent article.
9. Les contrôles visés au paragraphe 8 doivent être effectués au lieu de destination des marchandises ou dans un autre lieu approprié, pour autant que, dans ce dernier cas, l'acheminement des marchandises soit aussi peu perturbé que possible, que le lieu choisi ne soit pas situé à la frontière et que les marchandises puissent parvenir normalement jusqu'à leur destination une fois que l'échantillon approprié a été prélevé. Toutefois, les produits concernés ne peuvent être vendus au consommateur final avant que le résultat du contrôle ne soit disponible. Ces contrôles doivent être effectués le plus rapidement possible de façon à ne pas retarder indûment la mise sur le marché des produits ni causer des retards susceptibles d'altérer leur qualité. Les résultats de ces contrôles et toute décision ultérieure ainsi que les raisons sur lesquelles elles reposent doivent être communiquées au plus tard deux jours ouvrables après le prélèvement d'échantillons à l'expéditeur, au destinataire ou à leur mandataire. Les décisions prises par l'autorité compétente de l'État membre de destination et les raisons sur lesquelles elles reposent doivent être communiquées à l'autorité compétente de l'État membre d'expédition. Si l'expéditeur ou son mandataire le demande, lesdites décisions et les raisons sur lesquelles elles reposent doivent lui être communiquées par écrit, avec indication des voies de recours que lui offre la législation en vigueur dans l'État membre de destination ainsi que la procédure et les délais applicables.
10. Si le résultat des contrôles visés au paragraphe 8 dépasse les tolérances admises, le détenteur du lot concerné peut demander qu'une analyse contradictoire soit effectuée selon la méthode de son choix dans l'un des laboratoires de référence énumérés à l'annexe VIII, ou dans un autre laboratoire agréé à cet effet par les autorités compétentes. Les frais afférents à cette analyse contradictoire sont supportés par le détenteur du lot. Les tâches et les compétences des laboratoires de référence sont précisées à l'annexe IX.
11. S'il apparaît, après un contrôle effectué conformément aux dispositions des paragraphes 8 et 9 et, le cas échéant, après une analyse contradictoire, que les poulets congelés ou surgelés ne sont pas conformes aux dispositions du présent article, l'autorité compétente de l'État membre de destination doit appliquer les procédures indiquées au paragraphe 7.
12. Dans les cas prévus aux paragraphes 10 et 11, l'autorité compétente de l'État membre de destination entre sans délai en contact avec les autorités compétentes de l'État membre d'expédition. Celles-ci prennent toutes les mesures nécessaires et communiquent à l'autorité compétente du premier État membre la nature des contrôles effectués, les décisions prises et les motifs de ces décisions. Lorsque les contrôles prévus aux paragraphes 8 et 10 permettent de constater un manquement répété, ou quand ces contrôles, de l'avis de l'État membre d'expédition, ont été effectués sans justification suffisante, les autorités compétentes des États membres concernés informent la Commission. Dans la mesure nécessaire pour garantir une application uniforme du présent règlement ou sur demande de l'autorité compétente de l'État membre de 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.

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

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

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

#### Article 2

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

#### Article 3

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

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

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

Fait à Bruxelles, le 21 octobre 1993.

Par la Commission

René STEICHEN

Membre de la Commission

- (1) JO n° L 173 du 6. 7. 1990, p. 1.
- (2) JO n° L 37 du 13. 2. 1993, p. 8.
- (3) JO n° L 143 du 7. 6. 1991, p. 11.
- (4) JO n° L 198 du 17. 7. 1992, p. 31.
- (5) JO n° L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.
- (6) JO n° L 42 du 15. 2. 1991, p. 27.
- (7) JO n° L 339 du 8. 12. 1976, p. 1.
- (8) JO n° L 315 du 15. 11. 1983, p. 17.
- (9) JO n° L 288 du 31. 10. 1980, p. 13.
- (10) JO n° L 356 du 31. 12. 1985, p. 64.

#### ANNEXE

>EMPLACEMENT TABLE>

>EMPLACEMENT TABLE>

I

#### ANNEXE I bis

Découpe séparant le haut de cuisse / cuisse du dos

- délimitation de l'articulation de la hanche

>REFERENCE A UN FILM>

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

>REFERENCE A UN FILM>

#### ANNEXE II

>EMPLACEMENT TABLE>

#### ANNEXE III

>EMPLACEMENT TABLE>

#### ANNEXE IV

##### a) Mode d'alimentation

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

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

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

##### b) « Élevé à l'intérieur - système extensif »

Ce terme ne peut être utilisé que:

- si la densité dans les bâtiments par mètre carré de surface au sol n'excède pas:
  - pour les poulets: 12 oiseaux n'excédant pas au total 25 kg de poids vif,
  - pour les canards, pintades et dindes: 25 kg de poids vif,
  - pour les oies: 15 kg de poids vif,
- si les oiseaux sont abattus aux âges suivants:
  - poulets: 56 jours ou plus,
  - dindes: 70 jours ou plus,
  - oies: 112 jours ou plus,
  - canards de Pékin: 49 jours ou plus,
  - canards de Barbarie: 70 jours ou plus pour les femelles, 84 jours ou plus pour les mâles,
  - canards mulards femelles: 65 jours ou plus,
  - pintades: 82 jours ou plus.

##### c) « Sortant à l'extérieur »

Ce terme ne peut être utilisé que:

- si la densité dans les bâtiments et l'âge de l'abattage ne sortent pas des limites fixées au point b), excepté pour les poulets, pour lesquels la densité peut atteindre 13 mais pas plus de 27,5 kg de poids vif au mètre carré, et pour les chapons, pour lesquels la densité ne doit pas dépasser 7,5 par mètre carré et pas plus de 27,5 kg de poids vif au mètre carré,
- si les oiseaux ont eu, pendant la moitié de leur vie, accès en permanence pendant la journée à un parcours extérieur recouvert en majeure partie de végétation et représentant au moins:
  - 1 m<sup>2</sup> par poulet ou par pintade,
  - 2 m<sup>2</sup> par canard,
  - 4 m<sup>2</sup> par dinde ou par oie,
- pour les pintades, le parcours extérieur peut être remplacé par une volière dont la surface de plancher soit au moins celle du bâtiment et la hauteur d'au moins 2 m. Chaque oiseau dispose d'au moins 10 cm de perchoir en total (bâtiment et volière),
- si la formule d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au moins 70 % de céréales,
- si le bâtiment est muni de trappes de sortie d'une longueur combinée d'au moins 4 m par 100 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> de plancher et restant ouverts la nuit, la densité d'occupation peut être portée à 20 sujets, étant entendu qu'elle ne peut excéder 40 kg de poids vif par mètre carré,
  - pour les chapons: 6,25 sujets (12 jusqu'à 91 jours) n'excédant pas au total 35 kg de poids vif,
  - pour les canards de Barbarie et de Pékin: soit 8 mâles n'excédant pas au total 35 kg de poids vif, soit 10 femelles n'excédant pas au total 25 kg de poids vif,
  - pour les canards mulards: 8 sujets n'excédant pas au total 35 kg de poids vif,
  - pour les pintades: 13 sujets n'excédant pas 23 kg au total de poids vif,
  - pour les dindes: 6,25 sujets (10 jusqu'à 7 semaines) n'excédant pas au total 35 kg de poids vif,

- pour les oies: 5 sujets (10 jusqu'à 6 semaines), 3 sujets durant les 3 dernières semaines de l'engraissement s'ils sont élevés en claustration, n'excédant pas au total 30 kg de poids vif,
- la surface utilisable totale des bâtiments avicoles par site individuel d'élevage n'excède pas 1 600 m<sup>2</sup>,
- 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> par poulet, canard de Barbarie ou de Pékin, ou pintade,
  - 3 m<sup>2</sup> par canard mulard,
  - 4 m<sup>2</sup> par chapon, à partir du 92e jour (2 m<sup>2</sup> jusqu'à 91 jours),
  - 6 m<sup>2</sup> par dinde,
  - 10 m<sup>2</sup> par oie.
- Pour les pintades, le parcours extérieur peut être remplacé par une volière dont la surface de plancher soit au moins le double de celle du bâtiment et la hauteur d'au moins 2 m. Chaque oiseau dispose d'au moins 10 cm de perchoir en total (bâtiment et volière),
- les oiseaux engraisés appartiennent à une souche reconnue comme étant à croissance lente,
- la formule d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au moins 70 % de céréales,
- l'âge minimal d'abattage est de:
  - 81 jours pour les poulets,
  - 150 jours pour les chapons,
  - 49 jours pour les canards de Pékin,
  - 70 jours pour les canards de Barbarie femelles,
  - 84 jours pour les canards de Barbarie mâles,
  - 92 jours pour les canards mulards,
  - 94 jours pour les pintades,
  - 140 jours pour les dindes et oies à rôtir,
  - 95 jours pour les oies destinées à la production de foie gras et de magret.
- la finition en claustration ne dépasse pas
  - pour les poulets de plus de 90 jours: 15 jours,
  - pour les chapons de plus de 125 jours: 4 semaines,
  - pour les oies et les canards mulards de plus de 70 jours, destinés à la production de foie gras et de magret: 4 semaines.

e) « Fermier élevé en liberté »

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

## ANNEXE V

### DÉTERMINATION DE LA PERTE D'EAU AU DÉGEL (Test d'égouttage)

#### 1. Objet et champ d'application

La présente technique est utilisée pour déterminer la quantité d'eau résultant du dégel de poulets congelés ou surgelés. Si la quantité d'eau provenant de l'égouttage exprimée en pourcentage, en poids, de la carcasse, y compris tous les abats comestibles contenus dans l'emballage, dépasse la valeur limite fixée au point 7, il est considéré que la carcasse a absorbé un excédant d'eau pendant le traitement. Cette technique n'est pas applicable aux volailles traitées aux polyphosphates ou autres substances ayant pour effet d'augmenter la rétention d'eau. Les volailles traitées avec de telles substances sont soumises à la méthode d'analyse figurant à l'annexe VI.

#### 2. Définition

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

### 3. Principe

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

### 4. Appareillage

- 4.1. Une balance capable de peser jusqu'à 5 kilogrammes avec une précision d'au moins 1 gramme.
- 4.2. Des sachets en matière plastique suffisamment grands pour contenir la carcasse et munis d'un système de fixation sûr.
- 4.3. Un bassin d'eau soumis à un contrôle thermostatique, équipé pour garder les carcasses comme indiqué aux points 5.5 et 5.6, pouvant contenir une quantité d'eau représentant au moins 8 fois le volume de la volaille à contrôler et permettant de maintenir cette eau à une température de  $42 \pm 2$  °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 M0.
- 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 M1.
- 5.4. Calculer le poids de la carcasse et des abats congelés, en déduisant M1 de M0.
- 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  $42 \pm 2$  °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  $\pm 4$  °C. Les carcasses ne devraient pas rester dans l'eau plus longtemps qu'il ne faut pour atteindre la température de + 4 °C. La période d'immersion requise pour des carcasses stockées à - 18 °C est de l'ordre de:  
>EMPLACEMENT TABLE>  
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 M2.
- 5.11. Déterminer le poids de l'emballage qui contenait les abats, en l'arrondissant au gramme le plus proche; on obtient ainsi M3.

### 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:

>NUM>M0 - M1 - M2 >DEN>M0 - M1 - M3  $\times 100$

## 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 »: coeur, 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 débarrasser 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 P1.  
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 P7.
- 5.4. a) Hacher la totalité de la carcasse dont le poids donne la valeur P1 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.  
c) Au cas d'une analyse d'un échantillon composé, hacher la totalité des sept carcasses dont le poids donne la valeur P7 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 aP1100, exprimés en grammes. Déterminer les totaux des poids de l'eau (W7) et des poids des protéines (RP7) 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 aP7100, et le poids des protéines (RP7) par la formule bP7/100, exprimés en grammes.
  - 6.2. Déterminer le poids moyen en eau (WA) et en protéines (RPA) en divisant W7 et RP7 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:  $3,53 \times RPA + 23$
  - 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 (WG) exprimées en grammes, déterminée par cette méthode, s'obtient en appliquant la formule suivante (y compris l'intervalle de confiance):  
- pour les poulets:  $WG = 3,65 \times RPA + 42$ .  
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 (WG) exprimée en grammes, déterminée par cette méthode (y compris l'intervalle de confiance), s'obtient en appliquant la formule suivante:  
- pour les poulets:  $WG = 3,79 \times RPA + 42$ .  
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 (WG) exprimée en grammes, déterminée par cette méthode (y compris l'intervalle de confiance), s'obtient en appliquant la formule suivante:  
- pour les poulets:  $WG = 3,93 \times RPA + 42$ .
  - 6.5. Si la valeur moyenne de la teneur en eau (WA) des sept carcasses, telle qu'elle est déterminée au point 6.2, n'est pas supérieure aux limites prévues au point 6.4 (WG), la quantité de volaille soumise au contrôle est considérée comme conforme. (1) Calculée sur la base de la carcasse, à l'exclusion de l'eau étrangère absorbée.

## ANNEXE VII

### Vérification de l'absorption d'eau dans l'établissement de production (Test d'abattoir)

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

9. Le résultat ne doit pas dépasser les pourcentages suivants du poids initial de la carcasse ou tout autre chiffre permettant de respecter la teneur maximale totale en eau étrangère:

ANNEXE VIII

LISTE DES LABORATOIRES DE RÉFÉRENCE

Laboratoire communautaire de référence

Spelderholt, Centre for Poultry Research and Information Services  
(COVP-DLO)

Spelderholt 9

P.O. Box 15

NL-7360 AA Beekbergen

Laboratoires nationaux de référence

Belgique

Faculteit Diergeneeskunde Vakgroep "Diergeneeskundig toezicht op eetwaren"

Universiteit Gent

Wolterslaan 1

B-9000 Gent

Danemark

Veterinærdirektoratets Laboratorium

Howitzvej 13

DK-2000 Frederiksberg

Allemagne

Bundesanstalt für Fleischforschung

Institut für Fleischerzeugung und Vermarktung

EC-Baumanstraße 20

D-95326 Kulmbach

Grèce

Ministry of Agriculture

Veterinary Laboratory of Patra

59, Terpsitheas Str.

GR-264 42 Patra

Espagne

Centro de Alimentacion Nacional

(Instituto de Salud Carlos III)

Ctra de Majadahonda a Pozuelo Km 2

E-28220 Madrid

France

Unité « hygiène et qualité des produits avicoles »

Laboratoire central de recherches avicoles et porcines

Centre national d'études vétérinaires et alimentaires

Beaucemaine - Boîte postale 53

F-22400 Ploufragan

Irlande

Dairy Science Laboratory

Department of Agriculture, Food and Forestry

Model Farm Road

Cork

Italie

Istituto de l'Ispettorato Centrale Repressione

Frodi di Roma

Via G. Raggini 19

I-00149 Roma

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

Pays-Bas  
TNO-voeding  
Postbus 360  
NL-3700 AJ Zeist

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

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

#### ANNEXE IX

Compétences et tâches du laboratoire communautaire de référence

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

Tâches des laboratoires nationaux de référence

Les laboratoires nationaux de référence visés à l'annexe VIII sont chargés des tâches suivantes:

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

**RÈGLEMENT (CE) N° 1026/94 DE LA COMMISSION du 2 mai 1994 modifiant le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,  
vu le traité instituant la Communauté européenne,  
vu le règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil, du 26 juin 1990, établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 3204/93 (2), et notamment son article 9,  
considérant que le règlement (CEE) n° 1538/91 de la Commission (3), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 2891/93 (4), a déterminé, en ce qui concerne le contrôle de la teneur en eau des poulets congelés et surgelés, le laboratoire communautaire de référence et ses compétences et tâches respectives; qu'il convient de fixer l'aide financière de la Communauté pour que le laboratoire communautaire de référence soit en mesure d'exercer les tâches prévues;  
considérant que, dans un premier temps, l'aide financière de la Communauté doit être prévue pour une période de trois ans; que cette disposition sera réexaminée en vue d'une prorogation avant l'expiration de la période initiale;  
considérant qu'un contrat doit être conclu entre la Communauté européenne et le laboratoire communautaire de référence pour déterminer les conditions régissant le paiement de l'aide;  
considérant que le comité de gestion de la viande de volaille et des oeufs n'a pas émis d'avis dans le délai imparti par son président,

À ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

À l'article 14 bis du règlement (CEE) n° 1538/91, le paragraphe 14 suivant est ajouté:

« 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. 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. »

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au Journal officiel des Communautés européennes.

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

Fait à Bruxelles, le 2 mai 1994.

Par la Commission

René STEICHEN

Membre de la Commission

(1) JO n° L 173 du 6. 7. 1990, p. 1.

(2) JO n° L 289 du 24. 11. 1993, p. 3.

(3) JO n° L 143 du 7. 6. 1991, p. 11.

(4) JO n° L 263 du 22. 10. 1993, p. 12.

**RÈGLEMENT (CE) N° 3239/94 DE LA COMMISSION du 21 décembre 1994 modifiant certains règlements dans les secteurs des oeufs et de la viande de volaille en raison de l'adhésion de l'Autriche, de la Finlande et de la Suède**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,  
vu le traité instituant la Communauté européenne,  
considérant que, conformément à l'article 169 de l'acte d'adhésion de la Norvège, de l'Autriche, de la Finlande et de la Suède, il y a lieu d'adapter dans les secteurs des oeufs et de la viande de volaille les règlements suivants, (CEE) n° 1868/77 de la Commission, du 29 juillet 1977, portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 2782/75 du Conseil concernant la production et la commercialisation des oeufs à couver et des poussins de volailles de basse-cour (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 2773/90 (2), (CEE) n° 1274/91 de la Commission, du 15 mai 1991, établissant les modalités d'application du règlement (CEE) n° 1907/90 du Conseil concernant certaines normes de commercialisation applicables aux oeufs (3), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1259/94 (4), et (CEE) n° 1538/91 de la Commission, du 5 juin 1991, portant modalités

d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille (5), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1026/94 (6); considérant que la Suède envisage de prendre des mesures visant à différer l'application des règlements du Conseil (CEE) n° 2782/75 (7), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1057/91 (8), (CEE) n° 1906/90 (9), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 3204/93 (10) et (CEE) n° 1907/90 (11), modifié par le règlement (CEE) n° 2617/93 (12), jusqu'au 1er juillet 1997 conformément à l'article 167 de l'acte; considérant que, en vertu de l'article 2 paragraphe 3 du traité d'adhésion, les institutions de la Communauté européenne peuvent arrêter, avant l'adhésion, les mesures visées à l'article 169 de l'acte,

A ARRETÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

1. Le règlement (CEE) n° 1868/77 est modifié comme suit.
  - Au paragraphe 1 de l'article 1er, les mentions suivantes sont ajoutées:  
« AT pour l'Autriche, FIN pour la Finlande, SE pour la Suède.»
  - La note 1 de bas de page de l'annexe II est complétée par les mentions:  
« Autriche: une seule région, Finlande: une seule région, Suède: une seule région.»
  
2. Le règlement (CEE) n° 1274/91 est modifié comme suit.
  - Au paragraphe 2 de l'article 4 les mentions suivantes sont ajoutées:  
« Autriche 13 Finlande 14 Suède 15. »
  - À l'article 14, paragraphe 1, les mentions suivantes sont ajoutées:  
« - Parasta ennen - Bäst före »
  - À l'article 15, les mentions suivantes sont ajoutées:  
« - Pakattu - Förpackat den »
  - À l'article 18, paragraphe 1, les mentions suivantes sont ajoutées:
    - i) au point a):  
>EMPLACEMENT TABLE<
    - ii) au point b):  
>EMPLACEMENT TABLE<
    - iii) au point c):  
>EMPLACEMENT TABLE<
    - iv) au point d):  
>EMPLACEMENT TABLE<
  - À l'annexe I, les mentions suivantes sont ajoutées:
    - i) au point 1: « - parasta ennen - bäst före »
    - ii) au point 2: « - pakattu - förp. den »
    - iii) au point 3: « - viimeinen myyntipäivä - sista försäljningsdag »
    - iv) au point 4: « - munintapäivä - värpta den »
  
3. Le règlement (CEE) n° 1538/91 est modifié comme suit.
  - À l'article 14 bis paragraphe 7 les mentions suivantes sont ajoutées:
    - « Vesipitoisuus ylittää ETY-normin,
    - Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EEG. »
  - Aux annexes I, II et III, les noms et mentions figurant à l'annexe du présent règlement sont ajoutés.
  - À l'annexe VIII, les laboratoires suivants sont ajoutés:  
<>EMPLACEMENT TABLE>>

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 1er janvier 1995 sous réserve de l'entrée en vigueur du traité d'adhésion de la Norvège, de l'Autriche, de la Finlande et de la Suède. L'application des règlements (CEE) n° 1868/77, (CEE) n° 1274/91 et (CEE) n° 1538/91 en Suède est différée jusqu'au 1er janvier 1997.

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

Fait à Bruxelles, le 21 décembre 1994.

Par la Commission

René STEICHEN

Membre de la Commission

(1) JO n° L 209 du 17. 8. 1977, p. 1.

(2) JO n° L 267 du 29. 9. 1990, p. 25.

- (3) JO n° L 121 du 16. 5. 1991, p. 11.
- (4) JO n° L 137 du 1. 6. 1994, p. 54.
- (5) JO n° L 143 du 7. 6. 1991, p. 11.
- (6) JO n° L 112 du 3. 5. 1994, p. 32.
- (7) JO n° L 282 du 1. 11. 1975, p. 100.
- (8) JO n° L 107 du 27. 4. 1991, p. 11.
- (9) JO n° L 173 du 6. 7. 1990, p. 1.
- (10) JO n° L 289 du 24. 11. 1993, p. 1.
- (11) JO n° L 173 du 6. 7. 1990, p. 5.
- (12) JO n° L 240 du 25. 9. 1993, p. 1.

ANNEXE

ANNEXE I

>EMPLACEMENT TABLE>

>EMPLACEMENT TABLE>

ANNEXE II

>EMPLACEMENT TABLE>

ANNEXE III

>EMPLACEMENT TABLE>

**RÈGLEMENT (CE) N° 2390/95 DE LA COMMISSION du 11 octobre 1995 modifiant le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil, du 26 juin 1990, établissant les normes de commercialisation pour la viande de volaille (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 3204/93 (2), et notamment ses articles 7 et 9,

considérant que le règlement (CEE) n° 1538/91 de la Commission (3), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 3239/94 (4), a fixé les modalités d'application des normes de commercialisation pour la viande de volaille;

considérant que, à la lumière de l'expérience acquise, il convient de modifier certaines définitions relatives au « foie gras » et à la présentation des carcasses;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion de la viande de volaille et des oeufs,

A ARRETÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

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

1) À l'article 1er paragraphe 3 troisième alinéa, le premier tiret est remplacé par le texte suivant:

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

2) À l'article 2 paragraphe 1, les deuxième et troisième tirets sont remplacés par le texte suivant:

« - avec abats, - sans abats. Le terme "éviscérées" peut être ajouté. »

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au Journal officiel des Communautés européennes.

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

Fait à Bruxelles, le 11 octobre 1995.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

**RÈGLEMENT (CE) N° 205/96 DE LA COMMISSION du 2 février 1996 modifiant le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 en ce qui concerne certaines normes de commercialisation pour les volailles**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil, du 26 juin 1990, établissant des normes de commercialisation pour les volailles (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 3204/93 (2), et notamment son article 9, considérant que le règlement (CEE) n° 1538/91 de la Commission (3), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2390/95 (4), établit des modalités d'application concernant la mise en oeuvre des normes de commercialisation dans le secteur des volailles;

considérant qu'il y a lieu d'adapter les dispositions relatives au contrôle de la teneur en eau des volailles congelées ou surgelées relatives à la fréquence des vérifications effectuées par ou sous la responsabilité des autorités compétentes et à la prise en charge des coûts par le secteur dans certains cas; qu'il y a lieu de mettre les résultats de ces vérifications à la disposition des laboratoires de référence nationaux et communautaire pour évaluation plus approfondie et de les examiner en comité de gestion;

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

A ARRETÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'article 14 bis du règlement (CEE) n° 1538/91 est modifié comme suit.

- 1) Au paragraphe 4, les termes « par période de deux semaines » sont remplacés par les termes « tous les deux mois ».
- 2) Au paragraphe 5, l'alinéa suivant est ajouté:  
« 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. »
- 3) À la suite du paragraphe 12, le paragraphe 12 bis suivant est ajouté:  
« 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. »

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 1er mars 1996.

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

Fait à Bruxelles, le 2 février 1996.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

(1) JO n° L 173 du 6. 7. 1990, p. 1.

(2) JO n° L 289 du 24. 11. 1993, p. 3.

(3) JO n° L 143 du 7. 6. 1991, p. 11.

(4) JO n° L 244 du 12. 10. 1995, p. 60.

**RÈGLEMENT (CE) N° 1000/96 DE LA COMMISSION du 4 juin 1996 modifiant le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil en ce qui concerne certaines normes de commercialisation pour la viande de volaille**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil, du 26 juin 1990, établissant des normes de commercialisation pour les volailles (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 3204/93 (2), et notamment son article 9, considérant que le règlement (CEE) n° 1538/91 de la Commission (3), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 205/96 (4), a fixé les modalités d'application des normes de commercialisation pour la viande de volaille;

considérant que, à la lumière de l'expérience acquise, il convient de modifier la définition relative au chapon ainsi que les critères y relatifs figurant à l'annexe IV du règlement (CEE) n° 1538/91;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion de la viande de volaille et des oeufs,

A ARRETÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

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

1) À l'article 1er point 1 a), le troisième tiret est remplacé par le texte suivant:

«- 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.».

2) L'annexe IV est modifiée comme suit:

- au point c) deuxième tiret, le deuxième tiret est remplacé par le texte suivant:

«- 2 m<sup>2</sup> par canard ou par chapon.»

- au point d) dernier tiret, le deuxième tiret est remplacé par le texte suivant:

«- 4 semaines pour les chapons.».

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au Journal officiel des Communautés européennes.

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

Fait à Bruxelles, le 4 juin 1996.

Par la Commission Franz FISCHLER

Membre de la Commission

**Règlement (CE) no 1072/2000 de la Commission du 19 mai 2000 modifiant le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 en ce qui concerne certaines normes de commercialisation pour les volailles**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil du 26 juin 1990 établissant des normes de commercialisation pour les volailles(1), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1101/98(2), et notamment ses articles 7 et 9, considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CEE) n° 1538/91 de la Commission(3), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1000/96(4), établit des modalités d'application concernant la mise en oeuvre des normes de commercialisation dans le secteur des volailles.

(2) Le règlement (CE) n° 1101/98 a étendu le champ d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 au contrôle de la teneur en eau de découpes de volaille. En conséquence, il s'avère nécessaire d'établir les modalités d'application de ces contrôles qui sont similaires à ceux en vigueur pour les poulets congelés et surgelés et qui comprennent la liste des découpes visées ainsi que la méthode de vérification appropriée.

(3) Il convient également de prévoir l'adaptation des dispositions concernant les mesures nationales relatives aux contrôles à tous les stades de commercialisation et de mettre à jour la liste des laboratoires de référence.

(4) L'âge à l'abattage de jeunes oies dont le sternum n'est pas encore ossifié doit être déterminé dans le contexte des indications relatives à certains modes d'élevage.



- (5) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des viandes de volaille et des oeufs,

A ARRETÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

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

- 1) À l'article 1er, point 2, le point n) suivant est ajouté:  
"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."
- 2) L'article 14 bis est modifié comme suit:
  - au paragraphe 3, premier alinéa, le chiffre "quatre" est remplacé par "huit",
  - le paragraphe 13 est remplacé par le texte suivant:  
"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 1er septembre 2000. Toute modification de ces modalités est communiquée immédiatement aux autres États membres et à la Commission."
- 3) L'article 14 ter suivant est inséré:  
"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:
    - que l'absorption d'eau soit vérifiée régulièrement aux abattoirs conformément à l'article 14 bis, paragraphe 3, également pour les 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. Les valeurs limites figurant à l'annexe VII, point 9, s'appliquent également aux carcasses de dindes,
    - 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. 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. Après une année de vérification la fréquence de contrôle peut être réduite à une fois par période de six mois pour les centres de découpes ayant enregistré des résultats satisfaisants. En cas de non-respect des critères fixés à l'annexe VI bis après cette modification du nombre de contrôles, la fréquence de vérification sera de nouveau portée à une fois par période de trois mois pour une durée d'au moins deux ans avant que la fréquence ne puisse être réduite.
  4. Les paragraphes 5 à 13 de l'article 14 bis s'appliquent mutatis mutandis aux découpes de volailles visées au paragraphe 1.

- 4) À l'annexe IV, les dispositions suivantes relatives à l'âge minimal d'abattage sont ajoutées:
- au point b) "Élevé à l'intérieur - système extensif"  
"jeune oie (ou oison): 60 jours ou plus",
  - au point d) "Fermier élevé en plein air",  
"60 jours pour les jeunes oies et oisons".
- 5) L'annexe du présent règlement est insérée comme annexe VI bis.
- 6) L'annexe VII est modifiée comme suit:
- Le point 1 est remplacé par le texte suivant:  
"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."
  - Le point 8 bis suivant est inséré:  
"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."

- 7) À l'annexe VIII, les adresses des laboratoires de référence suivants sont modifiées comme suit:

LABORATOIRE DE RÉFÉRENCE COMMUNAUTAIRE:

ID/Lelystad  
Postbus 65  
Edelhertweg 15  
8200 AB Lelystad  
Pays-Bas

Belgique  
Faculteit Diergeneeskunde Vakgroep "Diergeneeskundig toezicht op eetwaren"  
Universiteit Gent  
Salisburylaan 133  
B - 9820 Merelbeke

GRÈCE  
Ministry of Agriculture Veterinary Laboratory of Patra  
15, Notara Street  
GR - 264 42 Patra

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

PAYS-BAS  
ID/Lelystad  
Postbus 65  
Edelhertweg 15  
8200 AB Lelystad

ROYAUME-UNI  
CSL Food Science Laboratory  
Sand Hutton  
York YO4 1LZ

AUTRICHE  
Bundesamt und Forschungszentrum für Landwirtschaft  
Spargelfeldstr. 191  
A - 1220 Wien .

## Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au Journal officiel des Communautés européennes. Il est applicable à partir du 1er juillet 2000. Toutefois, les points 2, 3 et 5 de l'article 1er sont applicables à partir du 1er septembre 2000.

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

Fait à Bruxelles, le 19 mai 2000.

Par la Commission

Franz Fischler

Membre de la Commission

(1) JO L 173 du 6.7.1990, p. 1.

(2) JO L 157 du 30.5.1998, p. 12.

(3) JO L 143 du 7.6.1991, p. 11.

(4) JO L 134 du 5.6.1996, p. 9.

## ANNEXE

### 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 coupes de volaille. Elle implique la détermination des teneurs en eau et en protéines d'échantillons provenant des coupes 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

Les définitions de l'article 1er, paragraphe 2, s'appliquent aux produits visés à l'article 14 ter. Les échantillons doivent correspondre au moins:

pour les poitrines et les filets de poitrine de poulets: la moitié de la poitrine (désossée),

pour les poitrines, les filets de poitrine et les cuisses désossées de dindes: portion d'environ 100 grammes,

pour les autres coupes: comme définie à l'article 1er, paragraphe 2.

Dans le cas des produits congelés et surgelés en vrac (coupes 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 coupes 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 coupes est déterminée à partir de la teneur en protéines des coupes qui peut être liée à la teneur en eau physiologique.

##### 4. Appareillage et réactifs

4.1. Une balance destinée à peser les coupes et leur emballage, d'une précision d'au moins 1 gramme.

4.2. Une hache ou une scie à viande pour découper les coupes en morceaux pouvant être introduits dans le hachoir.

4.3. Un hachoir et un mélangeur de grande capacité permettant d'homogénéiser des coupes 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 coupes 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. 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 P1.  
c) 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 P5.
- 5.4. a) Hacher la totalité de la découpe dont le poids donne la valeur P1 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.  
c) Dans le cas d'une analyse d'un échantillon composé, hacher la totalité des cinq découpes dont le poids donne la valeur P5 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  $aP1/100$  et le poids des protéines par la formule  $bP1/100$ , exprimés en grammes. Déterminer les totaux des poids de l'eau (W5) et des poids des protéines (RP5) 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 (W5) des cinq découpes est donné par la formule  $aP5/100$ , et le poids des protéines (RP5) par la formule  $bP7/100$ , exprimés en grammes.
- 6.2. Déterminer le poids moyen en eau (WA) et en protéines (RPA) en divisant W5 et RP5 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 +- 0,12,
  - cuisse et quart postérieur de poulet: 3,78 +- 0,19,
  - filet de poitrine et poitrine de dinde: 3,05 +- 0,15,
  - cuisse de dinde: 3,58 +- 0,15,
  - cuisse désossée de dinde: 3,65 +- 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:  
>EMPLACEMENT TABLE>  
Si le rapport moyen WA/RPA 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."

## ***Législation de la Région Wallonne***

### **Extrait de l'ARRETE DU GOUVERNEMENT WALLON du 29 septembre 1994 portant sur l'attribution de la dénomination " Label de Qualité wallon - Poulet de Chair "**

Il convient de protéger et d'encourager les méthodes traditionnelles d'engraissement de poulets de chair conduisant à la production d'animaux pubères, couverts mais pas trop gras, à peau fine et ayant la saveur caractéristique du poulet ;

Chez ces animaux, la carcasse doit être dodue, la poitrine bien développée et large, les pattes longues et charnues, et qu'après la cuisson, la chair doit être ferme ;

#### CHAPITRE Ier - Conditions générales

Article 1er. Pour pouvoir être produit, mis en vente ou vendu sous la dénomination " Label de Qualité wallon - Poulet de chair " conformément aux dispositions de l'article 2 du décret du 7 septembre 1989 concernant l'attribution du label de qualité wallon, l'appellation d'origine wallonne et l'appellation d'origine locale, l'animal doit appartenir à une souche ou à un croisement de type chair à croissance lente. L'utilisation de toute autre souche, croisement ou race est soumise à l'autorisation du Ministre ayant l'agriculture dans ses attributions. Celui-ci sollicite l'avis de la Commission des Labels de Qualité et des Appellations d'Origine.

En vue d'obtenir une bonne homogénéité et la constance des lots, une seule souche ou un seul croisement est utilisé par marque commerciale, sauf mention spéciale sur l'étiquette. La présence d'un sexe déterminé ou des deux sexes est spécifiée à la suite d'une concertation préalable entre le groupement de producteurs et l'Organisme certificateur.

Article 2. L'aire de production est limitée à la Région wallonne. Il est permis de s'approvisionner en poussins d'un jour en dehors de la Région.

#### CHAPITRE II - Organisation générale des producteurs

Article 3. Les producteurs appartiennent à un groupement organisé en filière. Au sens du présent arrêté, il faut entendre par groupement organisé en filière celui qui réunit des accoueurs, des éleveurs et/ou des abatteurs ayant convenu entre eux de s'unir en vue de la production constante et régulière de poulets de chair sous label de qualité wallon. Les conventions entre les membres dudit groupement sont arrêtées sous la supervision de l'Organisme certificateur.

L'Organisme certificateur impose au groupement un calendrier de production visant à une bonne adéquation de l'offre et de la demande.

#### CHAPITRE III – Elevage

Article 4. Les conditions d'élevage satisfont aux conditions permettant l'étiquetage " fermier élevé en plein air " définies à l'article 10 du règlement de la Commission 91/1538/CEE du 5 juin 1991 portant modalité d'application du règlement du Conseil 90/1906/CEE établissant des normes de commercialisation pour les volailles.

Article 5. Une seule souche de poulet élevé sous label est présente par site d'élevage.

La présence simultanée d'un élevage sous label et d'un élevage hors label est tolérée sur le même site si :

1. les deux élevages sont nettement distincts ;
2. leur identification morphologique est aisément possible ;
3. le producteur en avise préalablement l'Organisme certificateur ;

En cas d'application de l'alinéa 2, une marque à l'aile est posée chez les poulets destinés à la vente sous label, à l'âge de cinq semaines au plus tard.

Article 6 §1er. Les couvoirs sont reconnus par l'Organisme certificateur et contrôlés par les services vétérinaires compétents.

§2. Les poussins sont fournis à l'âge d'un jour. Ils sont sains et bien formés et ont un poids minimum de trente-cinq grammes. Ils sont vaccinés contre la maladie de Marek.

Chaque livraison est accompagnée d'un document de livraison dont l'accoureur transmet une copie à l'Organisme certificateur endéans les huit jours de la livraison. Les animaux ne quittent le site d'engraissement que pour l'abattage.

**Article 7.** Les animaux ne sont ni débecqués, ni désonglés.

**Article 8 §1er.** Un site d'élevage ne compte pas plus de treize mille deux cents (13 200) poulets au même moment. Ils sont répartis par bande en différents poulaillers. Les poulaillers sont isolés les uns des autres.

Au sens du présent arrêté, la bande se définit comme un ensemble d'au plus quatre mille quatre cents (4 400) animaux de basse-cour, de même souche, de même âge et élevés dans un même local appelé poulailler.

Si les bandes sont d'âge différent, leur différence d'âge ne dépasse pas trois semaines.

**§2.** Un vide sanitaire de quatorze jours au moins est observé dans chaque poulailler.

Le vide sanitaire est la période pendant laquelle un poulailler reste inoccupé et désinfecté après une production. Le temps est compté à partir du lendemain de la fin des travaux de nettoyage et de désinfection du poulailler et du matériel qui lui est affecté, jusqu'au jour de la mise en place d'une nouvelle bande.

**Article 9.** La densité d'occupation des bâtiments au plancher ne dépasse pas onze poulets par mètre carré. Elle n'excède jamais vingt-trois kilos de poids vif au mètre carré. Un parcours herbeux extérieur de deux mètres carrés par poulet est prévu.

**Article 10.** Le parcours herbeux est accessible dès la sixième semaine d'élevage au plus tard.

Un vide sanitaire d'au moins sept semaines est observé dans les parcours herbeux. Moyennant les adaptations nécessaires, la définition visée à l'article 8, §2, alinéa 2, s'applique au parcours herbeux.

**Article 11.** Les bâtiments d'élevage sont clairs et permettent l'élevage des volailles à la lumière naturelle. Ils sont munis de moyens d'aération tels qu'à aucun moment la concentration d'ammoniac ne dépasse quinze p.p.m., et de trappes d'accès au parcours représentant au moins quatre mètres linéaires par mille poulets.

**Article 12.** Le sol des bâtiments est en matériaux durs et non terreux. La litière reste sèche et non croûteuse pendant toute la durée de l'élevage. Sa teneur en humidité est inférieure à 25%.

**Article 13.** Le remplacement des volailles perdues est interdit.

### **Section 3. Alimentation**

**Article 14 §1er.** L'élevage comprend trois périodes auxquelles correspondent différentes formules alimentaires comme suit :

- période de démarrage comptée du premier au trente-cinquième jour ;
- période de croissance, du trente-sixième au septantième jour ;
- période de finition du septante et unième jour à l'abattage.

**§2.** La liste exhaustive des matières premières à utiliser dans la confection des aliments ainsi que les indications relatives aux additifs et compléments froment l'annexe 1.

La formule alimentaire de croissance comprend un minimum de 17% de protéines totales et un maximum de 3,5% de matières grasses totales, par rapport à la matière fraîche. Elle est composée d'un minimum de 70% de céréales et leurs issues, dont un maximum de 10% d'issues et un minimum de 30% de maïs. Elle compte un maximum de 10% de protéagineux.

La ration de finition comprend un minimum de 15% de protéines et un maximum de 3,5% de matières grasses totales. Elle est composée d'un minimum de 75% de céréales et leurs issues, dont un minimum de 40% de maïs et un maximum de 10% d'issues. Elle compte un maximum de 10% de protéagineux. Elle ne comprend pas de coccidiostatiques.

**§3.** Le fabricant d'aliments communique les formules alimentaires et de fabrication des rations à l'Organisme certificateur qui les approuve.

L'éleveur communique le plan d'alimentation à l'Organisme certificateur qui l'approuve.

#### CHAPITRE IV - Traitements sanitaires et abattage

**Article 15.** Les traitements sanitaires sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la santé des sujets. Ils sont réalisés sous le contrôle d'un vétérinaire et son inscrits sur le carnet d'élevage du producteur, qui le tient à disposition de l'Organisme certificateur.

**Article 16.** En cas d'épidémie, un schéma de vaccination est établi par les Services vétérinaires compétents.

**Article 17.** Lorsque les déclassements à l'abattoir des bandes d'un même élevage se produisent de manière répétée et sont supérieurs à 10%, ou lorsque des traitements complémentaires prophylactiques ou thérapeutiques sont effectués fréquemment, l'Organisme certificateur impose une désinfection et un nettoyage complets des bâtiments et du matériel et un vide sanitaire de trente jours sur toute l'étendue du ou des sites de l'exploitation.

**Article 18.** Le temps d'attente entre la fin de tout traitement sanitaire et la date d'abattage est au moins égale à celui préconisé dans la notice pharmacologique et augmenté de dix jours.

**Article 19.** Pour le transport, les conditions de ramassage et d'attente des poulets vivants permettent de limiter au mieux le stress des animaux et réduire le taux de déclassement.

Le délai entre le ramassage des animaux et leur abattage est de seize heures au plus.

**Article 20.** L'âge d'abattage est d'au moins quatre-vingt-un jours et d'au plus cent deux jours.

**Article 21.** Les poulets destinés à être vendus sous label sont abattus dans des abattoirs ou tueries agréés par le Ministère de la Santé publique et situé en Région wallonne.

Sur proposition de la Commission des Labels et des Appellations d'Origine, le Ministre chargé de l'exécution du présent arrêté peut accorder une dérogation à la règle de localité.

**Article 22.** Les abattoirs et tueries passent une convention avec l'Organisme certificateur en vue de l'abattage de poulets destinés à être vendus sous label.

**Article 23.** Les abatteurs organisent leur travail afin de maintenir une nette séparation entre d'autres lots de volailles et les lots de poulets destinés à être vendus sous label et, parmi ceux-ci, entre les lots des différents éleveurs.

**Article 24.** Après l'abattage, les carcasses sont refroidies de telle sorte que la température à cœur tombé entre zéro et quatre degrés centigrades dans un délai de quatre heures.

La réfrigération par trempage est interdite, de même que tout procédé d'échaudage et de lavage des carcasses qui nuise à la qualité de la viande par une utilisation excessive d'eau.

**Article 25.** Une fiche d'abattage est établie par lot suivant un modèle arrêté par l'Organisme certificateur. Elle lui est transmise dans les quarante-huit heures suivant l'abattage.

#### CHAPITRE V - Commercialisation

**Article 26.** Les carcasses répondent aux conditions établissant les normes de commercialisation pour les volailles admises en classe A telles que définies à l'article 6 du règlement de la Commission 91/1538/CEE du 5 juin 1991 portant modalité d'application du règlement du Conseil 90/1906/CEE établissant des normes de commercialisation pour les volailles.

Elles sont éviscérées sans abats (prêt à cuire : P.A.C.) et d'un poids minimal de 1,100Kg.

**Article 27.** Les opérations de mise en vente, en ce compris l'entreposage, le transport et l'étalage, sont effectuées en respectant des règles de bonnes pratiques en matière d'hygiène et de maintien continu de la chaîne du froid.

**Article 28.** Les carcasses sont étiquetées de façon à permettre leur traçabilité jusqu'à l'achat par le client final. Les étiquettes sont numérotées par ordre par l'Organisme certificateur.

Outre les mentions rendues obligatoires par d'autres dispositions, notamment prévues par le règlement de la Commission 91/1538/CEE du 5 juin 1991 portant modalité d'application du règlement du Conseil 90/1096/CEE

établissant des normes de commercialisation pour les volailles, l'étiquette des poulets sous label de qualité wallon porte :

- le sigle du label de qualité wallon défini par l'arrêté de l'Exécutif régional wallon du 18 juillet 1991 concernant les signes distinctifs qui matérialisent le label de qualité wallon, l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ;
- le numéro d'ordre de l'étiquette ;
- la référence d'identification du groupement de producteurs ;
- le nom et l'adresse de l'Organisme certificateur et, facultativement son sigle.

Le bon-à-tirer des étiquettes est soumis à l'approbation de l'Organisme certificateur.

**Article 29.** Les étiquettes sont distribuées par l'Organisme certificateur.

L'abatteur est responsable des étiquettes reçues et tient à jour un registre d'utilisation des stocks d'étiquettes.

**Article 30.** Les poulets sont vendus à l'état frais en carcasses entières. Le délai limite de vente est de huit jours après l'abattage, le jour d'abattage non compris.

**Article 31.** L'organisme certificateur détermine les types de document assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système.

De plus, il s'assure de la présence d'une fiche d'élevage accompagnant en permanence chaque bande d'animaux.

**Article 32.** Le montant des frais que l'Organisme certificateur est autorisé à percevoir auprès du demandeur est fixé à 3,50 francs par poussin mis en place avec un minimum de 2000 francs par bande.

Les montants visés à l'alinéa 1er sont liés aux fluctuations de l'index des prix à la consommation et sont rattachés à l'indice du mois d'octobre 1994.

#### **CHAPITRE VI - Contrôle et dispositions finales**

**Article 33.** Les Organismes certificateurs s'assurent que les conditions de l'obtention de l'attestation sont remplies en organisant les contrôles prévus à l'annexe 2 du présent arrêté, sans rupture, tout au long de la filière, depuis la production jusqu'à la distribution.

**Article 34.** Les Organismes tiers de contrôle, auxquels l'Organisme certificateur agréé peut déléguer, sous sa responsabilité, certaines tâches d'analyses sont désignés par l'arrêté du Gouvernement wallon du 22 juillet 1993 portant l'agrément des Organismes tiers de contrôle désignés en vue de l'attribution du label de qualité wallon aux viandes " Blanc-Bleu fermier " et " Porc fermier".

**Article 35.** Les dispositions qui modifieraient, compléteraient ou remplaceraient les actes visés aux articles 4, 26 et 28 seront applicables de plein droit.

**Article 36.** Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au Moniteur belge.

**Article 37.** Le Ministre ayant l'Agriculture dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.



**Comparaison des normes relatives au “ Poulet de Chair - Label de Qualité Wallon ”  
et au “ Poulet de Chair - Biogarantie ”(Agriculture biologique)**

<i>Norme</i>	<i>Poulet de Chair Label de Qualité Wallon</i>	<i>Poulet de Chair Agriculture Biologique - Biogarantie</i>
<i>Système d'exploitation</i>	91/1538/CE: "fermier élevé en plein air"	0
<i>Aire de production</i>	Région Wallonne	0
<i>Structure commerciale</i>	Groupement organisé en filière	0
<b>ORIGINE DES ANIMAUX</b>	0	0
<i>Label et non label</i>	Elevages nettement distincts // identification morphologique possible aisément (marquage à l'aile avant 5 semaines)//informer O.C.	souches distinctes
<i>Races/souches</i>	type chair à croissance lente // 1 souche/marque commerciale // 1 souche par site d'élevage	0
<i>Sexe</i>	préciser le sexe utilisé	0
<i>Origine</i>	poussin d'un jour vacciné MAREK //poids min.: 35 gr// couvoirs agréés et contrôlés par les services vétérinaires//	poussins de 1 jour
<i>Période de reconversion</i>	0	0
<b>LIAISON AU SOL</b>	0	0
<i>Nombre max. d'animaux</i>	MAX 13.200 poulets/site au même moment	0
<i>Charge de bétail</i>	Non	2 UGB/ha (500 poulets/ha) cultures + prairies sur l'exploitation ou contrat avec un voisin
<i>Stockage des déjections</i>	0	0
<b>PARCOURS EXTERIEUR</b>	0	0
<i>Densité max.</i>	2m <sup>2</sup> /poulet	1 m <sup>2</sup> /p (soit 10.000/ha)
<i>Accès</i>	A partir de 6 semaines // TRAPPES: 4M linéaires/1000 poulets	à 6 semaines (quand météo OK)
<i>Trappes/accès/couverture</i>	Végétation sur la majeure partie	trappes de sortie sur la longueur
<i>Horaire d'accès</i>	0	0
<i>Vide sanitaire</i>	7 semaines	6 semaines entre chaque bande
<i>Hygiène</i>	0	déparasitage du sol au Sulfate de fer et chaux vive
<b>BATIMENT</b>	0	0
<i>Surf. max. bâtiment/exploitation</i>	MAX 1600 m <sup>2</sup> /site	0
<i>Dimensions max.</i>	0	largeur < 9m
<i>Distances entre bâtiments</i>	Séparés	0
<i>Densité des animaux</i>	MAX 4400 poulets/bande //1bande/poulailler // MAX 11poulets/M <sup>2</sup> - 23 Kg/M <sup>2</sup> // (densités si logement mobile)	10 p/m <sup>2</sup> (ou 25 kg de poids vif/m <sup>2</sup> )
<i>Litière</i>	0	sur une partie du bâtiment

<i>Norme</i>	<i>Poulet de Chair Label de Qualité Wallon</i>	<i>Poulet de Chair Agriculture Biologique - Biogarantie</i>
<i>Stabulation</i>	SOL: dur non terreux // LITIÈRE: sèche, non croûteuse, <25% d'humidité	0
<i>Ambiance</i>	Clairs, aérés, [NH3] <15 ppm	répond aux besoins en lumière, air, confort
<i>Durée max. d'éclairage</i>	0	0
<i>Hygiène</i>	MAX 3 semaines entre les bandes // VIDE SANITAIRE: 14 jours // REMPLACEMENT des morts interdit	DESINFECTION: lait de chaux, eau de Javel, Crésyl saoudique, soude caustique, essences de plantes; DESINSECTISATION: pyrèthre, pièges collants, phéromones, électriques, lutte biologique
<i>Vide sanitaire</i>	14 jours	3 semaines entre chaque bande
<i>ALIMENTATION</i>	0	toute l'année; % calculé sur la MS et hors minéraux
<i>% min. d'aliments de base</i>	LISTE POSITIVE// DEMARRAGE: 1-35 j // CROISSANCE: 36-70 j >= 17% PT; <=3,5% MGT // FINITION: 71 j-abattage >= 15% PT; <=3,5% MGT	BIO: < 4 sem. = min. 65%; > 4 sem. = min. 80% // RECONVERSION: max. 20%
<i>% aliments déterminés</i>	CROISSANCE: >= 70% céréales dont >=30% maïs et <=10% issues et <=10% protéagineux // FINITION: >= 75% céréales dont >=40% maïs et <=10% issues et <=10% protéagineux	0
<i>Aliments non-label autorisés</i>	0	LISTE POSITIVE // farine de poisson: autorisée à < 4 sem. et comprise dans les NAB // MAX 70% dans les concentrés
<i>Compléments</i>	LISTE NEGATIVE: additifs suspects; graisses ajoutées; farines animales et de poisson // FINITION: pas de coccidiostatiques	LISTE POSITIVE
<i>Fabrication des aliments</i>	0	normes relatives aux aliments concentrés
<i>Eau</i>	0	disponible // potable
<i>TRAITEMENTS SANITAIRES</i>	0	0
<i>Prévention</i>	Différences d'âge entre bandes: max. 3 semaines // traitements sanitaires non autorisés // en cas d'épidémie: vaccination par vétérinaire // désinfection + nettoyage total + vide sanitaire 30j si déclassements à l'abattoir fréquents et >10% ou si traitement	Prioritaire: races rustiques; ration équilibrée; bâtiments adaptés; parcours // TRAITEMENTS ALLOPATHIQUES: uniquement curatifs
<i>Traitements curatifs</i>	sous contrôle vétérinaire // désinfection + nettoyage total + vide sanitaire 30j si déclassements à l'abattoir fréquents et >10% ou si traitements sanitaires fréquents	AUTORISES: homéopathie, phytothérapie, oligo-éléments // TRAITEMENTS ALLOPATHIQUES: informer O.C.
<i>Mutilations</i>	Débecquage et désonglage interdits	Interdit
<i>Délai d'attente après traitement</i>	notice pharmacologique + 10 j	0

<i>Norme</i>	<i>Poulet de Chair Label de Qualité Wallon</i>	<i>Poulet de Chair Agriculture Biologique - Biogarantie</i>
<b>PRODUCTION</b>	0	0
<i>Ponte, traite</i>	0	0
<i>Age d'abattage</i>	min. 81 j - max. 102 j	0
<i>Reproduction</i>	0	uniquement monte et insémination artificielle
<b>TRANSPORT ET ABATTAGE</b>	0	0
<i>Bien-être des animaux</i>	limiter le stress et le taux de déclassement	0
<i>Tranquillisants</i>	0	0
<i>Abattoir</i>	DELAI d'abattage: max. 16 h depuis le ramassage // agréés IHV // situés en RW (+ dérogation) // convention avec O.C. // fiche d'abattage/lot	0
<i>Qualité des carcasses</i>	Classe A (91/1538/CEE) // P.A.C. // poids min.: 1,1 kg // vendus à l'état frais, en carcasses entières // DELAIS MAX DE VENTE: 8 j après l'abattage	0
<i>Traitement des carcasses et des viandes</i>	TEMPERATURE A CŒUR: 0 - 4 °C après 4 h // EAU: limiter son utilisation excessive	0
<i>Stockage et transport</i>	0	0
<b>TRACABILITE</b>	0	0
<i>Identification des animaux</i>	Document de livraison du couvoir // Engraissement dans 1 seule exploitation	0
<i>Calendrier d'abattage</i>	Séparation des bandes de poulets label	0
<i>Identification des carcasses</i>	Etiquettes numérotées délivrées par O.C.	0
<i>Découpe</i>	0	0
<i>Vente</i>	0	0
<i>Étiquetage</i>	nom du groupement	0
<b>DOCUMENTS DE GESTION</b>	0	0
<i>Carnet d'élevage</i>	Traitements sanitaires // fiche d'abattage pour chaque lot	date de mise en élevage; nombre et origine des poussins; alimentation; accès au parcours; interventions sanitaires et vétérinaire; mortalité journalière; date de sortie et nombre
<i>Formules alimentaires</i>	plan d'alimentation	0
<i>Soins</i>	0	0
<b>PROCEDURES DE CONTRÔLE</b>	0	0
<i>Visites: fréquences</i>	0	0
<i>Visites: sites</i>	éleveur; transporteur; abattoir	0
<i>Analyses: fréquences</i>	0	0
<i>Analyses: nature</i>	aliment: conformité // carcasses: résidus médicamenteux; qualité microbiologique; eau ajoutée	0
<i>Prélèvements</i>	0	0
<i>Frais de contrôle</i>	3,5 fr. par poussin mis en place // MIN 2000 fr./bande	0

**Annexe n° 3 : Liste des poulets utilisés dans le cadre de l'étude****Poulets entiers**

	# poulet	Marque	Signe distinctif	Organisme certificateur
1	Ind 001	Kip Poulet		
2	CrL 001	Loué	Label Rouge	Quali Ouest
3	Ind 002	Père Dodu		
4	CrL 002	Loué (Vendéen)	Label Rouge	Quali Ouest
5	CrL 003	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
6	CrL 004	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
7	CrL 005	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
8	CrL 006	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
9	CrL 007	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
10	CrL 008	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
11	CrL 009	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
12	CrL 010	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
13	CrL 011	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
14	CrL 012	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
15	Ind 003	Père Dodu Maïs		
16	Ind 004	Père Dodu Maïs		
17	Ind 005	Père Dodu		
18	Ind 006	Kip Poulet		
19	Ind 007	Match		
20	Ind 008	Match		
<b>Pas de F 013</b>				
21	CrL 014	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
22	CrL 015	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
23	CrL 016	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
24	CrL 017	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
25	Cert 001	Poulet Duc	Atout certifié Qualité	Vericert
26	CrL 019	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
27	CrL 020	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
28	CrL 021	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
29	CrL 022	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
30	CrL 023	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
31	CrL 024	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
32	CrL 025	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
33	CrL 026	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
34	Ind 009	Père Dodu à rôtir		
35	Ind 010	Kip Poulet		
36	Ind 011	Père Dodu Maïs		
37	Ind 012	Père Dodu Maïs		
38	Ind 013	Match		
39	Cert 006	Coucou de Malines		
40	Cert 007	Coucou de Malines		
41	Cert 002	Poulet Duc	Atout certifié Qualité	Vericert
42	CrL 028	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
43	CrL 029	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
44	CrL 030	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
45	CrL 031	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
46	CrL 032	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
47	CrL 033	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
48	Ind 016	Kip Poulet		
49	Ind 017	Kip Poulet		
50	Ind 018	Père Dodu Maïs		
51	Ind 019	Père Dodu		
52	Ind 020	Père Dodu Maïs		
53	Ind 021	Père Dodu (dod'up)		
54	Ind 022	Kip Poulet		
55	Ind 023	Poulet GB		
56	Ind 024	Poulet GB		
57	Ind 025	Poulet Nopri		
58	Ind 026	Poulet Nopri		
59	CrL 034	Vendéen Maïs	Label Rouge	Quali Ouest
60	Cert 003	Poulet Duc	Atout certifié Qualité	Vericert

	# poulet	Marque	Signe distinctif	Organisme certificateur
61	CrL 035	Souvenirs du terroir		
62	CrL 036	Bio-Plein air		
63	CrL 037	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
64	CrL 038	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
65	Cert 004	Maïskip-Poulet de maïs		
66	Ind 027	Le Kerval (Languedoc)		
67	CrL 039	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
68	CrL 040	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
69	CrL 041	Poulet Bio Delhaize		
70	Ind 028	Poulet à rôtir Delhaize		
71	CrL 042	Fermier du Sud-Ouest Delhaize		
72	Cert 005	Coucou de Malines - Delhaize		
73	CrL 043	Poulet fermier blanc Loué	Label Rouge	Quali Ouest
74	CrL 044	Poulet fermier bocage vendéen	Label Rouge	Quali Ouest
75	Ind 029	Kip poulet		
76	CrL 045	Poulet fermier du Sud-Ouest Delhaize		
77	CrL 046	Poulet des Landes - St Sever	Label Rouge	
78	Ind 030	Poulet à rôtir Delhaize		
79	CrL 047	Souvenirs du terroir		
80	CrL 048	Coucou de Malines - Maïski		
81	CrL 049	Poulet fermier blanc Loué	Label Rouge	Quali Ouest
82	Ind 031	Poulet Maïs Père Dodu		
83	Cert 008	Coucou de Malines - Delhaize		
84	Ind 032	Poulet Maïs Delhaize		
85	Ind 033	Poulet à rôtir Delhaize		
86	CrL 050	Poulet fermier Bio		
87	Cert 009	Poulet Duc	Atout certifié Qualité	Vericert
88	Cert 010	Maïski - Cordon Blé		Quality Control
89	Ind 034	Père Dodu Maïs		
90	CrL 051	Esliè Freslon - Bio	Agriculture biologique	Ecocert
91	CrL 052	Poulet fermier bocage vendéen	Label Rouge	
92	Cert 011	Poulet Duc	Atout certifié Qualité	Vericert
93	Ind 035	Maïskip-Poulet de maïs		
94	Cert 012	Maïskip-Maïs Plus		Quality Control
95	CrL 053	Coucou de Malines - Maïski		Quality Control
96	Ind 036	Le Kerval		
97	CrL 054	St Sever Jaune des Landes	Label Rouge	Qualisud
98	Ind 037	Poulet de grain - Delhaize	Min de l'Agriculture	
99	Cert 013	Coucou de Malines - Delhaize	Min de l'Agriculture	
100	Ind 038	Poulet maïs Delhaize	Min de l'Agriculture	
101	CrL 055	Fermier Noir de Loué	Label Rouge	Quali Ouest
102	Ind 039	Poulet à rôtir Delhaize		
103	CrL 056	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
104	CrL 057	Poulet Villages	Label de Qualité Wallon	Promag
105	Ind 040	Poulet à rôtir Père Dodu		
106	Cert 014	Duc	Atout certifié Qualité	Vericert - VBQI
107	CrL 058	Noir de Challans	Label Rouge	QVB
108	Ind 041	Kip Poulet		
109	Ind 042	Poulet à rôtir GB		
110	CrL 059	Fermier Bio	AB	
111	Cert 015	Maïski Cordon Blé		Quality Control
112	Cert 016	Duc	Atout certifié Qualité	Vericert - VBQI
113	CrL 060	Bocage vendéen	Label Rouge	Aclave
114	Ind 043	Père Dodu - poulet à rôtir		
115	Ind 044	Kip poulet		
116	CrL 061	St Sever fermier des Landes	Label Rouge	Qualisud
117	CrL 062	Fermier Blanc de Loué	Label Rouge	Quali Ouest
118	CrL 063	Fermier Jaune de Loué	Label Rouge	Quali Ouest
119	Ind 045	Le Kerval		
120	Ind 046	Prêt à cuire sans marque		

**Découpes**

	# poulet	Type d'échantillon
121	DIndBla 01	Découpe de blanc
122	DIndBla 02	Découpe de blanc
123	DIndBla 03	Découpe de blanc
124	DIndBla 04	Découpe de blanc
125	DIndBla 05	Découpe de blanc
126	DIndCui01	Découpe de cuisse
127	DIndCui02	Découpe de cuisse
128	DIndCui03	Découpe de cuisse
129	DIndCui04	Découpe de cuisse

**Poulets de l'expérimentation animale menée à l'Unité de Zootechnie (FUSAGx)**

	# poulet	
130	Zt/CrR 01	Poulet à croissance rapide (type chair blanc) - nourri avec un aliment standard
131	Zt/CrR 02	Poulet à croissance rapide (type chair blanc) - nourri avec un aliment standard
132	Zt/CrR 03	Poulet à croissance rapide (type chair blanc) - nourri avec un aliment standard
133	Zt/CrR 04	Poulet à croissance rapide (type chair blanc) - nourri avec un aliment standard
134	Zt/CrR 06	Poulet à croissance rapide (type chair blanc) - nourri avec un aliment standard
135	Zt/CrR 08	Poulet à croissance rapide (type chair blanc) - nourri avec un aliment standard
136	Zt/CrR 10	Poulet à croissance rapide (type chair blanc) - nourri avec un aliment standard
137	Zt/CrR 11	Poulet à croissance rapide (type chair blanc) - nourri avec un aliment label
138	Zt/CrR 12	Poulet à croissance rapide (type chair blanc) - nourri avec un aliment label
139	Zt/CrR 15	Poulet à croissance rapide (type chair blanc) - nourri avec un aliment label
140	Zt/CrR 16	Poulet à croissance rapide (type chair blanc) - nourri avec un aliment label
141	Zt/CrR 17	Poulet à croissance rapide (type chair blanc) - nourri avec un aliment label
142	Zt/CrR 18	Poulet à croissance rapide (type chair blanc) - nourri avec un aliment label
143	Zt/CrR 19	Poulet à croissance rapide (type chair blanc) - nourri avec un aliment label
144	Zt/CrL 21	Poulet à croissance lente (souche ISA 657) - nourri avec un aliment standard
145	Zt/CrL 22	Poulet à croissance lente (souche ISA 657) - nourri avec un aliment standard
146	Zt/CrL 23	Poulet à croissance lente (souche ISA 657) - nourri avec un aliment standard
147	Zt/CrL 24	Poulet à croissance lente (souche ISA 657) - nourri avec un aliment standard
148	Zt/CrL 26	Poulet à croissance lente (souche ISA 657) - nourri avec un aliment standard
149	Zt/CrL 28	Poulet à croissance lente (souche ISA 657) - nourri avec un aliment standard
150	Zt/CrL 29	Poulet à croissance lente (souche ISA 657) - nourri avec un aliment standard
151	Zt/CrL 41	Poulet à croissance lente (souche ISA 657) - nourri avec un aliment label
152	Zt/CrL 42	Poulet à croissance lente (souche ISA 657) - nourri avec un aliment label
153	Zt/CrL 44	Poulet à croissance lente (souche ISA 657) - nourri avec un aliment label
154	Zt/CrL 45	Poulet à croissance lente (souche ISA 657) - nourri avec un aliment label
155	Zt/CrL 46	Poulet à croissance lente (souche ISA 657) - nourri avec un aliment label
156	Zt/CrL 47	Poulet à croissance lente (souche ISA 657) - nourri avec un aliment label
157	Zt/CrL 49	Poulet à croissance lente (souche ISA 657) - nourri avec un aliment label

**Remarque :** CrL = Poulet de chair issu d'une souche à **Croissance lente**  
**Ind** = **Industriel** pour Poulet de Chair issu d'une souche à croissance rapide  
**Cert** = **Certifié** pour Poulet de chair soumis à une certification de conformité portant très souvent sur l'alimentation  
**D** = **Découpe**  
**Bla** = **Blanc**  
**Cui** = **Cuisse**  
**Zt** = Unité de **Zootechnie**  
**CrR** = Poulet de chair issu d'une souche à **Croissance Rapide**

## **Annexe n° 4 : Protocoles**

### **Extraction d'ADN génomique à partir de viande par la méthode au phénol-chloroforme et précipitation à l'éthanol**

1. Placer 200 mg de viande dans une cupule à usage unique (type Eppendorf) de 2 ml en polypropylène (PPL).
2. Ajouter 1,5ml de tampon TENS $\beta$  et 50  $\mu$ l de protéinase K (20mg/ml).  
Composition du TENS $\beta$  :
  - 50 mM Tris
  - 10 mM EDTA
  - 100 mM NaCl
  - 1 % SDS
  - 1 %  $\beta$  mercaptoéthanolAutoclaver 15 minutes à 121°C avant utilisation
3. Vortexer jusqu'à homogénéisation.
4. Incuber à 60°C pendant au moins 30 minutes, agiter de temps à autre (par exemple toutes les 10 minutes) pour remettre la matière en suspension.
5. S'il s'agit d'une incubation dans un bain-marie, essuyer les cupules à l'aide de papier « essuye-tout » propre et sec.
6. Centrifuger 5 à 20 minutes à grande vitesse (11000 rpm dans la centrifugeuse Eppendorf 5415D) et à température ambiante.
7. Récupérer 900 $\mu$ l de surnageant dans une nouvelle cupule en PPL de 2 ml contenant 900 $\mu$ l de mélange « phénol : chloroforme : alcool isoamylique, 25 : 24 : 1 en volume ».
8. Vortexer afin d'obtenir une émulsion.
9. Centrifuger 5 minutes à grande vitesse (11000 rpm dans la centrifugeuse Eppendorf 5415D) et à température ambiante.
10. Récupérer 800 $\mu$ l de la phase aqueuse (phase supérieure) dans une nouvelle cupule en PPL de 2 ml contenant 800 $\mu$ l de mélange « phénol : chloroforme : alcool isoamylique, 25 : 24 : 1 ».
11. Vortexer afin d'obtenir une émulsion.
12. Centrifuger 5 minutes à grande vitesse (11000 rpm dans la centrifugeuse Eppendorf 5415D) et à température ambiante.
13. Récupérer 700 $\mu$ l de la phase aqueuse (phase supérieure) dans une nouvelle cupule en PPL de 2 ml contenant 700 $\mu$ l de mélange « chloroforme : alcool isoamylique, 24 : 1 ».
14. Vortexer afin d'obtenir une émulsion.
15. Centrifuger 5 minutes à grande vitesse (11000 rpm dans la centrifugeuse Eppendorf 5415D) et à température ambiante.
16. Récupérer 600 $\mu$ l de la phase aqueuse (phase supérieure) dans une nouvelle cupule en PPL de 2 ml.
17. Ajouter 60 $\mu$ l d'une solution de d'acétate de potassium (3M en K ; pH 5,5) et 1200 $\mu$ l d'éthanol absolu (de préférence, l'éthanol est préalablement refroidi à -20°C).
18. Inverser délicatement 4 ou 5 fois la cupule fermée.
19. Centrifuger 10 minutes à grande vitesse (11000 rpm dans la centrifugeuse Eppendorf 5415D) à température ambiante ou dans un centrifugeuse réfrigérée à 4°C.
20. Evacuer le surnageant (par exemple en le versant délicatement dans un récipient vide).
21. Ajouter 1500  $\mu$ l d'éthanol 70%.
22. Inverser délicatement 4 ou 5 fois la cupule fermée.
23. Centrifuger 10 minutes à grande vitesse (11000 rpm dans la centrifugeuse Eppendorf 5415D) à température ambiante ou dans un centrifugeuse réfrigérée à 4°C.
24. Evacuer l'éthanol 70% (par exemple en le versant délicatement dans un récipient vide).

25. Tapoter la cupule ouverte (ouverture vers le bas) sur un papier absorbant propre et sec.
26. Laisser évaporer le reste de l'éthanol en plaçant verticalement la cupule ouverte et recouverte d'un papier absorbant propre et sec.
27. Resuspendre le culot dans 50 à 500 $\mu$ l d'une solution de Tris-HCl 10 mM pH 8,0 stérile ou dans d'eau distillée stérile (le volume est à adapter selon l'extrait).
28. Vortexer.
29. Congeler l'extrait pour sa conservation.



**Réalisation d'empreintes génétiques par la technique AFLP**  
(Amplified Fragment Length Polymorphism – Polymorphisme de Longueurs de Fragments de Restriction)

**I. Digestion de l'ADN génomique par les enzymes de restriction**

La digestion de l'ADN est réalisée dans une cupule Eppendorf de 1,5 ml.

**I.1. Digestion de l'ADN génomique par le couple d'enzymes de restriction *EcoRI/TaqI***

1. Digestion par *EcoRI*

Réaliser le mélange réactionnel suivant :

• ADN (+/- 250 ng)	10	μL
• H <sub>2</sub> O	10	μL
• Tampon Réact 9 10x (Gibco)	2.25	μL
• <u><i>EcoRI</i> (10 U/μL)</u>	<u>0.25</u>	<u>μL</u>
Total	22.50	μL

Incuber durant 1 heure à 37°C.

2. Digestion par *TaqI*

Ajouter au mélange réactionnel du point 1:

• Tampon Réact 9 10x (Gibco)	0.25	μL
• <i>TaqI</i> (10 U/μl)	0.25	μL
• <u>H<sub>2</sub>O</u>	<u>2</u>	<u>μL</u>
Total	25	μL

Incuber durant 2 heures à 65°C.

**I.2. Digestion de l'ADN génomique par le couple d'enzymes de restriction *EcoRI/MseI***

Réaliser le mélange réactionnel suivant :

• ADN (+/- 250 ng)	10	μL
• H <sub>2</sub> O	11.75	μL
• Tampon Réact 9 10x (Gibco)	2.5	μL
• <i>EcoRI</i> (10 U/μL)	0.25	μL
• <u><i>MseI</i> (5 U/μL)</u>	<u>0.5</u>	<u>μL</u>
Total	25.0	μL

Incuber durant 2 heures à 37°C puis 10 minutes à 70 °C.

**II. Ligation des adaptateurs**

**II.1. Ligation des adaptateurs *EcoRI/TaqI***

Ajouter aux 25 μL d'ADN digéré (point I) les réactifs nécessaires à la ligation :

• ADN digéré	25	μL
• H <sub>2</sub> O	12.5	μL
• Tampon Réact 9 10x (Gibco)	2.5	μL
• ATP (10 mM)	1	μL
• Adaptateur L <sub>1</sub> <i>Eco</i> (2.5 pM/μL)	2	μL
• Adaptateur L <sub>2</sub> <i>Eco</i> (2.5 pM/μL)	2	μL
• Adaptateur L <sub>3</sub> <i>Taq</i> (25 pM/μL)	2	μL
• Adaptateur L <sub>4</sub> <i>Taq</i> (25 pM/μL)	2	μL
• <u>T<sub>4</sub> DNA ligase (1U/μL)</u>	<u>1</u>	<u>μL</u>
Total	50	μL

**Séquences des adaptateurs :**

L<sub>1</sub> : 5'-CTCGTAGACTGCGTACC-3'  
L<sub>2</sub> : 5'-AATTGGTACGCAGTCTAC-3'  
L<sub>3</sub> : 5'-GACGATGAGTCCTGAG-3'  
L<sub>4</sub> : 5'-CGCTCAGGACTCAT-3'

Incuber durant 2 heures à 20 °C.

## II.2. Ligation des adaptateurs *EcoRI/MseI*

Ajouter aux 25  $\mu$ L d'ADN digéré (point I) les réactifs nécessaires à la ligation :

• ADN digéré	25	$\mu$ L	
• H <sub>2</sub> O		12.5	$\mu$ L
• Tampon Réact 9 10x (Gibco)	2.5	$\mu$ L	
• ATP (10 mM)		1	$\mu$ L
• Adaptateur L <sub>1</sub> <i>Eco</i> (2.5 pM/ $\mu$ L)		2	$\mu$ L
• Adaptateur L <sub>2</sub> <i>Eco</i> (2.5 pM/ $\mu$ L)		2	$\mu$ L
• Adaptateur L <sub>5</sub> <i>Mse</i> (25 pM/ $\mu$ L)		2	$\mu$ L
• Adaptateur L <sub>6</sub> <i>Mse</i> (25 pM/ $\mu$ L)		2	$\mu$ L
• T <sub>4</sub> DNA ligase (1U/ $\mu$ L)		1	$\mu$ L
Total		50	$\mu$ L

### Séquences des adaptateurs :

L<sub>1</sub> : 5'-CTCGTAGACTGCGTACC-3'  
 L<sub>2</sub> : 5'-AATTGGTACGCAGTCTAC-3'  
 L<sub>5</sub> : 5'-GACGATGAGTCCTGAG-3'  
 L<sub>6</sub> : 5'-CTACTCAGGACTCAT-3'

Incuber durant 2 heures à 20 °C.

## II.3. Dilution des produits de ligation

Le produit de la ligation des adaptateurs est ensuite dilué 10 x.

## III. Réaction de préamplification

### III.1. Préamplification des ADN digérés par le couple d'enzymes *EcoRI/TaqI*

Réaliser le mélange réactionnel suivant :

• ADN ligation dilué 10x	2.5	$\mu$ L	
• H <sub>2</sub> O	12	$\mu$ L	
• Tampon PCR 10x + MgCl <sub>2</sub>	2.5	$\mu$ L	
• dNTP (2 mM)	2.5	$\mu$ L	
• Amorce Pre-E (15 ng/ $\mu$ L)	2.5	$\mu$ L	
• Amorce Pre-T <sub>1</sub> (15 ng/ $\mu$ L)	2.5	$\mu$ L	
• <i>Taq</i> DNA polymerase (1U/ $\mu$ L)	0.5	$\mu$ L	
Total	25	$\mu$ L	

### Séquences des amorces :

Pre-E : 5'-GACTGCGTACCAATTCA-3'  
 Pre-T<sub>1</sub> : 5'-GATGAGTCCTGAGCGAA-3'

Un mélange réactionnel analogue est réalisé avec les amorces Pre-E et Pre-T<sub>2</sub>.

**Séquence de l'amorce Pre-T<sub>2</sub> :** 5'-GATGAGTCCTGAGCGAC-3'

Programme de la PCR : 20 cycles constitués de 30 secondes à 94°C  
 60 secondes à 56°C  
 60 secondes à 72°C

### III.2. Préamplification des ADN digérés par le couple d'enzymes *EcoRI/MseI*

Réaliser le mélange réactionnel suivant :

• ADN ligation dilué 10x	2.5	$\mu$ L	
• H <sub>2</sub> O	12	$\mu$ L	
• Tampon PCR 10x + MgCl <sub>2</sub>	2.5	$\mu$ L	
• dNTP (2 mM)	2.5	$\mu$ L	
• Amorce Pre-E (15 ng/ $\mu$ L)	2.5	$\mu$ L	
• Amorce Pre-M (15 ng/ $\mu$ L)	2.5	$\mu$ L	
• <i>Taq</i> DNA polymerase (1U/ $\mu$ L)	0.5	$\mu$ L	
Total	25	$\mu$ L	

### Séquences des amorces :

Pre-E : 5'-GACTGCGTACCAATTCA-3'  
 Pre-M : 5'-GATGAGTCCTGAGTAAC-3'

Programme de la PCR : 20 cycles constitués de 30 secondes à 94°C  
 60 secondes à 56°C  
 60 secondes à 72°C

III.3. Dans chaque cas (points III.1. et III.2.), le produit de la préamplification est dilué 50 x.

#### IV. Réactions d'amplification sélective

##### IV.1. Amplification des ADN digérés par le couple d'enzymes *EcoRI/TaqI*

Réaliser le mélange réactionnel suivant :

• Produit de préamplification dilué 50x	2.5	μL	
• H <sub>2</sub> O	10.7	μL	
• Tampon PCR 10x + MgCl <sub>2</sub>	2.0	μL	
• dNTP (2 mM)	2.0	μL	
• Amorces sélective <i>Eco</i> (15 ng/μL)*	0.3	μL	<b>Séquences des amorces sélectives :</b>
• Amorces sélective Sel-T <sub>1</sub> (15 ng/μL)	2.0	μL	* 5'-GACTGCGTACCAATTC-ANN-3'
• <i>Taq</i> DNA polymerase (1U/μL)	0.5	μL	5'-GATGAGTCCTGAAGCGAA-TG-3'
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>μL</b>	* amorce marquée

Pour le produit de préamplification obtenu avec les amorces Pre-E et Pre-T<sub>2</sub>, réaliser un mélange réactionnel analogue où l'amorce sélective Sel-T<sub>1</sub> est remplacée par Sel-T<sub>2</sub>.

**Séquence de l'amorce sélective Sel-T<sub>2</sub> :** 5'-GATGAGTCCTGAGCGA-CT-3'

Programme de la PCR :

- 13 cycles constitués de 30 secondes à 94°C
- 30 secondes à 65°C avec un gradient de -0.7°C/cycle
- 60 secondes à 72°C
- 23 cycles constitués de 30 secondes à 94°C
- 30 secondes à 56°C
- 60 secondes à 72°C

##### IV.2. Amplification des ADN digérés par le couple d'enzymes *EcoRI/MseI*

Réaliser le mélange réactionnel suivant :

• Produit de préamplification dilué 50x	2.5	μL	
• H <sub>2</sub> O	10.7	μL	
• Tampon PCR 10x + MgCl <sub>2</sub>	2.0	μL	
• dNTP (2 mM)	2.0	μL	
• Amorces sélective <i>Eco</i> (15 ng/μL)*	0.3	μL	<b>Séquences des amorces sélectives :</b>
• Amorces sélective <i>Mse</i> (15 ng/μL)	2.0	μL	* 5'-GACTGCGTAACCAATTC-ANN-3'
• <i>Taq</i> DNA polymerase (1U/μL)	0.5	μL	5'-GATGAGTCCTGAGTAA-NNN-3'
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>μL</b>	* amorce marquée

Programme de la PCR :

- 13 cycles constitués de 30 secondes à 94°C
- 30 secondes à 65°C avec un gradient de -0.7°C/cycle
- 60 secondes à 72°C
- 23 cycles constitués de 30 secondes à 94°C
- 30 secondes à 56°C
- 60 secondes à 72°C

#### V. Analyse des produits d'amplification par électrophorèse sur le séquenceur automatique GENE READIR<sup>TM</sup> DNA ANALYSIS SYSTEM L4200S-1 (LI-COR INC.)

##### V.1. Composition du gel d'électrophorèse

Le gel est réalisé avec le KB<sup>plus</sup> 5.5 % GEL MATRIX de la firme LI-COR.

- 25 ml d'acrylamide 5.5 % (KB<sup>plus</sup>)
- + 166 μl de Persulfate d'ammonium 10%
- + 16 μl de temed.

## V.2. Composition du tampon d'électrophorèse

Le tampon d'électrophorèse est préparé à partir d'une solution de TBE 10x composée

de :	Tris base	107.8 g	0.8 M
	Acide Borique	55.8 g	0.89 M
	EDTA	7.4g	0.02 M

et portée à 1 litre avec de l'eau déminéralisée.

Le tampon d'électrophorèse est une solution de TBE 0.8x : 80 mL de la solution de TBE 10x sont portés à 1 L avec de l'eau déminéralisée.

## V.3. Conditions de l'électrophorèse

Voltage	1500 V
Courant	40 mA
Puissance	30 W
Température du gel	45°C

## V.3. Détection des fragments d'ADN

Avec le séquenceur automatique de LI-COR, la détection des fragments d'ADN à analyser est obtenue par excitation d'un fluorochrome au moyen d'un rayon laser et l'émission d'un rayonnement par le fluorochrome à une longueur d'onde de 807 nm.

Le marquage des fragments est réalisé lors de l'amplification sélective (point IV) par l'incorporation d'amorces marquées. Ces amorces ont été synthétisées par la firme BIOLEGIO BV (Malden, Holland).

## V.4. Dépôt des échantillons

2  $\mu$ L du produit de réaction d'amplification sélective (point IV) sont dilués 50 : 50 v/v avec du bleu de bromophénol.

Dénaturer 3 minutes à 95 °C.

## **Clonage et séquençage des déterminants moléculaires spécifiques des souches à croissance lente /rapide mis en évidence par la technique AFLP**

### **1. Clonage des fragments**

Les cibles amplifiées par PCR ont été clonées au moyen de l'*Original TA Cloning Kit* de la firme INVITROGEN en suivant les spécifications de la firme. Ce kit comprend le matériel nécessaire au clonage dans le vecteur pCR 2.1 et à la transformation de cellules compétentes INV $\alpha$ F'.

### **2. Extraction plasmidique**

Les extractions plasmidiques ont été réalisées en deux étapes consistant en une pré-extraction rapide suivie d'une purification sur colonne.

L'extraction rapide comprend les étapes suivantes :

- 1) Ensemencer chaque clone d'*E. coli* porteur du plasmide dans environ 8 ml de milieu LB (Luria-Bertani) contenant 50 $\mu$ g/ml d'ampiciline. Laisser pousser les cultures toute la nuit à 37 °C sous agitation.
- 2) Centrifuger 15 minutes à 10.000 rpm et à 4°C pour récolter un culot de bactéries.
- 3) Eliminer le surnageant en aspirant si nécessaire au moyen d'une pipette de façon à ce que le culot soit bien sec.
- 4) Ajouter 100  $\mu$ l de tampon de lyse (saccharose 20%, 100mM Tris-HCl pH 8.0 , 20 mM EDTA pH 8.0) auquel on ajoute 2 mg/ml de lysozyme juste avant l'emploi.
- 5) Resuspendre les cellules au moyen d'un Vortex.
- 6) Laisser reposer 5 minutes à température ambiante.
- 7) Ajouter 200  $\mu$ l de tampon d'extraction préparé fraîchement (1% SDS, 0.2N NaOH) et agiter immédiatement en retournant le tube plusieurs fois.
- 8) Ajouter 150  $\mu$ l de tampon de neutralisation (3M acétate de sodium pH 4.5) et agiter en retournant le tube plusieurs fois.
- 9) Placer les tubes au congélateur à -20°C et attendre 10 minutes.
- 10) Centrifuger 15 minutes à 15.000 rpm et à 4°C.
- 11) Prélever le surnageant (environ 400-450  $\mu$ l) et le transférer dans une cupule Eppendorf.
- 12) Traitement à la RNase (10 mg/ml) 20 minutes à 37 °C.
- 13) Ajouter deux volumes d'éthanol absolu à -20°C, bien agiter et laisser 20 minutes à -20°C.
- 14) Centrifuger 15 minutes à 13.000 rpm et éliminer le surnageant.
- 15) Ajouter 700  $\mu$ l d'éthanol 70% à -20°C, centrifuger 15 minutes à 13.000 rpm et éliminer le surnageant.
- 16) Sécher les culots et les resuspendre finalement dans 500  $\mu$ l d'eau MilliQ.

La purification sur colonne s'effectue au moyen du *High Pure Plasmid Isolation Kit* de la firme ROCHE DIAGNOSTICS et comprend les étapes suivantes.

- 1) Ajouter 350  $\mu$ l de tampon de liaison glacé (capuchon vert) aux 500  $\mu$ l d'extrait plasmidique obtenus précédemment. Mélanger doucement et incuber les tubes sur glace pendant 5 minutes.
- 2) Insérer un filtre High Pure dans chaque tube collecteur et transférer le contenu du tube dans le réservoir supérieur du tube filtrant.
- 3) Centrifuger 30 secondes à 10.000 rpm et éliminer l'éluat.
- 4) Remplacer le filtre sur le tube et ajouter 700  $\mu$ l de tampon de lavage II (capuchon bleu).
- 5) Centrifuger 30 secondes à 10.000 rpm, éliminer l'éluat puis centrifuger à nouveau 1 minute à 12.000 rpm afin de bien éliminer le tampon de lavage résiduel.

- 6) Replacer le filtre et ajouter 50 µl de tampon d'éluion (capuchon blanc).
- 7) Centrifuger à vitesse maximale et repasser l'éluat obtenu une seconde fois sur la colonne. Les extraits sont déposés sur un gel d'agarose 1% aux côtés d'un marqueur de poids moléculaire permettant une estimation grossière de la concentration des extraits.

### **3. Séquençage automatique**

Les réactions de séquençage ont été préparées au moyen du kit *ThermoSequenase DYEnamic Direct cycle sequencing kit* d'AMERSHAM LIFE SCIENCE en suivant les spécifications de la firme.

Les échantillons ont été chargés sur un gel de polyacrylamide (30 ml LI-COR *KB<sup>Plus</sup> 5.5% Gel Matrix*, 200 µl d'une solution à 10% en persulfate d'ammonium et 20µl TEMED) de 41 cm de longueur avec des spacers de 0.2 mm.

L'électrophorèse a été effectuée dans un séquenceur automatique LI-COR *dNA Analyser Gene ReadIR 4200* (voltage : 2000V, ampérage : 25 mA, puissance : 50 W, température : 45°C) et le traitement des résultats a été réalisé au moyen des logiciels *Quick SequencIR Dev1* et *Base ImagIR Image Analysis*.

## **Détermination de l'humidité** **Matière sèche des viandes et produits à base de viande**

On entend par humidité des viandes et produits à base de viande, la perte en masse obtenue lorsque ces produits sont soumis à la dessiccation. L'humidité est exprimée en % en masse.

### A. Principe

Formation d'un mélange homogène de la prise d'essai avec du sable et dessiccation à +/- 105°C jusqu'à masse constante.

### B. Réactifs

Sable de mer purifié à l'acide et calciné p.a.

### C. Mode opératoire

Préparation de l'échantillon: broyer et mélanger un échantillon représentatif de +/- 200 gr. Analyser dans les 24 heures.

Une conserve contenant 15 gr. de sable de mer purifié à l'acide et calciné p.a. et une baguette de verre et pesée avec précision (après un séchage préalable à 105°C pendant une nuit et refroidi dans un dessiccateur).

Peser à 0.0001 gr. près de 5 gr. de viande hachée à la moulinette.

Incorporer la viande au sable à l'aide de la baguette de verre jusqu'à une bonne homogénéisation du mélange.

Placer la conserve à 10SoC pendant au moins 72h (jusqu'à poids constant).

### D. Expression des résultats

L'humidité, en % en masse, de l'échantillon, est égale à:

$$(M1 - M2) \times 100 / (M1 - MO)$$

MO = masse, en gr., de la capsule, baguette et sable.

M1 = masse, en gr., de la capsule, baguette, du sable et de la prise d'essai avant séchage.

M2 = masse, en gr., de la capsule, baguette, du sable et de la prise d'essai après séchage.

Différence maximum acceptable entre deux répétitions: 0,5%.

## **Détermination de la teneur en matière grasse totale** **Matière grasse totale des viandes et produits à base de viande**

On entend par matière grasse totale des viandes et produits à base de viande la matière grasse extraite conformément à la technique décrite dans la norme française NF 04-402. La teneur en matière grasse totale s'exprime en % en masse.

### A. Principe

Traitement de l'échantillon avec de l'acide chlorhydrique bouillant pour libérer les fractions lipidiques occluses et liées. Filtration de la masse résultante et, après séchage, extraction au moyen de n-hexane technique ou d'éther de pétrole de la matière grasse retenue sur le filtre.

### A. Réactifs

1. Acide chlorhydrique environ 4 N : Diluer 100 ml d'acide chlorhydrique concentré ( $n_{20} = 1,19$  g/ml) avec 200 ml d'eau, et mélanger.
2. Papier de tournesol bleu.
3. n-hexane technique ou éther de pétrole distillant entre 40 et 60 °C et ayant un indice de brome inférieur à 1.
4. Régularisateurs d'ébullition.

### C. Mode opératoire

#### **1. Préparation de l'échantillon**

Broyer et mélanger un échantillon représentatif de 200 g au minimum, par au moins deux broyages dans un hachoir ; remplir complètement un flacon étanche avec l'échantillon et conserver celui-ci de façon à éviter sa détérioration et tout changement dans sa composition. Analyser l'échantillon aussi vite que possible, mais toujours endéans les vingt-quatre heures.

#### **2. Prise d'essai**

Sécher pendant une heure à l'étuve réglée à 103 °C +/- 20 °C la fiole de l'appareil d'extraction contenant les régularisateurs d'ébullition.

Laisser refroidir la fiole jusqu'à la température ambiante dans le dessiccateur, et peser à 1 mg près (soit Mo cette masse).

Puis, selon la teneur en matière grasse supposée, peser à 1 mg près dans une fiole conique, de 3 à 5 g de l'échantillon broyé (soit E cette masse).

#### **3. Détermination**

##### *3.1. Traitement à l'acide chlorhydrique*

Ajouter à la prise d'essai 50 ml d'acide chlorhydrique (1) et couvrir la fiole conique avec le verre de montre.

Chauffer la fiole conique sur une plaque d'amiante au moyen d'un bec à gaz jusqu'à ce que le contenu commence à bouillir, maintenir l'ébullition avec une petite flamme pendant une heure et agiter périodiquement.

Ajouter 150 ml d'eau chaude.

##### *3.2. Filtration*

Mouiller le papier filtre à plis dans l'entonnoir avec de l'eau et verser le contenu chaud de la fiole conique sur le filtre. Bien laver la fiole conique et le verre de montre trois fois avec de l'eau chaude et les sécher à l'étuve. Laisser refroidir.

Laver le papier filtre avec de l'eau chaude jusqu'à ce que les liquides de lavage ne modifient pas la couleur d'un papier de tournesol bleu (2).



Mettre le papier filtre sur un verre de montre ou dans une boîte de Petri et sécher pendant une heure à l'étuve réglée à 103 °C +/- 2 °C.

### 3.3. Extraction

Rouler le papier filtre et l'insérer dans l'appareil d'extraction. Enlever toute trace de matière grasse du verre de montre ou de la boîte de Petri en utilisant du coton humidifié avec le solvant d'extraction (3) et en mettant également celui-ci dans la cartouche d'extraction.

Disposer la cartouche dans l'appareil d'extraction.

Verser le solvant d'extraction dans la fiole séchée de l'appareil d'extraction. Laver l'intérieur de la fiole conique utilisée pour l'attaque à l'acide chlorhydrique et le verre de montre la couvrant avec une portion du solvant d'extraction et l'ajouter dans la fiole d'extraction. La quantité totale de solvant doit être de 1,5 à 2 fois la capacité du tube intérieur de l'appareil d'extraction. Adapter la fiole à l'appareil d'extraction.

Chauffer la fiole au bain de sable, au bain-marie ou sur un appareil similaire approprié, pendant quatre heures.

Après extraction, prendre la fiole contenant le liquide provenant de l'appareil d'extraction et éliminer par distillation le solvant, en utilisant un bain de sable, un bain-marie ou un appareil similaire approprié. Evaporer les dernières traces du solvant au bain-marie, en utilisant, si nécessaire, un courant d'air.

Sécher la fiole pendant une heure à l'étuve réglée à 103 °C +/- 2 °C et, après refroidissement à la température ambiante dans le dessiccateur, peser à 1 mg près. Répéter cette opération jusqu'à ce que deux pesées consécutives ne diffèrent pas de plus de 0,1 pour cent de la masse de la prise d'essai (soit  $M_1$  cette masse).

S'assurer que l'extraction est achevée, en prenant une seconde fiole d'extraction et en faisant une extraction pendant une nouvelle période de une heure avec une portion fraîche de solvant. L'accroissement de masse ne doit pas excéder 0,1 pour cent de la masse de la prise d'essai.

Effectuer au moins deux déterminations sur le même échantillon préparé.

## D. Expression des résultats

### **1. Mode de calcul et formule**

La teneur en matière grasse totale, en pour cent en masse, de l'échantillon, est égale à :

$$(M_1 - M_0) \times 100/E$$

où :

$M_0$  est la masse, en grammes, de la fiole et des régularisateurs d'ébullition,

$M_1$  est la masse, en grammes, de la fiole, des régularisateurs et de la matière grasse après séchage,

E est la masse, en grammes, de la prise d'essai.

Prendre comme résultat la moyenne arithmétique des déterminations si les conditions de répétabilité sont remplies.

Exprimer le résultat avec une seule décimale.

### **2. Répétabilité**

La différence entre les résultats de deux déterminations effectuées simultanément ou rapidement l'une après l'autre par le même analyste, ne doit pas être supérieure à 0,5 g de matière grasse totale pour 100 g d'échantillon.

## **Détermination de la teneur en matière grasse libre** **Matière grasse libre des viandes et produits à base de viande**

On entend par matière grasse libre des viandes et produits à base de viande la matière grasse extraite conformément à la technique décrite dans la norme française NF 04-403. La teneur en matière grasse libre s'exprime en % en masse.

### A. Principe

Extraction de l'échantillon séché, par du n-hexane technique ou de l'éther de pétrole.

Élimination du solvant par évaporation, séchage du résidu puis pesée après refroidissement.

### B. Réactifs

1. n-hexane technique ou éther de pétrole, distillant entre 40 et 60 °C et ayant un indice de brome inférieur à 1.
2. régularisateurs d'ébullition.

### B. Mode opératoire

#### **1. Préparation de l'échantillon**

Broyer et mélanger un échantillon représentatif de 200 g au minimum, par deux broyages dans un hachoir ; remplir complètement un flacon étanche avec l'échantillon et conserver celui-ci de façon à éviter sa détérioration et tout changement dans sa composition. Analyser l'échantillon aussi vite que possible, mais toujours dans les vingt-quatre heures.

#### **2. Prise d'essai**

Utiliser le résidu de la détermination de l'humidité. Dans le cas où la détermination de l'humidité n'est pas nécessaire, prélever 3 à 5 g d'échantillon et sécher avec une quantité de sulfate de sodium anhydre telle que la matière se détache facilement du récipient dans lequel est faite la trituration (de l'ordre de 30 à 40 g).

#### **3. Détermination**

Sécher pendant une heure à l'étuve réglée à 103 °C +/- 2 °C la fiole de l'appareil d'extraction contenant des régularisateurs d'ébullition. Laisser refroidir la fiole jusqu'à la température ambiante dans le dessiccateur, et peser à 1 mg près (soit  $M_0$  cette masse).

Transvaser quantitativement la prise d'essai (voir 2) dans la cartouche d'extraction. Enlever les dernières traces de la prise d'essai séchée de la capsule en utilisant du coton humidifié avec le solvant d'extraction et en mettant également celui-ci dans la cartouche.

Placer la cartouche dans l'appareil d'extraction.

Verser dans le matras de l'appareil d'extraction, un volume de solvant d'extraction égal à 1,5 à 2 fois la capacité du tube intérieur de l'appareil.

Ajuster la fiole à l'appareil d'extraction.

Chauffer la fiole au bain de sable ou au bain-marie ou sur un appareil similaire approprié pendant quelques heures selon la vitesse d'extraction et l'appareil utilisé.

Après extraction, prendre le matras contenant le liquide provenant de l'extraction et éliminer par distillation le solvant, en utilisant le bain de sable ou le bain-marie. Évaporer les dernières traces du solvant au bain-marie, en utilisant, si nécessaire, un courant d'air.

Sécher la fiole pendant une heure à l'étuve à 103 °C +/- 2 °C et, après refroidissement à la température ambiante dans le dessiccateur, peser à 1 mg près (soit  $M_1$  cette masse). Répéter cette opération jusqu'à ce que deux pesées successives ne diffèrent pas de plus de 0,1 pourcent de la masse de la prise d'essai.

Effectuer au moins deux déterminations sur le même échantillon préparé.

## C. Expression des résultats

### **1. Mode de calcul et formule**

La teneur en matière grasse totale, en pour cent en masse, de l'échantillon, est égale à :

$$(M_1 - M_0) \times 100 / E$$

où :

$M_0$  est la masse, en grammes, de la fiole et des régularisateurs d'ébullition,

$M_1$  est la masse, en grammes, de la fiole, des régularisateurs et de la matière grasse après séchage,

E est la masse, en grammes, de la prise d'essai.

Prendre comme résultat la moyenne arithmétique des déterminations si les conditions de répétabilité sont remplies.

Exprimer le résultat avec une seule décimale.

### **2. Répétabilité**

La différence entre les résultats de deux déterminations effectuées simultanément ou rapidement l'une après l'autre par le même analyste, ne doit pas être supérieure à 0,5 g de matière grasse totale pour 100 g d'échantillon.

**Annexe n° 5 :**

**Protocole de l'expérimentation animale  
étudiant l'influence des interactions génotype x alimentation  
sur les spectres infrarouge de découpes de poulets standards et labels**  
(Unité de Zootechnie de la Faculté Universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux)

**a. Animaux et logement**

Les animaux sont issus de couvoirs commerciaux spécialisés. La souche « label fermier » est ISA 657, souche à croissance lente d'origine française tandis que la souche standard est un poulet « chair blanc » à croissance rapide. La première atteint normalement le poids d'abattage à 12 semaines, la seconde à 6 semaines.

**b. Alimentation**

Deux types d'aliments achetés dans le commerce sont utilisés. Ils ont les caractéristiques suivantes :

<i>Aliment « label fermier »</i>	<i>Energie métabolisable</i>	<i>Protéines brutes totales</i>
Démarrage	2850 kcal/kg	21,0 %
Croissance	2900 kcal/kg	19,5 %
Finition	2950 kcal/kg	17 %
<i>Aliment « standard »</i>	<i>Energie métabolisable</i>	<i>Protéines brutes totales</i>
Démarrage	3050 kcal/kg	22 %
Croissance	3150 kcal/kg	20 %
Finition	3200 kcal/kg	18 %

**c. Déroulement de l'expérience**

Vingt huit poussins mâles, 14 «label » et 14 « standard », seront répartis dans 4 batteries dès l'âge d'un jour et recevront à volonté les aliments suivant le schéma ci-dessous :

	<i>Souche</i>	<i>n</i>	<i>Aliment</i>
Lot 1	Label	7	Label fermier
Lot 2	Label	7	Standard
Lot 3	Standard	7	Standard
Lot 4	Standard	7	Label fermier

La consommation d'aliment et l'évolution du poids seront mesurées de l'âge de un jour à l'âge d'abattage.

Lorsque les animaux atteindront le poids requis pour être commercialisés, ils seront sacrifiés quelque soit leur âge. L'âge, le poids d'abattage, la consommation d'aliment et l'indice de consommation seront calculés.

Les carcasses seront ensuite découpées et analysées par SPIR selon le même schéma que les individus ayant servi à construire nos modèles.

## Annexe n° 6 : Résultats complets des analyses de matières grasses dans la viande de poulet

## Cuisses

N° échantillon	MS	MGLfrais	MGTfrais	Myristic	Palmitic	Palmitoleic	Stearic	Oleic	Linoleic	Linolenic	Arachidic	Eicosenoic
Cert 03	32,03	11,69	12,19	0,504	23,869	5,550	6,091	35,850	26,329	1,808	0,000	0,000
Cert 04	34,47	15,99	16,53	0,682	24,618	5,944	6,225	40,129	20,778	1,305	0,000	0,000
Cert 14	44,17	27,82	28,21	0	36,741	7,078	9,319	38,775	7,120	0,297	0,318	0,352
CrL 16	33,05	8,72	9,51	0,664	24,058	6,284	7,062	44,951	16,061	0,921	0,000	0,000
CrL 25	31,69	10,27	10,71	0,825	24,570	6,591	6,112	41,509	19,106	1,286	0,000	0,000
CrL 39	26,35	5,78	6,22	0,642	22,606	6,068	6,800	39,154	23,357	1,373	0,000	0,000
CrL 54	39,87	22,04	22,37	0,536	36,164	6,540	9,456	43,120	4,030	0,153	0,000	0,000
CrL 59	32,48	12,46	12,79	0,931	28,351	7,102	7,629	38,583	16,843	0,561	0,000	0,000
Ind 02	39,02	21,04	21,50	1,063	27,501	4,758	7,816	52,623	5,825	0,414	0,000	0,000
Ind 05	32,28	12,25	12,82	1,066	23,255	5,510	6,967	46,332	15,722	1,148	0,000	0,000
Ind 12	37,46	18,52	19,18	1,006	23,556	5,011	7,873	45,188	16,052	1,315	0,000	0,000
Ind 16	41,65	24,52	24,94	1,427	29,113	6,081	8,368	45,887	5,985	3,137	0,000	0,000
Ind 20	36,57	17,98	18,70	0,702	23,775	7,340	5,851	44,980	16,039	1,313	0,000	0,000
Zu/CrR 01	39,40	22,68	23,09	0,684	21,496	6,173	5,511	46,734	16,820	2,582	0,000	0,000

## Blancs

N° échantillon	MS	MGLfrais	MGTfrais	Myristic	Palmitic	Palmitoleic	Stearic	Oleic	Linoleic	Linolenic	Arachidic	Eicosenoic
Cert 06	27,64	2,39	3,04	0,889	25,215	5,884	7,925	0,000	13,585	1,352	0	0
Cert 07	26,24	0,99	1,38	0,000	24,220	3,920	12,960	35,350	17,440	0,963	0	0
Cert 14	28,88	5,90	6,43	0,519	28,859	6,140	7,955	0,000	18,380	0,631	0	0
CrL 05	26,47	1,38	1,81	0,000	24,680	5,530	11,230	39,730	14,090	0,743	0	0
CrL 06	25,77	0,77	1,16	0,000	26,750	5,400	11,350	33,700	16,350	0,984	0	0
CrL 08	26,00	0,60	1,08	0,717	25,019	6,382	8,481	0,000	14,865	0,937	0	0
CrL 16	29,18	0,54	1,14	0,610	26,368	3,723	8,525	0,000	10,419	0,962	0	0
CrL 29	27,38	1,17	1,82	0,608	28,809	7,589	7,941	0,000	14,118	1,490	0	0
CrL 32	25,32	0,70	1,09	0,000	25,380	4,040	13,250	32,010	16,770	1,063	0	0
CrL 40	26,75	1,58	1,96	0,000	26,540	6,580	10,120	36,850	14,800	1,092	0	0
CrL 42	25,72	0,96	1,32	0,000	27,170	5,990	10,400	34,620	17,390	0,893	0	0
Ind 04	24,78	2,01	2,40	0,000	24,640	4,930	8,780	37,950	19,710	1,456	0	0
Ind 06	24,52	0,86	1,28	0,000	24,420	4,680	11,910	37,210	17,530	2,338	0	0
Ind 07	24,96	0,80	1,20	0,000	21,290	2,980	11,770	36,190	21,680	1,119	0	0
Ind 09	26,25	1,00	1,57	0,964	24,534	4,995	9,383	0,000	17,234	0,530	0	0
Ind 16	26,07	1,04	1,60	0,881	25,743	5,101	10,397	0,000	14,504	1,110	0	0
Ind 21	25,85	2,26	2,83	0,731	25,740	5,417	8,826	0,000	15,112	0,610	0	0
Ind 23	25,61	1,85	2,29	0,000	22,080	3,400	10,200	33,920	25,620	0,530	0	0
Ind 39	27,69	3,56	4,13	0,689	23,221	6,356	6,351	0,000	13,505	0,910	0	0
Ind 40	26,43	3,36	3,98	0,949	25,853	6,205	7,614	0,000	10,862	1,590	0	0
Ind 49	26,06	1,09	1,64	0,925	26,278	5,068	9,702	0,000	12,256	0,830	0	0
Zu/CrR 12	24,48	0,64	1,05	0,596	23,893	4,652	8,040	0,000	14,299	2,300	0	0
Zu/CrR 19	24,12	1,15	1,52	0,546	23,791	6,075	7,946	0,000	21,378	1,150	0	0
Zu/CrL 23	26,49	3,05	3,46	0,702	23,600	5,415	5,866	0,000	16,773	2,010	0	0

## Carcasses

N° échantillon	MS	MGLfrais	MGTfrais	Myristic	Palmitic	Palmitoleic	Stearic	Oleic	Linoleic	Linolenic	Arachidic	Eicosenoic
Ind 11	31,29	9,45	10,01	0,923	22,226	4,909	7,662	44,153	18,369	1,758	0	0
Ind 20	33,27	12,07	12,71	0,605	23,661	7,263	5,918	44,653	16,527	1,373	0	0
Ind 22	34,97	15,04	15,53	0,900	26,825	7,430	4,906	44,747	14,206	0,987	0	0
Ind 36	32,17	11,24	11,80	1,206	24,162	7,304	6,499	47,289	12,065	1,475	0	0
CrL 08	32,32	7,28	7,85	0,671	23,071	9,005	6,110	46,133	15,218	0,990	0	0
CrL 16	32,43	7,49	8,13	0,632	24,150	6,085	6,946	45,447	15,853	0,887	0	0
CrL 25	31,16	7,48	7,94	0,836	24,876	7,358	6,110	41,225	18,374	1,221	0	0
CrL 32	31,40	6,17	6,91	0,634	26,634	6,354	7,717	41,556	16,032	1,073	0	0
CrL 36	26,36	5,61	6,11	0,669	22,354	5,091	7,293	37,211	26,187	1,195	0	0
CrL 41	27,79	4,15	4,60	0,944	24,224	6,079	7,204	35,582	24,312	1,656	0	0
CrL 44	32,35	10,29	10,78	0,688	28,709	8,266	6,676	42,133	12,885	0,643	0	0
Zu/CrR 01	37,02	17,36	17,78	0,665	21,646	6,172	5,504	46,820	16,629	2,564	0	0

**Remarque : MS****MGL frais****MGT frais****Myristic****Palmitic****Palmitoleic****Stearic****Oleic****Linoleic****Linolenic****Arachidic****Eicosenoic**

= Matière Sèche (%)

= Matière Grasse Libre par rapport à la matière fraîche

= Matière Grasse Totale par rapport à la matière fraîche

= Acide myristique (C14)

= Acide palmitique (C16)

= Acide palmitoléique (C16:1)

= Acide stéarique (C18)

= Acide oléique (C18:1)

= Acide linoléique (C18:2)

= Acide linoléique (C18:3)

= Acide arachidique (C20)

= Acide éicosénoïque (C20:3)

**Annexe n° 7 : Localisation et séquence des fragments amplifiés par les kits Alcum**

**BOEUF** : *Bos taurus* cytochrome *b* mitochondrial segment, 166 bp

```
1  gtactagtag  tattagagct  agaattagta  agagggcccc  taagatgtcc  50
51  ttaatggtat  agtaggggtg  gaatgggatt  ttgtctacgt  ctgaggaaat  100
101 tcctgttggg  ttgttggagc  ctgtttcgtg  aggaatagta  ggtggactat  150
151 ggcaattgct  atgatg                                           166
```

**PORC** : *Sus scrofa* haplotype *E1* cytochrome *b* mitochondrial segment, 182 bp

```
1  tgttggcct  agtagcctcc  atcctaatec  taattttaat  gcccatacta  50
51  cacacatcca  aacaacgagg  cataatattt  cgaccactaa  gtcaatgcct  100
101 attctgaata  ctagtagcag  acctcattac  actaacatga  attggaggac  150
151 aaccgtaga  acaccggttc  atcatcatcg  gc                                           182
```

**POULET** : *Gallus gallus* cytochrome *b* mitochondrial segment, 159 bp

```
1  cttgtagagg  taggagccgt  agtataggcc  tcgtccgatg  tgaaggaaga  50
51  tacagatgaa  gaagaatgag  gcgccgtttg  cgtggagatt  ccggatgagt  100
101 cagccgtatt  gtacgttccg  gcaagtgtgg  gctacggagg  agaaggctag  150
151 ggatgtgtc                                           159
```

**DINDE** : *Meleagris gallopavo* cytochrome *b* mitochondrial segment, 149 bp

```
1  tttatatagg  tacgaacct  aatataggcc  gcgtccaatg  tgtaggaaga  50
51  tgcagatgaa  gaagaatgag  gcgccattcg  catggagggt  acggaggagt  100
101 caaccgtatt  gtacgtttcg  gcatgtgtag  gccacagaag  agaatgcaa   149
```